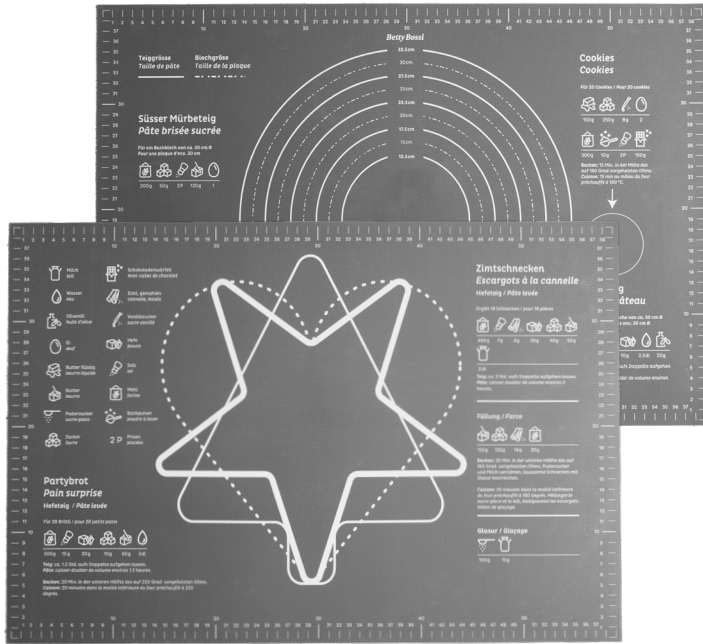




Teigmatte, Silikon, 40x60 cm

Silicone pastry mat, 40x60 cm

Tapis de pâtisserie, silicone, 40x60 cm

Erfahre mehr über unsere cleveren Produkte und entdecke 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:

Schweiz: www.bettybossi.ch
International: www.bettybossi.de



Nr. 32228

Als Unterstützung zum Auswallen von selbst-gemachten Teigen, Formen von Gebäck:

Direkt auf der Teigmatte sind Grundrezepte für süssen Mürbeteig, Kuchenteig, Pizzateig und Cookies aufgedruckt. Die Teige kannst du direkt auf der Matte auswallen, je nach Grösse des gewünschten Backblechs. Detailliertere Informationen findest du auf bettybossi.ch.

Anwendung Schnittmuster Herz, Stern und Tannenbaum

Ein Backpapier auf die Teigmatte (Stern, Herz, Tannenbaum) legen. Die geformten Brötli oder Schnecken auf die gewünschte Form legen, mit dem Backpapier auf ein Backblech ziehen und backen.

Allgemeine Infos

- Hitzebeständig bis 230 C°
- Nicht auf der Teigmatte schneiden oder mit einem scharfen Gegenstand, wie z.B. Guetzliausstecher aus Metall verwenden.

Tipps & Teigvarianten

Cookies

Tipp: Statt Schokoladewürfeli können auch Caramelwürfeli, weisse Schokolade oder Kakaopulver verwendet werden.

Partybrot Varianten

Partybrot mit Speck und Thymian

160 g Speckwürfeli, knusprig gebraten, mit 2 EL Thymianblättchen, fein geschnitten, unter die Zutaten mischen. Geformte Brötli mit Wasser bestreichen und 2 EL Sesam oder Mohnsamen darüber streuen.

Partybrot mit Basilikum Pesto

2 EL Basilikum Pesto und 1 Bund Basilikum, fein geschnitten, unter die Zutaten mischen. Geformte Brötli mit Wasser bestreichen und 2 EL gehackte Pinienkerne, Baumnüsse oder Haselnüsse darüber streuen.

Partybrot mit Chorizo und Peperoni

1 rote Peperoni, entkernt, in Würfeli, wenig heissem Öl ca. 3 Min. rührbraten. 80 g Chorizo, fein geschnitten, kurz mitbraten, auskühlen. Beides unter die Zutaten mischen. Geformte Brötli mit Wasser bestreichen und 2 EL gehackten Thymian, Paprika oder Chiliflocken darüber streuen.

Reinigung:

Der Artikel ist spülmaschinentauglich. Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, starken Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden.

Ustensile de cuisine pour abaisser la pâte et pâtisser

Les recettes de la pâte brisée sucrée, de la pâte à gâteau, de la pâte à pizza et des cookies sont imprimées sur le tapis en silicone. Vous pouvez abaisser la pâte directement sur le tapis, et l'ajuster ainsi facilement à la taille de votre plaque à four. Pour plus de détails, rendez-vous sur bettybossi.ch.

Utilisation des patrons cœur, étoile et sapin

Posez une feuille de papier cuisson sur le tapis en silicone (étoile, cœur, sapin). Posez la pâte sur la forme souhaitée et façonnez-la à l'aide du patron. Glissez ensuite le papier cuisson sur une plaque à four et faites cuire.

Informations générales

- Résiste à la chaleur jusqu'à 230 °C
- Ne coupez pas directement sur le tapis et n'utilisez pas d'objets tranchants dessus (p. ex. un emporte-pièce en métal).

Astuces et variantes de pâte

Cookies

Astuces: Remplacez les mini-cubes de chocolat par des mini-cubes de caramel, du chocolat blanc ou du cacao en poudre.

Variantes de pain surprise

Pain surprise au lard et au thym

Incorporez à la préparation 160 g de lardons grillés à la poêle et 2 cs de feuilles de thym ciselées. Avant cuisson, badigeonnez le pain surprise d'eau et parsemez de 2 cs de sésame ou de graines de pavot.

Pain surprise au pesto de basilic

Ajoutez 2 cs de pesto de basilic et 1 bouquet de basilic finement ciselé aux autres ingrédients. Avant cuisson, badigeonnez le pain surprise avec de l'eau et parsemez de 2 cs de pignons de pin, ou de noix ou noisettes hachées.

Pain surprise au chorizo et au poivron

Faites revenir 1 poivron rouge épépiné et coupé en dés dans un peu d'huile chaude pendant env. 3 min. Ajoutez 80 g de chorizo coupé en tranches fines, faites revenir brièvement, puis laissez refroidir. Incorporez le tout aux ingrédients. Avant cuisson, badigeonnez le pain surprise avec de l'eau et parsemez de 2 cs de thym haché, de poivron ou de flocons de chili.

Nettoyage: Le tapis est lavable au lave-vaisselle. Nettoyez-le à l'eau chaude additionnée d'un peu de produit vaisselle avant la première utilisation. N'utilisez ni produit abrasif, ni détergent, ni éponge métallique pour le nettoyer.

To help with rolling out homemade dough and shaping pastries

Basic recipes for sweet pastry, shortcrust pastry, pizza dough and cookies are printed directly onto the pastry mat. You can roll out the dough directly on the mat, depending on the size of the baking tray you want to use. For more detailed information go to bettybossi.ch.

Using heart, star and Christmas tree templates

Place a sheet of baking paper (star, heart, Christmas tree) onto the pastry mat. Place the shaped buns or swirls onto the desired shape, transfer them to a baking tray along with the baking paper, and bake.

General information

- Heat-resistant up to 230 °C
- Do not cut directly on the pastry mat or use sharp objects such as metal cookie cutters.

Tips & dough types

Cookies

Tip: You can also use caramel chunks, white chocolate or cocoa powder instead of chocolate chunks.

Types of party bread

Party bread with bacon and thyme

Mix 160 g of crispy fried bacon cubes with 2 tbsp of finely chopped thyme leaves into the ingredients. Brush the shaped buns with water and sprinkle 2 tbsp of sesame seeds or poppy seeds on top.

Party bread with basil pesto

Mix 2 tbsp of basil pesto and 1 bunch of finely chopped basil into the ingredients. Brush the shaped buns with water and sprinkle with 2 tbsp of chopped pine nuts, walnuts or hazelnuts.

Party bread with chorizo and peppers

Stir-fry 1 diced red pepper in a dash of hot oil for approx. 3 mins. Add 80 g of finely sliced chorizo and sauté briefly, then cool. Mix both into the ingredients. Brush the shaped buns with water and sprinkle 2 tbsp of chopped thyme, paprika or chilli flakes on top.

Cleaning: This item is dishwasher-safe. Clean with warm water and washing-up liquid before first use. Do not use abrasive or strong cleaning agents or steel wool.