

Betty Bossi



Pastry Pocket Maker

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



Clever ideas for clever cooks



Pastry Pocket Maker

Backblech gefüllte Teigtaschen

Plaque à rissoles

Baking sheet with template for making filled hand pies

Bandeja de horno con molde para hacer empanadas rellenas

Teglia con stampini per realizzare panzerotti ripieni

Bakblik met sjabloon voor het maken van gevulde flappen

DE

Pastry Pocket Maker Backblech gefüllte Teigtaschen

Ein Komplett-Set für gefüllte Knusper-Teigtaschen, die für kulinarische Überraschungen im Alltag sorgen. Es besteht aus einem Backblech mit vier Vertiefungen, einer Schablone, die als Form-, Füll- und Verschlusshilfe dient, sowie einem Stempel für dekorative Einschnidmuster. Dank ausgewalltem Fertigteig geht die Zubereitung ruckzuck und ohne grosse Teigresten. Lässt man den Teigdeckel weg, entstehen vier pikante oder fruchtig-süsse Mini-Wähen aufs Mal.

- Schnell und einfach: 4 Teigtaschen aufs Mal formen, füllen und backen
- 1 Stempel für dekorative Teigmuster
- Ideal für Fertigteige
- Kaum Teigresten dank optimaler Formgebung
- Top-Antihaft-Beschichtung

Ofentemperaturen

Gelten für das Backen mit Ober- und Unterhitze. Beim Backen mit Heissluft verringert sich die Back- bzw. Brattemperatur um ca. 20 Grad. Beachten Sie die Hinweise des Backofenherstellers.

FR

Pastry Pocket Maker Plaque à rissoles

Un kit complet pour des rissoles croustillantes et des surprises gourmandes au quotidien. Il se compose d'une plaque de cuisson avec quatre cavités, un pochoir servant à mouler, garnir et souder les rissoles, et d'un tampon pour découper des motifs décoratifs. Grâce aux pâtes toutes prêtes, la préparation est ultrarapide et sans grandes chutes de pâte. Sans couvercle de pâte, on obtient quatre mini-tartelettes salées ou fruitées d'un coup.

- Rapide et simple: façonner, garnir et cuire au four 4 rissoles d'un coup
- 1 tampon pour des motifs décoratifs
- Idéal pour les pâtes toutes prêtes
- Très peu de chutes de pâte grâce à la forme optimale
- Super revêtement antiadhésif

Température du four

Elle est valable pour la cuisson avec chaleur voûte et sole. Pour les fours à chaleur tournante, abaisser la température indiquée d'env. 20° C. Se référer aux indications du fabricant.



Pastry Pocket Maker

Baking sheet with template for making filled hand pies

A complete set for making filled, crispy hand pies – a tasty surprise to brighten your day. It includes a baking sheet with four wells, a template that is used for shaping, filling and sealing, and a stamp to create decorative patterns. Thanks to ready-rolled pastry, preparation is quick and there's hardly any leftover dough. You can leave the pies uncovered to make four savory or sweet mini tarts.

- Quick and easy: make four hand pies in one go, add the filling and bake
- One stamp for decorative patterns
- Ideal for ready-rolled dough
- Hardly any leftover dough thanks to its optimal shape
- High-quality non-stick coating

Oven temperatures

Oven temperatures apply for baking with top and bottom heat. For fan ovens, reduce the baking temperature by approx. 20°C. Follow oven manufacturer's instructions.

Pastry Pocket Maker

Bandeja de horno con molde para hacer empanadas rellenas

Un set completo para empanadas rellenas y crujientes que llenarán de sorpresas culinarias el día a día. Consiste en una bandeja de horno con cuatro huecos, un molde que sirve como ayuda para dar formar, rellenar y cerrar, así como un sello que permite añadir diseños decorativos. Gracias a la masa lista para extender la preparación se hace enseguida y sin dejar grandes restos de masa. Si decide no tapar la masa, puede crear a la vez cuatro mini tartas al estilo Wähe saladas, picantes o con un dulzor afrutado.

- Rápido y fácil: dar forma, rellenar y hornear 4 empanadas de una vez
- 1 sello para crear diseños decorativos en la masa
- Ideal para masas listas
- Gracias a su forma óptima se aprovecha casi toda la masa
- Excelente revestimiento antiadherente

Temperaturas del horno

Aptas para hornos con calor por arriba y por abajo. Al hornear con aire caliente, la temperatura de horneado o asado se reduce en aprox. 20 grados. Tenga en cuenta las instrucciones del fabricante del horno.

Pastry Pocket Maker

Teglia con stampini per realizzare panzerotti ripieni

Un set completo per panzerotti farciti croccanti, in grado di regalare ogni giorno una sorpresa culinaria. Il set è composto da una teglia da forno con quattro stampini, una sagoma (utilizzabile come stampo, per farcire oppure per sigillare) e uno stampo per decorare la pasta. Grazie ai rotoli di pasta sfoglia già pronti, la preparazione è velocissima e gli scarti sono minimi. Rimuovendo la forma che chiude i panzerotti, otterrete quattro tortine piccanti oppure dolci e fruttate.

- Rapido e facile: ricavare 4 panzerotti in una sola volta, farcire e cuocere
- 1 stampo per decorare la pasta
- Ideale per gli impasti già pronti
- Scarti pressoché inesistenti grazie alla forma ideata appositamente
- Rivestimento antiaderente di prima qualità

Temperature del forno

Indicare per la cottura in forno con calore superiore e inferiore. Con la cottura ventilata ridurre la temperatura del forno di ca. 20 gradi. Seguire le istruzioni fornite dal produttore del forno.

Pastry Pocket Maker

Bakblik met sjabloon voor het maken van gevulde flappen

Een complete set voor gevulde, knapperige flappen, die zorgen voor culinaire verrassingen op een doordeweekse dag. De set bestaat uit een bakblik met vier holtes, een sjabloon dat als hulpmiddel dient bij het vormen, vullen en sluiten van de flappen. Verder een stempel voor decoratieve uitgesneden patronen. Dankzij het uitgerolde kant-en-klaardeeg gaat de bereiding razendsnel en zonder veel deegresten. Als u de deegdeksel weglaat, ontstaan er vier pikante of fruitig-zoete minitaartjes per keer.

- Eenvoudig en snel: 4 flappen in één keer maken, vullen en bakken
- 1 stempel voor een decoratief deegpatroon
- Ideaal voor kant-en-klaardeeg
- Dankzij de optimale vormgeving nauwelijks deegresten
- Topkwaliteit antiaanbaklaag

Oventemperaturen

Geldt voor het bakken met boven- en onderwarmte. Bij het bakken met hetelucht wordt de bak- of braadtemperatuur met ca. 20 graden verlaagd. Neem de aanwijzingen van de ovenfabrikant in acht.

Step by step

1



2



3



4



DE

Vor dem ersten Gebrauch

Entfernen Sie alle Verpackungsteile und reinigen Sie das Produkt gemäss Reinigungshinweis.

Gebrauchsanleitung

1. Ausgewallten Teig (ca. 25 x 42cm, kalt) entrollen, quer halbieren. Eine Teighälfte ohne Papier auf das Backblech legen. Teig leicht in die Mulde drücken.

Tipp: Für offene Taschen (Beerenwähen) wird nur eine Hälfte des Teigs verwendet, Schritt 2 und 4 weglassen.

2. Die andere Teighälfte mit dem Stempel viermal einschneiden. Zur genauen Positionierung der Einschneidemuster die transparente Schablone mittig auf den Teig legen, den Stempel durch die Schablone in den Teig drücken. Für einen zusätzlichen Effekt kann der Stempel um 180 Grad gedreht und ein zweites Mal in den Teig gedrückt werden.

3. Transparente Schablone auf das mit Teig belegte Backblech legen. Füllung in die Mulden der Schablone verteilen. Schablone vorsichtig abheben. Teigländer mit wenig Ei bestreichen.

Tipp: Für offene Taschen Schablone nach dem Befüllen fest in den Teig drücken. Schablone vorsichtig abheben, Teigresten entfernen. Taschen gemäss Rezept backen.

4. Zweite Teighälfte mit Einschneidemuster mithilfe des Backpapiers über die Füllung legen, Papier entfernen. Schablone leicht bemehlen und in den Teig drücken, somit verschliessen sich die Taschen und lösen sich voneinander ab. Schablone vorsichtig abheben, Teigresten entfernen. Teigtaschen mit dem restlichen Ei bestreichen, Blech mit Teigtaschen auf ein Gitter stellen, gemäss Rezept backen.

Reinigung

Schablone und Stempel spülmaschinengeeignet; Backblech nicht spülmaschinengeeignet. Alle Teile von Hand mit warmem Wasser und mildem Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, starke Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden.

FR

Avant la première utilisation

Retirez l'appareil de son emballage et nettoyez-le en suivant les consignes d'entretien.

Mode d'emploi

1. Dérouler l'abaisse de pâte (d'env. 25 x 42cm, froide) et la partager dans la largeur. Déposer sur la plaque une moitié de la pâte sans le papier. Enfoncer légèrement la pâte dans les cavités.

Suggestion: pour des rissoles ouvertes (aux baies), utiliser seulement une moitié de l'abaisse, supprimer étapes 2 et 4.

2. Entailler quatre fois l'autre moitié de la pâte avec le tampon. Pour positionner exactement le motif découpé, poser le pochoir transparent au centre de la pâte, presser le tampon dans la pâte à travers le pochoir. Pour augmenter l'effet, on peut tourner le pochoir à 180° et le presser une deuxième fois dans la pâte.

3. Poser le pochoir transparent sur la plaque recouverte de pâte. Répartir la farce dans les cavités du pochoir. Soulever délicatement le pochoir. Dorer les bords de la pâte avec un peu d'œuf.

Suggestion: pour des rissoles ouvertes, bien presser le pochoir dans la pâte après l'avoir garnie. Soulever délicatement le pochoir, supprimer les chutes de pâte. Faire cuire les rissoles au four selon la recette.

4. En s'aidant du papier cuisson, déposer la deuxième moitié de la pâte avec motif découpé sur la garniture, ôter le papier. Fariner légèrement le pochoir et le presser dans la pâte de manière à souder les rissoles et à pouvoir les détacher les unes des autres. Soulever délicatement le pochoir, supprimer les chutes de pâte. Dorer les rissoles avec le reste d'œuf battu, poser la plaque avec les rissoles sur une grille, faire cuire au four selon la recette.

Nettoyage

Pochoir et tampon passent au lave-vaisselle; lave-vaisselle interdit pour la plaque de cuisson. Nettoyer toutes les pièces à l'eau chaude savonneuse. Ne pas utiliser de produit abrasif, de détergent puissant ou de laine d'acier.

EN

Prior to first use

Remove all packaging parts and clean the product according to the cleaning instructions.

Instructions

1. Roll out the sheet of pastry dough (approx. 25 x 42cm, cold), and cut in half lengthwise. Put one half of the dough on the baking sheet without any paper. Gently press the pastry dough into the molds.

Chef's note: to make open pies (tarts), only half of the dough is used, so skip steps two and four.

2. Use the stamp to cut the other half of the dough four times. To position the pattern, place the transparent template in the middle of the dough, and press the stamp into the dough through the template. For added effect, the stamp can be turned 180 degrees and pressed into the dough a second time.

3. Place the transparent template on the baking tray covered in dough. Put the filling in the template molds. Carefully lift off the template. Lightly brush edges of dough with egg.

Chef's note: for open pies, press the template firmly into the dough after adding the filling. Carefully lift off the template, and remove the leftover dough. Cook the pies according to the recipe.

4. Place the second half of the dough with the patterns over the filling, using baking paper to help, then remove the paper. Lightly flour the template and press into the dough, so the pies seal and separate from each other. Carefully lift off the template, and remove the leftover dough. Brush the hand pies with the rest of the egg, put the baking sheet with the hand pies on a rack in the oven and cook according to the recipe.

Cleaning

Template and stamp are dishwasher safe; baking sheet is not dishwasher safe. Wash all parts by hand using warm water with a mild dish soap. Do not use scourers, strong detergents or steel wool.

Step by step

1



2



3



4



ES

Antes del primer uso

Retirar todos los materiales de embalaje y lavar el producto según las instrucciones.

Instrucciones

1. Extender la masa (aprox. 25 x 42 cm, fría), cortar por la mitad transversalmente. Colocar la mitad de la masa, sin utilizar papel, en la bandeja para hornear. Presionar la masa ligeramente sobre la base.

Consejo: para empanadas abiertas (tartas de arándanos al estilo Wähe) únicamente se utiliza la mitad de la masa, omitir los pasos 2 y 4.

2. Cortar la otra mitad de la masa cuatro veces con el sello. Para la colocación exacta del diseño de corte, posicionar el molde transparente en medio de la masa, presionar el sello a través del molde contra la masa. Para un efecto adicional, se puede girar el sello 180 grados y presionar en la masa por segunda vez.

3. Colocar el molde transparente encima de la masa extendida sobre la bandeja de horno. Repartir el relleno en los huecos del molde. Levantar el molde con cuidado. Pincelar los bordes de la masa con un poco de huevo.

Consejo: para empanadas abiertas, presionar firmemente el molde en la masa una vez rellena. Levantar el molde con cuidado y retirar los restos de masa. Hornear las empanadas según se indica en la receta.

4. Con ayuda del papel de hornear, colocar la segunda mitad de la masa con el diseño de corte, retirar el papel. Enharinar el molde ligeramente y presionarlo en la masa para que las empanadas se cierren y se separen entre sí. Levantar el molde con cuidado y retirar los restos de masa. Pincelar las empanadas con el huevo batido restante, colocar la bandeja con las empanadas sobre una rejilla, hornear según se indica en la receta.

Limpieza

Tanto el molde como el sello son aptos para lavavajillas; la bandeja de horno, en cambio, no lo es. Limpiar todas las piezas a mano con agua tibia y un detergente suave. No limpiar con productos abrasivos, detergentes fuertes ni estropajos de acero.

IT

Prima del primo utilizzo

Rimuovete l'imballaggio in ogni sua parte e pulite il prodotto secondo le istruzioni.

Istruzioni per l'uso

1. Srotolare la pasta sfoglia fredda (ca. 25 x 42 cm) e dividerla a metà. Disporre una metà sulla teglia senza carta forno. Premere delicatamente la pasta nella teglia per formare un incavo.

Suggerimento: per la torta ai mirtili (aperta) serve solo metà della pasta. Tralasciare quindi il passaggio 2 e 4.

2. Tagliare con lo stampo la pasta sfoglia restante ricavando quattro pezzi. Per posizionare correttamente lo stampo, mettere la sagoma trasparente al centro della pasta e premere lo stampo sulla sagoma. È possibile ruotare lo stampo di 180 gradi e tagliare una seconda volta la pasta.

3. Posizionare la sagoma trasparente sulla teglia ricoperta con la pasta. Distribuire la farcitura negli incavi della sagoma. Togliere con delicatezza la sagoma. Spennellare i bordi della pasta con un po' d'uovo.

Suggerimento: per la variante aperta, dopo la farcitura premere con forza la sagoma sulla pasta. Sollevare con delicatezza la sagoma e rimuovere gli scarti di pasta. Cuocere i panzerotti seguendo la ricetta.

4. Servendosi della carta forno, posizionare la seconda metà della pasta sopra la farcitura dopo aver eseguito gli stampi, infine togliere la carta forno. Infarinare leggermente la sagoma e premerla sulla pasta, in modo che i panzerotti si chiudano e si separino gli uni dagli altri. Sollevare con delicatezza la sagoma e rimuovere gli scarti di pasta. Spennellare i panzerotti con l'uovo restante, disporre la teglia con i panzerotti su una griglia e cuocere seguendo la ricetta.

Pulizia

La sagoma e lo stampo sono lavabili in lavastoviglie, a differenza della teglia. Lavare tutte le parti a mano con acqua calda e un detersivo delicato. Non utilizzare agenti abrasivi, detergenti aggressivi o paglietta.

NL

Voor het eerste gebruik

Verwijder alle verpakkingsmateriaal en reinig het product conform de instructies.

Gebruiksaanwijzing

1. Opgeroeld deeg (ca. 25 x 42cm, koud) uitrollen, dwars doordelen in twee helften. Een helft van het deeg zonder bakpapier op het bakblik leggen. Deeg licht aandrukken.

Tip: Voor open taartjes (blauwebessentaartjes) wordt maar de helft van het deeg gebruikt. In dat geval stap 2 en 4 weglaten.

2. De andere helft met de stempel vier maal insnijden. Leg het transparante sjabloon midden op het deeg om het patroon precies op de juiste plek te krijgen. Druk de stempel door het sjabloon in het deeg. Om een extra effect te krijgen kan de stempel 180 graden worden gedraaid en een tweede keer in het deeg worden gedrukt.

3. Transparant sjabloon op het met deeg gevulde bakblik leggen. Vulling in de holtes van het sjabloon verdelen. Sjabloon voorzichtig verwijderen. Bestrijk de deegranden met wat ei.

Tip: Voor open taartjes sjabloon na het vullen stevig in het deeg drukken. Sjabloon voorzichtig verwijderen. Deegresten verwijderen. Taartjes volgens recept bakken.

4. Tweede helft van het deeg met sjabloon met behulp van het bakpapier over de vulling leggen, papier verwijderen. Sjabloon met wat meel bestuiven en in het deeg drukken. Hierdoor worden de taartjes gesloten en van elkaar gescheiden. Sjabloon voorzichtig verwijderen, van deegresten ontdoen. Flappen met het restant ei bestrijken, blik met flappen op een rek in de oven zetten en volgens recept bakken.

Schoonmaken

Sjabloon en stempel zijn geschikt voor de vaatwasser. Het bakblik mag niet in de vaatwasser. Reinig alle onderdelen met de hand met behulp van warm water en een mild afwasmiddel. Gebruik geen schuurmiddelen, sterke reinigingsmiddelen of een roestvrijstalen spons.



Frischkäse-Speck-Taschen

Vor- und Zubereitung: 20 Min. + 25 Min. backen | Ergibt 4 Stück

- 1 **Zwiebel**
 - 2 **Zweiglein Rosmarin**
 - 80 g **Speckwürfeli**
 - 120 g **geriebener Gruyère**
(Hartkäse aus Rohmilch)
 - 200 g **Frischkäse**
 - wenig **Muskatnuss**
 - wenig **Pfeffer**
-
- 1 **Ei**
 - 1 **ausgewallter Blätterteig**
(ca. 25 x 42 cm)

1. Ofen auf 220 Grad vorheizen. Zwiebel schälen, halbieren, in feine Streifen schneiden, Rosmarin fein schneiden, in eine Schüssel geben. Speckwürfeli, Gruyère und Frischkäse begeben, würzen, mischen.
2. Ei verklopfen. Teig entrollen, nach Anwendung zubereiten und füllen, mit Ei bestreichen.
3. **Backen:** ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des Ofens.

Dazu passt: grüner Salat.

Stück: 557 kcal, F 43 g, Kh 24 g, E 19 g

Empanadas mit Chorizo

Vor- und Zubereitung: 30 Min. + 20 Min. backen | Ergibt 4 Stück

- 1 **Gurke**
 - 80 g **pikante Chorizo in Tranchen**
 - 1 **Dose Maiskörner** (ca. 150 g)
 - ¼ TL **Salz**
 - wenig **Pfeffer**
-
- 1 **Ei**
 - 1 **ausgewallter Kuchenteig**
(ca. 25 x 42 cm)
 - 8 **entsteinte grüne Oliven**
-
- 1 **kleine Zwiebel**
 - 300 g **Tomaten**
 - ½ **Bund Oregano**
 - 1 EL **Olivenöl**
 - ½ TL **geräucherte Chiliflocken** oder Paprika
 - ½ TL **Salz**

1. Ofen auf 220 Grad vorheizen. Gurke schälen, entkernen, in Würfel schneiden, ⅔ davon beiseite stellen, Rest in eine Schüssel geben. Chorizo in feine Streifen schneiden, begeben. Mais abspülen, abtropfen, begeben, würzen, mischen.
2. Ei verklopfen. Teig entrollen, nach Anwendung zubereiten und füllen, je 2 Oliven in die Mitte der Füllung stecken. Teig mit Ei bestreichen.
3. **Backen:** ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des Ofens.
4. Zwiebel schälen, fein hacken, in eine Schüssel geben. Tomaten in Würfel, Oregano fein schneiden, mit den beiseite gestellten Gurken begeben, Öl darüberträufeln, würzen, mischen, zu den Empanadas servieren.

Dazu passt: Salat.

Stück: 434 kcal, F 27 g, Kh 34 g, E 12 g



Ricotta-Fenchel-Taschen

Vor- und Zubereitung: 30 Min. + 20 Min. backen | Ergibt 4 Stück

250 g	Ricotta
50 g	geriebener Gruyère (Hartkäse aus Rohmilch)
1	kleiner Fenchel (ca. 200 g)
2	Bio-Orangen
50 g	Baumnußkerne (Walnußkerne)
4	Zweiglein Thymian
½ TL	Salz
wenig	Pfeffer
1	Eigelb
1 TL	Rahm (Sahne)
1	ausgewallter Kuchenteig (ca. 25 x 42 cm)
2	Zweiglein Thymian
¼ TL	Fleur de Sel
wenig	Pfeffer

Stück: 543 kcal, F 39 g, Kh 31 g, E 16 g

1. Ofen auf 220 Grad vorheizen. Ricotta und Gruyère in eine Schüssel geben. Fenchel ca. 1 mm dick dazuhobeln. Die Schale von einer Orange dazureiben. Baumnußkerne grob hacken, Thymianblättchen abzupfen, begeben, würzen, mischen.
2. Ei und Rahm verrühren. Teig entrollen, nach Anwendung zubereiten und füllen, mit Ei bestreichen.
3. **Backen:** ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des Ofens.
4. Orangen schälen, in Scheiben schneiden, mit den Taschen anrichten. Thymianblättchen abzupfen, über die Orangen streuen, würzen.



Blaubeerenwähen

Vor- und Zubereitung: 15 Min. + 20 Min. backen | Ergibt 4 Stück

½ dl	Vollrahm (50 ml Sahne)
1	Ei
1½ EL	Zucker
¼ TL	Zimt
240 g	Heidelbeeren
½	ausgewallter Blätterteig (ca. 25 x 21 cm)
4 EL	Kokosraspel
2½ dl	Vollrahm (250 ml Sahne)
2 TL	Vanillezucker

1. Ofen auf 220 Grad vorheizen. Rahm, Ei und Zucker gut verrühren, über die Heidelbeeren gießen.
2. Teig entrollen nach Anwendung zubereiten, Kokosraspel auf dem Boden verteilen, füllen.
3. **Backen:** ca. 20 Min. in der untersten Rille des Ofens.
4. Rahm und Vanillezucker zusammen steif schlagen, dazu servieren.

Tipp: Statt Kokosraspel gemahlene Mandeln verwenden. Statt Heidelbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren oder Brombeeren verwenden.

Stück: 522 kcal, F 42 g, Kh 28 g, E 6 g

Rissoles fromage frais-lardons (p. 10)

20 min + 25 min au four | Pour 4 pièces

1 oignon
2 brins de romarin
80g de lardons
120g de gruyère râpé
200g de fromage frais
un peu de noix de muscade
un peu de poivre

1 œuf
1 abaisse de pâte feuilletée
(d'env. 25 x 42 cm)

1. Préchauffer le four à 220° C.
Peler l'oignon, le couper en deux et en fines lanières, ciseler le romarin, mettre dans un grand bol. Ajouter lardons, gruyère et fromage frais, assaisonner, mélanger.
2. Battre l'œuf. Dérouler la pâte, la préparer et la garnir selon le mode d'emploi, dorer à l'œuf.
3. **Cuisson:** env. 25 min dans la moitié inférieure du four.

Servir avec: salade verte.

Pièce: 557 kcal, lip 43 g, glu 24 g, pro 19 g

Empanadas au chorizo (p. 11)

30 min + 20 min au four | Pour 4 pièces

1 concombre
80g de chorizo piquant en tranches
1 boîte de grains de maïs (d'env. 150 g)
¼ de c. c. de sel
un peu de poivre

1 œuf
1 abaisse de pâte à gâteau
(d'env. 25 x 42 cm)
8 olives vertes dénoyautées

1 petit oignon
300g de tomates
½ bouquet d'origan
1 c. s. d'huile d'olive
½ c. c. de flocons de piment fumés
ou de paprika
½ c. c. de sel

1. Préchauffer le four à 220° C.
Peler le concombre, épépiner, tailler en petits dés, en réserver la moitié, mettre le reste dans un grand bol. Tailler le chorizo en fines lanières, ajouter. Rincer les grains de maïs, égoutter, saler, poivrer, mélanger.
2. Battre l'œuf. Dérouler la pâte, la préparer et la garnir selon le mode d'emploi, enfoncer 2 olives au centre de la farce. Dorer la pâte à l'œuf battu.
3. **Cuisson:** env. 20 min dans la moitié inférieure du four.
4. Peler l'oignon et le hacher finement, mettre dans un saladier. Tailler les tomates en dés, ciseler l'origan, ajouter avec le concombre réservé, arroser d'un filet d'huile, assaisonner, mélanger, servir avec les empanadas.

Servir avec: salade.

Pièce: 434 kcal, lip 27 g, glu 34 g, pro 12 g

Rissoles ricotta-fenouil (p. 12)

30 min + 20 min au four | Pour 4 pièces

250g de ricotta
50g de gruyère râpé
1 petit fenouil (d'env. 200g)
2 oranges bio
50g de cerneaux de noix
4 brins de thym
½ c. c. de sel
un peu de poivre

1 jaune d'œuf
1 c. c. de crème
1 abaisse de pâte à gâteau
(d'env. 25 x 42 cm)

2 brins de thym
¼ de c. c. de fleur de sel
un peu de poivre

1. Préchauffer le four à 220° C.
Mettre la ricotta et le gruyère dans un grand bol. Ajouter le fenouil émincé à la mandoline en tranches d'env. 1 cm d'épaisseur. Ajouter le zeste d'orange râpé. Hacher grossièrement les cerneaux de noix, effeuillez le thym, ajouter, saler, poivrer, mélanger.
2. Mélanger l'œuf et la crème. Dérouler la pâte, la préparer et la garnir selon le mode d'emploi, dorer à l'œuf.
3. **Cuisson:** env. 20 min dans la moitié inférieure du four.
4. Peler l'orange et la couper en tranches, dresser avec les rissoles. Effeuiller le thym, en parsemer les oranges, saler, poivrer.

Pièce: 543 kcal, lip 39 g, glu 31 g, pro 16 g

Tartelettes aux myrtilles (p. 13)

15 min + 20 min au four | Pour 4 pièces

½ dl de crème entière
1 œuf
1½ c. s. de sucre
¼ de c. c. de cannelle
240g de myrtilles

½ abaisse de pâte feuilletée
(env. 25 x 21 cm)
4 c. s. de noix de coco râpée

2½ dl de crème entière
2 c. c. de sucre vanillé

1. Préchauffer le four à 220° C.
Bien mélanger crème, œuf, sucre et cannelle, verser sur les myrtilles.
2. Dérouler la pâte, la préparer selon le mode d'emploi, répartir la noix de coco râpée sur le fond, garnir.
3. **Cuisson:** env. 20 min tout en bas du four. Fouetter la crème en chantilly avec le sucre vanillé, servir à part.

Suggestion: remplacer la noix de coco râpée par des amandes moulues. Remplacer les myrtilles par des groseilles, framboises ou mûres.

Pièce: 522 kcal, lip 42 g, glu 28 g, pro 6 g

Cream cheese and bacon hand pies

(p. 10)

Prep time: 20 min + 25 min baking time | Makes 4

1	onion
2	sprigs of rosemary
80g	lardons
120g	grated Gruyère
200g	cream cheese
pinch	of nutmeg
pinch	of pepper
1	egg
1	sheet of ready-rolled puff pastry, (approx. 25 × 42 cm)

1. Preheat oven to 220°C.
Peel and half the onion, chop into fine strips, finely chop the rosemary, put everything into a bowl. Add the lardons, Gruyère and cream cheese, season and mix together.
2. Beat the egg. Roll out the pastry, prepare according to the instructions and add the filling. Brush with egg.
3. **Bake:** for around 25 mins in the lower half of the oven.

Goes well with: green salad.

Per serving:

557 kcal, fat 43g, carbohydrates 24g, protein 19g

Empanadas with chorizo (p. 11)

Prep time: 30 min + 20 min baking time | Makes 4

1	cucumber
80g	spicy chorizo, sliced
1	can of sweetcorn (approx. 150g)
¼ tsp	salt
Pinch	of pepper
1	egg
1	sheet of ready-rolled shortcrust pastry (approx. 25 × 42 cm)
8	pitted green olives
1	small onion
300g	tomatoes
½	bunch oregano
1 tbsp	olive oil
½ tsp	smoked chili flakes or paprika
½ tsp	salt

1. Preheat oven to 220°C.
Peel and core the cucumber and cut into cubes, put two-thirds to the side, and put the rest into a bowl. Cut the chorizo into fine strips and add to the bowl. Wash the sweetcorn, dry, add to the bowl, season and mix.
2. Beat the egg. Roll out the pastry, prepare according to the instructions and add the filling. Put two olives in the middle of each pie. Brush dough with egg.
3. **Bake:** for around 20 mins in the lower half of the oven.
4. Peel and finely chop the onion, add into a bowl. Chop the tomatoes into cubes, finely chop the oregano, put to the side with the cucumbers, pour over the oil, season, mix and serve with the empanadas.

Goes well with: salad.

Per serving:

434 kcal, fat 27g, carbohydrates 34g, protein 12g

Ricotta and fennel hand pies (p. 12)

Prep time: 30 min + 20 min baking time | Makes 4

250g	ricotta
50g	grated Gruyère
1	small fennel (approx. 200g)
2	organic oranges
50g	walnuts
4	sprigs of thyme
½ tsp	salt
pinch	of pepper
1	egg yolk
1 tsp	cream
1	sheet of ready-rolled shortcrust pastry (approx. 25 × 42 cm)
2	sprigs of thyme
¼ tsp	Fleur de Sel
pinch	of pepper

1. Preheat oven to 220°C.
Put the ricotta and Gruyère into a bowl. Slice the fennel to about 1 mm thick. Add in the orange zest from one orange. Roughly chop the walnuts, remove the thyme leaves from the stems, add into the bowl, season and mix together.
2. Stir the egg and cream together. Roll out the pastry, prepare according to the instructions and add the filling. Brush with egg.
3. **Bake:** for around 20 mins in the lower half of the oven.
4. Peel the oranges, cut into slices and arrange on the pies. Remove the thyme leaves from the stems, sprinkle over the orange slices and season.

Per serving:

543 kcal, fat 39g, carbohydrates 31g, protein 16g

Blueberry tart (p. 13)

Prep time: 30 min + 20 min baking time | Makes 4

50 ml	full-fat cream
1	egg
1½ tbsp	sugar
¼ tsp	cinnamon
240g	blueberries
½	sheet of ready-rolled puff pastry (ca. 25 × 21 cm)
4 tbsp	coconut flakes
250 ml	full-fat cream
2 tsp	vanilla sugar

1. Preheat oven to 220°C.
Stir together the cream, egg and sugar and pour over the blueberries.
2. Roll out the pastry, prepare according to the instructions, spread the coconut flakes over the pastry base, add filling.
3. **Bake:** approx. 20 min on the lowest rack. Beat the cream and vanilla sugar until stiff, and serve with the tart.

Top tip: swap out the coconut flakes for ground almonds. Instead of blueberries, you could also use redcurrants, raspberries or blackberries.

Per serving:

522 kcal, fat 42g, carbohydrates 28g, protein 6g

Empanadas de queso fresco y tocino

(p. 10)
20 min + 25 min de horneado | Para 4 unidades

1	cebolla
2	ramitas de romero
80g	de tocino en cubitos
120g	de queso gruyer rallado
200g	de queso fresco
	nuez moscada al gusto
	pimienta al gusto

1	huevo
1	masa de hojaldre para extender
	(aprox. 25 x 42 cm)

1. Precalentar el horno a 220 grados.
Pelar la cebolla, cortar por la mitad, cortar en tiras finas, picar finamente el romero y poner todo en un bol. Añadir el tocino cortado en cubitos, el queso gruyer y el queso fresco, luego sazonar y mezclar.
2. Batir el huevo. Extender la masa, preparar y rellenar según las instrucciones, pincelar con el huevo batido.
3. **Horneado:** aprox. 25 min en la mitad inferior del horno.

Se puede servir con: ensalada verde.

Porción: 557 kcal, gras. 43g, glúc. 24g, prot. 19g

Empanadas con chorizo (p. 11)

30 min + 20 min de horneado | Para 4 unidades

1	pepino
80g	de chorizo picante en rodajas
1	lata de maíz (aprox. 150 g)
¼ cda.	de sal
	pimienta al gusto

1	huevo
1	masa de hojaldre para extender
	(aprox. 25 x 42 cm)
8	aceitunas verdes sin hueso

1	cebolla pequeña
300g	de tomates
½	manojos de orégano
1 cda.	de aceite de oliva
½ cda.	de chile machacado ahumado
	o pimentón
½ cda.	de sal

1. Precalentar el horno a 220 grados.
Pelar el pepino y retirar las pepitas, cortar en cubitos, apartar ⅔ de estos, poner el resto en un bol. Cortar el chorizo en tiras finas y añadir. Enjuagar el maíz, escurrir, añadir, sazonar y mezclar.
2. Batir el huevo. Extender la masa, preparar y rellenar según las instrucciones, colocar 2 aceitunas en medio del relleno. Pincelar la masa con el huevo batido.
3. **Horneado:** aprox. 20 min en la mitad inferior del horno.
4. Pelar y picar finamente la cebolla y colocarla en un bol. Picar los tomates en cubitos y el orégano finamente, añadir a los pepinos que se dejaron aparte, añadir aceite, sazonar, mezclar y servir con las empanadas.

Se puede servir con: ensalada.

Porción: 434 kcal, gras. 27g, glúc. 34g, prot. 12g

Empanadas de requesón e hinojo (p. 12)

30 min + 20 min de horneado | Para 4 unidades

250g	de requesón
50g	de queso gruyer rallado
1	hinojo pequeño (aprox. 200g)
2	naranjas ecológicas
50g	de nueces peladas
4	ramitas de tomillo
½ cda.	de sal
	pimienta al gusto

1	yema de huevo
1 cda.	de nata
1	masa de pastel para extender
	(aprox. 25 x 42 cm)

2	ramitas de tomillo
¼ cda.	de flor de sal
	pimienta al gusto

1. Precalentar el horno a 220 grados.
Poner el requesón y el queso gruyer en un bol. Añadir el hinojo cortado en trozos de aprox. 1 mm de grosor. Rallar por encima la cascara de una naranja. Picar en trozos grandes las nueces peladas, arrancar las hojas de tomillo, añadir, sazonar y mezclar.
2. Mezclar el huevo y la nata. Extender la masa, preparar y rellenar según las instrucciones, pincelar con el huevo batido.
3. **Horneado:** aprox. 20 min en la mitad inferior del horno.
4. Pelar las naranjas, cortarlas en rodajas y servir con las empanadas. Arrancar las hojas de tomillo, esparcir sobre las naranjas, sazonar.

Se puede servir con: ensalada verde.

Porción: 543 kcal, gras. 39g, glúc. 31g, prot. 16g

Tarta de arándanos al estilo Wähe

(p. 13)
15 min + 20 min de horneado | Para 4 unidades

50 ml	de nata entera
1	huevo
1½ cda.	de azúcar
¼ cda.	de canela
240 g	de arándanos

½	de masa de hojaldre para extender
	(aprox. 25 x 21 cm)
4 cda.	de coco rallado

250 ml	de nata
2 cda.	de azúcar vainillado

1. Precalentar el horno a 220 grados.
Mezclar bien la nata, el huevo y el azúcar, verter sobre los arándanos.
2. Extender la masa y preparar según las instrucciones, esparcir el coco rallado en la base, rellenar.
3. **Horneado:** aprox. 20 min en la ranura inferior del horno.
4. Batir la nata y el azúcar vainillado hasta que estén firmes, servir con la tarta.

Consejo: usar almendras molidas en lugar de coco rallado. En vez de arándanos utilizar grosellas, frambuesas o moras.

Porción: 522 kcal, gras. 42g, glúc. 28g, prot. 6g

Panzerotti con formaggio spalmabile e pancetta (p. 10)
20 min. + 25 min. di cottura | Per 4 panzerotti

1	cipolla
2	rametti di rosmarino
80g	di cubetti di pancetta
120g	di Gruyère grattugiato
200g	di formaggio spalmabile
un pizzico	di noce moscata
poco	pepe
1	uovo
1	rotolo di pasta sfoglia (ca. 25 × 42 cm)

1. Preriscaldare il forno a 220 gradi.
Sbucciare le cipolle, dividerle a metà e tagliarle a striscioline, sminuzzare finemente il rosmarino e versare tutto in una ciotola. Unire la pancetta a cubetti, il Gruyère e il formaggio spalmabile, insaporire e mescolare.
2. Rompere l'uovo. Srotolare la pasta, preparare e farcire come da istruzioni e spennellare con l'uovo.
3. **Cottura:** ca. 25 min. nella parte bassa del forno.

In abbinamento: insalata verde.

A porzione:
557 kcal, grassi 43g, carboidrati 24g, proteine 19g

Empanadas con chorizo (p. 11)
30 min. + 20 min. di cottura | Per 4 empanadas

1	cetriolo
80g	di chorizo piccante a fette
1	lattina di mais (ca. 150g)
¼	di cucchiaino di sale
poco	pepe
1	uovo
1	rotolo di pasta sfoglia (ca. 25 × 42 cm)
8	olive verdi denocciolate

1	cipolla piccola
300g	di pomodori
½	rametto di origano
1	cucchiaino di olio d'oliva
½	cucchiaino di fiocchi di peperoncino
	affumicato o di paprika
½	cucchiaino di sale

1. Preriscaldare il forno a 220 gradi.
Sbucciare il cetriolo, rimuovere i semi, tagliarlo a cubetti, metterne da parte ⅔ e versare il resto in una ciotola. Tagliare il chorizo a striscioline e aggiungerlo. Sciacquare il mais, sgocciolare, unirlo agli altri ingredienti, insaporire e mescolare.
2. Rompere l'uovo. Srotolare la pasta, preparare e farcire come da istruzioni e mettere 2 olive per porzione al centro della farcitura. Spennellare la pasta sfoglia con l'uovo.
3. **Cottura:** ca. 20 min. nella parte bassa del forno.
4. Sbucciare le cipolle, tagliarle finemente e versarle in una ciotola. Tagliare i pomodori a cubetti, tritare finemente l'origano e unire il tutto ai cetrioli messi da parte. Dopodiché cospargere di olio, insaporire, mescolare e servire come contorno delle empanadas.

In abbinamento: insalata.

A porzione:
434 kcal, grassi 27g, carboidrati 34g, proteine 12g

Panzerotti ricotta e finocchio (p. 12)
30 min. + 20 min. di cottura | Per 4 empanadas

250g	di ricotta
50g	di Gruyère grattugiato
1	finocchio piccolo (ca. 200g)
2	arance bio
50g	di gherigli di noce
4	rametti di timo
½	cucchiaino di sale
poco	pepe

1	tuorlo
1	cucchiaino di panna
1	rotolo di pasta sfoglia (ca. 25 × 42 cm)

2	rametti di timo
¼	cucchiaino di fleur de sel
poco	pepe

1. Preriscaldare il forno a 220 gradi.
Versare la ricotta e il Gruyère in una ciotola. Con la mandolina, tagliare e versarvi sopra il finocchio a fettine di 1 mm. Grattugiare la buccia di un'arancia. Tritare grossolanamente i gherigli di noce, staccare le foglioline di timo, unirle agli altri ingredienti, insaporire e mescolare.
2. Mischiare l'uovo e la panna. Srotolare la pasta, preparare e farcire come da istruzioni e spennellare con l'uovo.
3. **Cottura:** ca. 20 min. nella parte bassa del forno.
Sbucciare le arance, affettarle e servirle con i panzerotti. Cospargere le arance con le foglioline di timo e insaporire.

A porzione:
543 kcal, grassi 39g, carboidrati 31g, proteine 16g

Torta ai mirtilli (p. 13)
15 min. + 20 min. cottura | Per 4 porzioni

50 ml	di panna intera
1	uovo
1½	cucchiaino di zucchero
¼	cucchiaino di cannella
240g	di mirtilli

½	rotolo di pasta sfoglia (ca. 25 × 21 cm)
4	cucchiaini di scaglie di cocco

250 ml	di panna intera
2	cucchiaini di zucchero vanigliato

1. Preriscaldare il forno a 220 gradi.
Mescolare bene la panna, l'uovo e lo zucchero e versare il composto sui mirtilli.
2. Srotolare la pasta e prepararla come da istruzioni, distribuirvi sul fondo le scaglie di cocco e farcire.
3. **Cottura:** ca. 20 min. nel ripiano più basso del forno.
4. Montare a neve ben ferma la panna con lo zucchero vanigliato e servire come guarnizione.

Suggerimento: è possibile sostituire le scaglie di cocco con mandorle tritate e utilizzare ribes, lampo-
ni o more al posto dei mirtilli.

A porzione:
522 kcal, grassi 42g, carboidrati 28g, proteine 6g

Pasteitjes gevuld met roomkaas en spek (p. 10)

20 min. + 25 min. bakken | Voor 4 stuks

1	ui
2	takjes rozemarijn
80 g	spekblokjes
120 g	geraspte gruyère
200 g	roomkaas
snufje	nootmuskaat
snufje	peper

1	ei
1	rol opgerolde bladerdeeg (ca. 25 x 42 cm)

1. Warm de oven voor op 220 graden. Ui schillen, halveren en in fijne reepjes snijden. De rozemarijn fijnsnijden en samen met de ui in een kom doen. Spekblokjes, gruyère en roomkaas toevoegen, kruiden, mengen.
2. Ei kloppen. Deeg uitrollen, afhankelijk van gebruik bereiden en vullen. Met ei bestrijken.
3. **Bakken:** ca. 25 minuten in de onderste helft van de oven.

Dit smaakt erbij: groene salade.

Stuk: 557 k, F 43 g, Kh 24 g, E 19 g

Empanadas met chorizo (p. 11)

30 min. + 20 min. bakken | Voor 4 stuks

1	komkommer
80 g	pikante chorizo in plakken
1	blik maïskorrels (ca. 150 g)
¼ tl	zout
snufje	peper

1	ei
1	gekozen taartdeeg (ca. 25 x 42 cm)
8	groene olijven zonder pit

1	kleine ui
300 g	tomaten
½	bosje oregano
1 el	olijfolie
½ tl	gerookte chilivlokken of paprika
½ tl	zout

1. Oven voorverwarmen op 220 graden. Komkommer schillen, zaadlijsten verwijderen en in blokjes snijden. Dan ⅔ apart houden, de rest in een kom doen. Chorizo in dunne reepjes snijden en in de kom doen. Maïs afspoelen, laten uitlekken en toevoegen. Daarna kruiden en alles mengen.
2. Ei loskloppen. Deeg uitrollen, volgens gebruik klaarmaken en vullen. Per empanada 2 olijven midden in de vulling steken. Het deeg met ei bestrijken.
3. **Bakken:** ca. 20 minuten in de onderste helft van de oven.
4. Ui schillen, fijnhakken en in een kom doen. Tomaten in blokjes snijden, oregano fijnsnijden, en de apart gehouden komkommer toevoegen. Olie over de salade druppelen, kruiden, mengen en bij de empanadas serveren.

Dit smaakt erbij: Salade.

Stuk: 434 k, F 27 g, Kh 34 g, E 12 g

Ricotta-venkelpasteitjes (p. 12)

30 min. + 20 min. bakken | Voor 4 stuks

250 g	ricotta
50 g	geraspte gruyère
1	kleine venkelknol (ca. 200 g)
2	biologische sinaasappelen
50 g	gepelde walnoten
4	takjes tijm
½ tl	zout
snufje	peper

1	eigeel
1 tl	room
1	gekozen taartdeeg (ca. 25 x 42 cm)

2	takjes tijm
¼ tl	fleur de sel
snufje	peper

1. Oven voorverwarmen op 220 graden. Ricotta en gruyère in een kom doen. Venkel boven de kom in plakken van 1 mm dik schaven. De schil van een sinaasappel erover raspen. De gepelde walnoten grof hakken, blaadjes tijm losmaken en toevoegen. Kruiden en alles mengen.
2. Ei met room loskloppen. Deeg uitrollen, afhankelijk van gebruik bereiden en vullen. Met ei bestrijken.
3. **Bakken:** ca. 20 minuten in de onderste helft van de oven.
4. Sinaasappels schillen, in plakjes snijden en samen met de pasteitjes serveren. Blaadjes tijm losmaken en over de sinaasappels strooien, kruiden.

Stuk: 543 k, F 39 g, Kh 31 g, E 16 g

Blauwebessentaart (p. 13)

15 min. + 20 min. bakken | Voor 4 stuks

50 ml	volle room
1	ei
1½ el	suiker
¼ tl	kaneel
240 g	blauwe bessen

½	uitgerold bladerdeeg (ca. 25 x 21 cm)
4 el	geraspte kokos
250 ml	volle room
2 tl	vanillesuiker

1. Oven voorverwarmen op 220 graden. Room, ei en suiker goed mengen en over de blauwe bessen gieten.
2. Deeg uitrollen, afhankelijk van gebruik bereiden, geraspte kokos op de bodem verdelen en vullen.
3. **Bakken:** ca. 20 min. op de onderste richel van de oven.
4. Room met de vanillesuiker stijfkloppen en bij de taart serveren.

Tip: Gebruik gemalen amandelen, in plaats van geraspte kokos. Gebruik aalbessen, frambozen of bramen, in plaats van blauwe bessen.

Stuk: 522 kcal, F 42 g, Kh 28 g, E 6 g

Betty Bossi

Betty Bossi

Manufactured for
Betty Bossi AG
Baslerstrasse 52, Postfach
CH-8021 Zürich
Schweiz



BPA free **2 years**
guarantee



Backblech / plaque de cuisson / baking sheet
/ bandeja de horno / teglia / Het bakblik



Schablone und Stempel / pochoir et tampon /
template and stamp / molde y sello / la sagoma
e lo stampo / Sjabloon en stempel

Made in China

Designed in Switzerland

Erfahren Sie mehr über unsere cleveren Produkte und entdecken Sie leckere Rezepte:
Pour en savoir plus sur nos idées ingénieuses et découvrir de délicieuses recettes :
Find out more about our products & discover delicious recipes:

Schweiz: www.bettybossi.ch
International: www.bettybossi.org

