

Betty Bossi

Christmas Roller

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



Clever ideas for clever cooks



Christmas Roller

For pastry production

Zur Herstellung von Gebäck

Pour la préparation de petits gâteaux

Para la elaboración de repostería

Per la preparazione di pasticcini e salatini

Voor het maken van gebak

EN

Christmas Roller

For pastry production

Merry Christmas! One of the most beautiful signs that Christmas is close at hand is undoubtedly the smell of homemade surprises. With the Christmas Roller you can make festive snacks in no time at all and have the first fine presents for friends, family and neighbors.

- For unique and surprising Christmas tree pastry
- Your very own festive speciality
- With various filling options
- Little waste, thanks to seamless cutting
- Ideal for ready-made dough and homemade doughs up to 3 mm thick

Cleaning: Before first use, clean with hot water and dishwashing liquid. **Never use scouring agents, strong detergents or steel wool as this may damage the surface.**

DE

Christmas Roller

Zur Herstellung von Gebäck

Merry Christmas! Zu den schönsten Zeichen dafür, dass Weihnachten ganz nah ist, gehört zweifellos der Duft nach selbstgemachten Überraschungen. Mit dem Christmas Roller fertigen Sie das festliche Gebäck in Windeseile an und haben so bereits die ersten feinen Präsente für Freunde, Großmütter und Nachbarn.

- Für einzigartiges und überraschendes Gebäck in Tannenbaumform
- Die festliche Spezialität Ihres Hauses
- Variantenreiche Füllung möglich
- Kaum Teigreste dank nahtlosem Prägen
- Ideal für Fertigteige und selbst gemachte Teige bis 3 mm Dicke

Reinigung: Vor dem ersten Gebrauch mit heißem Wasser und Spülmittel reinigen. **Keine Scheuermittel, starke Reinigungsmittel oder Stahlwolle verwenden, da sonst die Oberfläche zerkratzt wird.**



Christmas Roller

Pour la préparation de petits gâteaux

Joyeux Noël ! La bonne odeur de délicieuses surprises faites maison annonce l'approche des fêtes de Noël. Avec la Christmas Roller, vous confectionnez des pâtisseries de fête en un clin d'œil et avez ainsi déjà vos premiers délicieux présents à offrir aux amis, grands-mères et voisins.

- Pour des pâtisseries insolites et surprenantes en forme de sapins
- Votre spécialité à l'occasion des grandes occasions
- Des possibilités de garniture variées
- Peu de chutes de pâte grâce au gaufrage continu
- Idéale pour les pâtes prêtes à l'emploi et les pâtes « maison » jusqu'à 3 mm d'épaisseur

Nettoyage : Avant la première utilisation, laver à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle.

Ne pas employer de produits à récuser, de détergents puissants ou de paille de fer car ils risqueraient de rayer la surface.

Christmas Roller

Para la elaboración de repostería

¡Feliz Navidad! Sin duda, de los signos más bonitos que indican que la Navidad está a la vuelta de la esquina está el olor a sorpresas hechas por uno mismo. Con el Christmas Roller podrá elaborar repostería de fiesta en un tiempo récord y de este modo ya tendrá los primeros regalos para amigos, la abuela o el vecino.

- Para repostería exclusiva y sorprendente en forma de árbol de Navidad
- La especialidad festiva de su casa
- Posibilidad de todo tipo de rellenos
- Apenas quedan restos de pasta gracias a la forma sin rebabas
- Ideal para pastas elaboradas y pastas hechas por usted mismo hasta 3 mm de grosor

Limpieza: Antes del primer uso se deberá lavar con agua caliente y líquido lavavajillas. **No utilizar limpiadores abrasivos, detergentes fuertes ni estropajos, ya que podría rayarse la superficie.**

Christmas Roller

Per la preparazione di pasticcini e salatini

Merry Christmas! Fra i segnali più belli dell'arrivo del Natale vi è senza dubbio il profumo di deliziose sorprese fatte in casa. Con il Christmas Roller preparerete dolcetti e salatini natalizi in un batter d'occhio e avrete già i primi doni deliziosi per amici, nonne e vicini di casa.

- Per un dolce originale e sorprendente a forma di albero di Natale.
- La specialità di casa delle feste
- Diverse varianti di ripieno possibili
- Praticamente senza avanzi di impasto grazie allo stampo senza scanalature
- Ideale per impasti pronti e fatti in casa fino a 3 mm di spessore

Pulizia: Prima del primo utilizzo, lavare con acqua calda e detersivo. **Non utilizzare abrasivi, detergenti forti o lana d'acciaio, o si rischia di graffiare la superficie.**

Christmas Roller

Voor het maken van gebak

Merry Christmas! Bij het mooiste signaal, om aan te geven dat de kerst voor de deur staat, hoort ongetwijfeld de geur van zelfgemaakte verrassingen. Met de Christmas Roller maakt u in een handomdraai feestelijk gebak en hebt u gelijk al de eerste presentjes voor uw vrienden, oma en opa en burens.

- Voor uniek en verrassend gebak in de vorm van een dennenboom
- De feestelijke specialiteit van uw huis
- Vele verschillende vullingen mogelijk
- Nauwelijks deegresten dankzij naadloos uitsteken
- Ideaal voor kant-en-klaar deeg en zelfgemaakte deeg tot 3 mm dik

Reiniging: Vóór het eerste gebruik met heet water en afwasmiddel reinigen. **Gebruik geen schuurmiddelen, sterke reinigingsmiddelen of staalwol, omdat daardoor krassen op het oppervlak ontstaan.**



Step by step

1



2



3



4



5



6



EN

Instructions for use

1. Use the baking parchment to unroll the ready-to-bake dough, lay it on a flat surface and dust well with flour. Also sprinkle the Christmas Roller with a little flour.

2. Place the Christmas Roller at the top of the dough, roll it over the dough slowly with firm pressure across the width. Repeat this process one row at a time.

Important note: Observe the arrow markings on the side of the roller. For optimum cutting results, the arrow must point downwards at the beginning of each cutting cycle.

3. Coat the tree trunk segments with a little beaten egg, fold over and press down firmly.

4. Coat the trees with a little beaten egg. Bake in the oven according to the recipe instructions. After baking, leave to cool for approx. 5 minutes, then break the trees apart.

5. Distribute the filling in the middle of each half. Place the second half on top of the filling.

Tip: Use a piping bag to apply the filling evenly.

6. Decorate according to the recipe instructions.

Tips & Tricks:

- Before processing, place the dough in the freezer for about 15 minutes.
- Process the cold dough quickly.

DE

Gebrauchsanleitung

1. Fertigteig mit dem Backpapier entrollen, auf eine ebene Fläche legen, gut mit Mehl bestäuben. Den Christmas Roller ebenfalls mit wenig Mehl bestäuben.

2. Den Christmas Roller beim Teiganfang ansetzen, langsam und mit festem Druck der Breite nach über den Teig rollen. Diesen Vorgang Bahn für Bahn wiederholen.

Wichtiger Hinweis: Die seitlich aufgebrachte Pfeilmarkierung auf der Rolle beachten. Der Pfeil muss für ein optimales Schnittergebnis jeweils bei Schnittbeginn nach unten zeigen.

3. Baumstammsegmente mit wenig verquirltem Ei bestreichen, umklappen, gut andrücken.

4. Tannenbäume mit wenig verquirltem Ei bestreichen. Gemäß Angaben im Rezept backen. Nach dem Backen ca. 5 Minuten abkühlen lassen, danach die Tannenbäume auseinanderbrechen.

5. Füllung mittig auf jeweils eine Hälfte verteilen. Zweite Hälfte auf die Füllung legen.

Tip: Verwenden Sie einen Spritzbeutel zum gleichmäßigen Auftragen der Füllung.

6. Gemäß Angaben im Rezept dekorieren.

Tipps & Tricks:

- Den Teig vor der Verarbeitung ca. 15 Minuten in den Tiefkühler legen.
- Kalten Teig rasch verarbeiten.

FR

Mode d'emploi

1. Dérouler la pâte prête à l'emploi avec le papier de cuisson sur une surface plane, bien fariner. Également légèrement fariner la Christmas Roller.

2. Appliquer la Christmas Roller au début de la pâte, lentement la rouler sur la pâte en exerçant une pression ferme dans le sens de la largeur. Répéter cette opération bande par bande.

Remarque importante : Observer la flèche sur le côté de la roue. Pour une coupe optimale, la flèche doit pointer vers le bas au début de chaque nouvelle coupe.

3. Badigeonner les segments des troncs d'arbre avec un peu d'œuf battu, les rabattre et bien appuyer.

4. Badigeonner les sapins avec un peu d'œuf battu. Cuire au four selon les indications dans la recette. Après la cuisson, laisser refroidir pendant env. 5 minutes, rompre ensuite les sapins.

5. Répartir respectivement la garniture au centre sur une moitié de sapin. Poser une deuxième moitié de sapin sur la garniture.

Astuce : Pour une répartition homogène de la garniture, employez une poche à dresser.

6. Décorer selon les indications dans la recette.

Conseils et astuces :

- Avant l'utilisation, mettre la pâte au congélateur pendant env. 15 minutes.
- Rapidement utiliser la pâte froide.

Step by step

1



2



3



4



5



6



ES

Modo de empleo

1. Desenrollar la pasta elaborada con el papel de horno, colocarla sobre una superficie lisa y espolvorear bien con harina. Espolvorear también con un poco de harina el Christmas Roller.

2. Colocar el Christmas Roller en el principio de la masa, extenderlo despacio y presionando a lo ancho sobre la pasta. Repetir este proceso para cada tira.

Nota importante: Observar la marca de flecha colocada en el lateral del rodillo. Para un resultado de corte óptimo la flecha debe mirar hacia abajo al empezar a cortar.

3. Pintar con un poco de huevo batido los segmentos del tronco del árbol, plegar y presionar bien.

4. Pintar con un poco de huevo batido los abetos. Hornear según las indicaciones de la receta. Tras el horneado dejar enfriar aprox. 5 minutos y después separar los abetos.

5. Distribuir el relleno en el centro sobre una de las mitades respectivamente. Colocar la segunda mitad sobre el relleno.

Consejo: Utilice una manga pastelera para la aplicación uniforme del relleno.

6. Decorar según las indicaciones de la receta.

Consejos y trucos:

- Antes de su procesamiento, depositar la pasta aprox. 15 minutos en el frigorífico.
- Procesar rápidamente la pasta fría.

IT

Istruzioni per l'uso

1. Srotolare la pasta pronta con la carta da forno, stenderla su una superficie piana e infarinarla bene. Spolverare anche il Christmas Roller con un po' di farina.

2. Posizionare il Christmas Roller all'inizio della pasta e farlo scorrere lentamente sulla pasta lungo la larghezza, esercitando una pressione costante. Ripetere questa procedura su ogni striscia di pasta.

Avvertenza importante: Prestare attenzione alla freccia presente a lato del rullo. Per un risultato di taglio ottimale, all'inizio del taglio questa deve essere rivolta verso il basso.

3. Spennellare i segmenti del tronco dell'albero con un po' di uovo sbattuto, ribaltarli e premere bene.

4. Spennellare gli alberi di Natale con un po' di uovo sbattuto. Cuocere in forno in base alle istruzioni della ricetta. Dopo la cottura far raffreddare per circa 5 minuti, quindi staccare gli alberelli l'uno dall'altro.

5. Distribuire il ripieno al centro di una metà. Posizionare la seconda metà sul ripieno.

Consiglio: utilizzare una sac à poche per distribuire il ripieno in modo omogeneo.

6. Decorare in base alle istruzioni della ricetta.

Consigli e trucchi:

- riporre la pasta in freezer per circa 15 minuti prima di lavorarla.
- Lavorare velocemente la pasta fredda.

NL

Gebruiksaanwijzing

1. Rol de kant-en-klaar deeg met het bakpapier uit, leg het deeg op een vlakke ondergrond en strooi redelijk wat meel over het deeg. Strooi eveneens een beetje meel over de Christmas Roller.

2. Plaats de Christmas Roller aan het begin van het deeg en rol hiermee langzaam en met vaste druk over de breedte van het deeg. Deze handeling moet u baan voor baan herhalen.

Belangrijke aanwijzing: Let op de zijdelings aangebrachte pijlmarkering op de rol. De pijl moet voor een optimaal snijresultaat telkens aan het begin van het snijden naar onder wijzen.

3. Strijk de boomstamdelen met een beetje geklutsd ei in, klap ze om en druk ze goed aan.

4. Strijk de boomstamdelen met een beetje geklutsd ei in. Bak overeenkomstig de gegevens in het recept. Laat het recept na het bakken ca. 5 minuten afkoelen en breek daarna de dennenhouten los van elkaar.

5. Verdeel de vulling telkens in het midden van een helft. Leg de tweede helft op de vulling.

Tip: Gebruik een spuitzak voor het gelijkmatig aanbrengen van de vulling.

6. Opmaken overeenkomstig de gegevens van het recept.

Tip & Trucs:

- Leg het deeg voor de verwerking ca. 15 minuten in de diepvriezer.
- Koude deeg snel verwerken.



Spinach feta Christmas trees

Preparation: approx. 20 min. | Baking: approx. 10 min. | Yields approx. 24 pieces

- | | |
|---|---|
| <p>1 rolled out puff pastry
(approx. 25 × 42 cm, approx. 320 g)</p> <p>1 Egg, beaten</p> <hr/> <p>60 g deep-frozen creamed spinach,
lightly thawed</p> <p>50 g Feta, coarsely chopped</p> | <p>1. Unroll the dough, form the trees, coat with a little egg (refer to instructions p. 6).</p> <p>2. Baking: approx. 10 min. in the oven preheated to 200°C (convection). Remove from oven, leave to cool slightly, break trees apart.</p> <p>3. Purée spinach and feta. Distribute filling in the middle of half of the trees, place remaining trees on top.</p> |
|---|---|

Garnishing: Garnish Christmas trees with coarsely chopped pine nuts and pumpkin seeds.

- Tips:**
- Use paneer instead of feta.
 - Serve Christmas trees on tomato sauce.

Per cone: 60 kcal, Fat 4 g, Carbohydrate 5 g, Protein 1 g

Herb ham Christmas trees

Preparation: approx. 20 min. | Baking: approx. 10 min. | Yields approx. 24 pieces

- | | |
|--|--|
| <p>1 rolled out puff pastry
(approx. 25 × 42 cm, approx. 320 g)</p> <p>1 Egg, beaten</p> <hr/> <p>60 g Herb butter, soft</p> <p>50 g Ham, finely chopped</p> | <p>1. Unroll the dough, form the trees, coat with a little egg (refer to instructions p. 6).</p> <p>2. Baking: approx. 10 min. in the oven preheated to 200°C (convection). Remove from oven, leave to cool slightly, break trees apart.</p> <p>3. Mix herb butter and ham. Distribute filling in the middle of half of the trees, place remaining trees on top.</p> |
|--|--|

Garnishing: Garnish Christmas trees with finely chopped mixed herbs.

Tip: Use finely chopped beef filet instead of ham.

Per cone: 69 kcal, Fat 5 g, Carbohydrate 5 g, Protein 1 g



Chocolate mint Christmas trees

Preparation: approx. 20 min. | Baking: approx. 10 min. | Yields approx. 24 pieces

- 1 rolled out puff pastry**
(approx. 25 x 42 cm, approx. 320 g)
- 1 Egg**, beaten

- 70 g full-fat cream cheese**
(e.g. Philadelphia)

- 40 g Small chocolate slabs with peppermint cream filling**
(e.g. After Eight), finely chopped

- 1 Tbsp icing sugar**

1. Unroll the dough, form the trees, coat with a little egg (refer to instructions p. 6).
2. **Baking:** approx. 10 min. in the oven preheated to 200°C (convection). Remove from oven, leave to cool slightly, break trees apart.
3. Mix cream cheese, chocolate and icing sugar. Distribute filling in the middle of half of the trees, place remaining trees on top.

Tip: Serve with black tea (e.g. Earl Grey).

Decoration: Distribute dark cake glaze, melted, in strips on the trees and allow to dry.

Per cone: 69 kcal, Fat 4 g, Carbohydrate 7 g, Protein 1 g



Mascarpone beetroot Christmas trees

Preparation: approx. 20 min. | Baking: approx. 10 min. | Yields approx. 24 pieces

- 1 rolled out puff pastry**
(approx. 25 x 42 cm, approx. 320 g)
- 1 Egg**, beaten

- 70 g Mascarpone**

- 40 g Boiled beetroot**, diced

- 1 Tbsp icing sugar**

1. Unroll the dough, form the trees, coat with a little egg (refer to instructions p. 6).
2. **Baking:** approx. 10 min. in the oven preheated to 200°C (convection). Remove from oven, leave to cool slightly, break trees apart.
3. Purée Mascarpone, beetroot and icing sugar together. Distribute filling in the middle of half of the trees, place remaining trees on top.

Decoration: Dust filled Christmas trees with castor sugar.

Tip: Use plums instead of beetroot.

Per cone: 68 kcal, Fat 4 g, Carbohydrate 6 g, Protein 1 g



Spinat-Feta-Tannenbäume

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.
Backen: ca. 10 Min.
Ergibt ca. 24 Stück

-
- | | |
|---|--|
| 1 | ausgerollter Blätterteig
(ca. 25 x 42 cm, ca. 320 g) |
| 1 | Ei , verquirlt |
-

- | | |
|------|--|
| 60 g | tiefgekühlter Rahmspinat , angetaut |
| 50 g | Feta , grob gehackt |
-

1. Teig entrollen, Tannenbäume formen, mit wenig Ei bestreichen (siehe Gebrauchsanleitung S. 7).
2. **Backen:** ca. 10 Min. im auf 200 °C vorgeheizten Ofen (Heißluft). Herausnehmen, etwas abkühlen, Tannenbäume auseinanderbrechen.
3. Spinat und Feta pürieren. Füllung mittig auf die Hälfte der Tannenbäume verteilen, restliche Tannenbäume darauflegen.

- Tipps:**
- Statt Feta Paneer verwenden.
 - Tannenbäume auf Tomatensauce anrichten.

Garnieren: Tannenbäume mit Pinien- und Kürbiskerne, grob gehackt, garnieren.

Stück: 60 kcal, F 4 g, Kh 5 g, E 1 g

Kräuter-Schinken-Tannenbäume

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.
Backen: ca. 10 Min.
Ergibt ca. 24 Stück

-
- | | |
|---|--|
| 1 | ausgerollter Blätterteig
(ca. 25 x 42 cm, ca. 320 g) |
| 1 | Ei , verquirlt |
-

- | | |
|------|--------------------------------|
| 60 g | Kräuterbutter , weich |
| 50 g | Schinken , fein gehackt |
-

1. Teig entrollen, Tannenbäume formen, mit wenig Ei bestreichen (siehe Gebrauchsanleitung S. 7).
2. **Backen:** ca. 10 Min. im auf 200 °C vorgeheizten Ofen (Heißluft). Herausnehmen, etwas abkühlen, Tannenbäume auseinanderbrechen.
3. Kräuterbutter und Schinken mischen. Füllung mittig auf die Hälfte der Tannenbäume verteilen, restliche Tannenbäume darauflegen.

Tipp: Statt Schinken Rinderfilet, fein gehackt, verwenden.

Garnieren: Tannenbäume mit gemischten Kräutern, fein gehackt, garnieren.

Stück: 69 kcal, F 5 g, Kh 5 g, E 1 g

Schokoladen-Minze-Tannenbäume

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.
Backen: ca. 10 Min.
Ergibt ca. 24 Stück

-
- | | |
|---|--|
| 1 | ausgerollter Blätterteig
(ca. 25 x 42 cm, ca. 320 g) |
| 1 | Ei , verquirlt |
-

- | | |
|------|---|
| 70 g | Doppelrahm-Frischkäse
(z.B. Philadelphia) |
| 40 g | Schokoladenplättchen mit Pfefferminzcremefüllung
(z.B. After Eight), fein gehackt |
| 1 EL | Puderzucker |
-

1. Teig entrollen, Tannenbäume formen, mit wenig Ei bestreichen (siehe Gebrauchsanleitung S. 7).
2. **Backen:** ca. 10 Min. im auf 200 °C vorgeheizten Ofen (Heißluft). Herausnehmen, etwas abkühlen, Tannenbäume auseinanderbrechen.
3. Frischkäse, Schokolade und Puderzucker mischen. Füllung mittig auf die Hälfte der Tannenbäume verteilen, restliche Tannenbäume darauflegen.

Tipp: Schwarztee (z.B. Earl Grey) dazu servieren.

Verzieren: Dunkle Kuchenglasur, geschmolzen, streifenartig auf den Tannenbäumen verteilen, trocknen lassen.

Stück: 69 kcal, F 4 g, Kh 7 g, E 1 g

Mascarpone-Rote Beete-Tannenbäume

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.
Backen: ca. 10 Min.
Ergibt ca. 24 Stück

-
- | | |
|---|--|
| 1 | ausgerollter Blätterteig
(ca. 25 x 42 cm, ca. 320 g) |
| 1 | Ei , verquirlt |
-

- | | |
|------|--|
| 70 g | Mascarpone |
| 40 g | gekochte Rote Beete , klein gewürfelt |
| 1 EL | Puderzucker |
-

1. Teig entrollen, Tannenbäume formen, mit wenig Ei bestreichen (siehe Gebrauchsanleitung S. 7).
2. **Backen:** ca. 10 Min. im auf 200 °C vorgeheizten Ofen (Heißluft). Herausnehmen, etwas abkühlen, Tannenbäume auseinanderbrechen.
3. Mascarpone, Rote Beete und Puderzucker zusammen pürieren. Füllung mittig auf die Hälfte der Tannenbäume verteilen, restliche Tannenbäume darauflegen.

Tipp: Statt Rote Beete Pflaumen verwenden.

Verzieren: Gefüllte Tannenbäume mit Puderzucker bestäuben.

Stück: 68 kcal, F 4 g, Kh 6 g, E 1 g

Sapins aux epinards et au feta

Mise en place et préparation : env. 20 min
Cuisson : env. 10 min
Pour env. 24 pièces

1	abaisse de pâte feuilletée (env. 25 x 42 cm, env. 320 g)
1	œuf , battu
60 g	d'épinards à la crème surgelés , légèrement décongelés
50 g	de fêta , grossièrement haché

1. Dérouler la pâte, façonner les sapins, badigeonner avec un peu d'œuf (voir mode d'emploi p. 7).
2. **Cuisson** : env. 10 min dans le four préchauffé à 200 degrés (chaleur tournante). Sortir du four, laisser légèrement refroidir et rompre les sapins pour les séparer.
3. Réduire en purée les épinards et le fêta. Répartir la garniture au centre sur la moitié des sapins, poser ensuite les moitiés de sapin restantes dessus.

Astuces :

- Remplacer le fêta par du panir.
- Servir les sapins sur de la sauce tomate.

Décoration : Décorer les sapins avec des pignons de pin et graines de courge grossièrement hachés.

Pièce : 60 kcal, lip 4 g, glu 5 g, pro 1 g

Sapins au jambon et aux fines herbes

Mise en place et préparation : env. 20 min
Cuisson : env. 10 min
Pour env. 24 pièces

1	abaisse de pâte feuilletée (env. 25 x 42 cm, env. 320 g)
1	œuf , battu
60 g	de beurre aux fines herbes , mou
50 g	de jambon , finement haché

1. Dérouler la pâte, façonner les sapins, badigeonner avec un peu d'œuf (voir mode d'emploi p. 7).
2. **Cuisson** : env. 10 min dans le four préchauffé à 200 degrés (chaleur tournante). Sortir du four, laisser légèrement refroidir et rompre les sapins pour les séparer.
3. Mélanger le beurre aux fines herbes et le jambon. Répartir la garniture au centre sur la moitié des sapins, poser ensuite les moitiés de sapin restantes dessus.

Astuce : remplacer le jambon par du filet de bœuf finement haché.

Décoration : Décorer les sapins avec un mélange d'herbes finement hachées.

Pièce : 69 kcal, lip 5 g, glu 5 g, pro 1 g

Sapins au chocolat et à la menthe

Mise en place et préparation : env. 20 min
Cuisson : env. 10 min
Pour env. 24 pièces

1	abaisse de pâte feuilletée (env. 25 x 42 cm, env. 320 g)
1	œuf , battu
70 g	de fromage frais à base de crème double (par ex. Philadelphia)
40 g	de feuilles de chocolat fourrées d'une crème parfumée à la menthe (par ex. After Eight), finement hachées
1 c.s.	de sucre glace

1. Dérouler la pâte, façonner les sapins, badigeonner avec un peu d'œuf (voir mode d'emploi p. 7).
2. **Cuisson** : env. 10 min dans le four préchauffé à 200 degrés (chaleur tournante). Sortir du four, laisser légèrement refroidir et rompre les sapins pour les séparer.
3. Mélanger le fromage frais, le chocolat et le sucre glace. Répartir la garniture au centre sur la moitié des sapins, poser ensuite les moitiés de sapin restantes dessus.

Astuce : servir avec du thé noir (par ex. Earl Grey).

Décoration : Répartir le glaçage foncé fondu en bandes sur les sapins, laisser sécher.

Pièce : 69 kcal, lip 4 g, glu 7 g, pro 1 g

Sapins au mascarpone et à la betterave rouge

Mise en place et préparation : env. 20 min
Cuisson : env. 10 min
Pour env. 24 pièces

1	abaisse de pâte feuilletée (env. 25 x 42 cm, env. 320 g)
1	œuf , battu
70 g	de mascarpone
40 g	de betteraves rouges cuites , en dés
1 c.s.	de sucre glace

1. Dérouler la pâte, façonner les sapins, badigeonner avec un peu d'œuf (voir mode d'emploi p. 7).
2. **Cuisson** : env. 10 min dans le four préchauffé à 200 degrés (chaleur tournante). Sortir du four, laisser légèrement refroidir et rompre les sapins pour les séparer.
3. Réduire en purée le mascarpone, les betteraves rouges et le sucre glace. Répartir la garniture au centre sur la moitié des sapins, poser ensuite les moitiés de sapin restantes dessus.

Astuce : remplacer les betteraves rouges par des prunes.

Décoration : saupoudrer les sapins garnis de sucre glace.

Pièce : 68 kcal, lip 4 g, glu 6 g, pro 1 g

Abetos de espinacas y queso feta

Preparación y elaboración: aprox. 20 min.
Horneado: aprox. 10 min.
Se obtienen aprox. 24 ud.

1	hojaldre extendido (aprox. 25 x 42 cm, aprox. 320 g)
1	huevo , batido

60 g	de espinacas congeladas , descongeladas
50 g	de queso feta , troceado grueso

1. Extender la pasta, moldear los abetos y pintarlos con un poco de huevo (véase el manual de instrucciones ver pág. 8).
2. **Horneado:** aprox. 10 min. en el horno precalentado a 200 grados (aire caliente). Extraer del horno, dejar enfriar un poco y separar los abetos.
3. Triturar las espinacas y el queso feta. Distribuir el relleno en el centro de las mitades de los abetos, colocar encima el resto de abetos.

Consejos:

- En lugar de queso feta puede utilizarse queso Panir.
- Presentar los abetos sobre salsa de tomate.

Decoración: Decorar los abetos con piñones y semillas de calabaza, troceados gruesos.

Porción: 60 kcal, F 4 g, Kh 5 g, E 1 g

Abetos de hierbas y jamón

Preparación y elaboración: aprox. 20 min.
Horneado: aprox. 10 min.
Se obtienen aprox. 24 ud.

1	hojaldre extendido (aprox. 25 x 42 cm, aprox. 320 g)
1	huevo , batido

60 g	de mantequilla de hierbas , blanda
50 g	de jamón , troceado fino

1. Extender la pasta, moldear los abetos y pintarlos con un poco de huevo (véase el manual de instrucciones ver pág. 8).
2. **Horneado:** aprox. 10 min. en el horno precalentado a 200 grados (aire caliente). Extraer del horno, dejar enfriar un poco y separar los abetos.
3. Mezclar la mantequilla de hierbas y el jamón. Distribuir el relleno en el centro de las mitades de los abetos, colocar encima el resto de abetos.

Consejo: En lugar de jamón puede utilizarse solomillo de ternera troceado fino.

Decoración: Decorar los abetos con hierbas mezcladas, troceadas finas.

Porción: 69 kcal, F 5 g, Kh 5 g, E 1 g

Abetos de chocolate y menta

Preparación y elaboración: aprox. 20 min.
Horneado: aprox. 10 min.
Se obtienen aprox. 24 ud.

1	hojaldre extendido (aprox. 25 x 42 cm, aprox. 320 g)
1	huevo , batido

70 g	de queso fresco de crema doble (p. ej. Philadelphia)
40 g	de tableta de chocolate con relleno de crema de hierbabuena (p. ej. After Eight), troceado fino
1	cucharada de azúcar en polvo

1. Extender la pasta, moldear los abetos y pintarlos con un poco de huevo (véase el manual de instrucciones ver pág. 8).
2. **Horneado:** aprox. 10 min. en el horno precalentado a 200 grados (aire caliente). Extraer del horno, dejar enfriar un poco y separar los abetos.
3. Mezclar el queso fresco, el chocolate y el azúcar en polvo. Distribuir el relleno en el centro de las mitades de los abetos, colocar encima el resto de abetos.

Consejo: Servir con té negro (p. ej. Earl Grey).

Decoración: Distribuir helado para pasteles oscuro, fundido, a modo de tiras sobre los abetos, dejar secar.

Porción: 69 kcal, F 4 g, Kh 7 g, E 1 g

Abetos de mascarpone y remolacha

Preparación y elaboración: aprox. 20 min.
Horneado: aprox. 10 min.
Se obtienen aprox. 24 ud.

1	hojaldre extendido (aprox. 25 x 42 cm, aprox. 320 g)
1	huevo , batido

70 g	de mascarpone
40 g	de remolacha cocida , en dados
1	cucharada de azúcar en polvo

1. Extender la pasta, moldear los abetos y pintarlos con un poco de huevo (véase el manual de instrucciones ver pág. 8).
2. **Horneado:** aprox. 10 min. en el horno precalentado a 200 grados (aire caliente). Extraer del horno, dejar enfriar un poco y separar los abetos.
3. Triturar el Mascarpone, la remolacha y el azúcar en polvo. Distribuir el relleno en el centro de las mitades de los abetos, colocar encima el resto de abetos.

Consejo: En lugar de remolacha pueden utilizarse cerezas.

Decoración: Espolvorear los abetos rellenos con azúcar en polvo.

Porción: 68 kcal, F 4 g, Kh 6 g, E 1 g

Alberi di natale con spinaci e feta

Operazioni preliminari e preparazione: circa 20 min.

Cottura: ca. 10 min.

Si ottengono circa 24 pezzi

-
- | | |
|----------|---|
| 1 | pasta sfoglia srotolata
(ca. 25 × 42 cm, ca. 320 g) |
| 1 | uovo , sbattuto |
-

60 g di **crema di spinaci surgelata**,
scongelata

50 g di **feta**, tritata grossolanamente

1. Srotolare la pasta, formare degli alberi di Natale e spennellare con un po' di uovo (vedi le Istruzioni per l'uso p. 9).
2. **Cottura:** ca. 10 min. nel forno preriscaldato a 200 °C (ventilato). Prelevare dal forno, fare raffreddare leggermente e staccare gli alberi di Natale l'uno dall'altro.
3. Ridurre in purea gli spinaci e la feta. Distribuire il ripieno al centro di una metà degli alberi di Natale e posizionarvi sopra l'altra metà.

Consigli:

- Sostituire la feta con del paneer (formaggio indiano).
- Servire gli alberi di Natale su una salsa di pomodoro.

Decorazione: guarnire gli alberi di Natale con pinoli e semi di zucca tritati grossolanamente.

Pezzo: 60 kcal, grassi 4 g, carboidrati 5 g, proteine 1 g

Alberi di natale alle erbe e prosciutto

Operazioni preliminari e preparazione: circa 20 min.

Cottura: ca. 10 min.

Si ottengono circa 24 pezzi

-
- | | |
|----------|---|
| 1 | pasta sfoglia srotolata
(ca. 25 × 42 cm, ca. 320 g) |
| 1 | uovo , sbattuto |
-

60 g di **burro alle erbe**, morbido

50 g di **prosciutto**, tritato finemente

1. Srotolare la pasta, formare degli alberi di Natale e spennellare con un po' di uovo (vedi le Istruzioni per l'uso p. 9).
2. **Cottura:** ca. 10 min. nel forno preriscaldato a 200 °C (ventilato). Prelevare dal forno, fare raffreddare leggermente e staccare gli alberi di Natale l'uno dall'altro.
3. Mescolare il burro alle erbe e il prosciutto. Distribuire il ripieno al centro di una metà degli alberi di Natale e posizionarvi sopra l'altra metà.

Consiglio: sostituire il prosciutto con del filetto di manzo finemente tritato.

Decorazione: guarnire gli alberi di Natale con un mix di erbe finemente tritate.

Pezzo: 69 kcal, grassi 5 g, carboidrati 5 g, proteine 1 g

Alberi di natale al cioccolato e menta

Operazioni preliminari e preparazione: circa 20 min.

Cottura: ca. 10 min.

Si ottengono circa 24 pezzi

-
- | | |
|----------|---|
| 1 | pasta sfoglia srotolata
(ca. 25 × 42 cm, ca. 320 g) |
| 1 | uovo , sbattuto |
-

70 g di **formaggio fresco** (tipo Philadelphia)

40 g di **tavolette di cioccolato ripiene di crema alla menta piperita**
(ad es. After Eight), finemente tritate

1 **cucchiaino da tavola di zucchero a velo**

1. Srotolare la pasta, formare degli alberi di Natale e spennellare con un po' di uovo (vedi le Istruzioni per l'uso p. 9).
2. **Cottura:** ca. 10 min. nel forno preriscaldato a 200 °C (ventilato). Prelevare dal forno, fare raffreddare leggermente e staccare gli alberi di Natale l'uno dall'altro.
3. Mescolare il formaggio fresco, la cioccolata e lo zucchero a velo. Distribuire il ripieno al centro di una metà degli alberi di Natale e posizionarvi sopra l'altra metà.

Consiglio: servire accompagnando con un tè nero (ad es. Earl Grey).

Decorazione: distribuire strisce di glassa per dolci scura sciolta sugli alberi di Natale e farla asciugare.

Pezzo: 69 kcal, grassi 4 g, carboidrati 7 g, proteine 1 g

Alberi di natale al mascarpone e barbabietole rosse

Operazioni preliminari e preparazione: circa 20 min.

Cottura: ca. 10 min.

Si ottengono circa 24 pezzi

-
- | | |
|----------|---|
| 1 | pasta sfoglia srotolata
(ca. 25 × 42 cm, ca. 320 g) |
| 1 | uovo , sbattuto |
-

70 g di **mascarpone**

40 g di **barbabietole rosse cotte**, a cubetti

1 **cucchiaino da tavola di zucchero a velo**

1. Srotolare la pasta, formare degli alberi di Natale e spennellare con un po' di uovo (vedi le Istruzioni per l'uso p. 9).
2. **Cottura:** ca. 10 min. nel forno preriscaldato a 200 °C (ventilato). Prelevare dal forno, fare raffreddare leggermente e staccare gli alberi di Natale l'uno dall'altro.
3. Unire e ridurre in purea il mascarpone, le barbabietole rosse e lo zucchero a velo. Distribuire il ripieno al centro di una metà degli alberi di Natale e posizionarvi sopra l'altra metà.

Consiglio: sostituire le barbabietole rosse con le prugne.

Decorazione: spolverare gli alberi di Natale ripieni con zucchero a velo.

Pezzo: 68 kcal, grassi 4 g, carboidrati 6 g, proteine 1 g

Dennenbomen van spinazie en feta

Voor- en toebereiden: ca. 20 min.

Bakken: ca. 10 min.

Leveren ca. 24 stuks op

-
- 1 Uitgerolde bladerdeeg**
(ca. 25 × 42 cm, ca. 320 g)
- 1 Ei**, geklutst
-

60 g Diepgevroren roomspinazie, ontdooit
50 g Feta, grof gehakt

1. Rol het deeg uit, maak de dennenbomen en strijk ze met een beetje ei in (zie de gebruiksaanwijzing p. 9).
2. **Bakken:** ca. 10 min. In een op 200 graden voorverwarmde oven (hetelucht). Eruit halen en een beetje laten afkoelen en de dennenbomen uit elkaar breken.
3. Spinazie en feta pureren. Verdeel de vulling op de helft van de dennenboom en leg de andere helft erop.

Tips:

- Gebruik paneermeel in plaats van feta.
- Dennenbomen op tomatensaus opdienen.

Garneren: Dennenbomen met pijnboom- en pompoenpitten, grof gehakt, garneren.

Stuks: 60 kcal, F 4 g, Kh 5 g, E 1 g

Dennenbomen met kruiden en ham

Voor- en toebereiden: ca. 20 min.

Bakken: ca. 10 min.

Leveren ca. 24 stuks op

-
- 1 Uitgerolde bladerdeeg**
(ca. 25 × 42 cm, ca. 320 g)
- 1 Ei**, geklutst
-

60 g Kruidenboter, zacht
50 g Ham, fijngehakt

1. Rol het deeg uit, maak de dennenbomen en strijk ze met een beetje ei in (zie de gebruiksaanwijzing p. 9).
2. **Bakken:** ca. 10 min. In een op 200 graden voorverwarmde oven (hetelucht). Eruit halen en een beetje laten afkoelen en de dennenbomen uit elkaar breken.
3. Meng de kruidenboter en de ham door elkaar. Verdeel de vulling op de helft van de dennenboom en leg de andere helft erop.

Tip: Gebruik runderfilet in plaats van ham, fijngehakt.

Garneren: Dennenbomen met gemengde kruiden, fijngehakt, garneren.

Stuks: 69 kcal, F 5 g, Kh 5 g, E 1 g

Dennenbomen met chocolademunt

Voor- en toebereiden: ca. 20 min.

Bakken: ca. 10 min.

Leveren ca. 24 stuks op

-
- 1 Uitgerolde bladerdeeg**
(ca. 25 × 42 cm, ca. 320 g)
- 1 Ei**, geklutst
-

70 g Dubbele roomkaas (bijv. Philadelphia)
40 g Chocolaatjes met pepermuntvulling
(bijv. After Eight), fijngehakt
1 el Poedersuiker

1. Rol het deeg uit, maak de dennenbomen en strijk ze met een beetje ei in (zie de gebruiksaanwijzing p. 9).
2. **Bakken:** ca. 10 min. In een op 200 graden voorverwarmde oven (hetelucht). Eruit halen en een beetje laten afkoelen en de dennenbomen uit elkaar breken.
3. Meng de roomkaas, chocolade en poedersuiker door elkaar. Verdeel de vulling op de helft van de dennenboom en leg de andere helft erop.

Tip: Zwarte thee (bijv. Earl Grey) erbij serveren.

Versieren: Donkere taartglazuur, gesmolten, in stroken over de dennenbomen verdelen en laten drogen.

Stuks: 69 kcal, F 4 g, Kh 7 g, E 1 g

Dennenbomen met mascarpone en rode bieten

Voor- en toebereiden: ca. 20 min.

Bakken: ca. 10 min.

Leveren ca. 24 stuks op

-
- 1 Uitgerolde bladerdeeg**
(ca. 25 × 42 cm, ca. 320 g)
- 1 Ei**, geklutst
-

70 g Mascarpone
40 g Gekookte rode bieten, in blokjes
1 el Poedersuiker

1. Rol het deeg uit, maak de dennenbomen en strijk ze met een beetje ei in (zie de gebruiksaanwijzing p. 9).
2. **Bakken:** ca. 10 min. In een op 200 graden voorverwarmde oven (hetelucht). Eruit halen en een beetje laten afkoelen en de dennenbomen uit elkaar breken.
3. Mascarpone, rode bieten en poedersuiker samen pureren. Verdeel de vulling op de helft van de dennenboom en leg de andere helft erop.

Tip: Gebruik pruimen in plaats van rode bieten.

Versieren: Gevulde dennenbomen met poedersuiker bestrooien.

Stuks: 68 kcal, F 4 g, Kh 6 g, E 1 g

Betty Bossi

Betty Bossi AG
8021 Zürich, Switzerland
www.bettybossi.org



BPA free **2 years**
guarantee

Made in China

Find out more about our products: www.bettybossi.org

