

**Betty Bossi**

# Ausstechform Apéro-Blume

Gebrauchsanleitung und Rezepte  
Mode d'emploi et recettes  
Instructions and recipes  
Instrucciones y recetas  
Istruzioni e ricette



**Der einfachste Weg zum Genuss**



# Ausstechform Apéro-Blume

zur Herstellung von gefülltem Apérogebäck  
pour la confection de bouchées apéritives fourrées  
to make filled pastry appetizers  
para preparar galletas de aperitivo rellenas  
per realizzare stuzzichini da aperitivo ripieni

---

DE

## Ausstechform Apéro-Blume

Jetzt spriessen die Blumen sogar im Backofen! Sie sind aus runden Fertigteigen gemacht und enthalten eine leckere Füllung. Die hübsche Blume mit ihren verschiedengrossen Blütenblättern entsteht dank dieser Ausstechform ganz einfach und entfaltet beim Backen die volle Wirkung. Erfreuen Sie sich mit Ihren Gästen einen Moment an diesem kulinarischen Kunstwerk, bevor Sie zu zupfen beginnen.

- Apérogebäck mit Wow-Effekt
- Passt auf runde Fertigteige
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Ideal zum Teilen, einfach abbrechen
- Kulinarisch vielfältig: mit oder ohne Füllung
- Inkl. Rezeptbüchlein mit salzigen und süssen Ideen

## Découpe-fleur Apéro

Faites pousser des fleurs dans votre four! Délicieusement fourrées, les bouchées apéritives sont confectionnées avec des abaisses de pâte rondes prêtes à l'emploi. La jolie forme de fleur est donnée grâce à cet emporte-pièce très simple à utiliser, et les pétales déploient tout leur effet à la cuisson. Cette belle création régalerà déjà vos yeux avant la dégustation avec vos invités!

- Fleur en pâte à l'effet bluffant
- Pour les pâtes rondes prêtes à l'emploi
- Préparation simple et rapide
- Partage facile, il suffit de tirer
- Diversité culinaire: avec ou sans farce
- Y compris recueil de recettes salées et sucrées

## Flower Appetizer Cutter

Now flowers even blossom in the oven! They are made from round ready-to-use pastry dough and contain a delicious filling. The pretty flower with its different-sized petals is easy to create thanks to this clever pastry cutter and reaches its full splendour during baking. Take a moment to admire this culinary work of art with your guests before you start plucking.

- Pastry appetizers with a "wow" effect
- Fits on round ready-made doughs
- Quick and easy to make
- Ideal for sharing, simply break off a piece
- Versatile preparation: with or without filling
- Incl. recipe booklet with savoury and sweet ideas

## Cortagalletas para aperitivos en forma de flor

¡Ahora nacen flores incluso en el horno! Hechas de masa preparada redonda y con un succulento relleno. Con el cortagalletas es muy fácil conseguir esta bonita flor con pétalos de distintos tamaños que, en el horno, adquiere una forma perfecta. Disfrútese un momento con sus invitados de esta obra de arte culinaria antes de empezar a deshojarla.

- Galletas de aperitivo con efecto sorpresa
- Perfecto para masa preparada redonda
- Preparación fácil y rápida
- Ideal para compartir, basta con romper una pieza de la flor
- Permite muchas variaciones culinarias: con o sin relleno
- Incluye un libro con ideas para preparar recetas saladas y dulces

## Tagliapasta a fiore da aperitivo

Fate sbocciare dei fiori nel vostro forno! Realizzati con dei dischi di pasta pronta, sono farciti con un delizioso ripieno. Con questo pratico tagliapasta potete creare dei bellissimi fiori dai petali di varie dimensioni che durante la cottura si apriranno in tutto il loro splendore. Fermatevi un attimo ad ammirare questi capolavori di arte culinaria con i vostri ospiti prima di iniziare a gustarli.

- Stuzzichini da aperitivo dall'effetto wow garantito
- Adatto per dischi di pasta pronta
- Preparazione semplice e rapida
- Facile da condividere, basta tirare
- Infinite varianti sfiziose: con o senza ripieno
- Incl. ricettario con tante idee salate e dolci

# Step by step

DE



1. Teige entrollen, mit dem Backpapier auf die Arbeitsfläche ziehen. Die vorbereitete Füllung gleichmässig auf einem der Teige verteilen, dabei einen Rand von ca. 1 cm freilassen. Zweiten Teig darüberlegen (Bild 1).



2. Teig leicht mehlen, den Ausstecher (braun) fest und gleichmässig in den Teig drücken, evtl. mit dem Wallholz (Nudelholz) darüberrollen (Bild 2).



3. Ausstosser (weiss) in den Ausstecher stellen. Ausstecher an den Griffen zum Ausstosser hochziehen. Vorgang auf zweiter Teighälfte wiederholen (Bild 3).



4. Eigelb und Milch verrühren, Teig damit bestreichen. Teig samt Backpapier auf ein Blech ziehen, Teigrand entfernen oder mitbacken.

**Tipp:** Der Ausstosser kann auch als Streuhilfe verwendet werden. Ausstecher auf Teig platzieren und Sesam, Kokosraspel etc. in die Öffnungen streuen (Bild 4).

# Step by step

FR

**1.** Dérouler les abaisses de pâte en les laissant sur le papier cuisson. Étaler régulièrement la farce sur l'une des abaisses et laisser un bord d'environ 1 cm. Déposer l'autre abaisse par-dessus (ill. 1).

**2.** Fleurer légèrement la pâte, poser l'emporte-pièce (marron clair) sur la pâte et bien appuyer. Passer éventuellement un rouleau à pâtisserie ou à nouilles sur l'emporte-pièce (ill. 2).

**3.** Emboîter le poussoir (blanc) dans l'emporte-pièce et soulever celui-ci en tirant sur les petites languettes. Répéter l'opération sur la deuxième moitié de la pâte (ill. 3).

**4.** Mélanger le jaune d'œuf et le lait, en badigeonner la pâte. Glisser la fleur avec le papier cuisson sur une plaque, cuire au four en laissant les bords de pâte ou en les découpant au préalable.

**Idée:** le poussoir peut également servir de pochoir pour saupoudrer la pâte: il suffit de le placer sur la fleur et de parsemer sésame, pavot ou noix de coco râpée, par exemple (ill. 4).

EN

**1.** Unroll the dough sheets, lay them out on the work surface with the baking paper. Spread the prepared filling evenly on one of the dough sheets, leaving a border of about 1 cm. Remove the second dough sheet from the baking paper and place on top of filling (image 1).

**2.** Lightly flour the dough surface, press the cutter (brown) firmly and evenly into the dough, and if necessary roll over it with a rolling pin (image 2).

**3.** Place the pusher (white) into the cutter. Lift up the cutter by the handles and bring towards the pusher. Repeat the process on the second half of the dough (image 3).

**4.** Whisk together the egg yolk and milk and brush dough with the mixture. Transfer the dough together with the baking paper onto a baking tray, remove edge of the dough or leave on to bake.

**Tip:** The pusher can also be used as a sprinkling aid. Place the pusher on the dough and sprinkle sesame seeds, grated coconut etc. into the openings (image 4).

**1.** Extender los rollos de masa, aplanarlos sobre la encimera con el papel de horno. Repartir uniformemente en uno de los rollos de masa el relleno preparado, dejar libre un borde de 1cm aprox. Poner encima el otro rollo de masa aplanada (foto 1).

**2.** Espolvorear ligeramente la masa con harina, presionar con fuerza y uniformemente con el cortagalletas (marrón) la masa o pasar el rodillo por encima (foto 2).

**3.** Colocar el extractor (blanco) en el cortagalletas. Levantar el cortagalletas por las asas hacia el extractor. Repetir con la segunda mitad del rollo de masa (foto 3).

**4.** Mezclar la yema de huevo y la leche y untar la masa con la mezcla. Poner la masa con el papel de horno en una bandeja, retirar los bordes de la masa u hornearlos con el resto.

**Consejo:** también se puede usar el extractor para espolvorear. Para ello, colocar el extractor sobre la masa y esparcir el sésamo, los copos de coco, etc. a través de las aberturas (foto 4).

**1.** Srotolare i dischi di pasta, stenderli sul piano di lavoro con la carta da forno. Distribuire in modo uniforme il ripieno preparato su uno dei dischi lasciando un bordo di ca. 1cm. Sovrapporre il secondo disco (figura 1).


**2.** Infarinare leggermente la pasta, posizionarvi il tagliapasta (marrone) ed esercitare una pressione uniforme, eventualmente passandovi sopra il matterello (figura 2).

**3.** Sovrapporre l'estrattore (bianco) al tagliapasta e sollevare quest'ultimo tirando le piccole impugnature. Ripetere il procedimento sul secondo disco di pasta (figura 3).

**4.** Mescolare il tuorlo e il latte e spennellare il fiore. Disporre il fiore con la carta da forno su una teglia, cuocere in forno lasciando i bordi di pasta oppure rimuovendoli.

**Suggerimento:** l'estrattore può anche essere usato come stencil per decorare. Basta posizionarlo sul fiore e cospargere con semi di sesamo, cocco grattugiato ecc. (figura 4).

# Schinken-Füllung

 10 Min. + 25 Min. backen

---

<b>160 g</b>	<b>Schinken in Tranchen</b>	Ofen auf 220 Grad vorheizen.
<b>100 g</b>	<b>Frischkäse</b>	Schinken mit dem Frischkäse zusammen pürieren.
<b>1</b>	<b>Schalotte</b>	Schalotte schälen, fein hacken, Petersilie fein schneiden, mit der Schinkenmasse mischen, würzen.
<b>½ Bund</b>	<b>Petersilie</b>	
<b>½ TL</b>	<b>Salz</b>	
<b>wenig</b>	<b>Pfeffer</b>	

---

<b>2</b>	<b>ausgewählte Blätterteige</b> (je ca. 32 cm Ø)	Teig füllen und schneiden (siehe Step by step). Eigelb und Milch verrühren, Teig damit bestreichen. Mohn darüberstreuen.
<b>1</b>	<b>Eigelb</b>	
<b>1 EL</b>	<b>Milch</b>	
<b>30 g</b>	<b>Mohn</b>	

---

**Backen:** ca. 25 Min. auf der untersten Rille des Ofens. Herausnehmen, mit dem Backpapier auf ein Gitter schieben, auskühlen.


---

**100 g:** 378 kcal, F 25 g, Kh 24 g, E 12 g





## Fleur au jambon

 10 min + 25 min au four

160 g de jambon en tranches  
 100 g de fromage frais  
 1 échalote  
 ½ bouquet de persil  
 ½ c. c. de sel  
 un peu de poivre

2 abaisses de pâte feuilletée  
 (env. 32 cm Ø)  
 1 jaune d'œuf  
 1 c. s. de lait  
 30 g de graines de pavot

Préchauffer le four à 220° C.


Mixer le jambon avec le fromage frais.  
 Ajouter l'échalote pelée et finement hachée  
 ainsi que le persil ciselé. Assaisonner.

Farcir la fleur et découper selon le mode  
 d'emploi. Mélanger le jaune d'œuf et le lait,  
 en badigeonner la pâte et saupoudrer de  
 graines de pavot.

**Cuisson:** env. 25 min tout en bas du four.  
 Sortir, glisser sur une grille avec le papier  
 cuisson et laisser refroidir.

**100 g:**  
 378 kcal, lipides 25 g, glucides 24 g, protéines 12 g

## Ham Filling

 10 mins. + 25 mins. to bake

160 g ham cut in strips  
 100 g cream cheese  
 1 shallot  
 ½ bunch parsley  
 ½ tsp salt  
 pinch pepper

2 rolled-out puff pastry rounds  
 (each approx. 32 cm Ø)  
 1 egg yolk  
 1 tbsp milk  
 30 g poppy seeds

Preheat oven to 220° C.


Puree ham with the cream cheese. Peel  
 shallot, finely mince, finely chop parsley,  
 blend with the ham mixture, season.

Fill dough and cut (see step-by-step in-  
 structions). Whisk together egg yolk  
 and milk, brush onto dough. Sprinkle with  
 poppy seeds.

**Bake:** approx. 25 mins. on the lowest  
 oven rack. Remove from oven, slide onto  
 wire rack with baking paper to cool.

**100 g:**  
 378 kcal, fat 25 g, carbohydrate 24 g, protein 12 g

## Relleno de jamón

 10 min + 25 min de horneado

<b>160 g</b>	<b>de jamón en lonchas</b>
<b>100 g</b>	<b>de queso fresco</b>
<b>1</b>	<b>chalota</b>
<b>½ manojo</b>	<b>de perejil</b>
<b>½ c. c.</b>	<b>de sal</b>
<b>poca</b>	<b>pimienta</b>
<b>2</b>	<b>rollos de hojaldre aplanados</b> (cada uno de unos 32 cm Ø)
<b>1</b>	<b>yema de huevo</b>
<b>1 c. s.</b>	<b>de leche</b>
<b>30 g</b>	<b>de semillas de amapola</b>

Precalentar el horno a 220 °C.


Triturar el jamón y el queso fresco. Pelar la chalota y picarla con el perejil, mezclar con la masa de jamón y sazonar.

Rellenar y cortar la masa (ver instrucciones paso a paso). Mezclar la yema de huevo y la leche, untar la masa con la mezcla. Esparcir las semillas de amapola por encima.

**Horneado:** unos 25 min en la parte inferior del horno. Sacar, poner con el papel de horno en una rejilla y dejar enfriar.

**100 g:** 378 kcal, grasas 25 g, hidratos de carbono 24 g, proteínas 12 g

## Fiore al prosciutto

 10 min. + 25 min. di cottura

<b>160 g</b>	<b>di prosciutto a fette</b>
<b>100 g</b>	<b>di formaggio fresco</b>
<b>1</b>	<b>scalogno</b>
<b>½</b>	<b>mazzetto di prezzemolo</b>
<b>½ c. no</b>	<b>di sale</b>
<b>1 pizzico</b>	<b>di pepe</b>
<b>2</b>	<b>dischi di pasta sfoglia spianata</b> (da ca. 32 cm Ø)
<b>1</b>	<b>tuorlo d'uovo</b>
<b>1 c.</b>	<b>di latte</b>
<b>30 g</b>	<b>di semi di papavero</b>

Preriscaldare il forno a 220 °C.

Passare al mixer il prosciutto con il formaggio fresco. Sbucciare e sminuzzare lo scalogno, tritare finemente il prezzemolo, aggiungerli al composto e insaporire.

Farcire il fiore secondo le istruzioni. Mescolare il tuorlo e il latte e spennellare il fiore. Cospargere con i semi di papavero.

**Cottura:** ca. 25 min. sul ripiano più basso del forno. Sfornare, trasferire su una griglia con la carta da forno e lasciare raffreddare.

**100 g:** 378 kcal, grassi 25 g, carboidrati 24 g, proteine 12 g

# Feta-Oliven-Blume

 10 Min. + 25 Min. backen  vegetarisch

100 g	Feta	Ofen auf 220 Grad vorheizen.
50 g	entsteinte schwarze Oliven	Feta mit einer Gabel zerdrücken. Oliven und Baumnusskerne fein hacken, Thymianblättchen abzupfen, mit der
2 EL	Baumnusskerne	Crème fraîche, Honig und Feta in einer Schüssel mischen, würzen.
2	Zweiglein Thymian	
60 g	Crème fraîche	
2 EL	flüssiger Honig	
½ TL	Salz	
wenig	Pfeffer	

2	ausgewählte Kuchenteige (je ca. 32 cm Ø)	Teig füllen und schneiden (siehe Step by step). Eigelb und Milch verrühren, Teig damit bestreichen.
1	Eigelb	
1 EL	Milch	

**Backen:** ca. 25 Min. auf der untersten Rille des Ofens. Herausnehmen, mit dem Backpapier auf ein Gitter schieben, auskühlen.

100 g: 354 kcal, F 23 g, Kh 29 g, E 7 g


## Kuchenteig

Kein ausgewählter Kuchenteig vorhanden?

Kein Problem! Das Rezept finden Sie auf S. 24.



## Fleur feta-olives

 10 min + 25 min au four

 végétarien

100 g de feta  
50 g d'olives noires dénoyautées  
2 c. s. de cerneaux de noix  
2 brins de thym  
60 g de crème fraîche  
2 c. s. de miel liquide  
½ c. c. de sel  
un peu de poivre

2 abaisses de pâte à gâteau  
(env. 32 cm Ø)

1 jaune d'œuf

1 c. s. de lait

Préchauffer le four à 220° C.

Écraser la feta avec une fourchette. Hacher finement les olives et les cerneaux de noix, effeuiller les brins de thym et mélanger le tout avec la crème fraîche, le miel et la feta. Assaisonner.

Farcir la fleur et découper selon le mode d'emploi. Mélanger le jaune d'œuf et le lait, en badigeonner la pâte.


**Cuisson:** env. 25 min tout en bas du four. Sortir, glisser sur une grille avec le papier cuisson et laisser refroidir.

**Idée:** pas d'abaisses de pâte sous la main? Aucun problème! Vous trouverez la recette à la page 26.

**100 g:**

354 kcal, lipides 23 g, glucides 29 g, protéines 7 g

## Feta-Olive Flower

 10 mins. + 25 mins. to bake

 vegetarian

100 g feta  
50 g pitted black olives  
2 tbsps walnut pieces  
2 sprigs of thyme  
60 g crème fraîche  
2 tbsps liquid honey  
½ tsp salt  
pinch pepper

2 rolled-out pie dough rounds  
(each approx. 32 cm Ø)

1 egg yolk

1 tbsps milk

Preheat oven to 220° C.

Mash feta with a fork. Finely chop olives and walnut pieces, pluck thyme leaves, mix with crème fraîche, honey and feta in a bowl, season.

Fill dough and cut (see step-by-step instructions). Whisk together egg yolk and milk, brush onto dough.

**Bake:** approx. 25 mins. on the lowest oven rack. Remove from oven, slide onto wire rack with baking paper to cool.

**Tip:** No ready-made pie dough available? No problem! You can find a recipe on p. 26.

**100 g:**

354 kcal, fat 23 g, carbohydrate 29 g, protein 7 g

## Flor de feta y aceitunas

 10 min + 25 min de horneado

 vegetariano

100 g de feta  
50 g de aceitunas negras sin hueso  
2 c. s. de semillas de nueces  
2 ramitas de tomillo  
60 g de crema fresca  
2 c. s. de miel líquida  
½ c. c. de sal  
poca pimienta

2 rollos de masa para pastel aplanados (cada uno de unos 32 cm Ø)  
1 yema de huevo  
1 c. s. de leche

Precalear el horno a 220 °C.

Aplastar la feta con un tenedor. Picar las aceitunas y las semillas de nueces, deshojar las ramitas de tomillo, mezclar en una fuente con la crema fresca, la miel y la feta, sazonar.

Rellenar y cortar la masa (ver instrucciones paso a paso). Mezclar la yema de huevo y la leche y untar la masa con la mezcla.

**Horneado:** unos 25 min en la parte inferior del horno. Sacar, poner con el papel de horno en una rejilla y dejar enfriar.

**Consejo:** ¿no tiene masa para pastel aplanada? ¡Ningún problema! En la página 27 encontrará la receta.

**100 g:** 354 kcal, grasas 23 g, hidratos de carbono 29 g, proteínas 7 g

## Fiore olive e feta

 10 min. + 25 min. di cottura

 vegetariano

100 g di feta  
50 g di olive nere denocciolate  
2 c. di gherigli di noci  
2 rametti di timo  
60 g di crème fraîche  
2 c. di miele liquido  
½ c. no di sale  
1 pizzico di pepe

2 dischi di pasta brisée spianata (da ca. 32 cm Ø)  
1 tuorlo d'uovo  
1 c. di latte

Preriscaldare il forno a 220 °C.

Sgranare la feta con una forchetta. Tritare finemente le olive e i gherigli di noci, sfogliare i rametti di timo, mescolare il tutto in una ciotola insieme alla crème fraîche, al miele e alla feta. Insaporire.

Farcire il fiore secondo le istruzioni. Mescolare il tuorlo e il latte e spennellare il fiore.

**Cottura:** ca. 25 min. sul ripiano più basso del forno. Sfnare, trasferire su una griglia con la carta da forno e lasciare raffreddare.

**Suggerimento:** Non avete la pasta brisée? Nessun problema! Trovate la ricetta a pagina 27.

**100 g:** 354 kcal, grassi 23 g, carboidrati 29 g, proteine 7 g

# Ananas-Kokos-Blume

 10 Min. + 25 Min. backen  vegetarisch

<b>1 Dose Ananasscheiben</b> (ca. 220 g)	Ofen auf 220 Grad vorheizen. Ananas abtropfen, fein pürieren, mit Zucker und Kokosraspel in einer Schüssel mischen.
<b>2 EL Zucker</b>	
<b>100 g Kokosraspel</b>	
<b>2 ausgewählte Kuchenteige</b> (je ca. 32 cm Ø)	Teig füllen und schneiden (siehe Step by step). Eigelb und Milch verrühren, Teig damit bestreichen, Kokosraspel darüberstreuen.
<b>1 Eigelb</b>	
<b>1 EL Milch</b>	
<b>3 EL Kokosraspel</b>	

**Backen:** ca. 25 Min. auf der untersten Rille des Ofens. Herausnehmen, mit dem Backpapier auf ein Gitter schieben, auskühlen.

**100 g:** 386 kcal, F 26 g, Kh 31 g, E 5 g


## Kuchenteig

Kein ausgewählter Kuchenteig vorhanden?  
Kein Problem! Das Rezept finden Sie auf S. 24.





## Fleur ananas-noix de coco

 10 min + 25 min au four

 végétarien

**1 boîte** d'ananas en tranches  
(enu. 220 g)  
**2 c. s.** de sucre  
**100 g** de noix de coco râpée

**2 abaisses de pâte à gâteau**  
(enu. 32 cm Ø)

**1 jaune d'œuf**

**1 c. s.** de lait

**3 c. s.** de noix de coco râpée

Préchauffer le four à 220° C.

Égoutter les ananas, les mixer finement et les mélanger au sucre et à la noix de coco râpée.

Fourrer la fleur et découper selon le mode d'emploi. Mélanger le jaune d'œuf et le lait, en badigeonner la pâte et saupoudrer de noix de coco râpée.


**Cuisson:** env. 25 min tout en bas du four. Sortir, glisser sur une grille avec le papier cuisson et laisser refroidir.

**Idée:** pas d'abaisses de pâte sous la main? Aucun problème! Vous trouverez la recette à la page 26.

**100 g:**

386 kcal, lipides 26 g, glucides 31 g, protéines 5 g

## Pineapple-Coconut Flower

 10 mins. + 25 mins. to bake

 vegetarian

**1 can** sliced pineapple (approx. 220 g)  
**2 tbsp** sugar  
**100 g** grated coconut

**2 rolled-out pie dough rounds**  
(each approx. 32 cm Ø)

**1 egg yolk**

**1 tbsp** milk

**3 tbsp** grated coconut

Preheat oven to 220° C.

Drain pineapple, finely puree, mix in a bowl with sugar and grated coconut.

Fill dough and cut (see step-by-step instructions). Whisk together egg yolk and milk, brush onto dough, sprinkle with grated coconut.

**Bake:** approx. 25 mins. on the lowest oven rack. Remove from oven, slide onto wire rack with baking paper to cool.

**Tip:** No ready-made pie dough available? No problem! You can find a recipe on p. 26.

**100 g:**

386 kcal, fat 26 g, carbohydrate 31 g, protein 5 g

## Flor de piña y coco

 10 min + 25 min de horneado

 vegetariano

**1 lata de piña en rodajas** (unos 220 g)

**2 c. s. de azúcar**

**100 g de coco rallado**

**2 rollos de masa para pastel aplanados**

(cada uno de unos 32 cm Ø)

**1 yema de huevo**

**1 c. s. de leche**

**3 c. s. de coco rallado**

Precalentar el horno a 220 °C.

Ecurrir la piña, triturar y mezclar en una fuente con el azúcar y el coco rallado.

Rellenar la masa y cortarla (ver instrucciones paso a paso). Mezclar la yema de huevo y la leche y untar la masa con la mezcla. Esparcir el coco rallado por encima.

**Horneado:** unos 25 min en la parte inferior del horno. Sacar, poner con el papel de horno en una rejilla y dejar enfriar.

**Consejo:** ¿no tiene masa para pastel aplanada? ¡Ningún problema! En la página 27 encontrará la receta.

**100 g:** 386 kcal, grasas 26 g, hidratos de carbono 31g, proteínas 5 g

## Fiore ananas e cocco

 10 min. + 25 min. di cottura

 vegetariano

**1 scatola di ananas a fette**  
(ca. 220 g)

**2 c. di zucchero**

**100 g di cocco grattugiato**

**2 dischi di pasta brisée spianata**  
(da ca. 32 cm Ø)

**1 tuorlo d'uovo**

**1 c. di latte**

**3 c. di cocco grattugiato**

Preriscaldare il forno a 220 °C.

Sgocciolare l'ananas, passarlo al mixer e mescolarlo in una ciotola con lo zucchero e il cocco grattugiato.

Farcire il fiore secondo le istruzioni. Mescolare il tuorlo e il latte, spennellare il fiore e cospargere con il cocco grattugiato.

**Cottura:** ca. 25 min. sul ripiano più basso del forno. Sfnare, trasferire su una griglia con la carta da forno e lasciare raffreddare.

**Suggerimento:** non avete la pasta brisée? Nessun problema! Trovate la ricetta a pagina 27.

**100 g:** 386 kcal, grassi 26 g, carboidrati 31g, proteine 5 g

# Zucker-Blume

 10 Min. + 18 Min. backen  vegetarisch

1 **ausgewallter  
Blätterteig**  
(ca. 32 cm Ø)

2 EL **Zucker**  
1 EL **Wasser**

Ofen auf 220 Grad vorheizen.  
Teig schneiden (siehe Step by step). Zucker und Wasser  
verrühren, Teig damit bestreichen.

**Backen:** ca. 18 Min. auf der untersten Rille des Ofens.  
Herausnehmen, mit dem Backpapier auf ein Gitter  
schieben, auskühlen.

100g: 368 kcal, F 21g, Kh 39g, E 4g

# Sesam-Blume

 5 Min. + 18 Min. backen  vegetarisch

1 **ausgewallter  
Blätterteig**  
(ca. 32 cm Ø)

1 **Eigelb**  
1 EL **Milch**  
3 EL **Sesam**

Ofen auf 220 Grad vorheizen.  
Teig schneiden (siehe Step by step). Eigelb und Milch  
verrühren, Teig damit bestreichen, Sesam darüberstreuen.


**Backen:** ca. 18 Min. auf der untersten Rille des Ofens.  
Herausnehmen, mit dem Backpapier auf ein Gitter  
schieben, auskühlen.

**Tipp:** Statt Sesam Mohn, grobes Meersalz, Kümmel, Paprikapulver oder getrocknete  
Kräuter verwenden.

100g: 375 kcal, F 26g, Kh 26g, E 7g



## Fleur sucrée

 10 min + 18 min au four

 végétarien

**1 abaisse de pâte feuilletée**  
(enu. 32 cm Ø)

**2 c. s. de sucre**



**1 c. s. d'eau**

Préchauffer le four à 220° C.  
Découper la pâte selon le mode d'emploi.  
Mélanger le sucre et l'eau, en badigeonner la pâte.

**Cuisson:** env. 18 min tout en bas du four.  
Sortir, glisser sur une grille avec le papier cuisson et laisser refroidir.

**100 g:**  
368 kcal, lipides 21 g, glucides 39 g, protéines 4 g

## Fleur au sésame

 5 min + 18 min au four  végétarien

**1 abaisse de pâte feuilletée**  
(enu. 32 cm Ø)

**1 jaune d'œuf**

**1 c. s. de lait**

**3 c. s. de sésame**

Préchauffer le four à 220° C.  
Découper la pâte selon le mode d'emploi.  
Mélanger le jaune d'œuf et le lait, en badigeonner la pâte et la saupoudrer de sésame.

**Cuisson:** env. 18 min tout en bas du four.  
Sortir, glisser sur une grille avec le papier cuisson et laisser refroidir.

**Idee:** remplacer le sésame par des graines de pavot, du sel marin gros grain, du carvi, du paprika en poudre ou des herbes séchées.

**100 g:**  
375 kcal, lipides 26 g, glucides 26 g, protéines 7 g

## Sugar Flower

 10 mins. + 18 mins. to bake

 vegetarian

**1 rolled-out puff pastry round**  
(approx. 32 cm Ø)

**2 tbsp sugar**


**1 tbsp water**

Preheat oven to 220° C.  
Cut dough (see step-by-step instructions).  
Mix sugar and water, brush onto dough.

**Bake:** approx. 18 mins. on the lowest oven rack. Remove from oven, slide onto wire rack with baking paper to cool.

**100 g:**  
368 kcal, fat 21 g, carbohydrate 39 g, protein 4 g

## Sesame Flower

 5 mins. + 18 mins. to bake

 vegetarian

**1 rolled-out puff pastry round**  
(approx. 32 cm Ø)

**1 egg yolk**

**1 tbsp milk**

**3 tbsp sesame seeds**

Preheat oven to 220° C.  
Cut dough (see step-by-step instructions).  
Mix egg yolk and milk, brush onto dough, sprinkle with sesame seeds.

**Bake:** approx. 18 mins. on the lowest oven rack. Remove from oven, slide onto wire rack with baking paper to cool.

**Tip:** Instead of sesame seeds, use poppy seeds, coarse sea salt, caraway seeds, paprika or dried herbs.

**100 g:**  
375 kcal, fat 26 g, carbohydrate 26 g, protein 7 g

## Flor de azúcar

 10 min + 18 min de horneado

 vegetariano

- 1 rollo de masa de hojaldre aplanada (unos 32cm Ø)
- 2 c. s. de azúcar
- 1 c. s. de agua

Precalentar el horno a 220 °C.  
Cortar la masa (ver instrucciones paso a paso). Mezclar el azúcar y el agua y untar la masa con la mezcla.

**Horneado:** unos 18 min en la parte inferior del horno. Sacar, poner con el papel de horno en una rejilla y dejar enfriar.

**100g:** 368 kcal, grasas 21g, hidratos de carbono 39g, proteínas 4g

## Flor de sésamo

 5 min + 18 min de horneado

 vegetariano

- 1 rollo de masa de hojaldre aplanada (unos 32 cm Ø)
- 1 yema de huevo
- 1 c. s. de leche
- 3 c. s. de semillas de sésamo

Precalentar el horno a 220 °C.  
Cortar la masa (ver instrucciones paso a paso). Mezclar la yema de huevo y la leche y untar la masa con la mezcla. Esparcir el sésamo por encima.

**Horneado:** unos 18 min en la parte inferior del horno. Sacar, poner con el papel de horno en una rejilla y dejar enfriar.

**Consejo:** en vez de sésamo, usar semillas de amapola, sal marina gorda, comino, pimentón en polvo o especias secas.

**100g:** 375 kcal, grasas 26g, hidratos de carbono 26g, proteínas 7g

## Fior di zucchero

 10 min. + 18 min. di cottura

 vegetariano

- 1 disco di pasta sfoglia spianata (ca. 32cm Ø)
- 2 c. di zucchero
- 1 c. d'acqua

Preriscaldare il forno a 220 °C.  
Tagliare la pasta secondo le istruzioni. Mescolare acqua e zucchero e spennellare il fiore.

**Cottura:** ca. 18 min. sul ripiano più basso del forno. Sfnare, trasferire su una griglia con la carta da forno e lasciare raffreddare.

**100g:** 368 kcal, grassi 21g, carboidrati 39g, proteine 4g

## Fiore al sesamo

 5 min. + 18 min. di cottura

 vegetariano

- 1 disco di pasta sfoglia spianata (ca. 32 cm Ø)
- 1 tuorlo d'uovo
- 1 c. di latte
- 3 c. di sesamo

Preriscaldare il forno a 220 °C.  
Tagliare la pasta secondo le istruzioni. Mescolare il tuorlo e il latte, spennellare il fiore e cospargere con i semi di sesamo.

**Cottura:** ca. 18 min. sul ripiano più basso del forno. Sfnare, trasferire su una griglia con la carta da forno e lasciare raffreddare.

**Suggerimento:** sostituire i semi di sesamo con semi di papavero, sale marino grosso, cumino, paprika in polvere oppure erbe essiccate.

**100g:** 375 kcal, grassi 26g, carboidrati 26g, proteine 7g

# Kuchenteig

 45 Min.  vegetarisch

**400 g** Mehl  
**¾ TL** Salz  
**150 g** Butter, in Stücken,  
kalt  
**2 dl** Wasser

Mehl und Salz in eine Schüssel geben, mischen. Butter beigeben, von Hand zu einer gleichmäßig krümeligen Masse verreiben. Wasser dazugießen, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig flach drücken, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen. Teig halbieren und beide Teile auf wenig Mehl rund auswallen (ca. 32 cm Ø). Vor dem Weiterverarbeiten Teig nochmals 15 Min. kühl stellen.

**100 g:** 334 kcal, F 17 g, Kh 37 g, E 7 g







## Pâte à gâteau

 45 min  végétarien

**400 g** de farine  
**¾ c. c.** de sel  
**150 g** de beurre, froid, en morceaux  
**2 dl** d'eau

Mélanger la farine et le sel dans une jatte, ajouter le beurre et travailler à la main en une masse uniformément grumeleuse. Verser l'eau, rassembler rapidement en une pâte souple, sans pétrir. Aplatir, couvrir et réserver au frais env. 30 min. Partager la pâte en deux et abaisser en rond sur un peu de farine (env. 32 cm Ø). Mettre les abaisses au frais env. 15 min avant leur utilisation.

**100 g:**

334 kcal, lipides 17g, glucides 37g, protéines 7g

## Pie Dough

 45 mins.  vegetarian

**400 g** flour  
**¾ tsp** salt  
**150 g** butter, in pieces, cold  
**2 dl** water

Place the flour and salt in a bowl and mix. Add the butter and rub by hand to form an even crumbly mass. Add water and quickly stir to form a soft dough, do not knead. Flatten dough, cover and chill for approx. 30 mins. Lightly flour work surface. Divide dough in two and roll out each half into a circle (approx. 32 cm Ø). Chill the dough again for 15 mins. before further handling.

**100 g:**

334 kcal, fat 17g, carbohydrate 37g, protein 7g

## Masa para pastel

 45 min  vegetariano

**400 g de harina**  
**¾ c. c. de sal**  
**150 g de mantequilla troceada, fría**  
**2 dl de agua**

Echar la harina y la sal en una fuente y mezclar. Añadir la mantequilla y extender a mano hasta lograr una masa uniforme que se desmigaje. Verter agua, rápidamente formar una masa blanda, sin amasar. Aplastar la masa y dejarla reposar, tapada, unos 30 min al fresco. Partir en dos la masa y extenderla sobre algo de harina, redondeándola (unos 32 cm Ø). Antes de seguir, dejar de nuevo la masa 15 min al fresco.

**100 g:** 334 kcal, grasas 17 g, hidratos de carbono 37 g, proteínas 7 g

## Pasta brisée

 45 min.  vegetariano

**400 g di farina**  
**¾ di c. no di sale**  
**150 g di burro, a pezzetti, freddo**  
**2 dl d'acqua**

In un recipiente, mescolare la farina con il sale. Unire il burro a pezzetti e lavorare con le mani fino a ottenere un composto granuloso. Aggiungere l'acqua e, senza impastare, formare rapidamente un panetto morbido. Appiattire la pasta, coprirla e lasciarla riposare in frigo per ca. 30 min. Dividere a metà la pasta, stenderla su una superficie leggermente infarinata ricavandone due dischi (ca. 32 cm Ø). Lasciarla riposare in frigo per altri 15 min. prima di utilizzarla.

**100 g:**  
 334 kcal, grassi 17 g, carboidrati 37 g, proteine 7 g



**Betty Bossi**

Manufactured for  
Betty Bossi  
Division der Coop Genossenschaft  
Baslerstrasse 52, Postfach  
CH-8021 Zürich  
Schweiz



Made in China

Designed in Switzerland

Erfahren Sie mehr über unsere cleveren Produkte und entdecken Sie leckere Rezepte;  
Pour en savoir plus sur nos idées ingénieuses et découvrir de délicieuses recettes:  
Find out more about our products & discover delicious recipes:

Schweiz: [www.bettybossi.ch](http://www.bettybossi.ch)

International: [www.bettybossi.org](http://www.bettybossi.org)