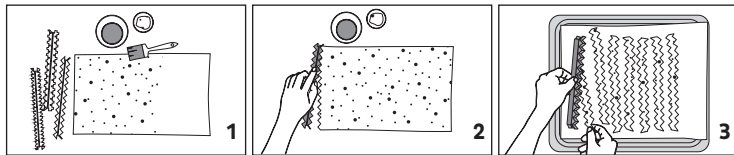


**Ausstecher Blätterteigstangen - 3er Set**  
**Découpe-flûtes pour pâte feuilletée - jeu de 3**  
**Dough Cutter Flutes**



FR

**Bonjour**

Tout frais du four, croustillants et raffinés – comment ne pas craquer? Ces trois découpe-flûtes vous permettent d'obtenir en un rien de temps des bandes de pâte feuilletée de formes différentes, à parsemer ensuite au gré de votre fantaisie de graines de sésame, fromage râpé, fines herbes, etc. Parfait pour l'apéritif, en entrée ou tout simplement pour grignoter.

**Suggestions: ingrédients à parsemer**

- Graines et fines herbes  
 - Graines de sésame ou de pavot, romarin, thym ou origan séchés, herbes fraîches ciselées  
 Épices et fromage  
 - Paprika, curry, cumin, carui, sel et poivre  
 - Fromage à pâte dure râpé finement  
 Ingrédients sucrés  
 - Sucre, sucre à la cannelle, granulés de chocolat, nonpareilles

**Flûtes**

15 à 20 min de cuisson  
 Une abaisse de pâte donne env. 22 flûtes

- 1 abaisse de pâte feuilletée** (d'env. 25 x 42 cm)  
**1 œuf**  
**4 c.s. d'ingrédients à parsemer**
- Préchauffer le four à 180° C chaleur voûte et sole (160° C chaleur tournante). Dérouler l'abaisse sur le plan de travail fariné. **Important:** la pâte doit être bien froide. Batre l'œuf, dorer la pâte. Parsemer des ingrédients de son choix (voir Suggestions) (**figure 1**). Presser fermement la découpe-flûtes dans la pâte. Écarter la bande de pâte du reste de l'abaisse avec la découpe-flûtes (**figure 2**). Soulever la bande de pâte avec le découpe-flûtes, puis la déposer sur une plaque chemisée de papier cuisson. Pour ce faire, saisir la bande de pâte sur un côté du découpe-flûtes et la détacher (**figure 3**). Répéter l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

**Cuisson:** env. 20 min tout en bas du four.

**par flûte** (sans ingrédients à parsemer): 55 kcal, lip 3,6 g, glu 4,8 g, pro 0,77g

DE

**Grüezi**

Knuspergenuss ab der Stange – aber optisch raffiniert und stets ofenfrisch! Mit den drei verschiedenen Ausstechern lassen sich aus Fertigteig im Nu unterschiedlich geformte Blätterteigstangen herstellen, die Sie dann wiederum variantenreich nach Lust und Laune mit Sesam, Käse, Kräutern etc. bestreuen können. Perfekt für Apéros, zu Vorspeisen oder einfach zum Snacken.

**Tipp Streuzutaten**

- Samen und Kräuter  
 - Sesam, Mohn, getrockneter Rosmarin, Thymian, Oregano, frische Kräuter müssen fein gehackt werden.  
 Gewürze und Käse  
 - Paprika, Curry, Kreuzkümmel, Kümmel, Salz und Pfeffer  
 - Fein geriebener Hartkäse  
 Süß  
 - Zucker, Zimtzucker, Schokoladenstreusel, Zuckerstreusel

**Blätterteigstangen**

15 bis 20 Min. backen  
 Ein Teig ergibt ca. 22 Blätterteigstangen

- 1 ausgewählter Blätterteig** (ca. 25 x 42 cm)  
**1 Ei**  
**4 EL Streuzutat**

Ofen auf 180 Grad Ober und Unterhitze (160 Grad Heissluft) vorheizen. Blätterteig auf bemehlter Arbeitsfläche entrollen. **Wichtig:** Blätterteig muss kalt sein. Ei verklopfen, Teig mit Ei bestreichen. Streuzutaten (siehe Tipp Streuzutaten) darauf verteilen (**Bild 1**). Ausstecher fest in den Teig drücken. Blätterteigstangen mit Ausstecher auf der Arbeitsfläche von dem restlichen Teig wegziehen (**Bild 2**). Blätterteigstangen mit Ausstecher abheben und auf einem mit Backpapier belegtem Backblech absetzen. Dazu seitlich in den Ausstecher greifen und Blätterteigstangen herauslösen (**Bild 3**). Vorgang wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.

**Backen:** ca. 20 Min. auf der untersten Rille des Ofens.

**pro Stange** (ohne Streuzutat): 55 kcal, F 3,6 g, Kh 4,8 g, E 0,77 g

EN

**Hello**

Crispy delights straight off the (oven) rack – eye-catching and always fresh! The three different cutters create differently shaped puff pastry sticks from ready-made dough in an instant – and you can sprinkle them with sesame seeds, cheese, herbs, or whatever you'd like, depending on your mood. Perfect for aperitifs, as appetisers or just as a snack.

**Suggested toppings**

- Seeds and herbs  
 - Sesame seeds, poppy seeds, dried herbs (rosemary, thyme, oregano). If using fresh herbs, they must be finely chopped.  
 Spices and cheese  
 - Paprika, curry, cumin, caraway seeds, salt and pepper.  
 - Finely grated hard cheeses.  
 Sweet  
 - Sugar, cinnamon sugar, chocolate sprinkles, rainbow sprinkles.

**Flutes**

15 to 20 mins baking time  
 One sheet of dough makes approx. 22 puff pastry stickslûtes

- 1 sheet of ready-rolled puff pastry** (approx. 25 x 42 cm)  
**1 egg**  
**4 tbsp toppings**
- Preheat the oven to 180°C (360°F) using top and bottom heat (160°C (320°F) for fan ovens). Roll out the puff pastry on a lightly floured work surface. **Important:** the puff pastry must be cold. Beat the egg. Brush the dough with the egg. Spread toppings (see suggested toppings) on the dough (**Image 1**). Firmly press the cutter into the dough. Using the cutter, remove the cut-out puff pastry sticks from the remaining dough on the work surface (**Image 2**). Lift the puff pastry sticks with the cutter and place on a baking tray lined with baking paper. Grip the dough at the end of the cutter and remove the puff pastry sticks (**Image 3**). Repeat this procedure until the dough is used up.

**Baking:** approx. 20 mins on the lowest rack.

**per stick** (without toppings): 55 kcal, 3,6 g fat, 4,8 g carbohydrates, 0,77 g protein

Erfahren Sie mehr über unsere cleveren Produkte und entdecken Sie leckere Rezepte:

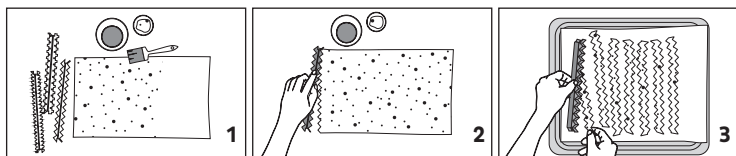
Pour en savoir plus sur nos idées ingénieuses et découvrir de délicieuses recettes:

Find out more about our clever products & discover delicious recipes:

Obtenga más información sobre nuestros ingeniosos productos y descubra deliciosas recetas:

Per saperne di più sulle nostre idee geniali e scoprire deliziose ricette:

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



## IT

Ciao,

La croccantezza in un bastoncino: finemente elaborato, sempre appena sfornato! Con tre stampi diversi create in un batter d'occhio tre bastoncini di pasta sfoglia di diverse forme che poi potrete ricoprire come preferite con sesamo, formaggio, spezie e tanto altro ancora. Perfetti per l'aperitivo, come antipasto o semplicemente come snack.

### Consigli di ingredienti per la copertura

Semi ed erbe

- Sesamo, papavero, rosmarino secco, timo, origano; le erbe aromatiche fresche devono essere tritate finemente.

Spezie e formaggio

- Paprika, curry, cumino, sale e pepe  
- Formaggio duro grattugiato finemente

Dolci

- Zucchero, zucchero alla cannella, gocce di cioccolato, codette di zucchero

### Bastoncini di pasta

15 - 20 min. di cottura  
Un rotolo di pasta sfoglia è sufficiente per circa 22 bastoncini

**1 rotolo di pasta sfoglia**  
(ca. 25 x 42 cm)

**1 uovo**  
**4 cucchiaini dell'ingrediente desiderato per la copertura**

Preriscaldare il forno statico a 180 gradi (a 160 gradi ventilato). Srotolare la pasta sfoglia su una superficie precedentemente infarinata. **Importante:** La pasta sfoglia deve essere fredda. Rompere l'uovo e spennellarvi la pasta sfoglia. Ricoprire con gli ingredienti desiderati (vedere sopra) (**immagine 1**).

Premere con forza lo stampo sulla pasta sfoglia. Con lo stampo, staccare i bastoncini di pasta sfoglia dal resto della pasta sulla superficie di lavoro (**immagine 2**).

Con uno stampo, staccare i bastoncini di pasta sfoglia e metterli su una teglia rivestita con carta da forno. Per farlo, infilare lateralmente lo stampo e staccare i bastoncini di pasta sfoglia (**immagine 3**). Ripetere la procedura fino a terminare la pasta sfoglia.

**Cottura:** ca. 20 min. nel ripiano più basso del forno.

**per bastoncini** (senza copertura): 55 kcal, grassi 3,6 g, carb. 4,8 g, prot. 0,77 g

## ES

¡Hola!

¡Disfrute de palitos de hojaldre recién horneados: crujientes a la par que sofisticados! Con los tres cortadores diferentes, podrá preparar palitos de hojaldre de diferentes formas con masa ya preparada en un abrir y cerrar de ojos, sobre los que puede espolvorear semillas de sésamo, queso, hierbas, etc., en función de lo que le apetezca. Son un aperitivo o picoteo perfectos.

### Ideas de relleno

Semillas y hierbas aromáticas

- Las semillas de sésamo, las semillas de amapola, el romero seco, el tomillo, el orégano y las hierbas frescas deben estar finamente picados.

Espicias y queso

- Pimentón, curry, comino, alcaravea, sal y pimienta

- Queso duro finamente rallado

Dulce

- Azúcar, azúcar con canela, chocolate espolvoreado, fideos y perlititas de azúcar

### Palitos de hojaldre

De 15 a 20 min de horneado

Con una lámina de masa se preparan aprox. 22 palitos de hojaldre

Precalentar el horno a 180 grados por arriba y por abajo (160 grados de aire caliente). Desenrollar la masa de hojaldre en una superficie de trabajo enharinada. **Importante:** La masa de hojaldre debe estar fría. Batir el huevo, pincelar la masa con el huevo. Distribuir el relleno (véanse ideas de relleno) por encima (**imagen 1**).

**1 masa de hojaldre para extender**  
(aprox. 25 x 42 cm)

Presionar el cortador firmemente sobre la masa. Separar los palitos de hojaldre del resto de la masa con el cortador sobre la superficie de trabajo (**imagen 2**).

**1 huevo**  
**4 cdas de relleno**

Levantar los palitos de hojaldre con el cortador y colocarlos en una bandeja de horno sobre papel de hornear. Para ello, colocar la mano en el lateral del cortador y empujar los palitos de hojaldre (**imagen 3**). Repetir el proceso hasta que se acabe la masa.

**Horneado:** aprox. 20 min en la ranura inferior del horno.

**por palito** (sin relleno): 55 kcal, gras. 3,6 g, glúc. 4,8 g, prot. 0,77g

## DE

### Reinigung

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

## FR

### Nettoyage:

lave-vaisselle autorisé. 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

### Cleaning:

Dishwasher safe. Wash with warm water and detergent before using for the first time. Do not use scourers, strong detergents, or steel wool.

## ES

### Limpeza:

Apto para lavavajillas. Antes del primer uso, limpiar con agua tibia y un detergente suave. No limpiar con productos abrasivos, detergentes fuertes ni estropajos.

## IT

### Pulizia:

lavabile in lavastoviglie. Prima del primo utilizzo, lavare con acqua calda e detersivo delicato. Non utilizzare agenti abrasivi, detergenti aggressivi o paglietta.

