

Betty Bossi



Backform Herz

Gebrauchsanleitung und Rezepte
Instructions et recettes
Instructions and recipes
Instrucciones y recetas
Istruzioni e ricette



Der einfachste Weg zum Genuss



Backform Herz, mit 2 Böden, 25 cm

Vielseitig für Kuchen und Brot

Pour la pâtisserie et le pain

Versatile for cakes and breads

Múltiples aplicaciones para repostería y pan

Versatile, per prodotti da forno dolci e salati

DE

Backform Herz, mit 2 Böden, 25 cm

Vielfältig, aber stets mit Herz gebacken! Dank dieser rundum antihafbeschichteten Backform mit zwei Einlegeböden zum Auswechseln haben Sie die Wahl: Entweder Sie backen damit Kuchen und Brote in Herzform oder als Herzkranz.

Moule cœur, avec 2 fonds, 25 cm

Des créations faites avec le cœur! Ce moule entièrement antiadhésif avec ses deux fonds interchangeables est polyvalent: vous pouvez l'utiliser pour faire des gâteaux et du pain en forme de cœur ou un cœur en couronne.

Heart baking form with 2 bases, 25 cm

Versatile, but always baked with heart! Thanks to this fully non-stick baking form with its two interchangeable base inserts, you have the choice: either use it to bake cakes or breads in the shape of a heart or a heart-shaped ring.

Molde en forma de corazón, con 2 fondos, 25 cm

¡Múltiples aplicaciones pero siempre con el corazón! Con este molde totalmente anti-adherente y sus dos fondos intercambiables se puede hacer repostería y pan en forma de corazón o una especie de corona en forma de corazón.

Stampo a cuore, con 2 fondi, 25 cm

Mettete il cuore in tutte le vostre ricette! Grazie a questo stampo interamente anti-adherente con due fondi a incastro intercambiabili potete realizzare torte e pani a forma di cuore o una corona a forma di cuore.

Step by step

DE



Form mit flachem Einsatz füllen:

Teig in die gefettete und bemehlte Form mit flachem Einsatz geben.



Form mit Kranzeinsatz füllen:

Teig in die gefettete und bemehlte Form mit Kranzeinsatz geben.

Form mit flachem Einsatz:

Geeignet für Brote mit 500 g Mehl und Betty Bossi Cakerezepte.

Form mit Kranzeinsatz:

Geeignet für Brote mit 250 g Mehl und für die halbe Menge der Betty Bossi Cakerezepte. Die Backzeit reduziert sich um ca. 10 Minuten. Bei Cakerezepten empfehlen wir eine Nadelprobe.

Step by step

FR

Moule avec fond plat: graisser et fariner le moule, puis le remplir de pâte sur toute la surface du fond plat (ill. 1).

Moule avec fond pour couronne: graisser et fariner le moule, puis le remplir de pâte en formant une couronne (ill. 2).

Fond plat:

pour des pains confectionnés avec 500 g de farine et les recettes de cakes Betty Bossi.

Fond pour couronne:

pour des pains confectionnés avec 250 g de farine et les cakes Betty Bossi avec la moitié des quantités indiquées. Le temps de cuisson est réduit d'env. 10 minutes. Nous conseillons le test de l'aiguille à tricoter pour les cakes.

EN

Fill form with flat insert: place dough in the greased and floured form with flat insert (image 1).

Fill form with ring insert: place dough in the greased and floured form with ring insert (image 2).

Form with flat insert:

suited for breads with 500 g flour and Betty Bossi cake recipes.

Form with ring insert:

suited for breads with 250 g flour and half the amount of Betty Bossi cake recipes. The baking time is reduced by approx. 10 minutes. With cake recipes, we recommend using a toothpick to test for doneness.

Rellenar el molde con fondo plano:

echar la masa en el molde con fondo plano engrasado y enharinado (foto 1).

Rellenar el molde con la plantilla en forma de corona:

echar la masa en el molde con plantilla engrasado y enharinado (foto 2).

Molde con fondo plano:

apto para panes con 500 g de harina y recetas de tartas rectangulares de Betty Bossi.

Molde con plantilla en forma de corona:

apto para panes con 250 g de harina y la mitad de las cantidades de las recetas de tartas rectangulares de Betty Bossi. Reducción de unos 10 min del tiempo de horneado. Para las recetas de tartas rectangulares, recomendamos pinchar con una aguja.

Riempire lo stampo con fondo piatto:

sistemare l'impasto nello stampo con fondo piatto dopo averlo unto e infarinato (fig. 1).

Riempire lo stampo con fondo per corona:

sistemare l'impasto nello stampo con fondo per corona dopo averlo unto e infarinato (fig. 2).



Stampo con fondo piatto:

per pani con 500 g di farina e ricette di cake di Betty Bossi.

Stampo con fondo per corona:

per pani con 250 g di farina e per metà dose delle ricette di cake di Betty Bossi. Il tempo di cottura si riduce di ca. 10 minuti. Per i cake si consiglia di fare la prova stecchino.

Ruchbrot-Herz

🕒 20 Min. + 2 Std. aufgehen lassen + 35 Min. backen  vegetarisch  laktosefrei

Für die Backform Herz, mit flachem Einsatz, gefettet und bemehlt

500 g	Ruchmehl oder Weizenmehl Type 1050	Mehl und Salz in einer Schüssel mischen, Hefe zerbröckeln, daruntermischen. Wasser, Honig und Öl begeben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1½ Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.
1¼ TL	Salz	
½ Würfel	Hefe (ca. 20 g)	
3 dl	Wasser	
1 EL	Honig	
1 EL	Sonnenblumenöl	

Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben. Teig etwas flach drücken, in die vorbereitete Form geben. Brot mit wenig Mehl bestäuben, zugedeckt nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen.

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Brot mit einem scharfen Messer herzförmig einschneiden.

Backen: ca. 35 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Ruchbrot-Herz aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

100 g: 279 kcal, F 3 g, Kh 52 g, E 9 g



Cœur de pain bis

 20 min + 2 h de levée + 35 min de cuisson

 végétarien  sans lactose

Pour le moule cœur avec fond plat, graissé et fariné

500 g de farine bise ou de blé type T80
1 1/4 c. c. de sel
1/2 cube de levure (env. 20 g)
3 dl d'eau
1 c. s. de miel
1 c. s. d'huile de tournesol

Mélanger la farine et le sel dans une jatte. Ajouter la levure émiettée, puis l'eau, le miel et l'huile. Mélanger et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte souple et lisse. Couvrir et laisser doubler de volume env. 1 1/2 h à température ambiante.

Placer la pâte sur une surface légèrement farinée. L'aplatir légèrement et la placer dans le moule. Saupoudrer un peu de farine sur le dessus, puis laisser encore lever durant env. 30 minutes.

Préchauffer le four à 200°C. Inciser un cœur avec une lame bien affûtée.

Cuisson: env. 35 min dans la moitié inférieure du four. Sortir du four, laisser tiédir un peu, démouler le cœur de pain bis, laisser refroidir sur une grille.

100 g:
 279 kcal, lipides 3 g, glucides 52 g, protéines 9 g

Brown Bread Heart

 20 mins. + 2 hrs. to rise + 35 mins. to bake

 vegetarian  lactose-free

For the heart baking form, with flat insert, greased and floured

500 g brown flour or high-gluten flour
1 1/4 tsp salt
1/2 cube of yeast (approx. 20 g)
3 dl water
1 tbsp honey
1 tbsp sunflower oil

Mix the flour and salt in a bowl, crumble the yeast and stir into flour mixture. Add water, honey and oil, mix and knead into a soft, smooth dough. Cover dough and let rise at room temperature for about 1 1/2 hours or until double in size.

Place dough on a lightly floured work surface. Flatten dough slightly and place in the prepared form. Sprinkle with a little flour, cover and let rise again for approx. 30 minutes.

Preheat oven to 200°C. Score dough surface with heart-shaped cut.

Bake: approx. 35 minutes in the lower half of the oven. Remove from oven, let cool slightly. Remove brown bread heart from form, let cool on rack.

100 g:
 279 kcal, fat 3 g, carbohydrates 52 g, protein 9 g

Corazón de pan integral

🕒 20 min + 2 h de fermentado
+ 35 min de horneado

🥕 **vegetariano** 🚫 **sin lactosa**

Para el molde en forma de corazón,
con fondo plano, engrasado y enharinado

500 g de harina de trigo semiintegral,
tipo 1050
1¼ c. c. de sal
½ cubito de levadura fresca (unos 20 g)
3 dl de agua
1 c. s. de miel
1 c. s. de aceite de girasol

Mezclar en una fuente la harina y la sal, desmenuzar la levadura y mezclar con el resto. Añadir agua, miel y aceite, mezclar y amasar hasta obtener una masa blanda y lisa. Taparla y dejarla fermentar aprox. 1½ h hasta doblar su tamaño, a temperatura ambiente.

Poner la masa en una superficie algo enharinada, apretar ligeramente y echarla al molde ya preparado. Enharinar un poco el pan y dejarlo fermentar, tapado, otros 30 min aprox.

Precalear el horno a 200 °C. Con un cuchillo afilado, cortar un corazón en la masa.

Horneado: unos 35 min en la mitad inferior del horno. Sacar, dejar enfriar un rato, sacar del molde el corazón de pan y dejar enfriar en una rejilla.

100 g: 279 kcal, grasas 3g, hidratos de carbono 52g, proteínas 9g

Cuore di pane bigio

🕒 20 min. + 2 ore di lievitazione
+ 35 min. di cottura

🥕 **vegetariano** 🚫 **senza lattosio**

Per stampo a cuore con fondo piatto
unto e infarinato

500 g di farina bigia
o farina di grano tenero tipo 2
1¼ c. no di sale
½ cubetto di lievito (ca. 20 g)
3 dl d'acqua
1 c. di miele
1 c. d'olio di semi di girasole

In una ciotola, mescolare la farina, il sale e il lievito sbriciolato. Aggiungere l'acqua, il miele e l'olio. Continuare a lavorare impastando fino a ottenere un composto morbido e liscio. Coprire e far lievitare a temperatura ambiente per ca. 1½ ora fino al raddoppio del volume.


Trasferire l'impasto sulla superficie di lavoro leggermente infarinata. Appiattirlo leggermente e sistemarlo nello stampo preparato in precedenza. Spolverare il pane con poca farina, coprire e far lievitare per altri 30 min. ca.

Preriscaldare il forno a 200 °C. Fare un'incisione a forma di cuore sul pane utilizzando un coltello affilato.

Cottura: ca. 35 min. nella parte inferiore del forno. Sfnare, far intiepidire, estrarre il cuore di pane dallo stampo e lasciarlo raffreddare su una griglia.

100 g:
279 kcal, grassi 3g, carboidrati 52g, proteine 9g

Brötli-Kranz

🕒 20 Min. + 2 Std. aufgehen lassen + 25 Min. backen  vegetarisch

Für die Backform Herz, mit Kranzeinsatz, gefettet und bemehlt

250 g	Bauernmehl oder Weizenmehl Type 812	Mehl und Salz in einer Schüssel mischen, Hefe zerbröckeln, daruntermischen. Butter in Stücke schneiden, mit dem Wasser und der Milch begeben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1½ Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.
¾ TL	Salz	
¼ Würfel	Hefe (ca. 10 g)	
30 g	Butter	
1 dl	Wasser	
½ dl	Milch	
1 EL	Mohn	Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben. Teig in 12 gleich grosse Portionen teilen, zu Kugeln formen, mit wenig Wasser bestreichen. 6 Kugeln im Mohn, 6 Kugeln im Sesam wenden. Kugeln abwechslungsweise in die vorbereitete Form legen, zugedeckt nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen. Ofen auf 200 Grad vorheizen.
1 EL	Sesam	
		Backen: ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Brötli-Kranz aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Stück (1/2): 102 kcal, F 3 g, Kh 15 g, E 3 g



Couronne de petits pains

🕒 20 min + 2 h de levée + 25 min de cuisson

🥕 végétarien

Pour le moule cœur avec fond couronne, graissé et fariné

250 g de farine rustique
ou de blé type T65
¼ c. c. de sel
¼ de cube de levure (env. 10 g)
30 g de beurre
1 dl d'eau
½ dl de lait

1 c. s. de graines de pavot
1 c. s. de graines de sésame

Mélanger la farine et le sel dans une jatte, ajouter la levure émiettée. Couper le beurre en morceaux, l'ajouter avec l'eau et le lait, mélanger et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte souple et lisse. Couvrir et laisser doubler de volume env. 1½ h à température ambiante.

Placer la pâte sur une surface légèrement farinée. La découper en 12 grandes portions de même taille et former des boules. Badi-geonner avec un peu d'eau. Rouler 6 boules dans le pavot et les 6 autres dans le sésame. Placer les boules alternativement dans le moule préparé. Laisser encore lever à couvert durant env. 30 minutes. Préchauffer le four à 200°C.

Cuisson: env. 25 min dans la moitié inférieure du four. Sortir du four, laisser tiédir un peu. Démouler la couronne de petits pains et la placer sur une grille.

Part (½):

102 kcal, lipides 3 g, glucides 15 g, protéines 3 g

Bread Roll Ring

🕒 20 mins. + 2 hrs. to rise + 25 mins. to bake

🥕 vegetarian

For the heart baking form, with ring insert, greased and floured

250 g rustic flour
¼ tsp salt
¼ cube of yeast (approx. 10 g)
30 g butter
1 dl water
½ dl milk

1 tbsp poppy seeds
1 tbsp sesame seeds

Mix the flour and salt in a bowl, crumble the yeast and stir into flour mixture. Cut butter into pieces, add the water and milk, mix and knead into a soft, smooth dough. Cover dough and let rise at room temperature for about 1½ hours or until double in size.

Place dough on a lightly floured work surface. Divide the dough into 12 equal pieces, form into balls and sprinkle with a little water. Dip 6 balls in poppy seeds and the other 6 in sesame seeds. Place the balls in the prepared form, alternating between poppy and sesame, cover and let rise again for approx. 30 minutes. Preheat oven to 200°C.

Bake: approx. 25 minutes in the lower half of the oven. Remove from oven, let cool slightly. Remove bread roll ring from the form, cool on wire rack.

Serving (½):

102 kcal, fat 3 g, carbohydrates 15 g, protein 3 g

Corona de panecillos

🕒 20 min + 2 h de fermentado

+ 25 min de horneado  vegetariano

Para el molde en forma de corazón con plantilla en forma de corona, engrasado y enharinado

250 g de harina panadera de trigo,
tipo 812

¾ c. c. de sal

¼ cubito de levadura fresca (unos 10 g)

30 g de mantequilla

1 dl de agua

½ dl de leche

1 c. s. de semillas de amapola

1 c. s. de semillas de sésamo

Mezclar la harina y la sal en una fuente, desmenuzar la levadura y mezclar con el resto. Cortar la mantequilla en dados, añadirla al agua y la leche, mezclar y amasar hasta obtener una masa blanda y lisa. Taparla y dejarla fermentar aprox. 1½ h hasta doblar su tamaño, a temperatura ambiente.

Poner la masa en la superficie algo enharinada, cortarla en 12 porciones del mismo tamaño y darles forma redonda, untarlas con poca agua. Rebozar 6 bolas en las semillas de amapola y 6 en las de sésamo. Colocar, alternándolas, en el molde ya preparado y dejar fermentar otra vez, tapadas, unos 30 min. Precalear el horno a 200 °C.

Horneado: unos 25 min en la mitad inferior del horno. Sacar, dejar enfriar un rato, sacar del molde la corona de panecillos y dejar enfriar en una rejilla.

Pedazo (½): 102 kcal, grasas 3 g, hidratos de carbono 15 g, proteínas 3 g

Corona di panini

🕒 20 min. + 2 ore di lievitazione

+ 25 min. di cottura  vegetariano

Per stampo a cuore con fondo per corona unto e infarinato

250 g di farina rustica

o farina di grano tenero tipo 1

¾ di c. no di sale

¼ di cubetto di lievito (ca. 10 g)

30 g di burro

1 dl d'acqua

½ dl di latte

1 c. di semi di papavero

1 c. di semi di sesamo


In una ciotola, mescolare la farina, il sale e il lievito sbriciolato. Tagliare il burro a pezzetti, aggiungere l'acqua e il latte, continuare a lavorare impastando fino a ottenere un composto morbido e liscio. Coprire e far lievitare a temperatura ambiente per ca. 1½ ora fino al raddoppio del volume.

Trasferire l'impasto sulla superficie di lavoro leggermente infarinata. Dividere l'impasto in 12 parti uguali, formare delle palline e spennellarle con acqua. Far rotolare 6 palline nei semi di papavero e le altre 6 nei semi di sesamo. Alternare le palline nello stampo preparato in precedenza, coprire e far lievitare per altri 30 min. ca. Preriscaldare il forno a 200 °C.

Cottura: ca. 25 min. nella parte inferiore del forno. Sforzare, far intiepidire, estrarre la corona di panini dallo stampo e lasciarla raffreddare su una griglia.

Pezzo (½): 102 kcal, grassi 3 g, carboidrati 15 g, proteine 3 g

Zopf-Herz

🕒 25 Min. + 2 Std. aufgehen lassen + 35 Min. backen  **vegetarisch**

Für die Backform Herz, mit flachem Einsatz, gefettet und bemehlt

500 g	Zopfmehl oder Weizenmehl Type 550	Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen. Hefe zerbröckeln, daruntermischen. Butter in Würfel schneiden, mit der Milch begeben, mischen, zu einem weichen glatten Teig kneten. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1½ Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.
2 TL	Salz	
1 TL	Zucker	
½ Würfel	Hefe (ca. 20 g)	
60 g	Butter	
3 dl	Milch	
1	Eigelb	Teig in vier Portionen teilen, zu je ca. 80 cm langen Strängen formen, die an den Enden dünner werden. Je 2 Stränge zu je einem Zopf flechten, beide Zöpfe mit dem dickeren Ende nach oben in die Form legen. Eigelb und Milch verrühren, Zöpfe damit bestreichen und nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen.
1 EL	Milch	
Ofen auf 200 Grad vorheizen. Zopf-Herz nochmals mit Ei bestreichen.		
Backen: ca. 35 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Zopf-Herz aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen.		

100 g: 327kcal, F 10g, Kh 49g, E 10g



Tresse en couronne

 25 min + 2 h de levée + 35 min de cuisson

 végétarien

Pour le moule cœur avec fond plat, graissé et fariné

500 g de farine à tresse
ou de blé type T55

2 c. c. de sel

1 c. c. de sucre

½ cube de levure (env. 20 g)

60 g de beurre

3 dl de lait

1 jaune d'œuf

1 c. s. de lait

Mélanger la farine, le sel et le sucre dans une jatte. Ajouter la levure émietlée. Couper le beurre en dés, l'ajouter avec le lait et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte souple et lisse. Couvrir et laisser doubler de volume env. 1½ h à température ambiante.

Diviser la pâte en 4 portions et former des rouleaux de 80 cm effilés aux extrémités. Confectionner deux tresses de deux rouleaux chacune et les placer dans le moule avec l'extrémité large en haut. Battre l'œuf avec le lait, badigeonner les tresses et laisser lever env. 30 minutes.

Préchauffer le four à 200°C. Badigeonner encore une fois de l'œuf sur les tresses.

Cuisson: env. 35 min dans la moitié inférieure du four. Sortir du four, laisser tiédir un peu, démouler le cœur tressé, laisser refroidir sur une grille.

100 g:

327kcal, lipides 10 g, glucides 49 g, protéines 10 g

Braided Heart Loaf

 25 mins. + 2 hrs. to rise + 35 mins. to bake

 vegetarian

For the heart baking form, with flat insert, greased and floured

500 g all-purpose flour

2 tsp salt

1 tsp sugar

½ cube of yeast (approx. 20 g)

60 g butter

3 dl milk

1 egg yolk

1 tbsp milk

Mix the flour, salt and sugar in a bowl, crumble the yeast and stir into flour mixture. Cut butter into cubes, add the milk, mix and knead into a soft, smooth dough. Cover dough and let rise at room temperature for about 1½ hours or until double in size.

Divide dough into four pieces, shape each into approx. 80 cm long strands, tapering at the end. Braid 2 strands each into a plait, place both plaits in the form with the thicker end at the top. Mix the egg yolk and milk, brush onto surface and let rise again for approx. 30 minutes.

Preheat oven to 200°C. Brush again with egg mixture.

Bake: approx. 35 minutes in the lower half of the oven. Remove from oven, let cool slightly. Remove braided heart loaf from form, let cool on rack.

100 g:

327kcal, fat 10 g, carbohydrates 49 g, protein 10 g

Corazón de trenza

🕒 25 min + 2 h de fermentado

+ 35 min de horneado  vegetariano

Para el molde en forma de corazón, con fondo plano, engrasado y enharinado

500 g de harina de fuerza multiuso,
tipo 550

2 c. c. de sal

1 c. c. de azúcar

½ cubito de levadura fresca (unos 20 g)

60 g de mantequilla

3 dl de leche

1 yema

1 c. s. de leche

Mezclar en una fuente harina, sal y azúcar. Desmenuzar la levadura y mezclarla con el resto. Cortar la mantequilla en dados, añadir la leche, mezclar y amasar hasta obtener una masa blanda y lisa. Taparla y dejarla fermentar aprox. 1½ h hasta doblar su tamaño, a temperatura ambiente.

Cortar la masa en 4 porciones, formar tiras de unos 80 cm de largo cada una, más finas en los extremos. Entrelazar 2 tiras formando una trenza, poner las dos trenzas en el molde, con el extremo más ancho hacia arriba. Mezclar la yema y la leche, untar las trenzas con la mezcla y volver a dejar fermentar unos 30 min.

Precalentar el horno a 200 °C. Untar más huevo en las trenzas.

Horneado: unos 35 min en la mitad inferior del horno. Sacar, dejar enfriar un poco, sacar del molde el corazón de trenza y dejar enfriar en una rejilla.

100 g: 327 kcal, grasas 10 g, hidratos de carbono 49 g, proteínas 10 g

Cuore di treccia

🕒 25 min. + 2 ore di lievitazione

+ 35 min. di cottura  vegetariano

Per stampo a cuore con fondo piatto unto e infarinato

500 g di farina per trecce
o farina di grano tenero tipo 0

2 c. ni di sale

1 c. no di zucchero

½ cubetto di lievito (ca. 20 g)

60 g di burro

3 dl di latte

1 tuorlo

1 c. di latte

In una ciotola, mescolare la farina, il sale e lo zucchero e aggiungere il lievito sbriciolato. Tagliare il burro a pezzetti, aggiungere il latte, continuare a lavorare impastando fino a ottenere un composto morbido e liscio. Coprire e far lievitare a temperatura ambiente per ca. 1½ ora fino al raddoppio del volume.

Dividere l'impasto in 4 panetti, formare dei filoni di ca. 80 cm di lunghezza assottigliati alle estremità. Sovrapporre 2 filoni creando una treccia. Sistemare nello stampo le 2 trecce ottenute con la parte più larga in alto. Sbattere il tuorlo con il latte, spennellare le trecce e far lievitare per altri 30 min. ca.

Preriscaldare il forno a 200 °C. Spennellare nuovamente le trecce con l'uovo.

Cottura: ca. 35 min. nella parte inferiore del forno. Sforare, far intiepidire, estrarre il cuore di treccia dallo stampo e lasciarlo raffreddare su una griglia.

100 g: 327 kcal, grassi 10 g, carboidrati 49 g, proteine 10 g

Schokoladekuchen-Herz

🕒 20 Min. + 40 Min. backen

Für die Backform Herz, mit flachem Einsatz, gefettet und bemehlt

150 g	Butter , weich	Ofen auf 180 Grad vorheizen. Butter in eine Schüssel geben, Zucker, Vanillezucker und Salz darunterrühren. Ein Ei nach dem andern darunterrühren, weiterrühren, bis die Masse heller ist.
300 g	Zucker	
1 Päckli	Vanillezucker	
1 Prise	Salz	
3	Eier	
300 g	Mehl oder Weizenmehl Type 405 oder 550	Mehl, Backpulver, Schokoladepulver und Nüsse mischen, mit der Milch unter die Masse rühren. Teig in die vorbereitete Form füllen.
½ Päckli	Backpulver	
100 g	Schokoladepulver	
75 g	gemahlene Haselnüsse	
1½ dl	Milch	
		Backen: ca. 40 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Schokoladekuchen-Herz aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen.
1 Beutel	dunkle Kuchenglasur (ca. 125 g)	Glasur schmelzen, über den Kuchen giessen, unter Bewegen über die Oberfläche und den Rand fließen lassen, trocknen lassen.

Stück (%): 666 kcal, F 32 g, Kh 83 g, E 10 g

Fruchtige Deko mit Wow-Effekt

Kuchen mit Zucker-Johannisbeeren dekorieren: Johannisbeeren in Wasser tauchen, anschliessend in wenig Zucker wenden.



Cœur chocolaté

🕒 20 min + 40 min de cuisson

Pour le moule cœur avec fond plat, graissé et fariné

150 g de beurre, mou
300 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
1 pincée de sel
3 œufs

300 g de farine ou farine de blé type T45 ou T55
½ sachet de poudre à lever
100 g de chocolat en poudre
75 g de noisettes moulues
1½ dl de lait

1 sachet de glaçage foncé (env. 125 g)

Préchauffer le four à 180°C. Mélanger le beurre au sucre, au sucre vanillé et au sel dans une jatte. Ajouter un œuf après l'autre et battre jusqu'à obtention d'une masse plus claire.

Mélanger la farine, la poudre à lever, le chocolat en poudre et les noisettes, puis incorporer à la masse avec le lait. Remplir le moule préparé avec la pâte.

Cuisson: env. 40 min dans la moitié inférieure du four. Sortir du four, laisser tiédir un peu, démouler le cœur chocolaté, laisser refroidir sur une grille.

Faire fondre le glaçage puis le verser sur le gâteau. Le faire couler sur le dessus et les côtés par un léger mouvement de va-et-vient, laisser sécher.

Déco fruitée avec effet bluffant

Décorer le gâteau avec des groseilles au sucre: plonger les groseilles dans de l'eau et les rouler dans un peu de sucre.

Part (%) :

666 kcal, lipides 32 g, glucides 83 g, protéines 10 g

Chocolate Cake Heart

🕒 20 mins. + 40 mins. to bake

For the heart baking form, with flat insert, greased and floured

150 g butter, softened
300 g sugar
1 sachet vanilla sugar
1 pinch salt
3 eggs

300 g cake flour
½ sachet baking powder
100 g chocolate powder
75 g ground hazelnuts
1½ dl milk

1 bag dark chocolate cake glaze (approx. 125 g)

Preheat oven to 180°C. Place butter in a bowl, stir in the sugar, vanilla sugar and salt. Add one egg at a time, continuing to stir until mixture is lighter in colour.

Mix flour, baking powder, chocolate powder and nuts, stir into the wet mixture along with the milk. Pour batter into the prepared form.

Bake: approx. 40 minutes in the lower half of the oven. Remove from oven, let cool slightly. Remove chocolate cake heart from form, cool on rack.

Melt glaze, drizzle onto cake, moving across surface and letting glaze flow over the top and edge, allow to dry.

Fruity garnish with a 'wow' effect

Decorate cake with sugar-frosted red currants: dip red currants in water, toss with a little sugar to coat.

Serving (%) :

666 kcal, fat 32 g, carbohydrates 83 g, protein 10 g

Corazón de pastel de chocolate

🕒 20 min + 40 min de horneado

Para el molde en forma de corazón, con fondo plano, engrasado y enharinado

150 g de mantequilla, blanda
300 g de azúcar
1 sobrecito de azúcar de vainilla
1 pizca de sal
3 huevos

300 g de harina de repostería/
multiuso, tipo 405 o 550
½ sobrecito de levadura en polvo
100 g de chocolate en polvo
75 g de avellanas molidas
1½ dl de leche

1 sobre de glaseado oscuro (unos 125 g)

Precalentar el horno a 180 °C. Echar la mantequilla en una fuente, mezclar con el azúcar, el azúcar de vainilla y la sal. Añadir uno a uno los huevos, mezclar hasta que la masa sea más clara.

Mezclar la levadura, el chocolate en polvo y las avellanas, añadir la leche y mezclar con la masa. Llenar con la masa el molde ya preparado.

Horneado: unos 40 min en la mitad inferior del horno. Sacar, dejar enfriar un poco, sacar del molde el corazón de pastel de chocolate y dejar enfriar en una rejilla.

Derretir el glaseado y verter sobre el pastel, dejarlo esparcirse sobre la superficie y los bordes moviendo el pastel, dejar secar.

Decoración frutal con efecto sorpresa

Decorar el pastel con grosellas azucaradas: meter en agua las grosellas y después rebozarlas en un poco de azúcar.

Pedazo (%): 666 kcal, grasas 32 g, hidratos de carbono 83 g, proteínas 10 g

Cuore di cioccolato

🕒 20 min. + 40 min. di cottura

Per stampo a cuore con fondo piatto unto e infarinato

150 g di burro, ammorbidito
300 g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
1 pizzico di sale
3 uova

300 g di farina bianca
o farina di grano tenero tipo 00
½ bustina di lievito in polvere
100 g di cacao in polvere
75 g di nocciole tritate
1½ dl di latte

1 busta di glassa scura (ca. 125 g)

Preriscaldare il forno a 180 °C. In una ciotola, lavorare il burro, lo zucchero, lo zucchero vanigliato e il sale. Incorporare un uovo alla volta e amalgamare finché il composto non risulta chiaro e spumoso.

Mescolare la farina, il lievito, il cacao in polvere e le nocciole. Sempre mescolando, aggiungere al composto insieme al latte. Versare l'impasto nello stampo preparato in precedenza.

Cottura: ca. 40 min. nella parte inferiore del forno. Sforzare, far intiepidire, estrarre il cuore di cioccolato dallo stampo e lasciarlo raffreddare su una griglia.

Sciogliere la glassa, versarla sulla torta facendola colare dalla superficie e dai bordi, lasciare asciugare.

Guarnire con la frutta per un effetto davvero strabiliante

Guarnire la torta con dei ribes brinati. Immergere i ribes nell'acqua e passarli quindi in poco zucchero.

Pezzo (%): 666 kcal, grassi 32 g, carboidrati 83 g, proteine 10 g

Zitronen-Herz mit Beeren

🕒 25 Min. + 30 Min. backen

Für die Backform Herz, mit Kranzeinsatz, gefettet und bemehlt

150 g	Butter , weich	Ofen auf 180 Grad vorheizen. Butter in eine Schüssel geben, Zucker und Salz darunterrühren. Eier darunterrühren, weiterrühren, bis die Masse heller ist. Von der Zitrone die Schale dazureiben, ganzen Saft auspressen, beiseite stellen.
150 g	Zucker	
1 Prise	Salz	
3	Eier	
1	Bio-Zitrone	
150 g	Mehl oder Weizenmehl Type 405 oder 550	Mehl und Backpulver mischen, unter die Masse mischen. Teig in die vorbereitete Form füllen.
½ TL	Backpulver	
		Backen: ca. 30 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, Kuchen in der Form etwas abkühlen, mit einem Holzspießchen dicht einstechen.
2 EL	Wasser	Beiseite gestellten Zitronensaft mit Wasser und Puderzucker verrühren, über den Kuchen giessen, ca. 10 Min. stehen lassen. Zitronen-Herz aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen.
50 g	Puderzucker	
1 dl	Vollrahm	Rahm steif schlagen, mit den Beeren auf dem Kuchen verteilen.
250 g	gemischte Beeren	

Stück (¼): 389 kcal, F 22 g, Kh 41 g, E 5 g



Cœur au citron et aux baies

🕒 25 min + 30 min de cuisson

Pour le moule cœur avec fond couronne, graissé et fariné

150 g de beurre, mou
150 g de sucre
1 pincée de sel
3 œufs
1 citron bio

150 g de farine ou farine de blé
type T45 ou T55
½ c. c. de poudre à lever

2 c. s. d'eau
50 g de sucre glace

1 dl de crème entière
250 g de baies mélangées

Préchauffer le four à 180°C. Mélanger le beurre au sucre et au sel dans une jatte. Ajouter les œufs et continuer à battre jusqu'à ce que la masse devienne plus claire. Râper le zeste du citron, incorporer à la masse. Presser le jus et le réserver.

Mélanger la farine et la poudre à lever, incorporer à la masse. Remplir le moule préparé avec la pâte ainsi obtenue.

Cuisson: env. 30 min au milieu du four. Sortir du four, laisser le gâteau tiédir un peu dans la forme et le piquer à l'aide d'une brochette en bois.

Mélanger le jus de citron avec l'eau et le sucre glace, verser sur le gâteau. Laisser reposer env. 10 minutes. Démouler le cœur au citron et laisser refroidir sur une grille.

Battre la crème en chantilly et la répartir sur le gâteau avec les baies.

Part (%):
389 kcal, lipides 22g, glucides 41g, protéines 5g

Lemon Heart with Berries

🕒 25 mins. + 30 mins. to bake

For the heart baking form, with ring insert, greased and floured

150 g butter, softened
150 g sugar
1 pinch salt
3 eggs
1 organic lemon

150 g cake flour
½ tsp baking powder

2 tbsp water
50 g powdered sugar

1 dl cream
250 g mixed berries

Preheat oven to 180°C. Place butter in a bowl, mix in the sugar and salt. Add eggs and continue stirring until mixture is lighter in colour. Grate the zest from the lemon, squeeze out the juice, set aside.

Mix the flour and baking powder, stir into the wet mixture. Pour batter into the prepared form.

Bake: approx. 30 minutes in the centre of the oven. Remove from oven, let cool slightly in the form, prick surface all over with a wooden skewer.

Mix the reserved lemon juice with water and powdered sugar, pour over cake and let sit for approx. 10 minutes. Remove lemon heart from form and cool on wire rack.

Whip the cream until stiff, spread over the cake and top with the berries.

Serving (%):
389 kcal, fat 22g, carbohydrates 41g, protein 5g

Corazón de pastel de limón con bayas

🕒 25 min + 30 min de horneado

Para el molde en forma de corazón, con plantilla en forma de corona, engrasado y enharinado

150 g de mantequilla, blanda
150 g de azúcar
1 pizca de sal
3 huevos
1 limón orgánico

150 g de harina de repostería/
multiuso, tipo 405 o 550

½ c. c. de levadura en polvo

2 c. s. de agua
50 g de azúcar en polvo

1 dl de nata entera
250 g de bayas mixtas

Precalentar el horno a 180 °C. Echar la mantequilla en una fuente y mezclarla con el azúcar y la sal. Añadir los huevos, mezclar hasta que la masa sea más clara. Rallar la cáscara del limón y mezclarla con la masa, exprimir el zumo, dejar aparte.

Mezclar la harina y la levadura en polvo con la masa. Llenar con la masa el molde ya preparado.

Horneado: unos 30 min en la mitad del horno. Sacar, dejar enfriar un poco el pastel en el molde y agujerear con un palillo de madera.

Mezclar el zumo de limón dejado aparte con agua y azúcar en polvo, verter sobre el pastel y dejar reposar unos 10 min. Sacar del molde el corazón de pastel de limón y dejar enfriar en una rejilla.

Batir la nata a punto de nieve y repartir las bayas sobre el pastel.

Pedazo (%): 389 kcal, grasas 22 g, hidratos de carbono 41g, proteínas 5g

Cuore al limone con frutti di bosco

🕒 25 min. + 30 min. di cottura

Per stampo a cuore con fondo per corona unto e infarinato

150 g di burro, ammorbidito
150 g di zucchero
1 pizzico di sale
3 uova
1 limone bio

150 g di farina bianca
o farina di grano tenero tipo 00
½ c. no di lievito in polvere

2 c. d'acqua
50 g di zucchero a velo

1 dl di panna intera
250 g di frutti di bosco misti

Preriscaldare il forno a 180 °C. In una ciotola, lavorare il burro, lo zucchero e il sale. Incorporare le uova e amalgamare finché il composto non risulta chiaro e spumoso. Aggiungere la buccia del limone grattugiata, spremere il succo e mettere da parte.

Mescolare la farina e il lievito e aggiungerli al composto. Trasferire l'impasto nello stampo preparato in precedenza.

Cottura: ca. 30 min. a metà forno. Sforare, far intiepidire nello stampo e bucherellare la superficie con uno stecchino in legno.

Mescolare il succo di limone con l'acqua e lo zucchero a velo. Irrorare la torta e lasciar riposare per ca. 10 min. Estrarre il cuore al limone dallo stampo e lasciarlo raffreddare su una griglia.

Montare a neve ferma la panna e distribuirli sulla torta insieme ai frutti di bosco.

Pezzo (%): 389 kcal, grassi 22 g, carboidrati 41g, proteine 5g



Betty Bossi



Manufactured for
Betty Bossi
Division of the Coop Genossenschaft
Baslerstrasse 52
CH-8021 Zurich
Switzerland



BPA
free

2 YEARS
guarantee

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

International: www.bettybossi.org