



Produktinformation und Rezepte
Product information and recipes
Fiche produit et recettes
Informace o výrobku a recepty

Informacja o produkcie i przepisy
Informácia o výrobku a recepty
Termékismertető és receptek
Ürün bilgisi ve tarifler

Profi-Backset für Häppchen

Professional Canape Baking Set

Kit professionnel de cuisson pour amuse-bouches

Profesionální souprava na pečení chuťovek

Profesjonalny zestaw do pieczenia przekąsek

Profesionálna súprava na pečenie chuťoviek

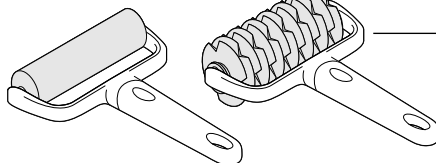
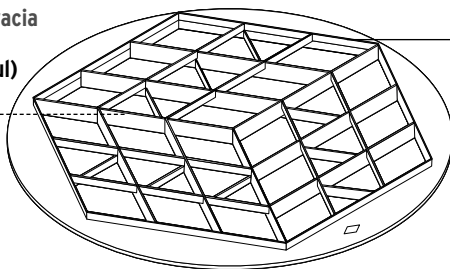
Profi sütőkészlet falatkákhoz

Profesyonel atıştırmalık pişirme seti



Trapez-Ausstechform (unten)
Trapezium dough cutter (underneath)
Grille à emporte-pièces en trapèzes
(sur l'autre face)
Lichoběžníková vykrajovací forma
(dole)
Forma do wykrawania w kształcie
trapezu (poniżej)
Lichobežníková vykrajovacia
forma (dole)
Trapéz kiszűrőforma (alul)
Trapez kalibi (alt)

Glatte Teigrolle
Smooth rolling pin
Rouleau lisse
Hladký váleček na těsto
Gładki wałek do ciasta
Hladký valček na cesto
Sima henger
Düz merdane



Diamant-Ausstechform
Diamond dough cutter
Grille à emporte-pièces en losanges
Diamantová vykrajovací forma
Forma do wykrawania w kształcie diamentu
Diamantová vykrajovacia forma
Gyémant kiszűrőforma
Baklava kalibi

Gitterrolle
Lattice roller
Rouleau à croisillons
Mřížkový váleček
Wałek do kratkowania ciasta
Mriežkovací valček
Rácszóó henger
Izgara rulosu

Gebrauch | Use | Utilisation | Použití Użytkowanie | Použitie | Használat | Kullanım

Teigtaschen | Mini pasties | Mini-chaussons | Taštičky
Pierozki | Taštičky z cesta | Tésztatászkák | Dolgulu hamur

1. Zwei Teiglagen ausrollen, z.B. Blätterteig, Pizzateig, Mürbeteig o.Ä. Füllung zubereiten. 1 Ei verquirlen.

Roll out two sheets of dough, e.g. shortcrust, puff pastry, pizza dough, etc., and prepare the filling. Beat 1 egg.

Abaissez deux couches de pâte, par exemple de pâte feuilletée, de pâte à pizza, de pâte brisée, etc. Préparez la garniture. Battez un œuf.

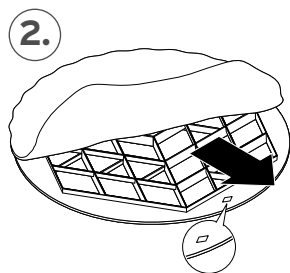
Vyválejte dva pláty těsta, např. listového, pizzového, křehkého apod. Připravte si náplň. Rozšlehejte 1 vejce.

Rozwałkować dwie warstwy ciasta, np. ciasta francuskiego, kruchego, na pizzę itp. Przygotować nadzienie. Roztrzepać jedno jajko.

Vyvalkajte dva plátky cesta, napr. lístkové cesto, cesto na pizzu, krehké cesto a pod. Pripravte plnku. Rozšľahajte 1 vajčko.

Nyújtsd ki két tésztalapot, pl. leveles tésztát, pizzatésztát, omlós tésztát stb. A tölteléket készítsd elő. Verjen fel egy tojást.

İki tane hamur açın, örn. milföy, pizza, kurabiye hamuru vb. dolguyu hazırlayın. 1 yumurta çırpın.



2. Eine Teiglage auf die Ausstechform legen. Wir haben hier die Diamantseite verwendet, Sie können aber auch die Trapezseite  verwenden. Teig leicht in die Aussparungen drücken.

Lay one sheet of dough over the dough cutter. We used the diamond side for this. However, you may also use the trapezium side  if you wish. Gently press the dough into the moulds.

Posez une abaisse sur la grille à emporte-pièces. Nous avons utilisé ici le côté à losanges, mais vous pouvez aussi utiliser le côté à trapèzes .

Appuyez délicatement sur la pâte pour l'enfoncer dans les creux.

Položte jednu vrstvu těsta na vykrajovací formu. My jsme zde použili diamantovou stranu, můžete ale použít i lichoběžníkovou . Lehce zatlačte těsto do výřezů.

Jedną warstwę ciasta położyć na formie do wykrawania. My użyliśmy formy w kształcie diamentu, można również użyć formy w kształcie trapezu. 

Ciasto lekko docisnąć w zagłębienia.

Jeden plátek cesta položte na vykrajovací formu. Použili sme tu diamantovú vykrajovaciu formu, môžete ale použiť aj lichobežníkovú .

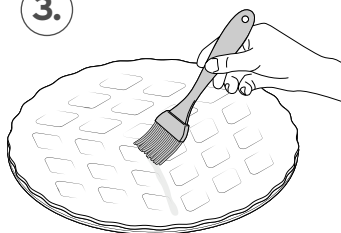
Cesto mierne povtláčajte do výrezov.

Helyezzen egy kinyújtott tésztát a kiszűrőformára. Mi itt a gyémánt oldalt használtuk, de használhatja a  trapéz oldalt is. A tésztát nyomkodja egy kissé a nyílásokba.

Bir hamur katmanını kalıbın üzerine yerleştirin. Biz burada baklava tarafını kullandık, siz trapez tarafını da  kullanabilirsiniz.

Hamuru hafifçe oyukların içine doğru bastırın.

3.



Ränder mit Ei bestreichen, um eine bessere Klebewirkung zu erzielen.

Brush the edges with egg so that the dough sticks better.

Badigeonnez les bords d'œuf pour obtenir un meilleur effet collant.

Okraje potřete vejcem, aby se lépe slepily.

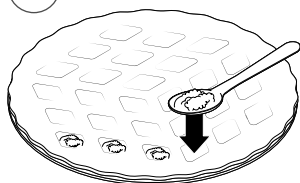
Brzegi posmarować jajkiem, aby ciasto się lepiej kleiło.

Okraje ponatierajte vajčkom, aby sa lepšie zlepili.

Kenje meg a széleket tojással, hogy jobban ragadjon a tészta.

Kenarlarına yumurta sürerek yapışma etkisini artırın.

4.



Vertiefungen gleichmäßig befüllen.

Distribute the filling evenly into the moulds.

Garnissez les creux de manière homogène.

Náplň rovnoměrně rozdělte do prohlubní.

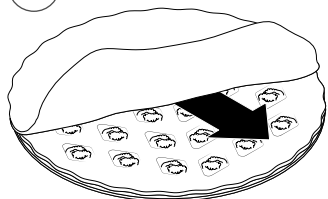
Zagłębienia równomiernie napełnić nadzieniem.

Priehlbinky rovnomerne naplňte plnkou.

Egyenletesen töltsé meg a mélyedéseket.

Oyukları eş miktarda doldurun.

5.



Zweite Teiglage darüber legen.

Lay the second dough sheet on top.

Posez la deuxième abaisse par dessus.

Navrch položte druhý plát těsta.

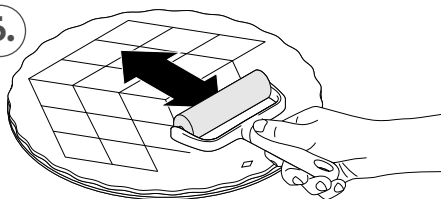
Położyć na to drugą warstwę ciasta.

Položte na ne druhý plátok cesta.

Fedje le a másik tészatalappal.

İkinci açılan hamuru üzerine yerleştirin.

6.



Mit dem glatten Teigroller darüberrollen, um die Teigtaschen zu trennen.

Roll the smooth rolling pin over the top to cut out the mini pasties.

Passez le rouleau lisse dessus pour séparer les mini-chaussons.

Předělte přes něj hladkým válečkem na těsto, aby se jednotlivé taštičky oddělily.

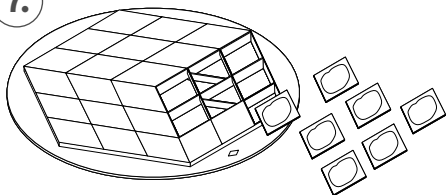
Rozwałkować gładkim wałkiem, aby rozdzielić pierożki.

Povaľkajte po ňom hladkým valčekom tak, aby sa taštičky pooddeľovali.

Tolja végiq rajta a sima hengert, hogy elválassza egymástól a tésztatás-kákat.

Düz merdaneyi üzerinde gezdirerek dolgulu hamurları birbirinden ayırın.

7.



Teigtaschen entnehmen.

Remove the mini pasties.

Prélevez les mini-chaussons.

Taštičky odeberte.

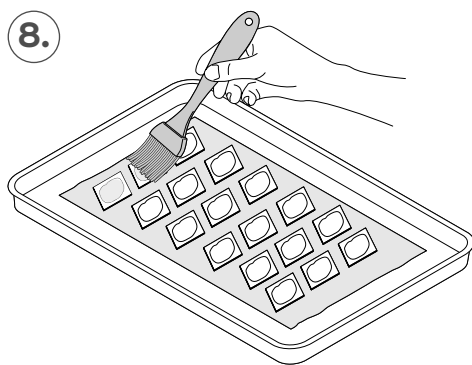
Pierozki wyjąć z formy.

Taštičky vyberte.

Vegye ki a tésztatáskákat.

Dolgulu hamurları çıkarın.

8.



Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit Ei bestreichen und ggf. dekorieren.

Place onto a baking tray lined with greaseproof paper, brush with egg and decorate them as you like.

Déposez-les sur une feuille de papier sulfurisé, badigeonnez-les d'œuf et décorez-les le cas échéant.

Rozložte je na pečicí plech vyložený pečicím papírem, potřete vejcem a příp. ozdobte.

Polożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, posmarować jajkiem i ewentualnie udekorować.

Poukládajte ich na plech vyložený papierom na pečenie, ponatierajte ich vajíčkom a príp. ozdobte.

Helyezze egy sütőpapírral kibélelt, hideg tepsire, kenje meg tojással, esetleg dekorálja őket.

Üzerinde fırın kağıdı olan bir tepsiye yerleştirin, yumurta sürün ve dilerse süsleyin.

9.

Bei 185 °C ca. 15 - 20 Min. backen und abkühlen lassen.

Bake at 185 °C for approx. 15 - 20 mins and then allow them to cool.

Faites cuire à 185 °C pendant 15 à 20 min environ et laissez refroidir.

Pečte při teplotě cca 185 °C asi 15-20 min. a nechte vychladnout.

Piec w temperaturze 185 °C ok. 15 - 20 minut i pozostawić do wystygnięcia.

Pečte pri 185 °C cca 15 - 20 minút a potom ich nechajte vychladnúť.

Süsse a sütőben 185 °C-on kb. 15 - 20 percig, majd hagyja kihűlni.

185 °C'de yakl. 15 - 20 dk. pişirin ve soğutun.

Teigtaschen mit Gitterstruktur | Mini lattice pasties | Feuilletés à structure grillagée
Taštičky s mřížkovou strukturou | Pierożki kratkowane | Taštičky s mriežkovou štruktúrou
Rácsos téasztatásák | Izgara yapılı dolgulu hamur

i Wenn Sie lieber eine durchbrochene Oberfläche wünschen, können Sie eine Gitterstruktur in die obere Teiglage schneiden. Gehen Sie nach Schritt 4 wie hier beschrieben vor und machen Sie anschließend mit Schritt 5 weiter.

If you prefer an open surface, you can cut a lattice pattern into the top layer of dough. After step 4, follow the steps outlined below and then continue with step 5.

Si vous préférez faire des chaussons à surface ajourée, vous pouvez découper la couche de pâte supérieure de manière à lui donner une structure grillagée. Après l'étape 4, procédez comme décrit ci-dessous, puis passez à l'étape 5.

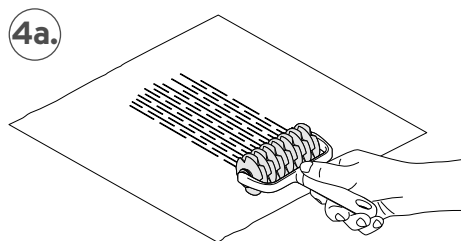
Pokud máte raději prokrojený povrch, můžete do horní vrstvy těsta vyřezat mřížkovou strukturu. Proved'te krok 4 podle popisu a pokračujte krokem 5.

i Jeżeli nie chcecie Państwo jednolitej powierzchni, można rozwałkować górną warstwę ciasta wałkiem do kratkowania nadając mu strukturę kratkową. Po wykonaniu kroku 4 należy postępować jak niżej opisano, a następnie przejść do kroku 5.

Ak si radšej prajete prerušovaný povrch, môžete na vrchnú vrstvu cesta vyrezať mriežkovú štruktúru. Postupujte podľa kroku 4 ako je tu opísané a následne pokračujte krokom 5.

Ha tört felületű süteményt szeretne, a felső tészataréteget készítheti rácsos szerkezetűre is. A 4. lépés után az itt leírtak szerint járjon el, majd folytassa az 5. lépéstől tovább.

Boşluklu bir üst yüzey dilerseñiz üst hamur katmanına izgara yapısı verebilirsiniz. Adım 4'ü burada açıklandığı gibi uygulayın ve sonrasında adım 5 ile devam edin.



Mit dem Gitterroller die 2. Teigplatte einritzen.

Use the lattice roller to cut a pattern into the second sheet of dough.

Passez le rouleau à croisillons sur la deuxième abaisse.

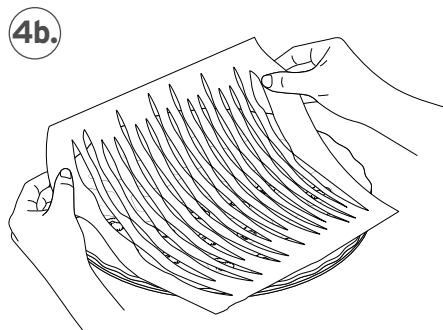
Pomocí mřížkového válečku prokrojte 2. plát těsta.

Przejechać wałkiem do kratkowania po cieście.

Mriežkovacím valčekom povýrvajte druhý plátok cesta.

A 2. tésztaalapot vagdossa be a rácsosó hengerrel.

Izgara rulosu ile 2. hamur katmanının üzerinden geçin.



Teigplatte leicht auseinanderziehen und auf die 1. Teiglage legen.

Gently pull apart the dough and lay it over the first sheet of dough.

Étirez délicatement l'abaisse et posez-la sur la première couche de pâte.

Těsto lehce roztáhněte a položte na 1. plát těsta.

Ciasto lekko rozciągnąć i położyć na pierwszą warstwę ciasta.

Plátok cesta trochu ponafahujte a položte ho na prvý plátok cesta.

Húzza szét egy kissé a tésztaalapot, majd fektesse az 1. tésztaalapra.

Hamur tabakasını hafifçe birbirinden ayırın ve 1. hamur katmanının üzerine yerleştirin.

1.

Teig ausrollen, z.B. Blätterteig, Pizzateig, Mürbe-
teig o.Ä. Füllung zubereiten. 1 Ei verquirlen.

Roll out the dough, e.g. shortcrust, puff pastry,
pizza dough, etc., and prepare the filling.
Beat 1 egg.

Abaissez une pâte, par exemple une pâte
feuilletée, une pâte à pizza, une pâte brisée, etc.
Préparez la garniture. Battez un œuf.

Vyválejte těsto, např. listové, pizzové, křehké
apod. Připravte si náplň. Rozšlehejte 1 vejce.

2.

Ausstecher mit der Trapez-Ausstechform 
nach unten auf den Teig legen und hinunter-
drücken.

Place the cutter onto the sheet of dough with
the trapezium shape  facing downwards
and press down.

Posez la grille à emporte-pièces côté trapèzes
 vers le bas sur la pâte et appuyez.

Na těsto položte lichoběžníkovou vykrajovací
formu  a zatlačte dolů.

3.

Teigtrapeze mit etwas Abstand auf ein mit Backpa-
pier ausgelegtes Backblech legen und Füllung in
die Mitte der Trapeze legen.

Leaving some space in between, place the shapes
on a baking tray lined with greaseproof paper and
add the filling to the centre of each trapezium.

Placez les trapèzes de pâte sur une feuille de pa-
pier sulfurisé en prenant soin de bien les espacer,
et déposez la garniture au centre des trapèzes.

Lichoběžníky z těsta rozložte s odpovídajícími
rozestupy na pečicí plech vyložený pečicím
papírem a na střed každého lichoběžníku
umístěte náplň.

4.

Zusammenrollen, mit Ei bestreichen und verzieren.
Roll the shapes, brush with egg and decorate.

Enroulez, badigeonnez d'œuf et décorez.

Srolujte, potřete vejcem a ozdobte.

Ciasto rozwałkować, np. ciasto francuskie, kruche, na
pizzę itp. Przygotować nadzienie. Roztrześć jajko.

Vyváľajte cesto, napr. listkové cesto, cesto
na pizzu, krehké cesto a pod. Pripravte plnku.
Rozšľahajte 1 vajčko.

Nyújtsd ki egy tésztalapot, pl. leveles tésztát,
pizzatésztát, omlós tésztát stb. Készítse el a
tölteléket. Verjen fel egy tojást.

Hamur açın, örn. milföy, pizza, kurabiye hamuru
vb. dolguyu hazırlayın. 1 yumurta çırpın.

Formę w kształcie trapezu  połóżć dolną
stronę na cieście i docisnąć.

Lichobežníkovú vykrajovaciu formu  položte
smerom nadol na cesto a potlačte.

Helyezze a kiszúrórt a trapéz formával  lefelé
a tésztára, és nyomja le.

Trapez kalibí  aşıağıya hamurun üzerine
yerleştirin ve bastırın.

Wykrojone trapezy połóżć na blasze wyłożonej
papierem do pieczenia zachowując odstęp i na
środek każdego trapezu połóżć nadzienie.

Lichobežníky z cesta rozmiestnite s trochou
odstupu na plech vyložený papierom na pečenie
a do stredu lichobežníkov uložte plnku.

Helyezze a tésztatrapézokat egymástól kis távol-
ságot tartva egy sütőpapírral bélelt tepsire, majd
tegyen a trapézok közepére tölteléket.

Trapez hamurları ara mesafelerle üzerinde fırın
kağıdı bulunan bir fırın tepsisine yerleştirin ve
dolguyu trapezin ortasına yerleştirin.

Trapezy zrolować w ruloniki, posmarować jajkiem
i udekorować.

Zrolujte, potrite vajčkom a ozdobte.

Tekerje fel, kenje meg tojással, majd díszítse.

Rulolayın, yumurta sürün ve süsleyin.

5.

Bei 185 °C ca. 15 - 20 Min. backen und abkühlen lassen.

Bake at 185 °C for approx. 15 - 20 mins and then allow them to cool.

Faites cuire à 185 °C pendant 15 à 20 min environ et laissez refroidir.

Pečte při teplotě cca 185 °C asi 15-20 min. a nechte vychladnout.

Piec w temperaturze 185 °C ok. 15 - 20 minut i pozostawić do wystygnięcia.

Pečte pri 185 °C cca 15 - 20 minút a potom ich nechajte vychladnúť.

Süsse a sütőben 185 °C kb. 15 - 20 percig, majd hagyja kihűlni.

185 °C-de yakl. 15 - 20 dk. pişirin ve soğutun.

de

Wichtige Hinweise

Das Backset ist ideal für die Herstellung von gefüllten Teigtaschen oder gefüllten Teigrollchen.

Er eignet sich für die Verarbeitung z.B. von Blätter-, Mürbe- oder Pizzateig, Strudelteig etc.

- Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden oder ätzenden Mittel bzw. harte Bürsten etc.
- Halten Sie alle Teile von Wärmequellen wie z.B. Herdplatten oder Gasflammen fern.

Reinigen

- ▷ Reinigen Sie alle Teile vor dem ersten Gebrauch und nach jedem weiteren Gebrauch mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Die Ausstechform ist auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Ordnen Sie sie nicht direkt über den Heizstäben ein. Die glatte Teigrolle und die Gitterrolle sind **nicht** spülmaschinengeeignet! Ziehen Sie die Griffe für die Handwäsche ab und lassen Sie sie gut trocknen, bevor Sie die Teile wieder zusammensetzen.
- ▷ Teigreste in den Ecken der Ausstechform lassen sich mit einer weichen Spülbürste entfernen.

Rezepte

Röllchen mit Feigen und Serrano-Schinken

Zutaten

7 Feigen, 7 Scheiben Serrano-Schinken,
1 Packung Blätterteig (Fertigprodukt), 1 Ei

Zubereitung

1. Den Ofen auf 185 °C vorheizen.

2. Die Feigen jeweils in vier Stücke schneiden und beiseitelegen.
3. Die Schinkenscheiben in vier Stücke schneiden und beiseitelegen.
4. Den Blätterteig ausrollen und mit der Diamant-Ausstechform  in 27 Stücke teilen.
5. Die Schinken- und Feigenstückchen in die Mitte legen und zusammenrollen.
6. Mit verquirltem Ei bestreichen und ca. 15 bis 20 Min. backen.

Teigtaschen mit Nüssen und Honig

Zutaten

50 g Mandeln, 50 g Haselnüsse, 50 g Walnüsse,
50 g Erdnüsse, 5 g Zimt, 50 g Honig, 10 g geriebene
Orangenschale, 1 Packung Blätterteig (Fertigprodukt).

für die Verzierung: Nüsse, Zucker und Honig

Zubereitung

1. Den Ofen auf 185 °C vorheizen.
2. Den Blätterteig zu zwei Teiglagen ausrollen.
3. Alle Nüsse und die Mandeln hacken. Einige gehackte Nüsse und Mandeln zur Dekoration zur Seite stellen.
4. Alle übrigen Zutaten mischen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.
5. Die eine Lage Blätterteig auf die Diamant-Ausstechform  legen und sanft in die Aussparungen drücken.
6. Das Gebäck füllen und die zweite Lage darauf legen.

7. Mit der glatten Teigrolle darüberrollen, um die Teigtaschen zu trennen.
8. Mit Zucker und Nüssen verzieren.
9. Ca. 15 bis 20 Min. backen.
10. Auf das fertige und abgekühlte Gebäck ein wenig Honig tröpfeln.

Gemüseröllchen

Zutaten

18 Stangen grünen Spargel, 3 Möhren,
1 Packung Blätterteig (Fertigprodukt), 1 Ei

Für die Soße: 1 Becher Naturjoghurt, ein Zweig Dill,
1 TL Olivenöl

Zubereitung

1. Den Ofen auf 185 °C vorheizen.
2. Die Möhren in Julienne-Streifen schneiden, 4 cm lang und ½ cm breit.
3. Die Spargelspitzen auf 4 cm Länge abschneiden. Spargelspitzen noch einmal längs halbieren.
4. Salzen, pfeffern und beiseitelegen.
5. Die Dillspitzen vom Zweig abzupfen.
6. Den Blätterteig mit der Trapez-Ausstechform  in 18 Stücke teilen.
7. Auf jedes Stück eine Möhre und zwei Stücke Spargel legen und beide Enden oben aufeinanderlegen.
8. Die Röllchen mit verquirltem Ei bestreichen und ca. 15 bis 20 Minuten backen.
9. Joghurt, gehackten Dill und Olivenöl mischen und als Sauce mit den Röllchen servieren.

Mini-Küchlein mit Quittengelee

Zutaten

500 g Quittengelee, 1 Packung Blätterteig (Fertigprodukt), Zucker, 1 Ei

Zubereitung

1. Den Ofen auf 185 °C vorheizen.
2. Den Blätterteig zu zwei Teiglagen ausrollen.
3. Die eine Lage Blätterteig auf die Trapez-Ausstechform  oder Diamant-Ausstechform  legen und sanft in die Aussparungen drücken.

4. Die Ränder mit verquirltem Ei bestreichen.
5. Die Mulden gleichmäßig mit dem Quittengelee füllen.
6. Die zweite Teiglage mit der Gitterrolle einritzen, leicht auseinanderziehen und oben drauf legen.
7. Mit der glatten Teigrolle darüberrollen, um die Mini-Küchlein zu trennen.
8. Mit verquirltem Ei bestreichen.
9. Ca. 15 bis 20 Min. backen.
10. Auf das fertige und abgekühlte Gebäck ein wenig Zucker streuen.

Tipps

Teig sofort nach dem Entnehmen aus dem Kühlschrank verarbeiten. Selbstgemachten Teig mind. eine halbe Stunde kühlen.

Sie können das Backpapier des Fertigteiges verwenden, um den Teig auf den Ausstechformen zu platzieren.

Bestäuben Sie den Teig mit etwas Mehl, falls er an der Gitter- oder Teigrolle kleben sollte.

Rollen Sie übriggebliebenen Teig erneut aus und verwenden Sie ihn für zusätzliche Häppchen.

Zum Bestreichen eignet sich statt Ei auch Milch.

en

Important information

The baking set is ideal for creating mini pasties or filled pastry rolls. It is suitable for preparing pastry dishes using puff, shortcrust, strudel pastry and pizza dough, for example.

- Do not use any caustic agents or abrasive products for cleaning, e.g. hard brushes, etc.
- Keep all parts of the product away from sources of heat, e.g. stove tops and gas flames.

Cleaning

- ▷ Clean all parts with hot water and a little washing-up liquid before using them for the first time and immediately after every further use. The dough cutter are suitable for cleaning in the dishwasher. However, do not place it directly

above the heating rods. The smooth rolling pin and lattice roller are **not** dishwasher-safe! Remove the handles before washing them by hand and allow to dry thoroughly before putting them back together.

- ▷ Bits of pastry left in the corners of the dough cutter can be removed using a soft washing-up brush.

Recipes

Pastry rolls with figs and Serrano ham

Ingredients

7 figs, 7 slices of Serrano ham, 1 pack of puff pastry (ready-made), 1 egg

Preparation

1. Pre-heat the oven to 185 °C.
2. Cut the figs into quarters and set them aside.
3. Cut the slices of ham into quarters and set these aside.
4. Roll out the puff pastry and cut it into 27 pieces using the diamond cutter .
5. Place the pieces of fig and ham in the middle of each shape and roll them up.
6. Brush with beaten egg and bake for approx. 15 to 20 minutes.

Mini pasties with nuts and honey

Ingredients

50 g almonds, 50 g hazelnuts, 50 g walnuts, 50 g peanuts, 5 g cinnamon, 50 g honey, 10 g grated orange zest, 1 pack of puff pastry (ready-made)

To decorate: nuts, sugar and honey

Preparation

1. Pre-heat the oven to 185 °C.
2. Roll the puff pastry out into two sheets.
3. Chop all the nuts and almonds. Keep some of the chopped nuts and almonds aside for decoration.
4. Combine all of the other ingredients together to create an even mixture.
5. Place one sheet of puff pastry on top of the diamond cutter  and gently press into the moulds.

6. Fill the shapes with the mixture and lay the second sheet of pastry over the top.
7. Roll the smooth rolling pin over the top to cut out the mini pasties.
8. Decorate with sugar and nuts.
9. Bake for approx. 15 to 20 minutes.
10. Drizzle a little honey over the cooked pasties once they have cooled.

Vegetable rolls

Ingredients

18 green asparagus spears, 3 carrots, 1 pack of puff pastry (ready-made), 1 egg

For the sauce: 1 pot of natural yoghurt, a sprig of dill, 1 tsp olive oil

Preparation

1. Pre-heat the oven to 185 °C.
2. Julienne the carrots into thin strips roughly 4 cm in length and ½ cm wide.
3. Cut the asparagus spears to 4 cm in length. Cut the asparagus spears in half lengthways.
4. Season with salt and pepper and set aside.
5. Strip the leaves from the sprig of dill.
6. Cut the puff pastry into 18 pieces using the trapezium cutter .
7. Place one piece of carrot and two pieces of asparagus on each piece of pastry and fold over each end of the trapezium.
8. Brush the rolls with beaten egg and bake for approx. 15 to 20 minutes.
9. Combine the yoghurt, chopped dill and olive oil and serve as a sauce for the rolls.

Mini cakes with quince jelly

Ingredients

500 g quince jelly, 1 pack of puff pastry (ready-made), sugar, 1 egg

Preparation

1. Pre-heat the oven to 185 °C.
2. Roll the puff pastry out into two sheets.

3. Place one sheet of puff pastry on top of the trapezium  or diamond cutter  and gently press into moulds.
4. Brush the edges with beaten egg
5. Distribute the quince jelly evenly into the moulds.
6. Use the lattice roller to cut a lattice pattern into the second sheet of pastry, gently pull it apart and lay it over the top.
7. Roll the smooth rolling pin over the top to cut out the mini cakes.
8. Brush with beaten egg.
9. Bake for approx. 15 to 20 minutes.
10. Sprinkle a little sugar over the cooked mini cakes once they have cooled.

Tips

Start working with the pastry as soon as you take it out of the refrigerator. Allow home-made dough to chill for at least half an hour.

You can use the greaseproof paper from the ready-made pastry to place the pastry onto the cutter moulds.

Dust the pastry with a little flour if it sticks to the rolling pin or lattice roller.

Roll out the remaining dough once again and use it to make extra canapes.

The canapes can be brushed with milk instead of egg.

fr

Remarques importantes

Ce kit de cuisson est idéal pour préparer des mini-chaussons ou des petits rouleaux garnis.

Il se prête parfaitement à la confection d'amuse-bouches à base de pâte feuilletée, pâte brisée, pâte à pizza, pâte phyllo, etc.

- Pour le nettoyage, n'utilisez en aucun cas de produits abrasifs ou caustiques ni de brosses dures, etc.
- Tenez toutes les pièces éloignées des sources de chaleur telles que les foyers ou les flammes des tables de cuisson.

Nettoyage

- ▷ Avant la première utilisation et après toute utilisation suivante, lavez soigneusement toutes les pièces à l'eau chaude légèrement additionnée de liquide vaisselle. La grille à emporte-pièces peut également être lavée au lave-vaisselle. Ne la mettez toutefois pas directement au-dessus des résistances chauffantes. Le rouleau lisse et le rouleau à croisillons, eux, ne sont **pas** adaptés à un lavage au lave-vaisselle! Retirez les manches pour le lavage à la main et laissez bien sécher toutes les pièces avant de les assembler à nouveau.
- ▷ Vous pouvez éliminer les restes de pâtes dans les coins avec une brosse à poils doux.

Recettes

Petits rouleaux aux figues et au jambon Serrano

Ingrédients

7 figues, 7 tranches de jambon Serrano, 1 paquet de pâte feuilletée (prête à l'emploi), 1 œuf

Préparation

1. Préchauffer le four à 185 °C.
2. Couper les figues en quatre et les mettre de côté.
3. Couper les tranches de jambon en quatre et les mettre de côté.
4. Dérouler la pâte feuilletée et la découper avec la grille à emporte-pièces en losanges  en 27 morceaux.
5. Poser les morceaux de jambon et de figue au centre et enrouler la pâte et la garniture.
6. Badigeonner avec l'œuf battu et faire cuire 15 à 20 min environ.

Mini-chaussons aux noix et au miel

Ingrédients

50 g d'amandes, 50 g de noisettes, 50 g de noix, 50 g de cacahouètes, 5 g de cannelle, 50 g de miel, 10 g de zeste d'orange râpé, 1 paquet de pâte feuilletée (prête à l'emploi).

Pour la décoration: noix, sucre et miel

Préparation

1. Préchauffer le four à 185 °C.
2. Abaisser la pâte feuilletée en deux couches de pâtes.
3. Hacher les amandes, les noix, les noisettes et les cacahouètes et en mettre quelques-unes de côté pour la décoration.
4. Mélanger tous les autres ingrédients jusqu'à obtenir une masse homogène.
5. Poser une abaisse de pâte feuilletée sur la grille à emporte-pièces en losanges  et appuyer délicatement dessus pour l'enfoncer dans les creux.
6. Garnir, puis poser la deuxième couche de pâte.
7. Passer le rouleau lisse dessus pour séparer les mini-chaussons.
8. Décorer avec du sucre et des fruits secs.
9. Faire cuire 15 à 20 min environ.
10. Ajouter quelques gouttes de miel sur les chaussons, une fois prêts et refroidis.

Petits rouleaux aux légumes

Ingrédients

18 asperges vertes, 3 carottes, 1 paquet de pâte feuilletée (prête à l'emploi), 1 œuf

Pour la sauce: 1 pot de yaourt nature, une branche d'aneth, 1 c.c. d'huile d'olive

Préparation

1. Préchauffer le four à 185 °C.
2. Couper les carottes en julienne, en filaments de 4 cm de longueur et de ½ cm de largeur.
3. Couper les pointes d'asperge de manière à ce qu'elles aient 4 cm de longueur. Couper les pointes d'asperge encore une fois dans le sens de la longueur.
4. Saler, poivrer et mettre de côté.
5. Effeuille la branche d'aneth.
6. Découper la pâte feuilletée avec la grille à emporte-pièces en trapèzes  en 18 morceaux.
7. Déposer sur chaque morceau de pâte un filament de carotte et deux morceaux d'asperge puis fermer le rouleau en plaçant les deux extrémités du morceau de pâte l'une sur l'autre.

8. Badigeonner les petits rouleaux avec l'œuf battu et faire cuire 15 à 20 min environ.
9. Mélanger le yaourt, l'aneth haché et l'huile d'olive, puis servir cette préparation avec les petits rouleaux comme sauce d'accompagnement.

Mini-gâteaux à la gelée de coing

Ingrédients

500 g de gelée de coing, 1 paquet de pâte feuilletée (prête à l'emploi), sucre, 1 œuf

Préparation

1. Préchauffer le four à 185 °C.
2. Abaisser la pâte feuilletée en deux couches de pâtes.
3. Poser une couche de pâte feuilletée sur la grille à emporte-pièces en trapèzes  ou en losanges  et appuyer délicatement dessus pour l'enfoncer dans les creux.
4. Badigeonner les bords avec l'œuf battu.
5. Remplir les creux en veillant à toujours utiliser la même quantité de gelée de coing.
6. Passer le rouleau à croisillons dans la deuxième abaisse, l'étirer délicatement et la poser par dessus.
7. Passer le rouleau lisse dessus pour séparer les mini-gâteaux.
8. Badigeonner avec l'œuf battu.
9. Faire cuire 15 à 20 min environ.
10. Saupoudrer un peu de sucre sur les gâteaux, une fois prêts et refroidis.

Conseils

Travaillez la pâte dès que vous l'aurez sortie du réfrigérateur. Si vous avez préparé votre pâte vous-même, laissez-la refroidir au moins une demi-heure au réfrigérateur.

Vous pouvez utiliser le papier sulfurisé de la pâte prête à l'emploi pour placer la pâte sur les grilles à emporte-pièces.

Saupoudrez la pâte d'un peu de farine au cas où elle resterait collée au rouleau lisse ou au rouleau à croisillons.

Abaissez le reste de pâte encore une fois et utilisez-le pour confectionner des amuse-bouches supplémentaires.

Pour badigeonner vos mini-chaussons et petits rouleaux, vous pouvez également remplacer l'œuf par du lait.

CS

Důležité pokyny

Souprava na pečení je ideální pro výrobu plněných taštiček nebo rolek.

Je vhodná pro zpracovávání např. listového, křehkého, pizzového nebo štrúdlového těsta atd.

- K čištění nepoužívejte abrazivní ani leptavé prostředky nebo tvrdé kartáče apod.
- Udržujte všechny díly mimo dosah zdrojů tepla, jako jsou např. varné desky nebo plynové hořáky.

Čištění

- ▷ Všechny díly před prvním použitím a po každém dalším použití umyjte horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí. Vykrajovací formu lze mýt v myčce. Nedávejte ji ale přímo nad topné tyče. Hladký ani mřížkový váleček **nelze** mýt v myčce! Před ručním mytím stáhněte rukojeti a než díly zase sesadíte, nechte je dobře uschnout.
- ▷ Zbytky těsta v rozích vykrajovací formy můžete odstranit měkkým mycím kartáčem.

Recepty

Rolky s fíky a šunkou Serrano

Příklady

7 fíků, 7 plátků šunky Serrano, 1 balíček listového těsta (hotový výrobek), 1 vejce

Příprava

1. Troubu předehřejte na 185 °C.
2. Fíky nakrájejte na čtvrtky a odložte na stranu.
3. Plátky šunky nakrájejte na čtvrtky a odložte na stranu.
4. Vytvářejte plát těsta a pomocí diamantové formy  jej rozdělte na 27 dílků.

5. Položte kousek šunky a fíku doprostřed každého dílku a srolujte.

6. Potřete rozšlehaným vejcem a pečte asi 15 až 20 min.

Taštičky s ořechy a medem

Příprava

50 g mandlí, 50 g lískových ořechů, 50 g vlašských ořechů, 50 g arašídů, 5 g skořice, 50 g medu, 10 g strouhané pomerančové kůry, 1 balíček listového těsta (hotový výrobek).

Na ozdobu: ořechy, cukr a med

Příprava

1. Troubu předehřejte na 185 °C.
2. Vytvářejte dva pláty těsta.
3. Nasekejte ořechy a mandle. Pár nasekaných ořechů a mandlí odložte stranou na ozdobu.
4. Všechny ostatní přísady smíchejte tak, aby vznikla hladká hmota.
5. Jeden plát těsta položte na diamantovou vykrajovací formu  a jemně vtlačte do otvorů.
6. Naplňte kousky a navrch položte druhý plát.
7. Přejed'te hladkým válečkem na těsto, aby se jednotlivé taštičky oddělily.
8. Ozdobte cukrem a ořechy.
9. Pečte asi 15 až 20 min.
10. Hotové a vychladlé pečivo pokapejte trochou medu.

Zeleninové rolky

Příprava

18 výhonků zeleného chřestu, 3 mrkve, 1 balíček listového těsta (hotový výrobek), 1 vejce

Na omáčku: 1 kelímek přírodního jogurtu, 1 větvička kopru, 1 čajová lžička olivového oleje

Příprava

1. Troubu předehřejte na 185 °C.
2. Nakrájejte mrkev na plátky julienne o délce 4 cm a šířce ½ cm.
3. Chřest nařežte na délku 4 cm. Ještě jednou jej podélně rozpulte.

4. Osolte, opepřete a odložte na stranu.
5. Otrhejte z větvičky lístky kopru.
6. Pomocí lichoběžníkové vykrajovací formy  rozdělte těsto na 18 kousků.
7. Na každý kousek položte jednu mrkev a dva kousky fazolek a oba konce nahoře přeložte přes sebe.
8. Rolky potřete rozšlehaným vejcem a pečte asi 15 až 20 min.
9. Smíchejte jogurt, nasekaný kopr a olivový olej a servírujte jako omáčku s rolkami.

Minikoláčky s kdoulovým džemem

Přísady

500 g kdoulového džemu, 1 balíček listového těsta (hotový výrobek), cukr, 1 vejce

Příprava

1. Troubu předehřejte na 185 °C.
2. Vyválejte dva pláty těsta.
3. Jedem plát položte na lichoběžníkovou  nebo diamantovou  vykrajovací formu a jemně vtlačte do otvorů.
4. Okraje potřete rozšlehaným vejcem.
5. Důlky rovnoměrně naplňte kdoulovým džemem.
6. Druhý plát těsta prořízněte mřížkovým válečkem, lehce roztáhněte a položte jej navrch.
7. Přejeďte hladkým válečkem na těsto, aby se jednotlivé minikoláčky oddělily.
8. Potřete rozšlehaným vejcem.
9. Pečte asi 15 až 20 min.
10. Hotové a vychladlé pečivo posypejte trochou cukru.

Tipy

Zpracovávejte těsto ihned po vytažení z chladničky. Doma vyráběné těsto nechte vychladit minimálně půl hodiny.

Pečicí papír z hotového těsta můžete použít pro umístění plátu na vykrajovací formu.

Pokud by se těsto lepilo na mřížkový nebo hladký váleček, poprašte jej trochou mouky.

Zbylé těsto znovu vyválejte a použijte pro další chuťovky.

Na potřetí můžete místo vejce použít i mléko.

pl

Ważne wskazówki

Zestaw nadaje się idealnie do przygotowania nadziewanych pierożków lub nadziewanych ruloników. Można go używać do ciasta francuskiego, kruchego, na pizzę, struclę itp.

- Do czyszczenia nie należy używać szorujących lub żrących środków czyszczących, wzgl. twardych szczotek itp.
- Elementy zestawu należy trzymać z daleka od źródeł ciepła, takich jak np. płyty kuchenne lub otwarte płomienie.

Czyszczenie

- ▷ Przed pierwszym użyciem oraz po każdym kolejnym użyciu należy umyć wszystkie części w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Forma do wykrawania nadaje się również do mycia w zmywarce do naczyń. Jednak nie należy układać jej bezpośrednio nad elementami grzejnymi. Obydwa wałki do ciasta **nie** nadają się do mycia w zmywarce do naczyń! Należy zdjąć uchwyt przed myciem ręcznym wałka. Przed ponownym złożeniem wałka całkowicie osuszyć wszystkie części.
- ▷ Pozostałości ciasta w rogach formy do wykrawania można usunąć za pomocą miękkiej szczotki do zmywania.

Przepisy

Ruloniki z figami i szynką serrano

Składniki

7 fig, 7 plasterków szynki serrano, 1 opakowanie ciasta francuskiego (wyrób gotowy), 1 jajko

Sposób przyrządzenia

1. Nagrząć piekarnik do temperatury 185 °C.
2. Każdą figę pokroić na cztery części i odłożyć na bok.

3. Plasterki szynki pokroić na cztery części i odłożyć na bok.
4. Ciasto francuskie rozwałkować i podzielić za pomocą formy w kształcie diamentu  na 27 kawałków.
5. Kawałeczki szynki i fig położyć na środku i zrolować je.
6. Posmarować roztrzepanym jajkiem i piec przez ok. 15 - 20 minut.

Pierozki z orzechami i miodem

Składniki

50 g migdałów, 50 g orzechów laskowych, 50g orzechów włoskich, 50 g orzechów ziemnych, 5 g cynamonu, 50 g miodu, 10 g startej skórki pomarańczowej, 1 opakowanie ciasta francuskiego (wyrób gotowy).

Do dekoracji: orzechy, cukier i miód

Sposób przyrządzania

1. Nagrząć piekarnik do temperatury 185 °C.
2. Ciasto francuskie podzielić na dwie części i rozwałkować.
3. Posiekać wszystkie orzechy i migdały. Kilka posiekanych orzechów i migdałów pozostawić do dekoracji.
4. Wszystkie pozostałe składniki wymieszać, aż do uzyskania jednolitej masy.
5. Jedną warstwę ciasta położyć na formę w kształcie trapezu  i lekko docisnąć w zagłębienia.
6. Zagłębienia napełnić nadzieniem i przykryć drugą warstwą ciasta.
7. Rozwałkować gładkim wałkiem aby rozdzielić pierożki.
8. Ozdobić cukrem i orzechami.
9. Piec przez ok. 15 - 20 minut.
10. Gotowy i ostudzony wypiek skropić odrobiną miodu.

Warzywne ruloniki

Składniki

18 sztuk zielonych szparagów, 3 marchwie, 1 opakowanie ciasta francuskiego (wyrób gotowy), 1 jajko

Na sos: 1 kubek jogurtu naturalnego, gałązka kopru, 1 łyżka oliwy z oliwek

Sposób przyrządzania

1. Nagrząć piekarnik do temperatury 185 °C.
2. Marchew pokroić techniką Julienne na paski o długości 4 cm i 0,5 cm szerokości.
3. Końcówki szparagów odkroić na 4 centymetry. Końcówki szparagów przeciąć wzdłuż na pół.
4. Doprawić solą i pieprzem i odłożyć na bok.
5. Oderwać liście kopru od łodygi.
6. Ciasto francuskie podzielić za pomocą formy w kształcie diamentu  na 18 kawałków.
7. Na każdy kawałek położyć paski marchewki i dwie sztuki szparagów, których końcówki położyć jedną na drugiej.
8. Ruloniki posmarować roztrzepanym jajkiem i piec przez ok. 15 - 20 minut.
9. Wymieszać jogurt, posiekany koper oraz oliwę z oliwek i podawać jako sos do ruloników.

Miniciasteczka z galaretką z owoców pigwy

Składniki

500 g galaretki z owoców pigwy, 1 opakowanie ciasta francuskiego (wyrób gotowy), cukier, 1 jajko

Sposób przyrządzania

1. Nagrząć piekarnik do temperatury 185 °C.
2. Ciasto francuskie podzielić na dwie części i rozwałkować.
3. Jedną warstwę ciasta położyć na formę w kształcie trapezu  lub w kształcie diamentu  i lekko docisnąć w zagłębienia.
4. Brzegi posmarować roztrzepanym jajkiem.
5. Zagłębienia równomiernie napełnić galaretką z pigwy.

6. Przejechać wałkiem do kratkowania po drugiej warstwie ciasta, lekko rozciągnąć je i położyć na formę z nadzieniem.
7. Rozwałkować gładkim wałkiem, aby rozdzielić miniciasteczka.
8. Posmarować roztrzepanym jajkiem.
9. Piec przez ok. 15 - 20 minut.
10. Gotowy i ostudzony wypiek posypać odrobiną cukru.

Porady

Ciasto zużyć od razu po wyciągnięciu z lodówki. Ciasto własnej roboty należy schłodzić przez co najmniej pół godziny.

Aby ułożyć ciasto na formie do wykrawania, można użyć papieru do pieczenia, na którym znajduje się gotowy wyrób.

W razie potrzeby posypać ciasto odrobiną mąki, aby się nie kleiło do wałków.

Pozostałe ciasto można ponownie rozwałkować i użyć do dalszych przekąsek.

Do posmarowania można również użyć mleka zamiast jajka.

sk

Dôležité upozornenia

Súprava na pečenie je ideálna na prípravu plnených taštičiek alebo plnených roliek z cesta. Je vhodná na spracovanie napr. lístkového a krehkého cesta alebo cesta na pizzu alebo štrúdlu a pod.

- Na čistenie nepoužívajte abrazívne ani žieravé čistiace prostriedky, resp. tvrdé kefy atď.
- Všetky diely udržiavajte mimo zdrojov tepla, ako sú napríklad varné dosky alebo plynové plamene.

Čistenie

- ▷ Pred prvým a po každom použití vyčistíte všetky diely horúcou vodou a trochu jemného prostriedku na umývanie riadu. Vykrájacia forma je vhodná aj na čistenie v umývačke riadu. Neukladajte ju však priamo nad vyhrievacie tyče. Hladký a mriežkový valček **nie sú** vhodné do umývačky riadu!

Rukoväte na ručné umývanie vyberte a nechajte ich dobre uschnúť, skôr než všetky diely znovu zložíte.

- ▷ Zvyšky cesta vo vykrájovacej forme možno odstrániť mäkkou kefkou na umývanie riadu.

Recepty

Rolky s figami a šunkou Serrano

Prísady

7 fig, 7 plátkov šunky Serrano, 1 balenie lístkového cesta (polotovar), 1 vajce

Príprava

1. Predhrejte rúru na pečenie na 185 °C.
2. Každú figu pokrájajte na štvrtky a odložte bokom.
3. Plátky šunky pokrájajte na 4 kúsky a odložte bokom.
4. Vyvalkajte lístkové cesto a diamantovou formou  ho vykrojte na 27 častí.
5. Do stredu každej vložte kúsky šunky a figy a zrolujte ich.
6. Ponatierajte rozšľahaným vajčkom a pečte cca 15 až 20 minút.

Taštičky s orechmi a medom

Prísady

50 g mandlí, 50 g lieskovcov, 50 g vlašských orechov, 50 g arašidov, 5 g škoric, 50 g medu, 10 g nastrúhanej pomarančovej kôry, 1 balenie lístkového cesta (polotovar).

Na ozdobenie: orechy, cukor a med

Príprava

1. Predhrejte rúru na pečenie na 185 °C.
2. Lístkové cesto vyvalkajte na dva plátky.
3. Orechy a mandle posekajte. Trochu nasekaných orechov a mandlí odložte na ozdobenie.
4. Všetky zvyšné prísady zmiešajte, kým sa nevytvorí rovnomerná masa.
5. Jeden plátok lístkového cesta položte na diamantovú vykrájovaciu formu  a jemne ju vtlačte do výrezov.
6. Naplňte plnkou a položte naň druhý plátok cesta.

7. Povaľkajte po ňom hladkým valčekom tak, aby sa taštičky pooddeľovali.
8. Ozdobte cukrom a orechmi.
9. Pečte cca 15 až 20 minút.
10. Hotové, vychladené pečivo pokvapkajte trochou medu.

Zeleninové rolky

Prísady

18 kusov zelenej špargle, 3 mrkvy,
1 balenie lístkového cesta (polotovár), 1 vajce

Na omáčku: 1 biely jogurt, 1 zväzok kôpru,
1 ČL olivového oleja

Príprava

1. Predhrejte rúru na pečenie na 185 °C.
2. Mrkvu nakrájajte na jemné prúžky Julienne dlhé 4 cm a široké ½ cm.
3. Nakrájajte špičky špargle na 4 cm dĺžku. Špičky špargle ešte rozpol'te.
4. Osol'te, okoreňte a odložte bokom.
5. Natrhajte končeky kôpra zo stonky.
6. Vyval'kajte lístkové cesto a lichobežníkovou formou  vykrojte 18 kusov.
7. Na každý kusok položte mrkvu a dva kusky špargle a oboje konce hore preklopte na seba.
8. Rolky ponatierajte rozšľahaným vajčkom a pečte cca 15 až 20 minút.
9. Jogurt zmiešajte s kôprom a olivovým olejom a omáčku srvírujte spolu s rolkami.

Koláčiky s dulovým želé

Prísady

500 g dulového želé, 1 balenie lístkového cesta (polotovár), cukor, 1 vajce

Príprava

1. Predhrejte rúru na pečenie na 185°C.
2. Lístkové cesto vyval'kajte na dva plátky.
3. Jednu vrstvu lístkového cesta položte na lichobežníkovú  alebo diamantovú  vykrajovaciu formu a jemne ju vtlačte do výrezov.
4. Okraje ponatierajte rozšľahaným vajcom.

5. Priehlbinky rovnomerne vyplňte dulovým želé.
6. Druhý plátok cesta narežte mriežkovacím valčekom, mierne ho rozťahnite a položte nahor na naplnené cesto.
7. Povaľkajte po ňom hladkým valčekom tak, aby sa koláčiky pooddeľovali.
8. Ponatierajte rozšľahaným vajcom.
9. Pečte cca 15 až 20 minút.
10. Hotové, vychladené pečivo posypte trochou cukru.

Tipy

Cesto spracujte ihneď po vybratí z chladničky. Vlastnoručne vyrobené cesto vychlad'te minimálne pol hodinu v chladničke.

Na umiestnenie cesta na vykrajovaciu formu môžete použiť papier na pečenie z polotovaru.

Ak sa cesto lepí na mriežkovací alebo hladký valček, posypte ho trochou múky.

Zvyšné cesto vyval'kajte a použite na prípravu dodatočných chuťoviek.

Na natieranie sa namiesto vajčeka hodí aj mlieko.

hu

Fontos tudnivalók

A sütőkészlet töltött tésztafélék vagy töltött rudacsok készítéséhez ideális eszköz.

A termék leveles-, omlós-, pizza- vagy rétestésztahoz stb. használható.

- A termék tisztításához ne használjon súroló hatását vagy maró tisztítószert, illetve kemény kefést stb.
- Tartson kellő távolságot különféle hőforrásoktól, például főzőlaptól vagy gázlágtól.

Tisztítás

- ▷ Minden részt tisztítson meg az első használat előtt és minden további használat után meleg vízzel és egy kevés mosogatószerrel. A kiszűrőforma mosogatógépben is tisztítható, de ne helyezze közvetlenül a fűtőszálak fölé. A sima és a rácsos hengert **nem** tisztítható mosogatógépben! A kézzel történő mosáshoz húzza le a fogantyúkat, és hagyja őket alaposan megszáradni, mielőtt ismét összeszereli a részeket.

- ▷ A kiszúróforma sarkaiban leragadt tésztamaradványokat egy puhasörtés mosogatókefével tudja eltávolítani.

Receptek

Fügés - serrano sonkás rúd

Hozzávalók

7 füge, 7 szelet serrano sonka, 1 csomag leveles tészta (késztermék), 1 tojás

Elkészítés

1. Melegítse elő a sütőt 185 °C-ra.
2. A fügéket vágja négyfelé, majd tegye félre.
3. A sonkaszeleteket szintén vágja négyfelé, majd tegye félre.
4. Nyújtsa ki a tésztát, és a gyémánt kiszúróval  ossza 27 részre.
5. Tegyen a közepükre fügedarabokat és sonkát, majd tekerje fel.
6. Kenje meg a felvert tojással, majd kb. 15 - 20 perc alatt süsse készre.

Mézes-mogyorós tésztatáskák

Hozzávalók

50 g mandula, 50 g mogyoró, 50 g dió, 50 g földimogyoró, 5 g fahéj, 50 g méz, 10 g reszelt narancshéj, 1 csomag leveles tészta (késztermék).
a díszítéshez: dió, cukor és méz

Elkészítés

1. Melegítse elő a sütőt 185 °C-ra.
2. Nyújtsa ki két téglalapot a leveles tésztából.
3. Darabolja fel apróra a diófélét. Tegyen félre néhány szem diót vagy mandulát a díszítéshez.
4. Az összes többi hozzávalót keverje el egyenletes masszává.
5. Az egyik téglalapot helyezze a gyémánt kiszúróformára , majd nyomja kissé a nyílásokba.
6. Töltse meg a süteményeket, majd fektesse rá a másik téglalapot.
7. A tésztatáskák elválasztásához tolja végig a téglalapot a sima hengert.

8. Díszítse cukorral és dióval.

9. Süsse kb. 15 - 20 percig.

10. Az elkészült és kihűlt tésztára csepegtessen egy kevés mézet.

Zöldséges rudak

Hozzávalók

18 zöld spárgasíp, 3 sárgarépa, 1 csomag leveles tészta (késztermék), 1 tojás

A mártáshoz: 1 pohár natúr joghurt, egy szál kapor, 1 tk. olívaolaj

Elkészítés

1. Melegítse elő a sütőt 185 °C-ra.
2. A sárgarépát vágja julienne-re, 4 cm hosszú, ½ cm széles csíkokra.
3. A spárgacscsokat vágja le 4 cm hosszúságúra. A spárgacscsokat vágja hosszában félbe.
4. Fűszerezze sóval és borssal, majd tegye félre.
5. A kaporleveleket tépkedje le a szárról.
6. A tésztát a trapéz kiszúróval  ossza 18 részre.
7. Minden darabra tegyen egy répát és két darab spárgát, majd a két végét helyezze felül egymásra.
8. Kenje meg a rudakat a felvert tojással, majd süsse kb. 15 - 20 percig.
9. A joghurtot, a felaprított kaporot és az olívaolajat keverje el, és tálalja a rudak mellé mártásként.

Birsalmazselés mini sütemények

Hozzávalók

500 g birsalmazselé, 1 csomag leveles tészta (késztermék), cukor, 1 tojás

Elkészítés

1. Melegítse elő a sütőt 185 °C-ra.
2. Nyújtsa ki két téglalapot a leveles tésztából.
3. Fektesse az egyik téglalapot a trapéz  vagy a gyémánt  kiszúróformára, és egy kissé nyomja a nyílásokba.
4. A széleket kenje meg a felvert tojással.
5. Töltse meg a mélyedéseket egyenletesen birsalmazselével.

6. A második tézstalapot vagdossa be a rácsozó hengerrel, kissé húzza szét a tézstát, és fektesse az első tézstalapra.
7. Tolja végig rajta a sima hengert, így elválnak egymástól a mini sütemények.
8. Kenje meg a felvert tojással.
9. Süsse kb. 15 - 20 percig.
10. Az elkészült és kihűlt süteményt szórja meg egy kevés cukorral.

Tippek

A tézstát rögtön készítse el, amint kivette a hűtőszekrényből. A saját készítésű tézstát legalább egy fél órára tegye hűtőszekrénybe.

A késztermék sütőpapírával könnyedén a kiszúró-formára helyezheti a tézstát.

Ha a tézsza a rácsozó vagy a sima hengerhez ragadna, szórja meg egy kevés liszttel.

A megmaradt tézstát nyújtsa ki újra, és abból is készíthet még falatkákat.

A megkenéshez tojás helyett használhat tejet is.

tr

Önemli Bilgiler

Píşirme seti dolgulu hamur ve rulo hamur için idealdır. Milföy, kurabiye, pizza, strudel vb. hamuru ile çalışmaya uygundur.

- Temizleme için tahriş edici ya da aşındırıcı kimyasallar veya sert fırçalar kullanılmamalıdır.
- Tüm parçaları örn. ocak veya alev gibi ısı kaynaklarından uzak tutun.

Temizleme

- ▷ Tüm parçaları kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra sıcak su ve bir miktar bulaşık deterjanı ile temizleyin. Kalıp aynı zamanda bulaşık makinesinde de yıkanabilir. Bunları doğrudan ısıtıcı çubukların üzerine yerleştirmeyin. Düz merdane ve ızgara rulosu bulaşık makinesi için uygun **değildir!**
- Elde yıkama için kulpları çıkarın ve parçaları tekrar monte etmeden önce iyice kurumasını bekleyin.

- ▷ Kalıbın kenarındaki hamur artıkları yumuşak bir fırçayla çıkarılabilir.

Tarifler

İncirli ve Serrano Jambonlu Rulolar

Malzemeler

7 incir, 7 dilim Serrano jambonu, 1 paket milföy (hazır ürün), 1 yumurta

Hazırlanışı

1. Fırını 185 °C'de ısıtın.
2. İncirlerin her birini dört parçaya kesin ve ayırın.
3. Jambon dilimlerini dört parçaya kesin ve ayırın.
4. Milföy hamurunu açın ve baklava kalıbı ile  27 parçaya ayırın.
5. Jambon ve incir parçalarını ortaya yerleştirin ve rulolayın.
6. Çırpılmış yumurta sürün ve yakl. 15 ila 20 dk. pişirin.

Kuruyemiş ve Bal Dolgulu Hamurlar

Malzemeler

50 g badem, 50 g fındık, 50 g ceviz, 50 g fıstık, 5 g tarçın, 50 g bal, 10 g rendelenmiş portakal kabuğu, 1 paket milföy hamuru (hazır ürün).

Süsleme için: Kuruyemiş, şeker ve bal

Hazırlanışı

1. Fırını 185 °C'de ısıtın.
2. Milföy hamurunu iki parça olarak açın.
3. Tüm kuruyemişleri ve bademleri öğütün. Birkaç öğütülmüş kuruyemiş ve bademleri süsleme için kenara ayırın.
4. Kalan tüm malzemeleri karıştırarak homojen bir harç haline getirin.
5. Bir kat milföy hamurunu baklava kalıbın üzerine  yerleştirin ve hafifçe oyukların içine doğru bastırın.
6. Hamuru doldurun ve ikinci katı üzerine yerleştirin.
7. Düz merdaneyi üzerinde gezdirerek dolgulu hamurları birbirinden ayırın.
8. Şeker ve kuruyemişler ile süsleyin.

9. Yakl. 15 ila 20 dk. pişirin.
10. Pişmiş ve soğumuş hamur üzerine biraz bal damlatın.

Sebze ruloları

Malzemeler

18 adet yeşil kuşkonmaz, 3 havuç,
1 paket milföy hamuru (hazır ürün), 1 yumurta
Sos için: 1 kase doğal yoğurt, bir tutam dereotu,
1 TK zeytinyağı

Hazırlanışı

1. Fırını 185 °C'de ısıtın.
2. Havuçları, 4 cm uzun ve ½ cm genişliğinde jülyen kesin.
3. Kuşkonmaz uçlarını 4 cm kadar kesin. Kuşkonmaz uçlarını bir kez uzunlamasına ikiye bölün.
4. Tuz ve karabiber ekleyip kenara ayırın.
5. Dereotu yapraklarını dalından koparın.
6. Milföy hamurunu trapez kalıbı  ile 18 parçaya bölün.
7. Her parçanın üzerine bir havuç ve iki parça kuşkonmaz ekleyin ve her iki ucunu üst üste getirin.
8. Rulolara çırpılmış yumurta sürün ve yakl. 15 ila 20 dk. pişirin.
9. Yoğurt, doğranmış dereotu ve zeytinyağını karıştırın ve rulolarla birlikte sos olarak servis edin.

Ayva jöleli küçük pasta

Malzemeler

500 g ayva jölesi, 1 paket milföy hamuru (hazır ürün),
şeker, 1 yumurta

Hazırlanışı

1. Fırını 185 °C'de ısıtın.
2. Milföy hamurunu iki parça olarak açın.
3. Bir kat milföy hamurunu trapez  veya baklava  kalıbın üzerine yerleştirin ve hafifçe oyukların içine doğru bastırın.
4. Kenarlara çırpılmış yumurta sürün.
5. Oyukları eş miktarda ayva jölesi ile doldurun.

6. İkinci hamur katmanını ızgara rulosu ile üzerinden geçin, hafifçe birbirinden ayırın ve üzerine yerleştirin.
7. Düz merdaneyi üzerinde gezdirerek küçük pastaları birbirinden ayırın.
8. Çırpılmış yumurta sürün.
9. Yakl. 15 ila 20 dk. pişirin.
10. Pişmiş ve soğumuş hamur üzerine biraz şeker serpin.

İpuçları

Hamuru buzdolabından çıkardıktan hemen sonra kullanmaya başlayın. Kendi yaptığınız hamuru en az yarım saat soğutun.

Hamuru kalıplara yerleştirmek için hazır olan hamurun fırın kağıdını kullanabilirsiniz.

İzgara rulosuna veya düz merdaneye yapışması durumunda hamura bir miktar un serpin.

Kalan hamuru yeniden açın ve ilave atıştırmalık yapmak için kullanın.

Yumurta yerine süt de sürebilirsiniz.



www.tchibo.de/anleitungen
www.tchibo.de/instructions
www.fr.tchibo.ch/notices
www.tchibo.cz/navody
www.tchibo.pl/instrukcje
www.tchibo.sk/navody
www.tchibo.hu/utmutatok
www.tchibo.com.tr/kilavuzlar

Artikelnummer | Product number | Référence | Číslo výrobku
Numer artykułu | Číslo výrobku | Cikkszám | Ürün numarası :

381 801

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

www.tchibo.de • www.tchibo.ch • www.tchibo.cz • www.tchibo.pl

www.tchibo.sk • www.tchibo.hu • www.tchibo.com.tr