

Betty Bossi



Chocolate Deco

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



Clever ideas for clever cooks



Chocolate Deco

Dessert decorating set

Set zum Verzieren von Dessert

Set pour la décoration de desserts

Set para la decoración de postres

Kit per decorare dessert

Set voor het versieren van dessert

EN

Chocolate Deco Dessert decorating set

The Chocolate Deco consists of six components: the tube, three decorating nozzles, the tube holder and the clamp. All of the components are heat-resistant to 120 °C. Clean all of the components with hot water and dishwashing liquid prior to initial use. Dishwasher safe.

Melting, piping and spreading chocolate is endless fun with the new Chocolate Deco.

Tips and tricks for melting chocolate:

- Do not heat chocolate over 45 °C
- When melting chocolate, stir or knead it from time to time (see the Chocolate Deco instructions for use)
- Consume chocolate decorations within a short period

DE

Chocolate Deco Set zum Verzieren von Dessert

Der Chocolate Deco besteht aus sechs Teilen: der Tube, den drei Deko-Tüllen, dem Tubenhalter und der Schließklammer. Alle Teile sind hitzebeständig bis 120 °C. Vor dem ersten Gebrauch alle Teile mit heißem Wasser und mildem Spülmittel reinigen. Spülmaschinengeeignet.

Mit dem neuen Chocolate Deco wird das Schmelzen, Spritzen und Auftragen von Schokolade zum genussvollen Erlebnis.

Tipps und Tricks zum Schmelzen von Schokolade:

- Schokolade nicht über 45 °C erhitzen
- Schokolade beim Schmelzen ab und zu rühren oder kneten (siehe Gebrauchsanleitung Chocolate Deco)
- Schokoladen-Deko rasch konsumieren



Chocolate Deco

Set pour la décoration de desserts

Le Chocolate Deco se compose de six éléments: un stylo, trois douilles, un porte-stylo et un clip. Tous les éléments sont thermorésistants jusqu'à 120 °C. Avant première utilisation, laver tous les éléments à l'eau très chaude additionnée de liquide-vaisselle doux. Lave-vaisselle autorisé.

Avec le nouveau Chocolate Deco, fondre, dresser ou appliquer du chocolat est une vraie partie de plaisir.

Trucs et astuces pour faire fondre le chocolat :

- Ne pas dépasser 45 °C
- Remuer ou malaxer le chocolat de temps en temps (voir mode d'emploi Chocolate Deco)
- Consommer rapidement les décors en chocolat

Chocolate Deco

Set para la decoración de postres

El Chocolate Deco está compuesto de seis piezas: el tubo, las tres boquillas decoradoras, el portatubo y el clip de cierre. Todas las piezas son resistentes al calor hasta una temperatura de 120 °C. Antes del primer uso se deberá lavar todas las piezas con agua caliente y un líquido lavavajillas suave. Apto para el lavaplatos.

Con el nuevo Chocolate Deco es muy fácil y divertido derretir, decorar y aplicar chocolate.

Recomendaciones y trucos para derretir el chocolate:

- No calentar el chocolate por encima de los 45 °C
- Durante el fundido remover o amasar en intervalos el chocolate derretido (véase las instrucciones de uso del Chocolate Deco)
- Consumir la decoración de chocolate cuanto antes

Chocolate Deco

Kit per decorare dessert

Il Chocolate Deco si compone di sei parti: il tubo, i tre beccucci per le decorazioni, il supporto del tubo e la pinza di chiusura. Tutte le parti sono resistenti al calore fino a 120°C. Prima del primo utilizzo, lavare con acqua calda e detersivo blando. Adatto al lavaggio in lavastoviglie.

Con il nuovo Chocolate Deco, fondere, iniettare e applicare il cioccolato diventano un'esperienza di vero piacere.

Suggerimenti e consigli per fondere il cioccolato:

- Non scaldare il cioccolato a temperature superiori a 45°C
- Durante la fusione agitare o impastare il cioccolato su e giù (vedere l'utilizzo del Chocolate Deco)
- Consumare rapidamente la decorazione di cioccolato

Chocolate Deco

Set voor het versieren van dessert

De Chocolate Deco bestaat uit zes delen: de tube, de drie tuiten voor decoratie, de tubehouder en de sluitklem. Alle delen zijn hittebestendig tot 120 °C. Vóór het eerste gebruik alle onderdelen met heet water en een mild afwasmiddel reinigen. Geschikt voor de vaatwasser.

Met de nieuwe Chocolate Deco wordt het smelten, spuiten en aanbrengen van chocolade een aangename beleving.

Tips en trucs voor het smelten van chocolade:

- Verwarm de chocolade niet boven de 45 °C
- Roer af en toe tijdens het smelten door de chocolade of kneed de chocolade (zie de gebruiksaanwijzing van de Chocolate Deco)
- Consumeer snel de chocoladedecoraties

*J'veux du
chocolat!*

Step by step

1



2



3



4



EN

Instructions for use

1. Put the tube holder on the tube, ensuring that the knobs on the Chocolate Deco lock into the holes in the tube holder. Fill the tube with 50 grams max. of white, milk or dark chocolate, finely chopped.
2. Fill a tall container (e.g. a measuring jug) with hot water (from the tap) and place the Chocolate Deco at the bottom of the hot water bath with the tube holder. Melt the chocolate, while kneading the tube occasionally for approx. 10 minutes. Make sure that no water sprays onto the chocolate.
3. Take the tube out of the water and pat it dry. Close the tube with the clamp.
4. Turn the tube, so that the tube holder is showing upwards. Remove the tube holder and apply the desired decorating nozzle. Decorate according to the instructions in the recipes.

Tip: Instead of chopped chocolate, use chocolate drops.

DE

Gebrauchsanleitung

1. Tubenhalter auf die Tube stecken, dabei darauf achten, dass die Noppen des Chocolate Deco in den Löchern des Tubenhalters einrasten. Tube mit max. 50 Gramm weißer, heller oder dunkler Schokolade, fein gehackt, füllen.
2. Ein hohes Gefäß (z. B. Messbecher) mit heißem Wasser (vom Wasserhahn) füllen und den Chocolate Deco mit dem Tubenhalter nach unten in das heiße Wasserbad stellen. Schokolade unter gelegentlichem Kneten der Tube ca. 10 Min. schmelzen. Darauf achten, dass kein Wasser in die Schokolade spritzt.
3. Tube aus dem Wasser nehmen und trocken tupfen. Tube mit der Schließklammer verschließen.
4. Tube drehen, sodass der Tubenhalter nach oben zeigt. Tubenhalter entfernen und die gewünschte Deko-Tülle aufsetzen. Gemäß Angaben in den Rezepten verzieren.

Tipp: Statt gehackter Schokolade Schokoladendrops verwenden.

FR

Mode d'emploi

1. Mettre le porte-stylo sur le stylo en vérifiant que les picots du stylo soient bien placés dans les trous du porte-stylo. Remplir le stylo de max 50g de chocolat blanc, au lait ou noir, haché finement.
2. Remplir d'eau très chaude (du robinet) un récipient haut (p. ex. bol gradué) et placer le stylo avec le porte-stylo vers le bas dans le bain-marie très chaud. Faire fondre le chocolat env. 10 min en malaxant le stylo de temps en temps, en veillant à ce que l'eau ne s'introduise pas dans le chocolat.
3. Sortir le stylo de l'eau et l'éponger. Fermer avec le clip.
4. Retourner le stylo afin d'orienter le porte-stylo vers le haut. Oter le porte-stylo et placer la douille choisie. Décorer selon les indications dans les recettes.

Suggestion : remplacer le chocolat haché par des drops choco.

Step by step

1



2



3



4



ES

Modo de empleo

1. Fijar el portatubo al tubo prestando atención a que los puntos de relieve del tubo encajen en los agujeros del portatubo. Rellenar el tubo con un máximo de chocolate blanco, claro u oscuro, previamente picado finamente.
2. Verter agua caliente (del grifo) en un recipiente alto (p. ej. vaso medidor) y Chocolate Deco con el portatubo hacia abajo en el agua caliente. Fundir el chocolate aproximadamente 10 minutos, amasando de tiempo en tiempo. Prestar atención a que no penetre agua en el chocolate.
3. Retirar el tubo del agua y secarlo con un paño. Cerrar el tubo con el clip de cierre.
4. Dar vuelta al tubo de manera que el portatubo esté hacia arriba. Retirar el portatubo y colocar la boquilla decoradora deseada. Decorar según se recomienda en las recetas.

Recomendación: Utilizar gotas de chocolate en lugar de chocolate picado..

IT

Istruzioni per l'uso

1. Innestare il supporto del tubo sul tubo stesso facendo in modo che le protuberanze del Chocolate Deco scattino nei fori del supporto del tubo. Riempire il tubo con al massimo 50 grammi di cioccolato bianco, al latte o fondente, finemente tritato.
2. Riempire un contenitore alto (p. e. recipiente graduato) di acqua calda (dal rubinetto) e collocare il Chocolate Deco nel bagno d'acqua calda con il supporto del tubo rivolto verso il basso. Fondere il cioccolato schiacciando di tanto in tanto il tubo per circa 10 minuti. Fare in modo che non giungano spruzzi d'acqua nel cioccolato.
3. Prelevare il tubo dall'acqua e asciugarlo. Chiudere il tubo con la graffa di chiusura.
4. Ruotare il tubo in modo che il relativo supporto sia rivolto verso l'alto. Rimuovere il supporto del tubo e applicare il beccuccio decorativo desiderato. Decorare secondo le indicazioni riportate nelle ricette.

Suggerimento: Invece del cioccolato, si possono utilizzare anche utilizzare gocce di cioccolato

NL

Gebruiksaanwijzing

1. Steek de tubehouder op de tube en zorg ervoor dat de noppen van de Chocolate Deco in de openingen van de tubehouder vastklikken. Vul de tube met max. 50 gram fijn gehakt witte, melk of pure chocolade.
2. Vul een hoge beker (bijv. maatbeker) met heet water (van de waterkraan) en zet de Chocolate Deco met de tubehouder naar onder in het hete waterbad. Laat de chocolade door af en toe de tube te kneden ca. 10 min. smelten. Zorg ervoor dat er geen water bij de chocolade komt.
3. Haal de tube uit het water en dep de tube droog. Sluit de tube met de sluitklem.
4. Draai de tube, zodat de tubehouder naar boven wijst. Verwijder de tubehouder en breng de gewenste tuit voor de decoratie aan. Versieren overeenkomstig de gegevens in de recepten.

Tip: Gebruik in plaats van gehakte chocolade chocolade druppels.

Tips for decorating with the single-hole nozzle

- Write on the plate with chocolate, leave to dry.
- Rinse fresh leaves (e.g. bay leaves, rose leaves), pat dry. Pipe chocolate onto the underside of the leaves, leave in the fridge to set. Carefully remove the leaves.
- Place raspberries on a plate with the opening facing upwards. Fill the raspberries with chocolate, leave in the fridge to set.
- Pipe chocolate in the shape of coffee spoons onto baking parchment. Decorate each chocolate spoon with a shelled almond, leave in the fridge to set.



- Spread salty popcorn on baking parchment. Pipe threads of chocolate over the popcorn, leave to dry.



Tips for decorating with the painting nozzle

- Paint the chocolate in strips on the baking parchment. Scatter with coconut flakes, leave in the fridge to set.
- Pipe the chocolate in polka dots onto the baking parchment. Put berries on top, leave in the fridge to set.
- Rinse fresh leaves (e.g. bay leaves, rose leaves), pat dry. Pipe chocolate onto the underside of the leaves, leave in the fridge to set. Carefully remove the leaves.
- Spread the biscuits with chocolate, cover with a second biscuit, press down lightly, leave to dry.



- Spread strips of chocolate onto the baking parchment. Sprinkle with sugar, leave in the fridge to set.



Chocolate and ginger muffins

Preparation: approx. 20 mins | Baking: approx. 25 mins
For a 12-cup muffin tray, Ø of each cup approx. 7 cm, lined with baking cases or greased

180 g **flour**
150 g **sugar**
50 g **white chocolate**, roughly chopped
1 tsp **baking powder**
2 **pinches of salt**

2 **eggs**
100 ml **milk**
100 g **butter**, melted, cooled
1 tsp **ginger**, finely grated
50 g **white chocolate**, finely chopped,
melted in the Chocolate Deco
(see instructions for use p. 6)

1. Mix the flour and all of the ingredients, including the salt, in a bowl.
2. Stir in the eggs, milk, butter and ginger. Divide the batter into the cups on the prepared tray.
3. **Bake:** approx. 25 minutes in the middle of an oven pre-heated to 180 °C. Remove the muffins, allow to cool slightly, remove from the tray, cool on a wire rack.
4. Pipe circles of chocolate (with the three-hole nozzle) onto the muffins.

Tip: Muffins taste best when fresh.

Each: 227 kcal, fat 11 g, carbohydrates 28 g, protein 4 g

Tips for decorating with the three-hole nozzle

- Pipe the chocolate in latticework strips onto the baking parchment. Scatter with dried cranberries, finely chopped, leave in the fridge to set.
- Fill chocolate biscuits with chocolate, put together, decorate with the remainder of the chocolate, leave in the fridge to set.
- Draw strips of chocolate over scoops of ice-cream.
- Decorate chocolate tea-cakes with chocolate, leave to dry.



Tipps zum Verzieren mit der Einloch-Tülle (1)

- Teller mit Schokolade beschriften, trocknen lassen.
- Frische Blätter (z. B. Lorbeer-, Rosenblätter) abspülen, trocken tupfen. Schokolade auf die Blattunterseite spritzen, im Kühlschrank fest werden lassen. Blätter sorgfältig ablösen.
- Himbeeren mit der Öffnung nach oben auf einen Teller legen. Schokolade in die Himbeeren füllen, im Kühlschrank fest werden lassen.
- Schokolade in der Form von Espressolöffeln auf ein Backpapier spritzen. Schokoladelöffel mit je einer geschälten Mandel verzieren, im Kühlschrank fest werden lassen.
- Gesalzenes Popcorn auf einem Backpapier verteilen. Schokolade fadenartig über das Popcorn spritzen, trocknen lassen.

mit der Pinsel-Tülle (2)

- Schokolade in Streifen auf ein Backpapier streichen. Kokosflocken darüberstreuen, im Kühlschrank fest werden lassen.
- Schokolade tupfenweise auf ein Backpapier spritzen. Beeren darauflegen, im Kühlschrank fest werden lassen.
- Frische Blätter (z. B. Lorbeer-, Rosenblätter) abspülen, trocken tupfen. Schokolade auf die Blattunterseite spritzen, im Kühlschrank fest werden lassen. Blätter sorgfältig ablösen.
- Kekse mit Schokolade bestreichen, jeweils mit einem zweiten Keks bedecken, leicht andrücken, trocknen lassen.
- Schokolade in Streifen auf ein Backpapier streichen. Zuckerstreusel darüberstreuen, im Kühlschrank fest werden lassen.

mit der Dreiloch-Tülle (3)

- Schokolade fadenartig zu Gittern auf ein Backpapier spritzen. Getrocknete Cranberrys, fein gehackt, darüberstreuen, im Kühlschrank fest werden lassen.
- Schokoladenplättchen mit Schokolade füllen, zusammensetzen, mit restlicher Schokolade verzieren, im Kühlschrank fest werden lassen.
- Schokolade fadenartig über Glacekugeln ziehen, sofort servieren.
- Schaumküsse mit Schokolade verzieren, trocknen lassen.



Schokolade-Ingwer-Muffins (S. 12-13)

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Backen: ca. 25 Min.

Für ein Muffinsblech mit 12 Vertiefungen von je ca. 7 cm Ø, mit Papier-Backförmchen ausgelegt oder gefettet

180 g	Mehl
150 g	Zucker
50 g	weiße Schokolade , grob gehackt
1 TL	Backpulver
2	Prisen Salz

2	Eier
100 ml	Milch
100 g	Butter , flüssig, abgekühlt
1 TL	Ingwer , fein gerieben
50 g	weiße Schokolade , fein gehackt, im Chocolate Deco geschmolzen (siehe Anwendung S. 7)

1. Mehl und alle Zutaten bis und mit Salz in einer Schüssel mischen.
2. Eier, Milch, Butter und Ingwer darunterrühren. Teig ins vorbereitete Blech verteilen.
3. **Backen:** ca. 25 Min. in der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens. Muffins herausnehmen, etwas abkühlen, aus dem Blech nehmen, auf einem Gitter auskühlen.
4. Schokolade kreisförmig (mit Dreiloch-Tülle) auf die Muffins spritzen.

Tipp: Die Muffins schmecken frisch am besten.

Stück: 227 kcal, F 11 g, Kh 28 g, E 4 g





FR

Idées de décors Douille un trou (1)

- Ecrire sur l'assiette, laisser sécher le chocolat.
- Rincer des feuilles fraîches (p. ex. laurier, feuilles de roses), éponger. Napper de chocolat l'envers des feuilles, laisser durcir au réfrigérateur. Décoller les feuilles délicatement.
- Disposer des framboises, ouverture vers le haut, sur une assiette plate. Remplir les framboises de chocolat, laisser durcir au réfrigérateur.
- Dresser le chocolat en forme de cuillères à espresso sur du papier cuisson. Garnir chaque cuillère en chocolat d'une amande mondée, laisser durcir au réfrigérateur.
- Répartir du pop-corn salé sur du papier cuisson. Tracer des filaments de chocolat sur le pop-corn, laisser sécher.

Douille pinceau (2)

- Tracer des bandes de chocolat sur du papier cuisson. Parsemer de flocons de noix de coco, laisser durcir au réfrigérateur.
- Dresser des gouttes de chocolat sur du papier cuisson. Poser des baies dessus, laisser durcir au réfrigérateur.
- Rincer des feuilles fraîches (p. ex. laurier, feuilles de roses), éponger. Napper de chocolat l'envers des feuilles, laisser durcir au réfrigérateur. Décoller les feuilles délicatement.
- Badigeonner des sablés (p. ex. petits coeurs) de chocolat, couvrir chacun avec un deuxième sablé, appuyer un peu, laisser sécher.
- Tracer des bandes de chocolat sur du papier cuisson. Parsemer de nonpareilles, laisser durcir au réfrigérateur.

Douille trois trous (3)

- Dresser le chocolat en grillage sur du papier cuisson. Parsemer de canneberges séchées, hachées finement, laisser durcir au réfrigérateur.
- Fourrer de chocolat de minces carrés choco, assembler, décorer avec le reste du chocolat, laisser durcir au réfrigérateur.
- Tracer des filaments de chocolat sur des boules de glace, servir aussitôt.
- Décorer de chocolat des têtes choco, laisser sécher.

1



2



3



Muffins chocolat et gingembre

(p. 12-13)

Mise en place et préparation: env. 20 min
Cuisson au four : env. 25 min
Pour une plaque à muffins de 12 cavités
Ø env. 7cm, chemisées ou graissées

180 g	de farine
150 g	de sucre
50 g	de chocolat blanc , haché grossièrement
1	c.c. de poudre à lever
2	pincées de sel

2	oeufs
100 ml	de lait
100 g	de beurre , fondu, refroidi
1	c.c. de gingembre , râpé finement
50 g	de chocolat blanc , haché finement, fondu dans le Chocolate Deco (voir mode d'emploi p. 7)

1. Mélanger dans un grand bol la farine et tous les ingrédients jusqu'au sel compris.
2. Incorporer oeufs, lait, beurre et gingembre. Répartir dans les cavités préparées.
3. **Cuisson:** env. 25 min au milieu du four préchauffé à 180 °C. Retirer, laisser tiédir un peu, démouler les muffins, laisser refroidir sur une grille.
4. Appliquer le chocolat fondu (avec douille trois trous) en mouvements circulaires sur les muffins.

Suggestion : ces muffins sont bien meilleurs tout frais.

Pièce : 227 kcal, lip 11 g, glu 28 g, pro 4 g

Recomendaciones para decorar con la boquilla de agujero simple (1)

- Escribir sobre el plato y dejar secar.
- Lavar y secar hojas frescas (p. ej. de laurel o de rosa). Distribuir el chocolate sobre el reverso de la hoja y dejar que endurezca en la nevera. Despegar cuidadosamente las hojas.
- Sobre un plato colocar frambuesas con la boca hacia arriba. Rellenar el chocolate en la frambuesa y dejar que endurezca en la nevera.
- Sobre papel de horno, pintar cucharillas de café. Decorar cada cucharilla con una almendra pelada y dejar que endurezca en la nevera.
- Distribuir palomitas de maíz saladas sobre papel de horno. Distribuir hilos de chocolate sobre las palomitas de maíz y dejar secar.

con la boquilla de pincel (2)

- Pintar líneas de chocolate sobre papel de horno. Esparcir coco rallado por encima y dejar que endurezcan en la nevera.
- Hacer puntos gruesos de chocolate sobre un papel de cocina. Colocar fresas encima de los puntos y dejar que endurezcan en la nevera.
- Lavar y secar hojas frescas (p. ej. de laurel o de rosa). Distribuir el chocolate sobre el reverso de la hoja y dejar que endurezca en la nevera. Despegar cuidadosamente las hojas.
- Pintar galletas con chocolate, tapar con una segunda galleta, presionar ligeramente a dejar secar.
- Pintar líneas de chocolate sobre papel de horno. Esparcir confeti de azúcar por encima y dejar que endurezcan en la nevera.

con la boquilla de tres agujeros (3)

- Pintar cuadrículas de chocolate sobre un papel de cocina. Esparcir por encima los arándanos rojos secos y dejar endurecer en la nevera.
- Rellenar plaquitas de chocolate, unir las, decorar con el resto del chocolate y dejar endurecer en la nevera.
- Pintar rayas de chocolate sobre bolas de helado, servir de inmediato.
- Decorar besos de merengue, dejar secar.

1



2



3



Muffins de chocolate y jengibre

(ver pág. 12-13)

Preparación: aprox. 20 minutos

Horneado: aprox. 25 minutos

Para un molde de 12 muffins de aprox.

7 centímetros de diámetro cada uno. Engrasar o usar papel para hornear.

180 g	de harina
150 g	de azúcar
50 g	de chocolate blanco, picado grueso
1	cucharaditas de polvo de hornear
2	pizcas de sal
2	huevos
100 ml	de leche
100 g	de mantequilla, derretida, enfriada
1	cucharadita de jengibre, finamente picado
50 g	de chocolate blanco, finamente picado, derretido en el Chocolate Deco (véase las instrucciones ver pag. 8)

1. Mezclar los ingredientes secos en un tazón.
2. Mezclar con los huevos, leche y mantequilla. Distribuir la mezcla en el molde ya preparado.
3. **Hornear:** aprox. 25 minutos en el centro del horno precalentado a 180 °C. Sacar los muffins del horno, dejar enfriar un poco, desmoldarlos, dejar enfriar sobre una rejilla.
4. Decorar los muffins circularmente (con la boquilla de tres agujeros).

Recomendación: Consumir los muffins cuanto antes, pues saben mejor cuando están frescos.

Cada muffin: 227 kcal, grasas 11 g, carbohidratos 28 g, proteínas 4 g



Suggerimenti per decorare con il beccuccio a un foro (1)

- Applicare una scritta sul piatto con il cioccolato, far asciugare.
- Lavare e asciugare delle foglie fresche (per esempio foglie di alloro, rosa). Riempire di cioccolato il lato inferiore delle foglie, farlo solidificare in frigorifero. Staccare delicatamente le foglie.
- Collocare su un piatto dei lamponi con l'apertura rivolta verso l'alto. Versare il cioccolato nei lamponi, farlo solidificare in frigorifero.
- Iniettare il cioccolato con la forma di un cucchiaino da caffè su carta da forno. Decorare ogni cucchiaino di cioccolato con una mandorla sgusciata, far solidificare in frigorifero.
- Spargere popcorn salati su carta da forno. Spruzzare fili di cioccolato sopra i popcorn, far asciugare.

con il beccuccio a pennello (2)

- Spalmare su della carta da forno delle strisce di cioccolato. Spargere al di sopra dei fiocchi di cocco e far solidificare in frigorifero.
- Iniettare su della carta da forno delle gocce di cioccolato. Spargere al di sopra delle bacche e far solidificare in frigorifero.
- Lavare e asciugare delle foglie fresche (per esempio foglie di alloro, rosa). Iniettare il cioccolato sul lato inferiore delle foglie, farlo solidificare in frigorifero. Staccare delicatamente le foglie.
- Spalmare i biscotti con il cioccolato, coprire ogni volta con un secondo biscotto, premere leggermente, far asciugare.
- Spalmare su della carta da forno delle strisce di cioccolato. Spargere al di sopra dello zucchero colorato e far solidificare in frigorifero.

con il beccuccio a tre fori (3)

- Stendere su della carta da forno un reticolo di fili di cioccolato. Spargere al di sopra delle ciliege essiccate, finemente tritate, far solidificare in frigorifero.
- Riempire delle formine di cioccolato con il cioccolato, comporre, decorarle con il cioccolato restante, far solidificare in frigorifero.
- Applicare dei fili di cioccolato su palline di gelato, servire immediatamente
- Decorare i baci di cioccolato con il cioccolato, far asciugare.

1



2



3



Muffin al cioccolato e allo zenzero

(p. 12-13)

Preparazione e lavorazione: ca 20 minuti

Cottura: ca 25 minuti

Per uno stampo per muffin con 12 incavi di 7 cm Ø ciascuno, rivestito con carta da forno o ingrassato.

180 g	di farina
150 g	di zucchero
50 g	di cioccolato bianco , tritato grossolanamente
1	cucchiaino di lievito in polvere
2	prese di sale
2	uova
100 ml	latte
100 g	di burro , liquido, raffreddato
1	cucchiaino di zenzero , grattugiato finemente
50 g	di cioccolato bianco , tritato finemente, fuso nel Chocolate Deco (vedere utilizzo p. 9)

1. Mescolare in una ciotola la farina con tutti gli ingredienti e con il sale.
2. Sbattere le uova, il latte, il burro e lo zenzero. Distribuire la pasta nella teglia preparata.
3. **Cottura**: per circa 25 minuti al centro del forno preriscaldato a 180°C. Estrarre i muffin, raffreddare leggermente, rimuovere dalla teglia, raffreddare su una griglia.
4. Scrivere un cerchio con il cioccolato (con il beccuccio a tre fori) sui muffin.

Suggerimento: La cosa migliore è gustare i muffin freschi.

Al pezzo: 227 kcal, grassi: 11 g, carboidrati: 28 g, proteine: 4 g

Tips voor het versieren met de tuit met 1 gat (1)

- Versier het bord met chocolade en laat deze drogen.
- Spoel de verse bladeren (bijv. laurier- of rozenbladeren) af en dep ze droog. Slaat de chocolade op de onderkant van de blad en laat de chocolade in de koelkast hard worden. Maak de bladeren zorgvuldig los.
- Leg de frambozen met de opening naar boven op een bord. Vul de chocolade in de frambozen en laat de chocolade in de koelkast hard worden.
- Slaat de chocolade in de vorm van espressolepels op een bakpapier. Versier de chocolade lepels met een gepelde amandel en laat de chocolade in de koelkast hard worden.
- Verdeel de zoute popcorn op een bakpapier. Slaat de chocolade draadvormig over de popcorn en laat de chocolade drogen.

met de penseeltuit (2)

- Trek chocolade strepen op een bakpapier. Strooi wat kokosvlokken erover en laat het geheel in de koelkast hard worden.
- Slaat de chocolade in stippen op een bakpapier. Plaats hier bessen op en laat het geheel in de koelkast hard worden.
- Spoel de verse bladeren (bijv. laurier- of rozenbladeren) af en dep ze droog. Slaat de chocolade op de onderkant van de blad en laat de chocolade in de koelkast hard worden. Maak de bladeren zorgvuldig los.
- Bestrijk de koekjes met chocolade en bedek de koekjes met een tweede koekje, licht aandrukken en laten drogen.
- Trek chocolade strepen op een bakpapier. Strooi wat suikergoed erover en laat het geheel in de koelkast hard worden.

met de tuit met 3 gaten (3)

- Slaat de chocolade in draden op een bakpapier. Strooi wat gedroogde cranberrys, fijn gehakt, erover en plaats het geheel in de koelkast om hard te worden.
- Vul de chocoladekoekjes met chocolade, maak er een geheel van en versier het totaal met de overige chocolade. Laat dit kunstwerk in de koelkast hard worden.
- Trek de chocolade in draden over de ijsbollen en onmiddellijk serveren.
- Versier de schuimzoeven met chocolade en laat ze drogen.

1



2



3



Muffins met chocolade en gember

(pagina 12-13)

Voor- en toebereiden: ca. 20 min.

Bakken: ca. 25 min.

Voor een muffinplaat met 12 uitsparingen van ieder ca. 7 cm Ø, met papier bakvormen aangebracht of ingevet

180 g	Meel
150 g	Suiker
50 g	Witte chocolade, grof gehakt
1 tl	Bakpoeder
2	Snufjes zout

2	Eieren
100 ml	Melk
100 g	Boter, vloeibaar, afgekoeld
1 tl	Gember, fijn geraspt
50 g	Witte chocolade, fijn gehakt, in de Chocolate Deco gesmolten (zie toepassing p. 9)

1. Meel en alle ingrediënten inclusief het zout in een kom mengen.
2. Meng de eieren, melk, boter en gember eronder. Verdeel het deeg in de voorbereide plaat.
3. **Bakken:** ca. 25 min. in het midden van de op 180 °C graden voorverwarmde oven. Haal de muffins eruit, laat de muffins een beetje afkoelen, haal ze uit de plaat en laat ze op het rooster volledig afkoelen.
4. Slaat de chocolade cirkelvormig (met de tuit met 3 gaten) op de muffins.

Tip: De muffins smaken vers het beste.

Stuks: 227 kcal, F 11 g, Kh 28 g, E 4 g



Betty Bossi



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



BPA free **2 years**
guarantee

Protected by register design
Made in China

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

