



Betty Bossi

Deco Cream Whipper

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

Clever ideas for clever cooks



Deco Cream Whipper

Making and decorating whipped cream
 Schlagsahne herstellen und dekorieren
 Préparation de crème chantilly et décoration
 Elaboración y decoración de nata montada
 Per montare la panna e decorare
 Slagroom maken en versieren

EN

Deco Cream Whipper Making and decorating whipped cream

One device - two functions! Whipping and decorating cream - no problem with the new Deco Cream Whipper by Betty Bossi. Ready for decorating in one minute. Simply pour in the cream, put on the lid, whip the cream for approximately 60 seconds, turn the handle and decorate.

- Whipping and decorating cream with the same device!
- Quick and easy cream decoration for cream tarts, cakes, desserts, quiches, soups and many more
- Easy to use: Whipping cream and garnishing with the tip in only two minutes
- Suitable for 100 - 200 ml of cream and cream substitutes
- Clean handling thanks to closed device
- Base turns into lid for refrigeration
- Dishwasher-safe

DE

Deco Cream Whipper Schlagsahne herstellen und dekorieren

Ein Gerät – zwei Funktionen! Sahne schlagen und dekorieren – mit dem neuen Deco Cream Whipper von Betty Bossi kein Problem. In einer Minute bereit zum Dekorieren. Einfach Sahne einfüllen, Deckel aufsetzen, Sahne ca. 60 Sekunden schlagen, Griff drehen und dekorieren.

- Sahne schlagen und dekorieren in einem Gerät!
- Schnelle und einfache Sahnegarnituren von Torten, Kuchen, Dessert, Quiches, Suppen und vielem mehr
- Einfache Anwendung: Sahne im Nu steif schlagen, mit Tülle garnieren in nur zwei Minuten
- Geeignet für 100 - 200 ml Sahne und Sahneersatzprodukte
- Saubere Handhabung dank geschlossenem Gerät
- Boden wird zum Deckel für Aufbewahrung im Kühlschrank
- Spülmaschinengeeignet



Deco Cream Whipper

Préparation de crème chantilly et décoration

Un appareil – deux fonctions ! Fouetter la crème et décorer – rien de plus facile avec le nouveau Deco Cream Whipper de Betty Bossi. Prêt à décorer en une minute. Il suffit de le remplir de crème, de fermer le couvercle, de fouetter la crème pendant env. 60 secondes, de tourner la poignée et de décorer.

- Fouetter la crème et décorer avec le même appareil !
- Garniture rapide et simple avec de la crème pour tartes, gâteaux, desserts, quiches, soupes et bien plus encore
- Utilisation facile : fouetter la crème en un clin d'œil, garnir avec la poche à dresser en seulement deux minutes
- Convient pour 100 à 200 ml de crème et produits de substitution de la crème
- Comme l'appareil est fermé, grande propreté pendant l'utilisation
- En cas de conservation au réfrigérateur, le fond s'utilise comme couvercle
- Lave-vaisselle autorisée

Deco Cream Whipper

Elaboración y decoración de nata montada

¡Un aparato, dos funciones! Montar nata y decorar, con el nuevo Deco Cream Whipper de Betty Bossi le resultará muy fácil. En un minuto está listo para proceder a la decoración. Solo tiene que introducir la nata, colocar la tapa, montar la nata durante aprox. 60 segundos, girar el asa y decorar.

- ¡Montar la nata y decorar con el mismo aparato!
- Decoraciones con nata rápidas y sencillas de tortas, pasteles, postres, quiches, sopas y mucho más
- Fácil aplicación: Batir la nata a punto de nieve y decorar con la boquilla en tan solo dos minutos
- Adecuado para 100-200 ml de nata y productos sustitutivos de la nata
- Manejo limpio gracias a que el aparato está cerrado
- La base se convierte en tapa para guardarla en la nevera
- Adecuado para lavavajillas

Deco Cream Whipper

Per montare la panna e decorare

Un apparecchio, due funzioni! Montare la panna e decorare? Nessun problema con il nuovo Deco Cream Whipper di Betty Bossi. In un minuto la panna è pronta per realizzare decorazioni. Basta versare la panna, applicare il coperchio, montare la panna per circa 60 secondi, girare l'impugnatura e decorare.

- Montare la panna e realizzare decorazioni con un unico strumento!
- Per decorare con la panna in modo rapido e semplice torte, biscotti, dessert, quiche, zuppe e tanto altro
- Facile utilizzo: consente di montare la panna in un battibaleno e decorare con il beccuccio in soli due minuti
- Adatto per 100 - 200 ml di panna e prodotti sostitutivi
- Uso pulito grazie all'apparecchio chiuso
- Il fondo diventa il coperchio per la conservazione in frigorifero
- Adatto al lavaggio in lavastoviglie

Deco Cream Whipper

Slagroom maken en versieren

Eén apparaat – twee functies! Room kloppen en versieren – met de nieuwe Deco Cream Whipper van Betty Bossi is dit geen probleem. Binnen één minuut gereed om op te maken. Eenvoudig room erin plaatsen, deksel aanbrengen, room ca. 60 seconden kloppen, greep draaien en versieren.

- Room kloppen en versieren met hetzelfde apparaat!
- Snel en eenvoudig versieren van slagroom voor taarten, gebak, desserts, quiches, soepen en nog veel meer
- Eenvoudige toepassing: Room in een handomdraai stijf kloppen en met de tuit in slechts twee minuten garneren
- Geschikt voor 100 - 200 ml room en vervangende roomproducten
- Schoon gebruik dankzij het gesloten apparaat
- De bodem wordt de deksel voor het bewaren in de koelkast
- Geschikt voor de vaatwasser



Step by step

1



2



3



4



EN

Instructions for use

1. Screw the white base and the transparent beaker together. Pour in a maximum of 200 ml of cold cream or whipping cream substitute (up to the mark).
2. Insert and tighten the whipper insert - please make sure that the light blue capsule is closed. Now fold down the handle.
3. Move the handle vigorously up and down for approx. 50 - 60 seconds until the cream has reached the desired consistency.
4. To decorate the cream, unscrew the white base and turn the raised handle in clockwise direction. When the cream is used up, unscrew the Deco Cream Whipper by pulling it up and turning the handle counter-clockwise. To clean, pull the light-blue capsule apart.
Important note: close the capsule again before use.

DE

Gebrauchsanleitung

1. Weißen Boden und transparenten Becher zusammenschrauben. Max. 200 ml (bis zur Markierung) kalte Sahne oder aufschlagbaren Sahneersatz einfüllen.
2. Schlageinsatz einsetzen und festschrauben – bitte dabei darauf achten, dass die hellblaue Kapsel geschlossen ist. Jetzt den Griff umklappen.
3. Den Griff ca. 50 - 60 Sekunden kräftig auf und ab bewegen, bis die Sahne die gewünschte Festigkeit erreicht hat.
4. Zum Dekorieren der Sahne den weißen Boden abschrauben und den hochgezogenen Griff im Uhrzeigersinn drehen. Ist die Sahne vollständig verbraucht, den Deco Cream Whipper durch Hochziehen und Linksdrehen des Griffes auseinander schrauben. Zur Reinigung hellblaue Kapsel auseinanderziehen.
Wichtiger Hinweis: vor Gebrauch die Kapsel wieder schließen.

FR

Mode d'emploi

1. Visser le fond blanc sur la cuve transparente. Remplir avec max. 200 ml (jusqu'au repère) de crème froide ou de produit de substitution de la crème à fouetter.
2. Mettre en place l'embout à fouetter puis visser à fond – veillez ici à ce que la capsule bleu clair soit fermée. Rabattre maintenant la poignée.
3. Effectuer un mouvement ferme de va-et-vient à la verticale avec la poignée pendant 50 à 60 secondes environ jusqu'à ce que la crème ait la consistance souhaitée.
4. Pour décorer avec la crème chantilly, dévisser le fond blanc puis tourner la poignée en position haute dans le sens des aiguilles d'une montre. Dès que vous avez utilisé toute la crème chantilly, ouvrir le Deco Cream Whipper en tirant la poignée vers le haut puis en la dévissant vers la gauche. En vue du nettoyage, étirer la capsule bleu clair.
Remarque importante : avant l'utilisation, refermer la capsule.

ES

Modo de empleo

1. Atornillar entre sí la base blanca con la jarra transparente. Introducir como máx. 200 ml (hasta la marca) de nata fría o un sustituto de la nata que pueda batirse.
2. Insertar la pieza insertada para batir y atornillarla procurando que la cápsula de color azul celeste esté cerrada. A continuación, plegar la empuñadura.
3. Mover enérgicamente hacia arriba y abajo la empuñadura aprox. 50-60 segundos hasta que la nata haya alcanzado la consistencia deseada.
4. Para la decoración con la nata, desatornillar la base blanca y girar la empuñadura elevada en el sentido horario. Una vez se haya utilizado toda la nata, desatornillar la Deco Cream Whipper levantando y girando hacia la izquierda la empuñadura. Para la limpieza separar la cápsula de color azul celeste.
Nota importante: antes del uso, volver a cerrar la cápsula.

IT

Istruzioni per l'uso

1. Avvitare insieme il fondo bianco e il bicchiere trasparente. Versare massimo 200 ml (fino alla tacca) di panna fredda o un prodotto sostitutivo facilmente montabile.
2. Inserire l'inserto per montare e avvitarlo bene, assicurandosi che la capsula azzurra sia chiusa. Quindi ribaltare l'impugnatura.
3. Muovere energicamente l'impugnatura verso l'alto e verso il basso per circa 50 - 60 secondi, finché la panna ha raggiunto la consistenza desiderata.
4. Per realizzare decorazioni con la panna, svitare il fondo bianco e girare l'impugnatura sollevata in senso orario. Una volta consumata tutta la panna, smontare il Deco Cream Whipper tirando l'impugnatura verso l'alto e girandola in senso antiorario. Per la pulizia aprire la capsula azzurra.
Avvertenza importante: prima dell'uso richiudere la capsula.

NL

Gebruiksaanwijzing

1. Witte bodem en doorzichtige beker aan elkaar schroeven. Max. 200 ml (tot de markering) koude room of opklopbare roomvervanging vullen.
2. Slaginzetstuk aanbrengen en vastschroeven – let erop dat de lichtblauwe koker is gesloten. Nu de greep omklappen.
3. De greep ca. 50 - 60 seconden krachtig op-en-neer bewegen tot de room de gewenste vastheid heeft bereikt.
4. Voor het versieren van de room de witte bodem losschroeven en de omhoog getrokken greep rechtsom draaien. Is de room verbruikt dan de Deco Cream Whipper, door het omhoog trekken en linksom draaien van de greep, uit elkaar schroeven. Voor het reinigen de lichtblauwe koker uit elkaar halen.
Belangrijke aanwijzing: vóór gebruik de koker weer sluiten.

Whipped chocolate cream

100 ml cream (35% fat)
2 Tsp cocoa powder
2 Tsp vanilla sugar

Pour all the ingredients into the Deco Cream Whipper, close the lid and whip until stiff (approx. 60 seconds).

Suitable for: Dairy ice cream.

Per serving: 415 kcal, Fat 37 g, Carbohydrate 14 g, Protein 4 g

Lemon cream

100 ml cream (35% fat)
1 Organic lemon, grated zest
1 Tsp icing sugar

Pour all the ingredients into the Deco Cream Whipper, close the lid and whip until stiff (approx. 60 seconds).

Suitable for: Mocha ice cream.

Per serving: 354 kcal, Fat 35 g, Carbohydrate 8 g, Protein 2 g



Mocha cream

100 ml cream (35% fat)
1 Tsp instant coffee powder
1 Tsp icing sugar

Pour all the ingredients into the Deco Cream Whipper, close the lid and whip until stiff (approx. 60 seconds).

Suitable for: Vanilla ice cream.

Per serving: 356 kcal, Fat 35 g, Carbohydrate 8 g, Protein 2 g

Vanilla cream

100 ml cream (35% fat)
1 Tsp vanilla paste
1 Tsp icing sugar

Pour all the ingredients into the Deco Cream Whipper, close the lid and whip until stiff (approx. 60 seconds).

Suitable for: Chocolate cream.

Per serving: 368 kcal, Fat 35 g, Carbohydrate 11 g, Protein 2 g





Saffron cream

100 ml cream (35% fat)
 ½ Tbsp liquid honey
 a few threads of saffron
 ¼ Tsp salt
 pepper to taste

Pour all the ingredients into the Deco Cream Whipper, close the lid and whip until stiff (approx. 60 seconds).

Suitable for: Chicken or beef.

Per serving: 361 kcal, Fat 35 g, Carbohydrate 10 g, Protein 2g

Party cream

100 ml cream (35% fat)
 1 Tbsp tomato sauce
 pepper to taste

Pour all the ingredients into the Deco Cream Whipper, close the lid and whip until stiff (approx. 60 seconds).

Suitable for: Raw foods, chicken, veal or pork.

Per serving: 349 kcal, Fat 35 g, Carbohydrate 7 g, Protein 2 g



Curry cream

100 ml cream (35% fat)
 ½ Tbsp mild curry powder
 ¼ Tsp salt
 1 pinch of sugar

Pour all the ingredients into the Deco Cream Whipper, close the lid and whip until stiff (approx. 60 seconds).

Suitable for: Tomato soup, fish, chicken, veal or pork.

Per serving: 338 kcal, Fat 35 g, Carbohydrate 4 g, Protein 2 g

Herb cream

100 ml cream (35% fat)
 3 Tbsp chervil, finely chopped
 ¼ Tsp salt
 pepper to taste

Pour all the ingredients into the Deco Cream Whipper, close the lid and whip until stiff (approx. 60 seconds).

Suitable for: Pumpkin soup, fish, chicken, veal or pork.

Per serving: 334 kcal, Fat 35 g, Carbohydrate 3 g, Protein 2 g



Poppy lemon curd cookies

Preparation: approx. 45 min. | Cooling time: approx. 1 hour
Baking time per tray: approx. 10 min. | Yields approx. 20 cookies

150 g butter, soft
100 g sugar
1 Tsp poppy seeds
2 pinches of salt
200 g flour

100 ml cream or double-thick cream
(40 - 45% fat)
1 Tbsp lemon curd

Shelf life:

- The unfilled cookies can be stored in a jar for approximately 2 weeks. Fill the cookies just before serving or deep-freeze the filled cookies.
- Approximately 2 months. Remove from freezer approx. 30 mins before serving.

1. Place butter in a bowl and stir in sugar, poppy seeds and salt. Add flour, blend quickly into a soft dough, form into a roll of approx. 4 cm Ø, refrigerate for approx. 1 hour.
2. Cut dough into roughly 5 mm thick slices and place on tray covered with baking parchment.
3. **Baking time:** approx. 10 min. in the middle of the oven preheated to 200 °C. Remove from oven, leave to cool slightly, place on grid to cool.
4. Pour cream or double-thick cream and lemon curd into the Deco Cream Whipper, close the lid and whip until stiff (approx. 60 seconds). Squeeze cream or double-thick cream onto half of the poppy-seed cookies. Place remaining cookies on top and press down lightly.

Per cookie: 144 kcal, Fat 10 g, Carbohydrate 13 g, Protein 1 g



Pear chocolate muffins

Preparation: approx. 30 min. | Baking: approx. 25 min.
For one muffin tray with 12 indentations of approx. 7 cm Ø each, lined with paper baking cups or greased

180 g flour
150 g sugar
2 pears, diced
75 g of dark chocolate, diced
1 Tsp baking powder
2 pinches of salt

2 eggs
100 ml milk
100 g butter, melted and cooled

100 ml cream (35% fat)
1 Tsp icing sugar
1 Tbsp mint, finely chopped

1. Mix the flour and all of the ingredients including the salt powder in a bowl.
2. Blend in eggs, milk and butter. Evenly distribute batter onto tray.
3. **Baking:** approx. 25 min. in the middle of the oven preheated to 180 °C. Remove the muffins, leave to cool, remove from tray and cool down on a grid.
4. Pour cream, sugar and mint into the Deco Cream Whipper, close the lid and whip until stiff (approx. 60 seconds).

Per piece: 264 kcal, Fat 14 g, Carbohydrate 30 g, Protein 4 g

Schokoladen-Sahne

- 100 ml Sahne (35% Fett)
- 2 TL Kakaopulver
- 2 TL Vanillezucker

Alle Zutaten in den Deco Cream Whipper geben, Deckel schließen, steif schlagen (ca. 60 Sek.).
Passt zu: Milcheis.

Portion: 415 kcal, F 37 g, Kh 14 g, E 4 g

Zitronen-Sahne

- 100 ml Sahne (35% Fett)
- 1 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale
- 1 TL Puderzucker

Alle Zutaten in den Deco Cream Whipper geben, Deckel schließen, steif schlagen (ca. 60 Sek.).
Passt zu: Mokka-Eis.

Portion: 354 kcal, F 35 g, Kh 8 g, E 2 g

Mokka-Sahne

- 100 ml Sahne (35% Fett)
- 1 TL sofort lösliches Kaffeepulver
- 1 TL Puderzucker

Alle Zutaten in den Deco Cream Whipper geben, Deckel schließen, steif schlagen (ca. 60 Sek.).
Passt zu: Vanilleeis.

Portion: 356 kcal, F 35 g, Kh 8 g, E 2 g

Vanille-Sahne

- 100 ml Sahne (35% Fett)
- 1 TL Vanillepaste
- 1 TL Puderzucker

Alle Zutaten in den Deco Cream Whipper geben, Deckel schließen, steif schlagen (ca. 60 Sek.).
Passt zu: Schokoladencreme.

Portion: 368 kcal, F 35 g, Kh 11 g, E 2 g

Safran-Sahne

- 100 ml Sahne (35% Fett)
- ½ EL flüssiger Honig
- einige Safranfäden
- ¼ TL Salz
- wenig Pfeffer

Alle Zutaten in den Deco Cream Whipper geben, Deckel schließen, steif schlagen (ca. 60 Sek.).
Passt zu: Hähnchen oder Rindfleisch.

Portion: 361 kcal, F 35 g, Kh 10 g, E 2 g

Party-Sahne

- 100 ml Sahne (35% Fett)
- 1 EL Ketchup
- wenig Pfeffer

Alle Zutaten in den Deco Cream Whipper geben, Deckel schließen, steif schlagen (ca. 60 Sek.).
Passt zu: Rohkost, Hähnchen, Kalb- oder Schweinefleisch.

Portion: 349 kcal, F 35 g, Kh 7 g, E 2 g

Curry-Sahne

- 100 ml Sahne (35% Fett)
- ½ EL milder Curry
- ¼ TL Salz
- 1 Prise Zucker

Alle Zutaten in Deco Cream Whipper geben, Deckel schließen, steif schlagen (ca. 60 Sek.).
Passt zu: Tomatensuppe, Fisch, Hähnchen, Kalb- oder Schweinefleisch.

Portion: 338 kcal, F 35 g, Kh 4 g, E 2 g

Kräuter-Sahne

- 100 ml Sahne (35% Fett)
- 3 EL Kerbel, fein geschnitten
- ¼ TL Salz
- wenig Pfeffer

Alle Zutaten in den Deco Cream Whipper geben, Deckel schließen, steif schlagen (ca. 60 Sek.).
Passt zu: Kürbissuppe, Fisch, Hähnchen, Kalb- oder Schweinefleisch.

Portion: 334 kcal, F 35 g, Kh 3 g, E 2 g

Mohn-Lemon Curd-Cookies

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min. | Kühl stellen: ca. 1 Std.
Backen pro Blech: ca. 10 Min. | Ergibt ca. 20 Stück

- 150 g Butter, weich
- 100 g Zucker
- 1 EL Mohn
- 2 Prisen Salz
- 200 g Mehl

- 100 ml Sahne oder Doppelrahm (40 – 45% Fett)
- 1 EL Lemon Curd

- Butter in eine Schüssel geben, Zucker, Mohn und Salz darunterrühren. Mehl beigegeben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, zu einer Rolle von ca. 4 cm Ø formen, zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen.
- Teig in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
- Backen:** ca. 10 Min. in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen, auf einem Gitter auskühlen.
- Sahne oder Doppelrahm und Lemon Curd in den Deco Cream Whipper geben, Deckel schließen, steif schlagen (ca. 60 Sek.). Sahne oder Doppelrahm auf die Hälfte der Mohn-Cookies spritzen. Restliche Cookies darauflegen, leicht andrücken.

Haltbarkeit:

- Die ungefüllten Cookies sind in einer Dose gut verschlossen ca. 2 Wochen haltbar. Die Cookies erst kurz vor dem Servieren füllen oder die gefüllten Cookies tiefkühlen.
- Ca. 2 Monate. Ca. 30 Min. vor dem Servieren aus dem Tiefkühler nehmen.

Stück: 144 kcal, F 10 g, Kh 13 g, E 1 g

Birnen-Schokolade-Muffins

Vor- und zubereiten: ca. 30 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
- 2 Birnen, klein gewürfelt
- 75 g dunkle Schokolade, klein gewürfelt
- 1 TL Backpulver
- 2 Prisen Salz

- 2 Eier
- 100 ml Milch
- 100 g Butter, flüssig, abgekühlt

- 100 ml Sahne (35% Fett)
- 1 TL Puderzucker
- 1 EL Pfefferminze, fein geschnitten

- Mehl und alle Zutaten bis und mit Salz in einer Schüssel mischen.
- Eier, Milch und Butter daruntermischen. Teig ins vorbereitete Blech verteilen.
- 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.
- Sahne, Zucker und Pfefferminze in den Deco Cream Whipper geben, Deckel schließen, steif schlagen (ca. 60 Sek.).

Stück: 264 kcal, F 14 g, Kh 30 g, E 4 g

Crème au chocolat

100 ml	de crème fleurette (35 % de matières grasses)
2 c.c.	de cacao en poudre
2 c.c.	de sucre vanillé

Verser tous les ingrédients dans le Deco Cream Whipper, fermer le couvercle, fouetter (env. 60 s).
Convient à : glace au lait.

Portion : 415 kcal, lip 37 g, glu 14 g, pro 4 g

Crème au citron

100 ml	de crème fleurette (35 % de matières grasses)
1	citron bio, zeste râpé
1 c.c.	de sucre glace

Verser tous les ingrédients dans le Deco Cream Whipper, fermer le couvercle, fouetter (env. 60 s).
Convient à : glace au moka.

Portion : 354 kcal, lip 35 g, glu 8 g, pro 2 g

Crème au moka

100 ml	de crème fleurette (35 % de matières grasses)
1 c.c.	de café instantané en poudre
1 c.c.	de sucre glace

Verser tous les ingrédients dans le Deco Cream Whipper, fermer le couvercle, fouetter (env. 60 s).
Convient à : glace à la vanille.

Portion : 356 kcal, lip 35 g, glu 8 g, pro 2 g

Crème à la vanille

100 ml	de crème fleurette (35 % de matières grasses)
1 c.c.	de pâte de vanille
1 c.c.	de sucre glace

Verser tous les ingrédients dans le Deco Cream Whipper, fermer le couvercle, fouetter (env. 60 s).
Convient à : crème au chocolat.

Portion : 368 kcal, lip 35 g, glu 11 g, pro 2 g

Crème au safran

100 ml	de crème fleurette (35 % de matières grasses)
½ c.s.	de miel liquide
	quelques fils de safran
¼ de c.c.	de sel
	un peu de poivre

Verser tous les ingrédients dans le Deco Cream Whipper, fermer le couvercle, fouetter (env. 60 s).
Convient à : viande de poulet ou de bœuf.

Portion : 361 kcal, lip 35 g, glu 10 g, pro 2 g

Crème de fête

100 ml	de crème fleurette (35 % de matières grasses)
1 c.s.	de ketchup
	un peu de poivre

Verser tous les ingrédients dans le Deco Cream Whipper, fermer le couvercle, fouetter (env. 60 s).
Convient à : crudités, viande de poulet, de veau ou de porc.

Portion : 349 kcal, lip 35 g, glu 7 g, pro 2 g

Crème au curry

100 ml	de crème fleurette (35 % de matières grasses)
½ c.s.	de curry doux
¼ de c.c.	de sel
1 prise	de sucre

Verser tous les ingrédients dans le Deco Cream Whipper, fermer le couvercle, fouetter (env. 60 s).
Convient à : soupe aux tomates, poisson, viande de poulet, de veau ou de porc.

Portion : 338 kcal, lip 35 g, glu 4 g, pro 2 g

Crème aux fines herbes

100 ml	de crème fleurette (35 % de matières grasses)
3 c.s.	de cerfeuil, finement haché
¼ de c.c.	de sel
	un peu de poivre

Verser tous les ingrédients dans le Deco Cream Whipper, fermer le couvercle, fouetter (env. 60 s).
Convient à : soupe à la citrouille, poisson, viande de poulet, de veau ou de porc.

Portion : 334 kcal, lip 35 g, glu 3 g, pro 2 g

Cookies au lemon curd et au pavot

Mise en place et préparation : env. 45 min
Mise au frais : env. 1 h
Cuisson : env. 10 min par plaque de cuisson
Pour env. 20 pièces

150 g	de beurre, mou
100 g	de sucre
1 c.s.	de graines de pavot
2 prises	de sel
200 g	de farine

100 ml	de crème fleurette ou crème double (40 à 45 % de matières grasses)
1 c.s.	de lemon curd

- Mettre le beurre dans un saladier, y incorporer le sucre, le pavot et le sel. Ajouter la farine, mélanger rapidement en une pâte souple, façonner un rouleau d'env. 4 cm de Ø, recouvrir et réserver env. 1 h au réfrigérateur.
- Couper la pâte en morceaux d'env. 5 mm d'épaisseur, déposer sur une plaque de cuisson chemisée de papier cuisson.
- Cuisson :** env. 10 min au milieu du four préchauffé à 200 degrés. Sortir du four, laisser légèrement refroidir, laisser refroidir sur une grille.
- Verser la crème fleurette ou la crème double et le lemon curd dans le Deco Cream Whipper, fermer le couvercle, fouetter (env. 60 s). Mettre de la crème fleurette ou double sur la moitié des cookies au pavot. Poser l'autre moitié des cookies sur la crème, légèrement appuyer.

Durée de conservation :
• Sans garniture, les cookies se conservent dans une boîte hermétique pendant env. 2 semaines. Garnir les cookies juste avant de les servir ou congeler les cookies garnis.
• Env. 2 mois. Les sortir du congélateur env. 30 min avant de les servir.

Pièce : 144 kcal, lip 10 g, glu 13 g, pro 1 g

Muffins aux poires et au chocolat

Mise en place et préparation : env. 30 min
Cuisson : env. 25 min
Pour une plaque de cuisson à muffins avec 12 creux de 7 cm de Ø, garnis de caissettes en papier ou graissés

180 g	de farine
150 g	de sucre
2	poires, en dés
75 g	de chocolat noir, en dés
1 c.c.	de poudre à lever
2 prises	de sel

2	œufs
100 ml	de lait
100 g	de beurre, liquide, refroidi

100 ml	de crème fleurette (35 % de matières grasses)
1 c.c.	de sucre glace
1 c.s.	de menthe, finement hachée

- Mélanger la farine et tous les ingrédients, y compris le sel, dans un saladier.
- Y incorporer les œufs, le lait et le beurre. Répartir la pâte dans les creux préparés.
- Cuisson :** env. 25 min au milieu du four préchauffé à 180 degrés. Sortir les muffins du four, les laisser légèrement refroidir, les démouler, les laisser refroidir sur une grille.
- Verser la crème fleurette, le sucre et la menthe dans le Deco Cream Whipper, fermer le couvercle, fouetter (env. 60 s).

Pièce : 264 kcal, lip 14 g, glu 30 g, pro 4 g

Nata de chocolate

100 ml	de nata (35 % de grasa)
2	cucharadas de cacao en polvo
2	cucharadas de azúcar de vainilla

Introducir todos los ingredientes en el Deco Cream Whipper, cerrar la tapa y batir al punto de nieve (aprox. 60 seg.).
Adecuada para: helado de leche.

Ración: 415 kcal, F 37 g, Kh 14 g, E 4 g

Nata de limón

100 ml	de nata (35 % de grasa)
1	limón biológico, cáscara rallada
1	cucharadita de azúcar en polvo

Introducir todos los ingredientes en el Deco Cream Whipper, cerrar la tapa y batir al punto de nieve (aprox. 60 seg.).
Adecuada para: helado de mocca.

Ración: 354 kcal, F 35 g, Kh 8 g, E 2 g

Nata de mocca

100 ml	de nata (35 % de grasa)
1	cucharadita café molido soluble instantáneo
1	cucharadita de azúcar en polvo

Introducir todos los ingredientes en el Deco Cream Whipper, cerrar la tapa y batir al punto de nieve (aprox. 60 seg.).
Adecuada para: helado de vainilla.

Ración: 356 kcal, F 35 g, Kh 8 g, E 2 g

Nata de vainilla

100 ml	de nata (35 % de grasa)
1	cucharadita de pasta de vainilla
1	cucharadita de azúcar en polvo

Introducir todos los ingredientes en el Deco Cream Whipper, cerrar la tapa y batir al punto de nieve (aprox. 60 seg.).
Adecuada para: crema de chocolate.

Ración: 368 kcal, F 35 g, Kh 11 g, E 2 g

Nata de azafrán

100 ml	de nata (35 % de grasa)
½	cucharada de miel líquida
	unos filamentos de azafrán
¼	cucharadita de sal
	un poco de pimienta

Introducir todos los ingredientes en el Deco Cream Whipper, cerrar la tapa y batir al punto de nieve (aprox. 60 seg.).
Adecuada para: pollo o ternera.

Ración: 361 kcal, F 35 g, Kh 10 g, E 2g

Salsa de fiesta

100 ml	de nata (35 % de grasa)
1	cucharada de ketchup
	un poco de pimienta

Introducir todos los ingredientes en el Deco Cream Whipper, cerrar la tapa y batir al punto de nieve (aprox. 60 seg.).
Adecuada para: vegetales crudos, pollo, carne de ternera o cerdo.

Ración: 349 kcal, F 35 g, Kh 7 g, E 2 g

Nata de curry

100 ml	de nata (35 % de grasa)
½	cucharada de curry suave
¼	cucharadita de sal
1 pizca	de azúcar

Introducir todos los ingredientes en el Deco Cream Whipper, cerrar la tapa y batir al punto de nieve (aprox. 60 seg.).
Adecuada para: sopa de tomate, pescado, pollo, carne de ternera o cerdo.

Ración: 338 kcal, F 35 g, Kh 4 g, E 2 g

Salsa de hierbas

100 ml	de nata (35 % de grasa)
3	cucharadas de perifollo, cortado fino
¼	cucharadita de sal
	un poco de pimienta

Introducir todos los ingredientes en el Deco Cream Whipper, cerrar la tapa y batir al punto de nieve (aprox. 60 seg.).
Adecuada para: sopa de calabaza, pescado, pollo, carne de ternera o cerdo.

Ración: 334 kcal, F 35 g, Kh 3 g, E 2 g

Cookies de semillas de amapola y crema de limón

Preparación y elaboración: aprox. 45 min.
Tiempo de enfriamiento: aprox. 1 hora
Horneado por bandeja: aprox. 10 min.
Se obtienen aprox. 20 ud.

150 g	de mantequilla, blanda
100 g	de azúcar
1	cucharada de semillas de amapola
2 pizcas	de sal
200 g	de harina

100 ml	de nata o crema doble (40-45 % de grasa)
1	cucharada de crema de limón

- Añadir la mantequilla en una fuente y mezclar con el azúcar, las semillas de amapola y la sal. Añadir harina, convertir rápidamente en una pasta blanda, moldear en un rollo de aprox. 4 cm de Ø y enfriar tapado aprox. 1 hora.
- Cortar la pasta en láminas de unos 5 mm de grosor y depositar sobre una bandeja cubierta con papel de horno.
- Horneado:** aprox. 10 min. en el centro del horno precalentado a 200 grados. Sacar del horno, dejar enfriar un poco y esperar a que se acabe de enfriar sobre una rejilla.
- Introducir la nata o crema doble y la crema de limón en el Deco Cream Whipper, cerrar la tapa y batir al punto de nieve (aprox. 60 seg.). Pulverizar la nata o la crema doble sobre la mitad de las cookies de semillas de amapola. Colocar encima el resto de cookies y presionar ligeramente.

Duración:
• Las cookies no rellenas pueden guardarse en una lata bien cerrada aprox. 2 semanas. Rellenar las cookies poco antes de servirlos o bien congelar las cookies rellenas.
• Aprox. 2 meses. Sacar del congelador aprox. 30 min. antes de servir.

Porción: 144 kcal, F 10 g, Kh 13 g, E 1 g

Muffins de peras y chocolate

Preparación y elaboración: aprox. 30 min.
Horneado: aprox. 25 min.
Para una bandeja de muffins con 12 huecos cada uno de aprox. 7 cm Ø, cubierta con moldes de papel de horno o engrasada

180 g	de harina
150 g	de azúcar
2	peras, en dados
75 g	de chocolate negro, en dados
1	cucharadita de levadura
2 pizcas	de sal

2	huevos
100 ml	leche
100 g	de mantequilla, líquida, enfriada

100 ml	de nata (35 % de grasa)
1	cucharadita de azúcar en polvo
1	cucharada de hierbabuena, cortada fina

- Mezclar la harina y todos los ingredientes incluida la sal en una fuente.
- Mezclar entre sí los huevos, la leche y la mantequilla. Distribuir la pasta sobre la bandeja preparada.
- Horneado:** aprox. 25 min. en el centro del horno precalentado a 180 grados. Extraer los muffins, dejarlos enfriar un poco, retirarlos de la bandeja y dejar que se acaben de enfriar sobre una rejilla.
- Introducir la nata, el azúcar y la hierbabuena en el Deco Cream Whipper, cerrar la tapa, batir al punto de nieve (aprox. 60 seg.).

Porción: 264 kcal, F 14 g, Kh 30 g, E 4 g

Panna alla cioccolata

100 ml	di panna (35% di grassi)
2	cucchiaini da tè di cacao in polvere
2	cucchiaini da tè di zucchero vanigliato

Versare tutti gli ingredienti nel Deco Cream Whipper, chiudere il coperchio e montare energicamente (circa 60 s).
Adatto per: gelato al latte.

Porzione: 415 kcal, grassi 37 g, carboidrati 14 g, proteine 4 g

Panna al limone

100 ml	di panna (35% di grassi)
1	limone bio, scorza grattugiata
1	cucchiaino da tè di zucchero a velo

Versare tutti gli ingredienti nel Deco Cream Whipper, chiudere il coperchio e montare energicamente (circa 60 s).
Adatto per: gelato al caffè.

Porzione: 354 kcal, grassi 35 g, carboidrati 8 g, proteine 2 g

Panna al caffè

100 ml	di panna (35% di grassi)
1	cucchiaino da tè di caffè in polvere solubile
1	cucchiaino da tè di zucchero a velo

Versare tutti gli ingredienti nel Deco Cream Whipper, chiudere il coperchio e montare energicamente (circa 60 s).
Adatto per: gelato alla vaniglia.

Porzione: 356 kcal, grassi 35 g, carboidrati 8 g, proteine 2 g

Panna alla vaniglia

100 ml	di panna (35% di grassi)
1	cucchiaino da tè di pasta di vaniglia
1	cucchiaino da tè di zucchero a velo

Versare tutti gli ingredienti nel Deco Cream Whipper, chiudere il coperchio e montare energicamente (circa 60 s).
Adatto per: crema al cioccolato.

Porzione: 368 kcal, grassi 35 g, carboidrati 11 g, proteine 2 g

Panna allo zafferano

100 ml	di panna (35% di grassi)
½	cucchiaino da tavola di miele fluido
	alcuni stimmi di zafferano
¼	cucchiaino da tè di sale
	poco pepe

Versare tutti gli ingredienti nel Deco Cream Whipper, chiudere il coperchio e montare energicamente (circa 60 s).
Adatto per: pollo o carne bovina.

Porzione: 361 kcal, grassi 35 g, carboidrati 10 g, proteine 2g

Panna per feste

100 ml	di panna (35% di grassi)
1	cucchiaino da tavola di ketchup
	poco pepe

Versare tutti gli ingredienti nel Deco Cream Whipper, chiudere il coperchio e montare energicamente (circa 60 s).
Adatto per: crudités, pollo, carne di vitello o di maiale.

Porzione: 349 kcal, grassi 35 g, carboidrati 7 g, proteine 2 g

Panna al curry

100 ml	di panna (35% di grassi)
½	cucchiaino da tavola di curry delicato
¼	cucchiaino da tè di sale
1	presa di zucchero

Versare tutti gli ingredienti nel Deco Cream Whipper, chiudere il coperchio e montare energicamente (circa 60 s).
Adatto per: zuppa di pomodoro, pesce, pollo, carne di vitello o di maiale.

Porzione: 338 kcal, grassi 35 g, carboidrati 4 g, proteine 2 g

Panna alle erbe

100 ml	di panna (35% di grassi)
3	cucchiiai da tavola di cerfoglio, tagliato finemente
¼	cucchiaino da tè di sale
	poco pepe

Versare tutti gli ingredienti nel Deco Cream Whipper, chiudere il coperchio e montare energicamente (circa 60 s).
Adatto per: zuppa di zucca, pesce, pollo, carne di vitello o di maiale.

Porzione: 334 kcal, grassi 35 g, carboidrati 3 g, proteine 2 g

Cookie ai semi di papavero e crema di limone

Operazioni preliminari e preparazione: circa 45 min.
Riporre al fresco: circa 1 ora
Cottura per teglia: circa 10 min. | Si ottengono circa 20 pezzi

150 g	di burro, morbido
100 g	di zucchero
1	cucchiaino da tavola di semi di papavero
2 prese	di sale
200 g	di farina

100 ml	di panna o formaggio fresco (40 – 45% di grassi)
1	cucchiaino da tavola di Lemon Curd (crema di limone)

1. Mettere il burro in una ciotola, aggiungere lo zucchero, i semi di papavero e il sale e mescolare. Aggiungere la farina e lavorare velocemente fino a ottenere un impasto morbido, formare un rotolo del diametro di circa 4 cm, coprire e far riposare in frigorifero per circa 1 ora.
2. Tagliare l'impasto in dischi spessi circa 5 mm e disporli su una teglia ricoperta con carta da forno.
3. **Cottura in forno:** circa 10 min. al centro del forno preriscaldato a 200 °C. Prelevare dal forno, fare raffreddare un po' e lasciare raffreddare su una griglia.
4. Versare la panna o il formaggio fresco e il Lemon Curd nel Deco Cream Whipper, chiudere il coperchio e montare energicamente (circa 60 s). Spruzzare la panna o il formaggio fresco su metà dei cookie ai semi di papavero. Coprire con l'altra metà dei cookie e premere leggermente.

Conservazione:

- I cookie non ripieni possono essere conservati in una scatola ben sigillata per circa 2 settimane. Prima di servirli riempire i cookie o congelare i cookie ripieni.
- Circa 2 mesi. Prelevarli dal congelatore e attendere circa 30 minuti prima di servirli.

Pezzo: 144 kcal, grassi 10 g, carboidrati 13 g, proteine 1 g

Muffin alle pere e cioccolato

Operazioni preliminari e preparazione: circa 30 min.
Cottura: circa 25 min.

Per una teglia per muffin da 12 stampi con diametro di circa 7 cm, rivestiti con pirottini di carta o unti

180 g	di farina
150 g	di zucchero
2	pere, a cubetti
75 g	di cioccolato fondente, a cubetti
1	cucchiaino da tè di lievito in polvere
2 prese	di sale

2	uova
100 ml	di latte
100 g	di burro, fuso, raffreddato

100 ml	di panna (35% di grassi)
1	cucchiaino da tè di zucchero a velo
1	cucchiaino da tavola di menta piperita, tagliata finemente

1. Mescolare la farina e tutti gli ingredienti con il sale in una ciotola.
2. Aggiungere le uova, il latte e il burro e amalgamare il composto. Distribuire il composto nella teglia preparata.
3. **Cottura:** circa 25 min. al centro del forno preriscaldato a 180 °C. Estrarre i muffin dal forno, lasciarli raffreddare un po', prelevarli dalla teglia e lasciarli raffreddare su una griglia.
4. Versare la panna, lo zucchero e la menta piperita nel Deco Cream Whipper, chiudere il coperchio e montare energicamente (circa 60 s).

Pezzo: 264 kcal, grassi 14 g, carboidrati 30 g, proteine 4 g

Chocoladeroom

100 ml Room (35% vet)
2 tl Cacaopoeder
2 tl Vanillesuiker

Alle ingrediënten in de Deco Cream Whipper doen, deksel sluiten en stijf kloppen (ca. 60 sec.).

Past bij: Melkijs.

Portie: 415 kcal, F 37 g, Kh 14 g, E 4 g

Citroenroom

100 ml Room (35% vet)
1 Bio-citroen, geraspte schaal
1 tl Poedersuiker

Alle ingrediënten in de Deco Cream Whipper doen, deksel sluiten en stijf kloppen (ca. 60 sec.).

Past bij: Mokka-ijs.

Portie: 354 kcal, F 35 g, Kh 8 g, E 2 g

Mokkaroom

100 ml Room (35% vet)
1 tl Direct oplosbaar koffiopoeder
1 tl Poedersuiker

Alle ingrediënten in de Deco Cream Whipper doen, deksel sluiten en stijf kloppen (ca. 60 sec.).

Past bij: Vanille-ijs.

Portie: 356 kcal, F 35 g, Kh 8 g, E 2 g

Vanilleroom

100 ml Room (35% vet)
1 tl Vanillepasta
1 tl Poedersuiker

Alle ingrediënten in de Deco Cream Whipper doen, deksel sluiten en stijf kloppen (ca. 60 sec.).

Past bij: Chocoladecrème.

Portie: 368 kcal, F 35 g, Kh 11 g, E 2 g

Saffraanroom

100 ml Room (35% vet)
½ el Vloeibare honing
enkele saffraandraadjes
¼ tl Zout
beetje peper

Alle ingrediënten in de Deco Cream Whipper doen, deksel sluiten en stijf kloppen (ca. 60 sec.).

Past bij: Kip of rundvlees.

Portie: 361 kcal, F 35 g, Kh 10 g, E 2g

Party-room

100 ml Room (35% vet)
1 el Ketchup
beetje peper

Alle ingrediënten in de Deco Cream Whipper doen, deksel sluiten en stijf kloppen (ca. 60 sec.).

Past bij: Rauwkost, kip, kalfs- of varkensvlees.

Portie: 349 kcal, F 35 g, Kh 7 g, E 2 g

Curry-room

100 ml Room (35% vet)
½ el Milde curry
¼ tl Zout
1 Snufje suiker

Alle ingrediënten in de Deco Cream Whipper doen, deksel sluiten en stijf kloppen (ca. 60 sec.).

Past bij: Tomatensoep, vis, kip, kalfs- of varkensvlees.

Portie: 338 kcal, F 35 g, Kh 4 g, E 2 g

Kruidenroom

100 ml Room (35% vet)
3 el Kervel, fijngesneden
¼ tl Zout
beetje peper

Alle ingrediënten in de Deco Cream Whipper doen, deksel sluiten en stijf kloppen (ca. 60 sec.).

Past bij: Pompoensoep, vis, kip, kalfs- of varkensvlees.

Portie: 334 kcal, F 35 g, Kh 3 g, E 2 g

Maanzaad-lemon curd-cookies

Voor- en toebereden: ca. 45 min.

Koel neerzetten: ca. 1 uur.

Bakken per plaat: ca. 10 min. | Leveren ca. 20 stuks op

150 g Boter, zacht
100 g Suiker
1 el Maanzaad
2 Snufjes zout
200 g Meel

100 ml Room of dubbelroom (40 – 45% vet)
1 el Lemon Curd

1. Doe wat boter in een kom en roer hieronder wat suiker, maanzaad en zout. Meel toevoegen, snel samenvoegen met de zachte deeg, een rol maken van ca. 4 cm Ø en afgedekt ca. 1 uur koel neerzitten.
2. Snijd het deeg in schijven van ca. 5 mm dik en leg ze op de plaat met bakpapier.
3. Bakken: ca. 10 min. in het midden van de op 200 graden voorverwarmde oven. Eruit halen, een beetje laten afkoelen en op een rooster laten afkoelen.
4. Room of dubbelroom en Lemon Curd in de Deco Cream Whipper doen, deksel sluiten en stijf kloppen (ca. 60 sec.). Spuit de room of dubbelroom op de ene helft van de maanzaadcookies. Overige cookies erop leggen en licht aandrukken.

Houdbaarheid:

- De niet-gevulde cookies zijn in een goed afgesloten doos ca. 2 weken houdbaar. De cookies pas kort voor het serveren vullen of de gevulde cookies invriezen.
- Ca. 2 maanden. Ca. 30 min. vóór het serveren uit de vriezer halen.

Stuks: 144 kcal, F 10 g, Kh 13 g, E 1 g

Peer-chocolade-muffins

Voor- en toebereden: ca. 30 min. | Bakken: ca. 25 min.

Voor een muffinplaat met 12 uitsparingen van ieder ca. 7 cm Ø, in papieren bakvormpjes of ingevet

180 g Meel
150 g Suiker
2 Peren, in blokjes
75 g Donkere chocolade, in blokjes
1 tl Bakpoeder
2 Snufjes zout

2 Eieren
100 ml Melk
100 g Boter, vloeibaar, afgekoeld

100 ml Room (35% vet)
1 tl Poedersuiker
1 EL Pepermunt, fijngesneden

1. Meel en alle ingrediënten inclusief het zout in een kom mengen.
2. Eieren, melk en boter eronder mengen. Deeg in de voorbereide plaat verdelen.
3. Bakken: ca. 25 min. in het midden van de op 180 graden voorverwarmde oven. Muffins eruit halen, een beetje laten afkoelen, uit de plaat nemen en op een rooster laten afkoelen.
4. Room, suiker en pepermunt in de Deco Cream Whipper doen, deksel sluiten en stijf kloppen (ca. 60 sec.).

Stuks: 264 kcal, F 14 g, Kh 30 g, E 4 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

