Betty Bossi



Backform Vanillekipferl, Silikon - 2 Stk.

Moule à petits croissants à la vanille, silicone - 2 pces

Crescent biscuits mold, silicone – set of 2

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 clever roducts & discover delicious recipes:

Schweiz: www.bettybossi.ch
International: www. bettybossi.org

PRC

DE

Grüezi
Mit dieser Backform gelingen dir im Handumdrehen perfekt geformte Vanillekipferl – ganz ohne aufwendiges Rollen von Hand. Die flexible Silikonform sorgt für gleichmässige Ergebnisse und erleichtert dir das Backen spürbar

Anwendung:

1. Ofen auf 160 Grad vorheizen, Teig zubereiten.
2. Die Hälfte des Teigs gleichmässig mit einem Spachtel oder von Hand in die Formen drücken, Formen auf ein Backblech legen.
3. Backen: ca. 15 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen.
4. Die Kipferl dank flexiblem Silikon ganz einfach aus der Form lösen, auf ein Gitter legen.
5. 6 EL Puderzucker und 1 Päckli Vanillezucker mischen, die noch lauwarmen Vanillekipferl mit der Hälfte davon bestäuben. Mit restlichem Teig und restlichem Vanille-Puderzucker gleich verfahren. Vanillekipferl auskühlen.

Vanillekipferl-Teig

Teig für ca. 64 Stück

250 g 100 g 80 g 1 Päckli 1 Prise	**Mehl** **gemahlene geschälte Mandeln** **Puderzucker** **Vanillezucker** **Salz**	Mehl, Mandeln, Puderzucker, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel mischen.
200 g 1	**Butter,** kalt frisches **Ei**	Butter in Stücke schneiden, beigeben, von Hand zu einer krümeligen Masse verreiben. Ei verklopfen, beigeben, zu einem Teig zusammenfügen.

Reinigung
Nicht Spülmaschinengeeignet. Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, starken Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden.

Nr. 32404

Betty Bossi, Division der Coop Genossenschaft
Baslerstrasse 52, Postfach, 8021 Zürich

www.bettybossi.ch
Telefon +41 (0) 44 209 19 29

FR

Bonjour

Avec ce moule à pâtisserie, vous réussissez en un tour de main des croissants à la vanille parfaitement formés – sans avoir à les rouler à la main. Le moule en silicone flexible garantit des résultats réguliers et vous facilite nettement la cuisson.

Conseils d'utilisation:

1. Préchauffer le four à 160 °C, préparer la pâte.
2. Presser la moitié de la pâte uniformément dans les moules à l'aide d'une spatule ou à la main, déposer les moules sur une plaque de cuisson.
3. Cuisson: env. 15 min au milieu du four. Retirer, laisser refroidir un peu.
4. Démouler facilement les croissants grâce au silicone flexible, déposer sur une grille.
5. Mélanger 6 cs de sucre glace et 1 sachet de sucre vanillé, saupoudrer les croissants à la vanille encore tièdes avec la moitié. Procéder de la même manière avec le reste de la pâte et du sucre vanillé. Laisser refroidir les croissants à la vanille

Pâte à croissants à la vanille

Pâte pour env. 64 pièces

250 g	**de farine**	Mélanger dans un grand bol la farine avec amandes, sucre glace, sucre vanillé et sel.
100 g	**d'amandes** mondées moulues	
80 g	**de sucre glace**	
1 sachet	**sucre vanillé**	
1 pincée	**de sel**	

200 g	**de beurre**,	Couper le beurre en morceaux, l'ajouter et le frotter du bout des doigts avec les autres ingrédients jusqu'à obtenir une masse grumeleuse. Battre l'œuf, l'ajouter et rassembler rapidement le tout en une pâte.
1	froid **œuf frais**	

Nettoyage

Non autorisé au lave-vaisselle. Avant la première utilisation, laver à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. N'utiliser ni détergent puissant, ni poudre à récurer, ni ouate d'acier.

EN

Hello

With this baking mould, you can make perfectly shaped vanilla crescents in no time – without the need for time-consuming shaping by hand. The flexible silicone mould ensures even results and makes baking noticeably easier.

Application:

1. Preheat the oven to 160 °C, prepare the dough.
2. Press half of the dough evenly into the moulds using a spatula or by hand, place the moulds on a baking tray.
3. Baking: approx. 15 mins in the centre of the oven. Remove, leave to cool slightly.
4. Easily remove the crescents from the mould thanks to the flexible silicone, place on a rack.
5. Mix 6 tbsp icing sugar and 1 sachet vanilla sugar, dust half over the still lukewarm vanilla crescents. Repeat with the remaining dough and remaining vanilla sugar. Leave the vanilla crescents to cool.

Vanilla crescent dough

Dough for approx. 64 pieces

250 g	**Flour**	Mix the flour, almonds, icing sugar, vanilla sugar and salt in a bowl.
100 g	ground peeled **almonds**	
80 g	**icing sugar**	
1 Sachet	**vanilla sugar**	
1 pinch	**salt**	

200 g	Cold **butter**	Cut the butter into pieces, add it and rub it into the dry ingredients by hand until the mixture becomes crumbly. Beat the egg, add it and bring everything together to form a dough.
1	Fresh **egg**	

Cleaning

Not dishwasher safe. Clean with warm water and washing-up liquid before first use. Do not use abrasive cleaners, strong cleaning agents or steel wool.

Nr. 32404

Betty Bossi, Division der Coop Genossenschaft
Baslerstrasse 52, Postfach, 8021 Zürich

www.bettybossi.ch
Telefon +41 (0) 44 209 19 29