

Betty Bossi



Pastry Star

Gebrauchsanleitung und Rezepte

Instructions and recipes

Instructions et recettes

Instrucciones y recetas

Istruzioni e ricette

Gebruiksaanwijzing en recepten



Clever ideas for clever cooks



Pastry Star

Backförmchen und Ausstecher-Set Stern

Moules et emporte-pièces «Étoile» (kit)

Set of star-shaped baking pans and cutters

Set de moldes para horno y cortadores de masa con forma de estrella

Set composto da teglia e stampino a forma di stella

Bakvormpjes en set uitsteekvormpjes in stervorm



Pastry Star

Backförmchen und Ausstecher-Set Stern

A star is born! Mit diesen Ausstechern und den passenden Backförmchen in Sternform lassen sich entweder knusprige Blätterteig-Kissen, saftige Krapfen und festliche Ravioli individuell füllen und weihnachtlich präsentieren. Je nach Rezept wird mit Blätter-, Kuchen- oder Pastateig gearbeitet. Die Grösse eines Sterns entspricht einer Vorspeisen-Portion, zwei Sterne einem Hauptgericht. Wir wünschen fröhliche und genussvolle Weihnachten!

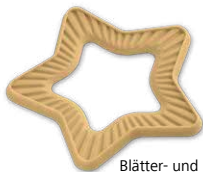
- Weihnachtlich-festliche Blätterteigkissen, Krapfen und Ravioli in Sternform
- Ideale Portionengrösse: 1 Ex. für Vorspeise; 2 Ex. für Hauptgericht
- Individuelle Füllungen nach persönlicher Vorliebe (Vegi, Fleisch)
- Einfache und gelingsichere Anwendung
- Ausstecher dient zugleich als Füllhilfe

Ofentemperaturen

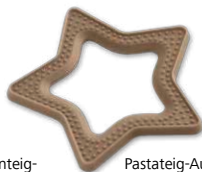
Gelten für das Backen mit Ober- und Unterhitze. Beim Backen mit Heissluft verringert sich die Back- bzw. Brattemperatur um ca. 20 Grad. Beachten Sie die Hinweise des Backofenherstellers.



4 Metallförmchen
mit Antihafbeschichtung
4 moules en métal avec
revêtement antiadhésif



Blätter- und Kuchenteig-
Ausstecher
Emporte-pièce pour pâte
feuilletée et à gâteau



Pastateig-Ausstecher
Emporte-pièce pour
pâte à nouilles

Pastry Star

Moules et emporte-pièces «Étoile» (kit)

Un régal aux allures de star! Ces emporte-pièces et leurs moules assortis en forme d'étoile permettent de confectionner des feuilletés croustillants, de succulentes rissoles et des raviolis festifs qui feront merveille à la table de Noël. Conviennent pour différents types de pâte (feuilletée, à gâteau ou à nouilles) et garnitures selon les recettes. Les dimensions d'une étoile correspondent à une entrée, deux étoiles à un plat principal. Nous vous souhaitons un joyeux et savoureux Noël!

- Feuilletés, rissoles et raviolis de Noël en forme d'étoile
- Taille des portions idéale: 1 pièce en entrée, 2 pièces en plat principal
- Garnitures individuelles selon les préférences de chacun (végé, viande)
- Utilisation simple et réussite assurée
- L'emporte-pièce sert aussi d'aide au remplissage

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 Star

Set of star-shaped baking pans and cutters

A star is born! These star-shaped cutters and matching baking pans are perfect for creating Christmas treats, from crisp, pillowy pastries and juicy sweet and savory pies to homemade ravioli. to homemade ravioli. Each recipe calls for either puff pastry, shortcrust pastry or pasta dough. One star-shaped snack makes a great appetizer – serve two as a festive main course. We wish you a very merry – and tasty! – Christmas.

- Festive star-shaped pastries, juicy sweet and savory pies and ravioli
- Suggested serving sizes: one as an appetizer, two as a main course
- Choose your own filling (vegetable, meat, fish)
- Easy to use
- Cutters also help with filling

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.



Four-piece non-stick baking pan set
4 moldes de metal con revestimiento antiadherente
4 stampini di metallo con rivestimento antiaderente
4 stuks metalen vormpjes met antiaanbaklaag

Pastry Star

Set de moldes para horno y cortadores de masa con forma de estrella

¡Un trocito de cielo! Con estos cortadores de masa y los moldes para horno con forma de estrella a juego se pueden rellenar por separado crujientes hojaldres, jugosos pastelitos y festivos raviolis para presentarlos con un toque navideño. En función de la receta, se puede usar masa de hojaldre, de pasta o para pastel. El tamaño de una estrella se corresponde con la porción de un aperitivo y dos estrellas con la de un plato principal. ¡Le deseamos una feliz Navidad!

- Hojaldres, pastelitos rellenos y raviolis con forma de estrella de estilo navideño
- Tamaño ideal de la porción: 1 ud. como aperitivo, 2 uds. como plato principal
- Relleno individual en función de las preferencias personales (vegetariano, carne, pescado)
- Fácil de usar y resultados eficaces
- El cortador de masa también sirve para colocar el relleno

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 Star

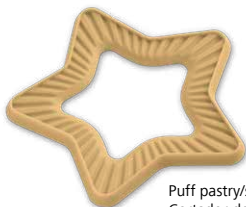
Set composto da teglia e stampino a forma di stella

A star is born! Con questi stampi e le teglie da forno adatte a forma di stella potete farcire a vostro piacimento cuscinetti di pasta sfoglia croccanti, succulenti krapfen e sontuosi ravioli e servirli in perfetto stile natalizio. In base alla ricetta vi servirà pasta sfoglia, pasta brisée o pasta fresca. La grandezza di una stella corrisponde all'antipasto per una persona, due stelle corrispondono a un piatto principale. Vi auguriamo un felice e gustoso Natale!

- Cuscinetti di pasta sfoglia, krapfen e ravioli natalizi a forma di stella
- Porzioni ideali: 1 porz. come antipasto; 2 porz. come piatto principale
- Farciture personalizzate in base ai gusti (verdure, carne, pesce)
- Procedimento semplice e sicuro
- Lo stampino serve anche come ausilio per la farcitura

Temperature del forno

Indicate 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.



Puff pastry/shortcrust pastry dough cutter
Cortador de masa de hojaldre y masa para pastel
Stampino per pasta sfoglia e brisée
Uitsteekvormpjes voor blader- en taartdeeg

Pastry Star

Bakvormpjes en set uitsteekvormpjes in stervorm

A star is born! Met deze uitsteekvormpjes en de bijbehorende stervormige bakvormpjes kunnen knapperige bladerdeegpakjes, sappige beignets als feestelijke ravioli worden gevuld en tijdens de kerstperiode worden geserveerd. Afhankelijk van het recept wordt er blader-, taart- of pastadeeg gebruikt. De grootte van één ster komt overeen met een voorgerecht, twee sterren met een hoofdgerecht. Wij wensen u prettige kerstdagen!

- Feestelijke bladerdeegpakjes, beignets en ravioli in stervorm voor de kerstperiode
- Ideale portiegrootte: 1 ex. voor voorgerecht; 2 ex. voor hoofdgerecht
- Individuele vullingen naar eigen voorkeur (vegetarisch, vlees, vis)
- Eenvoudig gebruik met gegarandeerd resultaat
- Uitsteekvormpje dient ook als vulhulp

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.



Pasta dough cutter
Cortador de masa de pasta
Stampino per pasta fresca
Uitsteekvormpjes voor pastadeeg

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. Kalten Teig entrollen. Sterne ausstechen – 4 für offene / 8 für gedeckte Sterne, evtl. mit dem Wallholz (Nudelholz) darüberrollen. Ausstecher mit Wellenstruktur für Blätter- und Kuchenteig verwenden. Ausstecher mit Punktstruktur für Pasteteig verwenden.
2. Ausgestochenen Teigstern auf die Metallförmchen legen, leicht in die Mulde drücken.
3. Ausstecher auf den Teigstern legen, vorbereitete Füllung in der Mitte verteilen. Ausstecher vorsichtig entfernen.
4. Teigränder mit Ei bestreichen, bei Pasteteig anstelle von Ei Wasser verwenden. Für gedeckte Sterne einen zweiten Teigstern exakt auf die Füllung legen. Um den Teigstern zu verschliessen, den Ausstecher über die Füllung fest auf den Teig drücken, Ausstecher entfernen. Blätter- und Kuchenteigstern mit restlichem Ei bestreichen. Wie im Rezept beschrieben backen oder kochen.

Dekoration: Teigresten aufeinanderlegen, auf wenig Mehl auswallen. Mit Guetzliausstecher* Formen ausstechen, auf die Päckli legen, mit wenig Ei bestreichen. Nach Belieben mit Sesam, Mohn oder fein gehackten Nüssen bestreuen.

Reinigung

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

*Guetzli ist ein schweizerdeutscher Ausdruck für Kekse, Plätzchen.

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 froide. Découper des étoiles – 4 pour des étoiles ouvertes, 8 pour des étoiles fermées – en passant évent. le rouleau à pâtisserie dessus. Utiliser l'emporte-pièce à structure ondulée pour la pâte feuilletée et à gâteau. Utiliser l'emporte-pièce à structure pointillée pour la pâte à nouilles.
2. Déposer les étoiles de pâte dans les moules en métal, les enfoncer un peu dans les cavités.
3. Déposer l'emporte-pièce sur les étoiles de pâte, répartir la garniture au milieu. Retirer délicatement l'emporte-pièce.
4. Dorer les bords de pâte à l'œuf; pour la pâte à nouilles, remplacer l'œuf par de l'eau. Pour les étoiles couvertes, déposer exactement une deuxième étoile de pâte sur la garniture. Sceller les bords en pressant fermement l'emporte-pièce dans la pâte sur la garniture, retirer l'emporte-pièce. Dorer les étoiles en pâte feuilletée ou à gâteau avec le reste de l'œuf. Faire cuire selon les indications de la recette.

Décor: superposer les chutes de pâte, abaisser sur un peu de farine. Découper des motifs à l'aide d'un emporte-pièce à biscuits, déposer sur les étoiles, dorer avec un peu d'œuf. Parsemer à volonté de graines de sésame ou de pavot ou de noix hachées.

Nettoyage

Lave-vaisselle autorisé pour les emporte-pièces, lave-vaisselle interdit pour les moules. Nettoyer toutes les pièces à l'eau chaude savonneuse. Ne pas utiliser de produit abrasif, de détergent puissant ou de laine d'acier.

Prior to first use

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

Instructions

1. Roll out chilled dough. Cut out stars – four for open-faced/eight for covered treats. Use a rolling pin if necessary. Use cutter with wavy edges for puff pastry and shortcrust pastry dough. Use cutter with dotted edges for pasta dough.
2. After cutting out the dough, gently press into place in the metal pan.
3. Position cutter on top of the dough star and add filling to the middle. Carefully remove cutter.
4. Brush the edges of the dough with egg (or water, if using pasta dough). For covered treats, position another dough star directly on top of filling. To seal, press the cutter firmly into the dough covering the filling, then remove cutter. Brush puff pastry and shortcrust pastry stars with the remaining egg. Bake or cook as instructed in the recipe.

Decoration: Gather leftover dough, dust with flour and roll flat. Cut out shapes using cookie cutters, then position decoratively on covered treats and brush lightly with egg. If desired, top with sesame seeds, poppy seeds or finely chopped nuts.

Cleaning

Cutters are dishwasher safe; baking pan 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 fría. Cortar las estrellas, 4 para estrellas abiertas / 8 para estrellas cubiertas, se les puede pasar el rodillo por encima. Usar el cortador con superficie ondulada para masa de hojaldre y masa para pastel. Usar el cortador con estructura de puntos para la masa de pasta.
2. Colocar la estrella de masa cortada en los moldes de metal y presionar ligeramente sobre la hendidura.
3. Colocar los cortadores sobre la estrella de masa, extender el preparado de relleno en el centro. Retirar el cortador de masa con cuidado.
4. Pincelar los bordes de la masa con huevo. Para la masa de pasta, usar agua en lugar de huevo. Para preparar estrellas cubiertas, colocar una segunda estrella de masa que encaje sobre el relleno. Para sellar la estrella de masa, presionar con el cortador firmemente sobre la masa por la parte del relleno. Luego retirar el cortador. Pincelar la masa de hojaldre o la masa para pastel con el huevo restante. Hornear o cocinar como se describe en la receta.

Decoración: Juntar los trozos de masa sobrante y extenderlos sobre un poco de harina. Hacer formas con el cortador, colocarlas sobre las piezas preparadas y pincelar con un poco de huevo. Espolvorear al gusto con sésamo, semillas de amapola o nueces finamente troceadas.

Limpieza

El cortador de masa es apto para el lavavajillas; los moldes para horno no son aptos para el lavavajillas. Limpiar todas las piezas a mano con agua tibia y un detergente suave. No limpiar con productos abrasivos, detergentes fuertes ni estropajos de acero.

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 fredda. Tagliare le stelle con lo stampino – 4 per stelle semplici / 8 per stelle ricchiate, eventualmente stenderle con il mattarello. Per la pasta sfoglia e la pasta brisée, usare uno stampino con struttura ondulata. Per la pasta fresca usare uno stampino con struttura puntinata.
2. Disporre le stelle ricavate con lo stampino su una teglia di metallo, poi premere delicatamente per formare un incavo.
3. Posizionare lo stampino sulla stella, distribuire la farcitura al centro. Rimuovere con cautela lo stampino.
4. Spennellare i bordi con l'uovo oppure con acqua nel caso di pasta fresca. Per le stelle ricchiate, posizionare una seconda stella esattamente sopra la farcitura. Per chiudere le stelle ai bordi, premere con forza lo stampino sulla pasta sopra alla farcitura; infine rimuovere lo stampino. Spennellare con il restante uovo le stelle di pasta sfoglia o brisée. Cuocere secondo la ricetta.

Decorazione: Riunire tutti i resti di pasta e stenderli di nuovo con un po' di farina. Realizzare dei biscotti usando l'apposito stampino, disporli sulla teglia, spennellarli con un po' d'uovo. Cospargerli a piacimento con semi di sesamo, papavero o noci finemente tritate.

Pulizia

Stampo lavabile in lavastoviglie; teglia da forno non lavabile in lavastoviglie. Lavare tutte le parti a mano con acqua calda e un detersivo delicato. Non utilizzare agenti abrasivi, detergenti aggressivi o paglietta.

Voor het eerste gebruik:

Verwijder alle verpakkingsmateriaal en reinig het product conform de instructies.

Gebruiksaanwijzing

1. Rol het koude deeg uit. Steek sterren uit - 4 voor open / 8 voor bedekte sterren, rol er eventueel met een deegrol overheen. Gebruik voor bladeren taartdeeg een uitsteekvormpje met een gegolfde structuur. Gebruik voor pastadeeg een uitsteekvormpje met een puntige structuur.
2. Plaats de uitgesneden deegster op de metalen vormpjes en druk ze zachtjes in het kuiltje.
3. Plaats het uitsteekvormpje op de deegster, verdeel de voorbereide vulling in het midden. Verwijder het uitsteekvormpje voorzichtig.
4. Bestrijk de deegranden met ei, gebruik voor pastadeeg water in plaats van ei. Plaats een tweede deegster precies op de vulling om bedekte sterren te maken. Om de deegster te sluiten moet het uitsteekvormpje over de vulling stevig op het deeg worden gedrukt en moet het uitsteekvormpje vervolgens worden verwijderd. Bestrijk de ster van blader- en taartdeeg met het overgebleven ei. Bak of kook zoals beschreven in het recept.

Decoratie: leg de deegresten op elkaar, rol ze uit op wat bloem. Steek vormpjes uit met een koekjesuitsteker, leg deze op de pakjes, bestrijk met wat ei. Bestrooi naar eigen wens met sesam, maanzaad of fijngehakte noten.

Schoonmaken

Uitsteekvormpjes vaatwasmachinebestendig; bakvormpjes niet vaatwasmachinebestendig. Reinig alle onderdelen met de hand met behulp van warm water en een mild afwasmiddel. Gebruik geen schuurmiddelen, sterke reinigingsmiddelen of een roestvrijstalen spons.



Ricotta-Spinat-Ravioli

Vor- und Zubereitung: 30 Min. + 5 Min. ziehen lassen | Ergibt 4 Sterne
Als Vorspeise für 4 Personen oder als Hauptgericht für 2 Personen

100 g	Jungspinat
1	Knoblauchzehe
125 g	Ricotta
70 g	geriebener Emmentaler
½ TL	Salz
wenig	Pfeffer
2	Pastateige (Nudelteig) (je ca. 17 x 53 cm, ca. 1 mm dick)
	Wasser zum Bestreichen
	Salzwasser , siedend
25 g	Baumnußkerne (Walnusskerne)
50 g	Butter
100 g	Jungspinat
4 EL	geriebener Emmentaler

1. Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen.
2. Spinat fein hacken, Knoblauchzehe schälen, pressen. Beides mit dem Ricotta und Käse mischen, würzen.
3. Teige entrollen, mit dem Pastateig-Ausstecher 8 Teigsterne ausstechen, vier Teigsterne in die Metallförmchen legen, Mulden formen. Füllung mit Hilfe des Ausstechers auf die 4 Sterne verteilen (siehe Anwendung). Teigränder mit wenig Wasser bestreichen. Restliche Teigsterne darüberlegen, mit dem Pastateig-Ausstecher verschließen (siehe Anwendung).
4. Ravioli im leicht siedenden Salzwasser ca. 5 Min. ziehen lassen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen, warm stellen. Nüsse grob hacken, Butter in einer Pfanne warm werden lassen, bis die Butter schäumt und leicht nussig riecht. Nüsse und Spinat begeben, mit den Ravioli auf vorgewärmten Tellern anrichten. Käse darüberstreuen.

Stück: 400 kcal, F 28g, Kh 18g, E 17g

Rohschinken-Parmesan-Ravioli

Vor- und Zubereitung: 30 Min. + 5 Min. ziehen lassen | Ergibt 4 Sterne
Als Vorspeise für 4 Personen oder als Hauptgericht für 2 Personen

50g **Pinienkerne**
70g **Rohschinken**
½ **Bund Schnittlauch**
50g **geriebener Parmesan**
200g **Crème fraîche**
Salz, Pfeffer, nach Bedarf

2 **Pastateige** (Nudelteig)
(je ca. 17 x 53 cm, ca. 1 mm dick)
Wasser zum Bestreichen

½ **Bund Schnittlauch**
Salzwasser, siedend

1. Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen.
2. Pinienkerne in einer beschichteten Bratpfanne ohne Fett rösten. 1 EL Pinienkerne sowie 4 Tranchen Schinken zum Garnieren beiseitestellen. Restlicher Schinken mit dem Schnittlauch fein schneiden, mit Pinienkerne, Parmesan und Crème fraîche in einer Schüssel mischen, würzen.
3. Teige entrollen, mit dem Pastateig-Ausstecher 8 Teigsterne ausstechen, 4 Teigsterne in die Metallförmchen legen, Mulden formen. Füllung mit Hilfe des Ausstechers auf die 4 Sterne verteilen (siehe Anwendung). Teigländer mit wenig Wasser bestreichen. Restliche Teigsterne darüberlegen, mit dem Pastateig-Ausstecher verschliessen (siehe Anwendung).
4. Schnittlauch fein schneiden. Ravioli im leicht siedenden Salzwasser ca. 5 Min. ziehen lassen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen, auf den vorgewärmten Teller anrichten, mit beiseitegestellten Pinienkerne und Rohschinken garnieren. Schnittlauch darüberstreuen.

Stück: 449 kcal, F 31 g, Kh 19 g, E 23 g

Party-Filet

Vor- und Zubereitung: 30 Min. + 18 Min. backen | Ergibt 4 Sterne
Als Vorspeise für 4 Personen oder als Hauptgericht für 2 Personen

1 EL **Bratbutter** (Butterschmalz)
4 **Schweinsfiletmedaillons**
 (je ca. 80 g)

½ TL **Paprika**
½ TL **Salz**
wenig **Pfeffer**

8 **Specktranchen**
150 g **Frischkäse**
2 EL **Ketchup**
1 EL **Cognac**
¼ TL **Salz**
wenig **Pfeffer**

1 **Ei**
1 **ausgewallter Blätterteig**
 (ca. 25 x 42 cm, ca. 2 mm dick)
4 EL **Paniermehl**

1. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Medaillons beidseitig je ca. 1 Min. braten, herausnehmen, würzen, auf einem Gitter auskühlen.
2. Medaillons mit je 2 Specktranchen umwickeln. Frischkäse mit Ketchup und Cognac verrühren, würzen.
3. Ei verklopfen, Teig entrollen, mit dem Blätterteig-/Kuchenteig-Ausstecher 4 Sterne ausstechen, Teigsterne in die Metallformen legen, Mulde formen. Je einen Esslöffel Paniermehl in den Mulden verteilen, Füllung mit Hilfe des Ausstechers auf die vier Sterne verteilen (siehe Anwendung). Medaillons auf die Füllung legen und leicht andrücken. Teigländer mit wenig Ei bestreichen, auf ein Backblech stellen.
4. **Backen:** ca. 18 Min. auf der untersten Rille des Ofens.

Dazu passt: Blattsalat.

Stück: 512 kcal, F 34g, Kh 22g, E 28g

Peperoni-Mozzarella-Kissen

Vor- und Zubereitung: 30 Min. + 18 Min. backen | Ergibt 4 Sterne
Als Vorspeise für 4 Personen oder als Hauptgericht für 2 Personen

- 1 **Zwiebel**
- 1 **Knoblauchzehe**
- 2 **farbige Peperoni** (DE: Paprika)
- 1 EL **Öl**
- 3 EL **Tomatenpüree**
- 30 g **Rucola**
- 70 g **geriebener Mozzarella**
- ½ TL **Salz**
- wenig **Pfeffer**

- 1 **Ei**
- 1 **ausgewallter Blätterteig**
(ca. 25 x 42 cm, ca. 2 mm dick)
- 50 g **Mandelblättchen**

1. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken. Peperoni in ca. 1 cm grosse Stücke schneiden. Öl in einer Pfanne heiss werden lassen. Zwiebeln, Knoblauch und Peperoni ca. 4 Min. rührbraten. Tomatenpüree begeben, kurz weiterbraten. Rucola daruntermischen, Pfanne von der Platte nehmen, auskühlen. Mozzarella daruntermischen, würzen.
2. Ei verknöpfen. Teig entrollen, mit dem Blätterteig-/Kuchenteig-Ausstecher 4 Sterne ausstechen, Teigsterne in die Metallförmchen legen, Mulde formen. Je 1 EL Mandelblättchen in den Mulden verteilen, Füllung mit Hilfe des Ausstechers auf die vier Sterne verteilen (siehe Anwendung). Teigränder mit wenig Ei bestreichen. Restliche Mandelblättchen auf Sterne verteilen, auf ein Backblech stellen.
3. **Backen:** ca. 18 Min. auf der untersten Rille des Ofens.

Dazu passt: Tomatensalat.

Stück: 334 kcal, F 23g, Kh 19g, E 12g

Empanada-Stern

Vor- und Zubereitung: 30 Min. + 30 Min. backen | Ergibt 4 Sterne
Als Vorspeise für 4 Personen oder als Hauptgericht für 2 Personen

1 **Zwiebel**
2 **rote Peperoni** (DE: Paprika)
1 EL **Olivenöl**
150 g **Hackfleisch** (Rind und Schwein)
¾ TL **Salz**
wenig **Pfeffer**

1 **hartgekochtes Ei**
15 g **grüne entsteinte Oliven**
1 **Tomate**
15 g **Rosinen**
½ TL **gemahlener Kreuzkümmel**

1 **Ei**
2 **ausgewallte Kuchenteige**
(ca. 25 x 42 cm, ca. 2 mm dick)

1. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Zwiebel schälen, grob hacken, Peperoni in Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne heiss werden lassen. Fleisch ca. 2 Min. anbraten, Zwiebeln und Peperoni begeben kurz mitbraten, würzen, von der Platte nehmen, auskühlen.
2. Ei schälen, mit den Oliven fein hacken. Tomate in ca. 1 cm grosse Würfel schneiden, mit den Rosinen und dem Kreuzkümmel unter die Fleischmasse mischen.
3. Ei verklopfen, Teige entrollen, mit dem Blätterteig-/Kuchenteig-Ausstecher 8 Sterne ausstechen, 4 Teigsterne in die Metallförmchen legen, Mulde formen. Füllung mit Hilfe des Ausstechers auf die 4 Sterne verteilen (siehe Anwendung). Teigränder mit wenig Ei bestreichen. Restliche Teigsterne darüberlegen, mit dem Blätterteig-/Kuchenteig-Ausstecher verschliessen (siehe Anwendung). Sterne mit restlichem Ei bestreichen, auf ein Backblech stellen.
4. **Backen:** ca. 30 Min. auf der untersten Rille des Ofens.

Dazu passt: Guacamole.

Stück: 486 kcal, F 29g, Kh 39g, E 16g

Apfel-Cranberry-Stern

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

50 g	getrocknete Cranberry
2 EL	Rum
3	Äpfel (ca. 500 g)
1	Bio-Zitrone
4 EL	gemahlene Haselnüsse
3 EL	Zucker
1 TL	Zimt

1	Ei
2	ausgewallte Kuchenteige (ca. 25 x 42 cm, ca. 2 mm dick)
4 EL	gemahlene Haselnüsse

Puderzucker zum Bestäuben

2½ dl	Rahm (250 ml Sahne)
1	Päckli Vanillezucker

1. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Cranberry und Rum mischen, ca. 10 Min. ziehen lassen. Äpfel an der Röstiraffel dazureiben. Von der Zitrone Schale dazu reiben, 1 EL Saft dazu pressen, Haselnüsse, Zucker und Zimt daruntermischen.
2. Ei verknöpfen, Teige entrollen, mit dem Blätterteig-/Kuchenteig-Ausstecher 8 Sterne ausstechen, 4 Teigsterne in die Metallförmchen legen, Mulden formen. Je 1 EL Haselnüsse in den Mulden verteilen, Füllung mit Hilfe des Ausstechers auf die vier Sterne verteilen (siehe Anwendung). Teigränder mit wenig Ei bestreichen. Restliche Teigsterne darüberlegen, mit dem Blätterteig-/Kuchenteig-Ausstecher verschliessen (siehe Anwendung). Taschen mit restlichem Ei bestreichen, auf ein Backblech stellen.
3. **Backen:** ca. 30 Min. auf der untersten Rille des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, mit Puderzucker bestäuben.
4. Rahm mit Vanillezucker steif schlagen, zu den Apfeltaschen servieren.

Stück: 783 kcal, F 50g, Kh 65g, E 10g

Raviole ricotta-épinards (p. 10)

30 min + 5 min de pochage | Pour 4 étoiles | Entrée pour 4 personnes ou plat principal pour 2 personnes

100 g de pousses d'épinards
1 gousse d'ail
125 g de ricotta
70 g d'emmental râpé
½ c. c. de sel
un peu de poivre

2 abaisses de pâte à nouilles
(d'env. 17 x 53 cm, env. 1 mm d'épaisseur)
eau pour humecter

25 g eau salée, bouillante
50 g de cerneaux de noix
100 g de beurre
4 c. s. de pousses d'épinards
d'emmental râpé

1. Préchauffer le four à 60° C, y glisser un plat et des assiettes.
2. Hacher finement les épinards, peler l'ail et le presser. Mélanger les deux avec la ricotta et l'emmental, saler, poivrer.
3. Dérouler les abaisses de pâte, découper 8 étoiles avec l'emporte-pièce pour pâte à nouilles, en déposer 4 dans les moules en métal, former un creux. Répartir la garniture dans les 4 étoiles à l'aide de l'emporte-pièce (voir mode d'emploi). Humecter les bords de pâte. Déposer les autres étoiles de pâte dessus, sceller avec l'emporte-pièce pour pâte à nouilles (voir mode d'emploi).
4. Faire pocher les ravioles env. 5 min dans l'eau salée frémissante, retirer avec une écumoire, égoutter, garder au chaud. Hacher grossièrement les noix, faire fondre le beurre dans une casserole jusqu'à ce qu'il mousse et sente la noisette. Ajouter les noix et les épinards, dresser avec les ravioles sur les assiettes chaudes. Parsemer d'emmental.

Pièce: 400kcal, lip 28g, glu 18g, pro 17g

Raviole jambon cru-parmesan (p. 11)

30 min + 5 min de pochage | Pour 4 étoiles | Entrée pour 4 personnes ou plat principal pour 2 personnes

50 g de pignons
70 g de jambon cru
½ botte de ciboulette
50 g de parmesan râpé
200 g de crème fraîche
sel, poivre, selon goût

2 abaisses de pâte à nouilles
(d'env. 17 x 53 cm, env. 1 mm d'épaisseur)
eau pour humecter

½ botte de ciboulette
eau salée, bouillante

1. Préchauffer le four à 60° C, y glisser un plat et des assiettes.
2. Faire griller les pignons à sec dans une poêle antiadhésive. Réserver 1 c. s. de pignons et 4 tranches de jambon pour le décor. Ciseler le reste du jambon et la ciboulette, mélanger dans un bol avec pignons, parmesan et crème fraîche, rectifier l'assaisonnement.
3. Dérouler les abaisses de pâte, découper 8 étoiles avec l'emporte-pièce pour pâte à nouilles, en déposer 4 dans les moules en métal, former un creux. Répartir la garniture dans les 4 étoiles à l'aide de l'emporte-pièce (voir mode d'emploi). Humecter les bords de pâte. Déposer les autres étoiles de pâte dessus, sceller avec l'emporte-pièce pour pâte à nouilles (voir mode d'emploi).
4. Ciseler la ciboulette. Faire pocher les ravioles env. 5 min dans l'eau salée frémissante, retirer avec une écumoire, égoutter, dresser sur les assiettes chaudes, décorer avec les tranches de jambon cru et les pignons réservés, parsemer de ciboulette.

Pièce: 449kcal, lip 31g, glu 19g, pro 23g

Feuilleté de filet mignon (p. 12)

30 min + 18 min au four | Pour 4 étoiles | Entrée pour 4 personnes ou plat principal pour 2 personnes

1 c. s.	de beurre à rôtir
4	médallions de filet mignon de porc (d'env. 80 g)
½ c. c.	de paprika
½ c. c.	de sel
un peu	de poivre

8	tranches de lard
150 g	de fromage frais
2 c. s.	de ketchup
1 c. s.	de cognac
¼ de c.c.	de sel
un peu	de poivre

1	œuf
1	abaisse de pâte feuilletée (d'env. 25 × 42 cm, env. 2 mm d'épaisseur)
4 c. s.	de chapelure

1. Préchauffer le four à 200° C. Bien faire chauffer le beurre à rôtir dans une poêle antiadhésive. Saisir les médallions env. 1 min sur chaque face, retirer, assaisonner, laisser refroidir sur une grille.
2. Enrober chaque médaillon de 2 tranches de lard. Mélanger le fromage frais avec le ketchup et le cognac, saler, poivrer.
3. Battre l'œuf, dérouler l'abaisse de pâte, découper 4 étoiles avec l'emporte-pièce pour pâte feuilletée et à gâteau, déposer dans les moules en métal, former un creux. Éparpiller 1 c. s. de chapelure dans chaque creux, répartir la garniture dans les 4 étoiles à l'aide de l'emporte-pièce (voir mode d'emploi). Déposer les médaillons sur la garniture et les enfoncer un peu. Dorer les bords de pâte avec un peu d'œuf, déposer sur une plaque.
4. **Cuisson:** env. 18 min tout en bas du four.

Servir avec: salade verte.

Pièce: 512 kcal, lip 34 g, glu 22 g, pro 28 g

Feuilleté poivron-mozzarella (p. 13)

30 min + 18 min au four | Pour 4 étoiles | Entrée pour 4 personnes ou plat principal pour 2 personnes

1	oignon
1	gousse d'ail
2	poivrons de différentes couleurs
1 c. s.	d'huile
3 c. s.	de concentré de tomate
30 g	de roquette
70 g	de mozzarella râpée
½ c. c.	de sel
un peu	de poivre

1	œuf
1	abaisse de pâte feuilletée (d'env. 25 × 42 cm, env. 2 mm d'épaisseur)
50 g	d'amandes effilées

1. Préchauffer le four à 200° C. Peler l'oignon et l'ail, hacher finement. Couper les poivrons en morceaux d'env. 1 cm. Bien faire chauffer l'huile dans une casserole. Faire sauter oignon, ail et poivrons env. 4 min en remuant. Ajouter le concentré de tomate, faire revenir encore un instant. Incorporer la roquette, éloigner la casserole du feu, laisser refroidir. Incorporer la mozzarella, saler, poivrer.
2. Battre l'œuf. Dérouler l'abaisse de pâte, découper 4 étoiles avec l'emporte-pièce pour pâte feuilletée et à gâteau, déposer dans les moules en métal, former un creux. Éparpiller 1 c. s. d'amandes effilées dans chaque creux, répartir la garniture dans les 4 étoiles à l'aide de l'emporte-pièce (voir mode d'emploi). Dorer les bords de pâte avec un peu d'œuf. Répartir le reste des amandes effilées sur les étoiles, déposer sur une plaque.
3. **Cuisson:** env. 18 min tout en bas du four.

Servir avec: salade de tomates.

Pièce: 334 kcal, lip 23 g, glu 19 g, pro 12 g

Étoile d'empanada (p. 14)

30 min + 30 min au four | Pour 4 étoiles | Entrée pour 4 personnes ou plat principal pour 2 personnes

1 oignon
2 poivrons rouges
1 c. s. d'huile d'olive
150 g de viande hachée (bœuf et porc)
¾ de c.c. de sel
un peu de poivre

1 œuf dur
15 g d'olives vertes dénoyautées
1 tomate
15 g de raisins secs
½ c. c. de cumin moulu

1 œuf
2 abaisses de pâte à gâteau
 (d'env. 25 x 42 cm, env. 2 mm d'épaisseur)

1. Préchauffer le four à 200° C. Peler l'oignon et le hacher grossièrement, couper les poivrons en petits dés. Bien faire chauffer l'huile dans une casserole. Saisir la viande env. 2 min, ajouter l'oignon et les poivrons et faire revenir un instant, saler, poivrer, éloigner la casserole du feu, laisser refroidir.
2. Écaler l'œuf et le hacher finement avec les olives. Couper la tomate en dés d'env. 1 cm, incorporer le tout à la viande avec les raisins secs et le cumin.
3. Battre l'œuf, dérouler les abaisses de pâte, découper 8 étoiles avec l'emporte-pièce pour pâte feuilletée et à gâteau, en déposer 4 dans les moules en métal, former un creux. Répartir la garniture dans les 4 étoiles à l'aide de l'emporte-pièce (voir mode d'emploi). Dorer les bords de pâte avec un peu d'œuf. Déposer les autres étoiles de pâte dessus, sceller avec l'emporte-pièce pour pâte feuilletée et à gâteau (voir mode d'emploi). Dorer les étoiles avec le reste de l'œuf, déposer sur une plaque.
4. **Cuisson:** env. 30 min tout en bas du four.

Servir avec: guacamole.

Pièce: 486kcal, lip 29g, glu 39g, pro 16g

Rissole aux pommes et canneberges

(p. 15)

30 min + 30 min au four | Pour 4 étoiles

50 g de canneberges séchées
2 c. s. de rhum
3 pommes (env. 500 g)
1 citron bio
4 c. s. de noisettes moulues
3 c. s. de sucre
1 c. c. de cannelle

1 œuf
2 abaisses de pâte à gâteau
 (d'env. 25 x 42 cm, env. 2 mm d'épaisseur)
4 c. s. de noisettes moulues

sucres glace pour le décor

2½ dl de crème (250 ml)
1 sachet de sucre vanillé

1. Préchauffer le four à 200° C. Mélanger les canneberges et le rhum, laisser macérer env. 10 minutes. Ajouter les pommes passées à la râpe à rôtir. Ajouter le zeste râpé du citron et 1 c. s. de jus, incorporer noisettes, sucre et cannelle.
2. Battre l'œuf, dérouler les abaisses de pâte, découper 8 étoiles avec l'emporte-pièce pour pâte feuilletée et à gâteau, en déposer 4 dans les moules en métal, former un creux. Éparpiller 1 c. s. de noisettes dans chaque creux, répartir la garniture dans les 4 étoiles à l'aide de l'emporte-pièce (voir mode d'emploi). Dorer les bords de pâte avec un peu d'œuf. Déposer les autres étoiles de pâte dessus, sceller avec l'emporte-pièce pour pâte feuilletée et à gâteau (voir mode d'emploi). Dorer les étoiles avec le reste de l'œuf, déposer sur une plaque.
3. **Cuisson:** env. 30 min tout en bas du four. Retirer, laisser tiédir un peu, poudrer de sucre glace.
4. Fouetter la crème en chantilly avec le sucre vanillé, servir avec les rissoles aux pommes.

Pièce: 783kcal, lip 50g, glu 65g, pro 10g

Spinach ricotta ravioli (p. 10)

Prep time: 30 min. Cooking time: 5 min
Makes four stars | Serves four as an appetizer, two as a main course.

100g	baby spinach
1	clove garlic
125g	ricotta
70g	grated Emmental cheese
½ tsp	salt
pinch	of pepper

pasta dough (two servings) (each approx. 17 x 53 cm, approx. 1 mm thick)
water for brushing

25g	salted water, simmering
50g	tree nuts
100g	butter
4 tbsp	baby spinach
	grated Emmental cheese

1. Preheat oven to 60°C and place serving dish and plates inside to warm.
 2. Finely chop the spinach. Peel the garlic and, using a garlic press, squeeze into medium-sized bowl with the ricotta and cheese. Add the spinach. Mix and season with salt and pepper to taste.
 3. Roll out the dough. Using the pasta dough cutter, cut out eight stars. Place four stars in the metal pan, pressing gently to create a slight hollow. Using the cutter to help (see instructions), add filling to four stars. Lightly brush edges of dough with water. Place remaining stars on top and seal using the cutter (see instructions).
 4. Drop ravioli into simmering salted water for around five minutes. Remove with slotted spoon, drip-dry, and place in warming dish. Coarsely chop the nuts. Heat butter in a pan, until it begins to bubble and smell slightly nutty. Add nuts and spinach, then serve with ravioli on warmed plates. Sprinkle cheese on top.
-

Per serving:

400 kcal, fat 28g, carbohydrates 18g, protein 17g

Dry-cured ham and Parmesan ravioli (p. 11)

Prep time: 30 min. Cooking time: 5 min.
Makes four stars | Serves four as an appetizer, two as a main course.

50g	pine nuts
70g	dry-cured ham
½	bunch chives
50g	grated Parmesan cheese
200g	crème fraîche
	salt and pepper to taste

pasta dough (two servings) (each approx. 17 x 53 cm, approx. 1 mm thick)
water for brushing

½	bunch chives
	salted water, simmering

1. Preheat oven to 60°C and place serving dish and plates inside to warm.
 2. Toast pine nuts in non-stick pan (without oil). Reserve one tbsp of pine nuts and four slices of ham for garnishing. Finely slice the remaining ham, finely chop the chives and mix with pine nuts, Parmesan cheese and crème fraîche in a large bowl.
 3. Roll out dough. Using the pasta dough cutter, cut out eight stars. Place four stars in the metal pan, pressing gently to create a slight hollow. Using the cutter to help (see instructions), add filling to four stars. Lightly brush edges of dough with water. Place remaining star-shaped pieces of dough on top and seal using the cutter (see instructions).
 4. Finely chop the chives. Drop ravioli into simmering salted water for around five minutes. Remove with slotted spoon, drip-dry, and arrange on warmed plate. Garnish with reserved pine nuts and dry-cured ham. Sprinkle chives on top.
-

Per serving:

449 kcal, fat 31g, carbohydrates 19g, protein 23g

Party pork tenderloin (p. 12)

Prep time: 30 min. Baking time: 18 min.

Makes four stars | Serves four as an appetizer, two as a main course.

1 tbsp	clarified butter (ghee)
4	pork medallions (approx. 80 g each)
½ tsp	paprika
½ tsp	salt
pinch	of pepper

8	slices pancetta
150 g	cream cheese
2 tbsp	ketchup
1 tbsp	cognac
¼ tsp	salt
pinch	of pepper

1	egg
1	sheet of puff pastry, rolled out (approx. 25 x 42 cm, approx. 2 mm thick)
4 tbsp	breadcrumbs

1. Preheat the oven to 200°C. Heat clarified butter in a non-stick frying pan. Brown the pork medallions for about one minute on each side. Remove from pan, season with salt and pepper, and allow to cool on a cooling rack.
2. Wrap each medallion with two slices of pancetta. Mix cream cheese with ketchup and cognac, season with salt and pepper.
3. Beat the egg and roll out the dough. Using the puff pastry/shortcrust pastry dough cutter, cut out four stars. Place stars in the metal pan, pressing gently to create a slight hollow. Spoon one tbsp of breadcrumbs into each hollow, then add the filling to each star, using the cutter to help (see instructions). Position medallions on top of filling and press gently into place. Lightly brush edges of dough with egg, then place stars on baking sheet.
4. **Bake:** approx. 18 min. on lowest rack.

Goes well with: green salad.

Per serving:

512 kcal, fat 34 g, carbohydrates 22 g, protein 28 g

Bell pepper & mozzarella pockets

(p. 13)

Prep time: 30 min. Baking time: 18 min.

Makes four stars | Serves four as an appetizer, two as a main course.

1	onion
1	clove garlic
2	bell peppers (any color)
1 tbsp	oil
3 tbsp	pureed tomatoes
30 g	arugula
70 g	grated mozzarella
½ tsp	salt
Pinch	of pepper

1	egg
1	sheet of puff pastry, rolled out (approx. 25 x 42 cm, approx. 2 mm thick)
50 g	sliced almonds

1. Preheat the oven to 200°C. Peel and finely chop the onions and garlic. Slice the bell peppers into 1 cm pieces. Heat oil in a frying pan. Sauté the onions, garlic and bell peppers for about four minutes. Add the pureed tomatoes and briefly heat. Fold in the arugula, then remove pan from heat and allow mixture to cool. Fold in mozzarella and season to taste.
2. Beat the egg. Roll out the dough. Using the puff pastry/shortcrust pastry dough cutter, cut out four stars. Place stars in the metal pan, pressing gently to create a slight hollow. Spoon one tbsp of sliced almonds into each hollow, then add the filling to each star, using cutter to help (see instructions). Lightly brush edges of the dough with egg. Sprinkle remaining almonds onto the stars, then place stars on the baking sheet.
3. **Bake:** approx. 18 min. on lowest rack.

Goes well with: tomato salad.

Per serving:

334 kcal, fat 23 g, carbohydrates 19 g, protein 12 g

Empanada star (p. 14)

Prep time: time: 30 min. Baking time: 30 min.
Makes four stars | Serves four as an appetizer, two as a main course.

1	onion
2	bell peppers (red)
1 tbsp	olive oil
150 g	meatloaf mix
¼	tsp salt
Pinch	of pepper

1	hard boiled egg
15 g	pitted green olives
1	tomato
15 g	raisins
½ tbsp	cumin

1	egg
2	sheets of ready-rolled shortcrust pastry (approx. 25 x 42 cm, approx. 2 mm)

1. Preheat the oven to 200°C. Peel and coarsely chop the onions. Dice the bell peppers. Heat oil in a frying pan. Brown the meat for about two minutes, then add the onions and bell peppers. Cook briefly, season to taste, then remove from heat and allow to cool.
2. Peel egg and chop coarsely with olives. Dice the tomato into 1 cm pieces, then fold the tomatoes, raisins and cumin into the meat mixture.
3. Beat the egg and roll out crusts to desired thickness. Using the puff pastry/shortcrust pastry dough cutter, cut out eight stars. Place four stars in the metal pan, pressing gently to create a slight hollow. Using cutter to help (see instructions), add filling to four stars. Lightly brush the edges of the dough with egg. Place remaining stars on top and seal, using the puff pastry/shortcrust pastry dough cutter to help (see instructions). Brush stars with the remaining egg, then place on the baking sheet.
4. **Bake:** approx. 30 min. on lowest rack.

Goes well with: guacamole.

Per serving:

486 kcal, fat 29g, carbohydrates 39g, protein 16g

Cranberry-apple star (p. 15)

Prep time: 30 min. Baking time: 30 min
Makes four stars

50 g	dried cranberries
2 tbsp	rum
3	apples (approx. 500g)
1	organic lemon
4 tbsp	ground hazelnuts
3 tbsp	sugar
1 tsp	cinnamon

1	egg
2	sheets of ready-rolled shortcrust pastry (approx. 25 x 42 cm, approx. 2 mm thick)
4 tbsp	ground hazelnuts

powdered sugar for dusting

250 ml	heavy cream
1	packet vanilla sugar

1. Preheat the oven to 200°C. Soak cranberries in rum for about 10 minutes. Grate apples using a cheese grater. Zest the lemon and add to apples. Squeeze one tbsp lemon juice and add to apples, then mix in hazelnuts, sugar and cinnamon.
2. Beat the egg and roll out crusts to desired thickness. Using the puff pastry/shortcrust pastry dough cutter, cut out eight stars. Place four stars in the metal pan, pressing gently to create a slight hollow. Spoon one tbsp of hazelnuts into each hollow, then add the filling to four stars, using the cutter to help (see instructions). Lightly brush edges of dough with egg. Place remaining stars on top and seal, using the puff pastry/shortcrust pastry dough cutter to help (see instructions). Brush stars with the remaining egg, then place on baking sheet.
3. **Bake:** approx. 30 min. on lowest rack. Remove from oven and allow to cool slightly, then dust with powdered sugar.
4. Whisk the cream, sugar and vanilla until the cream forms stiff peaks. Serve alongside cranberry-apple stars.

Per serving:

783 kcal, fat 50g, carbohydrates 65g, protein 10g

Discover our
recipe database
online!



Raviolis de requesón y espinacas (p. 10)

30 min + 5 min de reposo | 4 estrellas | Aperitivo
para 4 personas o plato principal para 2 personas

100g de espinacas baby
1 diente de ajo
125g de requesón
70g de queso emmental rallado
½ cda. de sal
pimienta al gusto

2 uds. de masa de pasta (cada una de aprox.
17 x 53 cm y aprox. 1 mm de grosor)
agua para pincelar

25g agua con sal, en ebullición
50g de nueces peladas
100g de mantequilla
4 cdas. de espinacas baby
de queso emmental rallado

1. Precalentar el horno a 60 grados, precalentar la placa y los platos.
2. Picar finamente las espinacas, pelar el diente de ajo y prensarlo. Mezclar ambos con el requesón y el queso, sazonar.
3. Extender la masa, cortar 8 estrellas de masa con el cortador, colocar cuatro estrellas de masa en los moldes de metal, dar forma a las hendiduras. Repartir el relleno sobre las 4 estrellas con el cortador de masa (véase el apartado de uso). Pincelar los bordes de la masa con un poco de agua. Colocar las estrellas de masa restantes encima y sellar con el cortador de masa de pasta (véase el apartado de uso).
4. Dejar los raviolis en agua con sal en ligera ebullición durante unos 5 minutos, retirarlos con una espumadera, escurrirlos y mantenerlos calientes. Trocear las nueces, calentar la mantequilla en una sartén hasta que quede espumosa y desprenda un ligero aroma a nuez. Añadir las nueces y las espinacas, apartar los raviolis en platos precalentados. Espolvorear el queso por encima.

Porción: 400 kcal, gras. 28g, glúc. 18g, prot. 17g

Raviolis de jamón crudo y parmesano

(p. 11)

30 min + 5 min de reposo | 4 estrellas | Aperitivo
para 4 personas o plato principal para 2 personas

50g de piñones
70g de jamón curado
½ manojo de cebollinos
50g de queso parmesano rallado
200g de crème fraîche
sal y pimienta al gusto

2 uds. de masa de pasta (cada una de aprox.
17 x 53 cm y aprox. 1 mm de grosor)
agua para pincelar

½ manojo de cebollinos
agua con sal, en ebullición

1. Precalentar el horno a 60 grados, precalentar la placa y los platos.
2. Tostar los piñones en una sartén sin aceite. Reservar una cda. de piñones y 4 lonchas de jamón para la guarnición. Picar finamente el resto del jamón con el cebollino, mezclar con los piñones, el parmesano y la crème fraîche en un bol, sazonar.
3. Extender la masa, cortar 8 estrellas de masa con el cortador, colocar 4 estrellas de masa en los moldes de metal, dar forma a las hendiduras. Repartir el relleno sobre las 4 estrellas con el cortador de masa (véase el apartado de uso). Pincelar los bordes de la masa con un poco de agua. Colocar las estrellas de masa restantes encima y sellar con el cortador de masa de pasta (véase el apartado de uso).
4. Picar finamente el cebollino. Dejar los raviolis en agua con sal en ligera ebullición durante unos 5 minutos, retirarlos con una espumadera, escurrirlos, colocarlos en un plato precalentado, decorar con los piñones y el jamón reservados previamente. Esparcir el cebollino por encima.

Porción: 449 kcal, gras. 31g, glúc. 19g, prot. 23g

Medallón festivo (p. 12)

30 min + 18 min de horneado | 4 estrellas | Aperitivo para 4 personas o plato principal para 2 personas

1 cda. de mantequilla para freír
4 medallones de filete de cerdo (de aprox. 80 g cada uno)
½ cda. de pimentón
½ cda. de sal
pimienta al gusto

8 lonchas de beicon
150 g de queso fresco
2 cdas. de ketchup
1 cda. de coñac
¼ cda. de sal
pimienta al gusto

1 huevo
1 ud. de masa de hojaldre enrollada (aprox. 25 x 42 cm y aprox. 2 mm de grosor)
4 cdas. de pan rallado

1. Precalentar el horno a 200 grados. Calentar la mantequilla para freír en una sartén antiadherente. Freír los medallones por ambos lados durante un minuto cada uno, retirarlos, sazónalos y dejar enfriar en una rejilla.
2. Envolver cada uno de los medallones con 2 lonchas de tocino. Mezclar el queso fresco con el ketchup y el coñac, sazonar.
3. Batir el huevo, extender la masa, cortar 4 estrellas con el cortador para masa de hojaldre/pastel, colocar las estrellas de masa en los moldes de metal, dar forma a las hendiduras. Esparcir una cucharada de pan rallado en cada una de las hendiduras, repartir el relleno en las cuatro estrellas con el cortador de masa (véase el apartado de uso). Colocar los medallones en el relleno y presionar ligeramente. Pincelar los bordes de la masa con un poco de huevo y colocar en una bandeja de horno.
4. **Horneado:** aprox. 18 min en la ranura inferior del horno.

Se puede servir con: ensalada verde.

Porción: 512 kcal, gras. 34g, glúc. 22g, prot. 28g

Cestos de mozzarella y pimiento (p. 13)

30 min + 18 min de horneado | 4 estrellas | Aperitivo para 4 personas o plato principal para 2 personas

1 ebolla
1 diente de ajo
2 pimientos
1 cda. de aceite
3 cdas. de puré de tomate
30 g de rúcula
70 g de mozzarella rallada
½ cda. de sal
pimienta al gusto

1 huevo
1 ud. de masa de hojaldre enrollada (aprox. 25 x 42 cm y aprox. 2 mm de grosor)
50 g de almendras laminadas

1. Precalentar el horno a 200 grados. Pelar y picar la cebolla y el ajo en trozos pequeños. Trocear el pimiento en trozos de aproximadamente 1 cm. Calentar aceite en una sartén. Sofreír la cebolla, el ajo y el pimiento durante unos 4 minutos. Añadir el puré de tomate y dejar freír un poco. Añadir la rúcula y mezclar, retirar la sartén del fuego y dejar enfriar. Mezclar con la mozzarella, sazonar.
2. Batir el huevo. Extender la masa, cortar 4 estrellas con el cortador para masa de hojaldre/pastel, colocar las estrellas de masa en los moldes de metal, dar forma a las hendiduras. Esparcir una cucharada de almendras laminadas en cada una de las hendiduras, extender el relleno en las cuatro estrellas con el cortador de masa (véase el apartado de uso).
3. Pincelar los bordes de la masa con un poco de huevo. Esparcir el resto de almendras laminadas en las estrellas y colocar en una bandeja de horno.
4. **Horneado:** aprox. 18 min en la ranura inferior del horno.

Se puede servir con: ensalada de tomate.

Porción: 334 kcal, gras. 23g, glúc. 19g, prot. 12g

Estrella en empanada (p. 14)

30 min + 30 min de horneado | 4 estrellas | Aperitivo
para 4 personas o plato principal para 2 personas

1	cebolla
2	pimientos rojos
1 cda.	de aceite de oliva
150 g	de carne picada (ternera y cerdo)
¾ cda.	de sal
	pimienta al gusto

1	huevo duro
15 g	aceitunas verdes sin hueso
1	tomate
15 g	de pasas
½ cda.	de comino molido

1	huevo
2 uds.	de masa de hojaldre enrollada (aprox. 25 x 42 cm y aprox. 2 mm de grosor)

1. Precalentar el horno a 200 grados. Pelar y picar la cebolla, cortar el pimiento en daditos. Calentar aceite en una sartén. Poner la carne en el fuego durante aprox. 2 minutos, añadir la cebolla y el pimiento, freír un poco, sazonar, retirar del recipiente y dejar enfriar.
2. Pelar el huevo y picarlo finamente con las aceitunas. Cortar el tomate en dados de aproximadamente 1 cm, añadir junto con las pasas y el comino a la carne.
3. Batir el huevo, extender ambas unidades de masa, cortar 8 estrellas con el cortador para masa de hojaldre/pastel, colocar las 4 estrellas de masa en los moldes de metal, dar forma a las hendiduras. Repartir el relleno sobre las 4 estrellas con el cortador de masa (véase el apartado de uso). Pincelar los bordes de la masa con un poco de huevo. Colocar las estrellas de masa restantes encima y sellar con el cortador de masa de hojaldre/pasta (véase el apartado de uso). Pincelar las estrellas con el resto de huevo y colocar en una bandeja de horno.
4. **Horneado:** aprox. 30 min en la ranura inferior del horno.

Se puede servir con: guacamole.

Porción: 486 kcal, gras. 29 g, glúc. 39 g, prot. 16 g

Estrella de manzana y arándanos rojos

(p. 15)

30 min + 30 min de horneado | 4 estrellas | Aperitivo
para 4 personas o plato principal para 2 personas

50 g	de arándanos rojos deshidratados
2 cdas.	de ron
3	manzanas (aprox. 500 g)
1	limón ecológico
4 cdas.	de avellanas molidas
3 cdas.	de azúcar
1 cda.	de canela

1	huevo
2 uds.	de masa para pastel enrollada (aprox. 25 x 42 cm y aprox. 2 mm de grosor)
4 cdas.	de avellanas molidas

azúcar glás para espolvorear

250 ml	nata
1	sobrecito de azúcar vainillado

1. Precalentar el horno a 200 grados. Mezclar los arándanos rojos y el ron, dejar reposar durante aprox. 10 minutos. Rallar las manzanas con un rallador de ojal fino. Rallar la cáscara de limón, añadir una cucharada de zumo y agregar las avellanas, el azúcar y la canela.
2. Batir el huevo, extender ambas unidades de masa, cortar 8 estrellas con el cortador para masa de hojaldre/pastel, colocar las 4 estrellas de masa en los moldes de metal, dar forma a las hendiduras. Esparcir una cucharada de avellanas molidas en cada una de las hendiduras, extender el relleno en las cuatro estrellas con el cortador de masa (véase el apartado de uso). Pincelar los bordes de la masa con un poco de huevo. Colocar las estrellas de masa restantes encima y sellar con el cortador de masa de hojaldre/pasta (véase el apartado de uso). Pincelar los cestos con el resto de huevo y colocar en una bandeja de horno.
3. **Horneado:** aprox. 30 min en la ranura inferior del horno. Sacar del horno, dejar enfriar un poco y espolvorear con azúcar glás.
4. Batir el ron con azúcar vainillado hasta que quede espeso, servir con los pastelitos de manzana.

Porción: 783 kcal, gras. 50 g, glúc. 65 g, prot. 10 g

Ravioli ricotta e spinaci (p. 10)

30 min. + 5 min. di cottura

4 porzioni a forma di stella | Come antipasto per 4 persone o come piatto principale per 2 persone

100g	di spinaci novelli
1	spicchio di aglio
125g	di ricotta
70g	di emmentaler grattugiato
½	cucchiaino di sale
poco	pepe
2	porzioni di pasta fresca (17 x 53 cm cad., ca. 1 mm di spessore) acqua da spennellare
25g	acqua salata, a bollore
50g	di gherigli di noce
100g	di burro
4	di spinaci novelli cucchiai di emmentaler grattugiato

1. Riscaldare il forno a 60 gradi e preriscaldare placca e piatti.
2. Sminuzzare finemente gli spinaci, spelare lo spicchio d'aglio e spremere. Aggiungere ricotta e formaggio, mescolare e insaporire.
3. Srotolare la pasta, tagliare 8 stelle con lo stampino, disporre quattro stelle sullo stampo di metallo, premere per formare un incavo. Distribuire la farcitura sulle 4 stelle aiutandosi con lo stampino (vedere le istruzioni). Spennellare i bordi della pasta con un po' d'acqua. Riporre le stelle rimanenti sopra la farcitura, sigillare aiutandosi con lo stampino (vedere le istruzioni).
4. Cuocere i ravioli in acqua salata a leggero bollore per ca. 5 min., scolare con una schiumarola, sgocciolare e tenere in caldo. Tritare le noci grossolanamente, riscaldare il burro in padella finché schiuma e assume un leggero sentore di noci. Aggiungere noci e spinaci, distribuire sui ravioli e servire sui piatti precedentemente scaldati. Cospargere con formaggio grattugiato.

A porzione:

400 kcal, grassi 28g, carboidrati 18g, proteine 17g

Ravioli prosciutto crudo e parmigiano

(p. 11)

30 min. + 5 min. di cottura

4 porzioni a forma di stella | Come antipasto per 4 persone o come piatto principale per 2 persone

50g	di pinoli
70g	di prosciutto crudo
½	mazzetto di erba cipollina
50g	di parmigiano grattugiato
200g	di crème fraîche sale, pepe, quanto basta
2	porzioni di pasta fresca (17 x 53 cm cad., ca. 1 mm di spessore) acqua da spennellare
½	mazzetto di erba cipollina acqua salata, a bollore

1. Riscaldare il forno a 60 gradi e preriscaldare placca e piatti.
2. Tostare i pinoli in una padella antiaderente senza burro od olio. Preparare 1 cucchiaino di pinoli e 4 fette di prosciutto per la guarnizione. Tritare finemente il prosciutto restante con l'erba cipollina, mischiare in una ciotola con i pinoli, il parmigiano e la crème fraîche, insaporire.
3. Srotolare la pasta, tagliare 8 stelle con lo stampino, disporre 4 stelle sullo stampo di metallo, premere per formare un incavo. Distribuire la farcitura sulle 4 stelle aiutandosi con lo stampino (vedere le istruzioni). Spennellare i bordi della pasta con un po' d'acqua. Riporre le stelle rimanenti sopra la farcitura, sigillare aiutandosi con lo stampino (vedere le istruzioni).
4. Tritare finemente l'erba cipollina. Cuocere i ravioli in acqua salata a leggero bollore per ca. 5 min., scolare con una schiumarola, sgocciolare, servire sui piatti precedentemente scaldati, guarnire con i pinoli e il prosciutto crudo tenuti da parte. Cospargere con erba cipollina.

A porzione:

449 kcal, grassi 31g, carboidrati 19g, proteine 23g

Saltimbocca (p. 12)

30 min. + 18 min. di cottura

4 porzioni a forma di stella | Come antipasto per 4 persone o come piatto principale per 2 persone

1 **cucchiaino di burro chiarificato**
4 **medaglioni di filetto di maiale**
 (ca. 80 g cad.)
½ **cucchiaino di paprica**
½ **cucchiaino di sale**
 poco pepe

8 **fette di speck**
150 g **di formaggio fresco**
2 **cucchiaini di ketchup**
1 **cucchiaino di cognac**
¼ **di cucchiaino di sale**
poco **pepe**

1 **uovo**
1 **rotolo di pasta sfoglia**
 (ca. 25 x 42 cm, ca. 2 mm di spessore)
4 **cucchiaini di pangrattato**

1. Preiscaldare il forno a 200 gradi. Scaldare il burro chiarificato in una padella antiaderente. Rosolare i medaglioni da ogni lato per ca. 1 minuto, togliere dal fuoco, insaporire e lasciare raffreddare su una griglia.
2. Avvolgere i medaglioni con 2 fette di speck ciascuno. Mantecare il formaggio fresco con ketchup e cognac, insaporire.
3. Rompere l'uovo, srotolare la pasta, tagliare 4 stelle con lo stampino, disporre le stelle sullo stampo di metallo, formare un incavo. Distribuire in ogni stella un cucchiaino di pangrattato, inserire la farcitura aiutandosi con lo stampino (vedere le istruzioni). Mettere i medaglioni sulla farcitura e premere leggermente. Spennellare i bordi con l'uovo, disporre su una placca da forno.
4. **Cottura:** ca. 18 min. nel ripiano più basso del forno.

In abbinamento: insalata verde.

A porzione:

512 kcal, grassi 34g, carboidrati 22g, proteine 28g

Cuscineti di peperoni e mozzarella

(p. 13)

30 min. + 18 min. di cottura

4 porzioni a forma di stella | Come antipasto per 4 persone o come piatto principale per 2 persone

1 **cipolla**
1 **spicchio di aglio**
2 **peperoni di colori diversi**
1 **cucchiaino di olio**
3 **cucchiaini di concentrato di pomodoro**
30 g **di rucola**
70 g **di mozzarella grattugiata**
½ **cucchiaino di sale**
poco **pepe**

1 **uovo**
1 **rotolo di pasta sfoglia**
 ca. 25 x 42 cm, ca. 2 mm di spessore)
50 g **di mandorle a scaglie**

1. Preiscaldare il forno a 200 gradi. Sbucciare e tagliare finemente le cipolle e l'aglio. Tagliare i peperoni a pezzetti di ca. 1 cm. Scaldare l'olio in una padella. Saltare in padella per ca. 4 min. cipolle, aglio e peperoni. Unire il concentrato di pomodoro, continuare brevemente la cottura. Unire la rucola, togliere la padella dal fuoco, raffreddare. Unire la mozzarella, insaporire.
2. Rompere l'uovo. Srotolare la pasta, tagliare 4 stelle con lo stampino, disporre le stelle sullo stampo di metallo, formare un incavo. Distribuire in ogni stella un cucchiaino di mandorle a scaglie, inserire la farcitura aiutandosi con lo stampino (vedere le istruzioni). Spennellare i bordi della pasta con l'uovo. Distribuire le mandorle a scaglie sulle stelle, disporre su una placca da forno.
3. **Cottura:** ca. 18 min. nel ripiano più basso del forno.

In abbinamento: insalata di pomodori.

A porzione:

334 kcal, grassi 23g, carboidrati 19g, proteine 12g

Empanada a forma di stella (p. 14)

30 min. + 30 min. di cottura

4 porzioni a forma di stella | Come antipasto per 4 persone o come piatto principale per 2 persone

1 cipolla
2 peperoni rossi
1 cucchiaio di olio d'oliva
150 g di carne macinata (manzo e maiale)
 $\frac{3}{4}$ di cucchiaio di sale
poco pepe

1 uovo sodo
15 g di olive verdi senza nocciolo
1 pomodoro
15 g di uvetta
 $\frac{1}{2}$ cucchiaio di cumino macinato

1 uovo
2 rotoli di pasta brisée
(ca. 25 x 42 cm, ca. 2 mm di spessore)

1. Preriscaldare il forno a 200 gradi. Sbucciare le cipolle, affettare grossolanamente, tagliare i peperoni a cubetti. Scaldare l'olio in una padella. Scottare la carne ca. 2 min., unire le cipolle e i peperoni e continuare la cottura per pochi minuti, insaporire, togliere dal fuoco, raffreddare.
2. Sgusciare l'uovo, tagliarlo finemente insieme alle olive. Tagliare i pomodori a cubetti di ca. 1 cm, unirli alla carne insieme all'uvetta e al cumino.
3. Rompere l'uovo, srotolare la pasta, tagliare 8 stelle con lo stampino, disporre 4 stelle sullo stampo di metallo, formare un incavo. Distribuire la farcitura sulle 4 stelle aiutandosi con lo stampino (vedere le istruzioni). Spennellare i bordi della pasta con l'uovo. Riporre le stelle rimanenti sopra la farcitura, sigillare aiutandosi con lo stampino (vedere le istruzioni). Spennellare le stelle con l'uovo rimanente, disporre su una placca da forno.
4. **Cottura:** ca. 30 min. nel ripiano più basso del forno.

In abbinamento: guacamole

A porzione:

486 kcal, grassi 29g, carboidrati 39g, proteine 16g

Stelle alle mele e cranberry (p. 15)

30 min. + 30 min. di cottura

4 porzioni a forma di stella | Come antipasto per 4 persone o come piatto principale per 2 persone

50 g di cranberry secchi
2 cucchiai di rum
3 mele (ca. 500g)
1 limone bio
4 cucchiai di nocciole tritate
3 cucchiai di zucchero
1 cucchiaio di cannella

1 uovo
2 rotoli di pasta brisée
(ca. 25 x 42 cm, ca. 2 mm di spessore)
4 cucchiai di nocciole tritate

spolverare con zucchero a velo

250 ml di panna
1 bustina di zucchero vanigliato

1. Preriscaldare il forno a 200 gradi. Mescolare cranberry e rum, lasciare in infusione per ca. 10 min. Grattugiare le mele con la grattugia Rosti e unirle. Grattugiare e unire la scorza del limone, spremere e unire 1 cucchiaio di succo di limone, insieme a nocciole, zucchero e cannella.
2. Rompere l'uovo, srotolare la pasta, tagliare 8 stelle con lo stampino, disporre 4 stelle sullo stampo di metallo, formare un incavo. Distribuire in ogni stella un cucchiaio di nocciole, inserire la farcitura aiutandosi con lo stampino (vedere le istruzioni). Spennellare i bordi della pasta con l'uovo. Riporre le stelle rimanenti sopra la farcitura, sigillare aiutandosi con lo stampino (vedere le istruzioni). Spennellare i saccottini con l'uovo rimanente, disporre su una placca da forno.
3. **Cottura:** ca. 30 min. nel ripiano più basso del forno. Togliere dal forno, lasciar raffreddare, spolverare con zucchero a velo.
4. Montare a neve la panna con lo zucchero vanigliato, servire come guarnizione dei saccottini di mele.

A porzione:

783 kcal, grassi 50g, carboidrati 65g, proteine 10g

Ricotta-spinazie-ravioli (p. 10)

30 min. + 5 min. laten trekken | Voor 4 sterren

Als voorgerecht voor 4 personen of als hoofdgerecht voor 2 personen

100 g **babyspinazie**
1 **teentje knoflook**
125 g **ricotta**
70 g **geraspte Emmentaler**
½ tl **zout**
snufje **peper**

2 **stuks pastadeeg**
 (elk ca. 17 x 53 cm, ca. 1 mm dik)
water om het deeg mee te bestrijken

zout water, kokend
25 g **walnotenpitten**
50 g **boter**
100 g **babyspinazie**
4 el **geraspte Emmentaler**

1. Verwarm de oven voor op 60 graden, verwarm het fornuis en het bord voor.
2. Hak de spinazie fijn, pel het teentje knoflook, pers de knoflook. Meng allebei met de ricotta en kaas, breng op smaak.
3. Rol het deeg uit, steek er 8 deegsterren uit met het uitsteekvormpje voor pastadeeg, plaats vier deegsterren in de metalen vormpjes, vorm kuiltjes. Verdeel de vulling met behulp van het uitsteekvormpje over de 4 sterren (zie toepassing). Bestrijk de deegranden met wat water. Leg de overgebleven deegsterren erop en sluit ze af met het uitsteekvormpje voor pastadeeg (zie toepassing).
4. Laat de ravioli ca. 5 minuten trekken in het licht kokende zoute water, verwijder ze met een schuimlepel, laat ze uitdruipen en houd ze warm. Hak de noten grof, laat de boter in een pan opwarmen totdat de boter schuimt en een beetje naar noten ruikt. Voeg de noten en spinazie toe, dien dit met de ravioli op de voorverwarmede borden op. Strooi er kaas overheen.

Stuk: 400 kcal, F 28g, Kh 18g, E 17g**Ravioli van rauwe ham en****Parmezaanse kaas** (p. 11)

30 min. + 5 min. laten trekken | Voor 4 sterren

Als voorgerecht voor 4 personen of als hoofdgerecht voor 2 personen

50 g **pijnboompitten**
70 g **rauwe ham**
½ bosje **bieslook**
50 g **geraspte Parmezaanse kaas**
200 g **crème fraîche**
zout, peper, naar wens

2 **stuks pastadeeg**
 (per stuk ca. 17 x 53 cm, ca. 1 mm dik)
water om het deeg mee te bestrijken

½ **bosje bieslook**
zout water, kokend

1. Verwarm de oven voor op 60 graden, verwarm het fornuis en het bord voor.
2. Rooster de pijnboompitten in een koekenpan met antiaanbaklaag en zonder vet. Leg 1 eetlepel pijnboompitten en 4 plakjes ham opzij om te garneren. Hak de resterende ham met de bieslook fijn, meng dit met de pijnboompitten, meng Parmezaanse kaas en crème fraîche in een kom, breng op smaak.
3. Rol het deeg uit, steek er 8 deegsterren uit met behulp van het uitsteekvormpje voor pastadeeg, leg 4 deegsterren in de metalen vormpjes, maak er kuiltjes in. Verdeel de vulling met behulp van het uitsteekvormpje over de vier sterren (zie toepassing). Bestrijk de deegranden met wat water. Leg de overgebleven deegsterren erop en sluit ze af met het uitsteekvormpje voor pastadeeg (zie toepassing).
4. Hak de bieslook fijn. Laat de ravioli ca. 5 minuten trekken in het licht kokende gezouten water, haal ze er met een schuimlepel uit, giet ze af, leg ze op de voorverwarmede borden en garneer met de apart gelegde pijnboompitten en de rauwe ham. Strooi er bieslook overheen.

Stuk: 449 kcal, F 31g, Kh 19g, E 23g

Party-filet (p. 12)

30 min. + 18 min. bakken | Voor 4 sterren

Als voorgerecht voor 4 personen of als hoofdgerecht voor 2 personen

1 el **bakboter**
4 **varkenshaasmedaillons** (ca. 80 g per stuk)
½ tl **paprika**
½ tl **zout**
snufje **peper**

8 **plakjes spek**
150 g **roomkaas**
2 el **ketchup**
1 el **cognac**
¼ tl **zout**
snufje **peper**

1 **ei**
1 **stuk uitgerold stuk bladerdeeg**
 (ca. 25 x 42 cm, ca. 2 mm dik)
4 el **paneermeel**

1. Oven voorverwarmen op 200 graden. Laat de bakboter warm worden in een braadpan met antiaanbaklaag. Bak de medaillons aan beide kanten ca. 1 min., haal ze eruit, breng ze op smaak en laat ze op een rooster afkoelen.
2. Wikkel de medaillons in met 2 plakjes spek. Meng de roomkaas met ketchup en cognac, breng op smaak.
3. Klop het ei los, rol het deeg uit, steek er 4 sterren uit met het uitsteekvormpje voor blader-/taartdeeg, plaats de deegsterren in de metalen vormpjes, maak er kuiltjes in. Verdeel één eetlepel paneermeel in elk van de kuiltjes, gebruik het uitsteekvormpje om de vulling over de vier sterren te verdelen (zie toepassing). Plaats de medaillons op de vulling en druk er zachtjes op. Bestrijk de deegranden met wat ei en leg ze op een bakplaat.
4. **Bakken:** ca. 18 min. in het onderste deel van de oven.

Dit past erbij: bladsla.**Stuk:** 512 kcal, F 34g, Kh 22g, E 28g**Paprika-mozzarella-pakjes** (p. 13)

30 min. + 18 min. bakken | Voor 4 sterren

Als voorgerecht voor 4 personen of als hoofdgerecht voor 2 personen

1 **ui**
1 **teentje knoflook**
2 **gekleurde paprika**
1 el **olie**
3 el **tomatenpuree**
30 g **rucola**
70 g **geraspte mozzarella**
½ tl **zout**
snufje **peper**

1 **ei**
1 **stuk uitgerold bladerdeeg**
 (ca. 25 x 42 cm, ca. 2 mm dik)
50 g **geschaafde amandelen**

1. Oven voorverwarmen op 200 graden. Ui en knoflook pellen, fijnhakken. Snijd de paprika in stukjes van ca. 1 cm. Laat de olie heet worden in een pan. Roerbak de uien, knoflook en paprika ca. 4 min. Voeg de tomatenpuree toe, bak kort verder. Roer de rucola erdoorheen, haal de pan van het fornuis, laat afkoelen. Meng de mozzarella erdoorheen, breng op smaak.
2. Klop het ei. Rol het deeg uit, steek er 4 sterren uit met behulp van het uitsteekvormpje voor blader-/taartdeeg, plaats de deegsterren in de metalen vormpjes, maak er kuiltjes in. Verdeel 1 eetlepel geschaafde amandelen in elk van de kuiltjes, gebruik het uitsteekvormpje om de vulling over de vier sterren te verdelen (zie toepassing). Bestrijk de deegranden met wat ei. Verdeel de rest van de geschaafde amandelen over de sterren, leg ze op een bakplaat.
3. **Bakken:** ca. 18 min. in het onderste deel van de oven.

Dit past erbij: tomatensalade.**Stuk:** 334 kcal, F 23g, Kh 19 g, E 12g

Empanada-ster (p. 14)

30 min. + 30 min. bakken | Voor 4 sterren

Als voorgerecht voor 4 personen of als hoofdgerecht voor 2 personen

1	ui
2	rode paprika
1	eetlepel olijfolie
150 g	gehakt (rund- en varkensvlees)
¾ tl	zout
	snufje peper

1	hardgekookt ei
15 g	groene olijven zonder pit
1	tomaat
15 g	rozijnen
½ tl	gemalen komijn

1	ei
2	stuks uitgerold taartdeeg (ca. 25 x 42 cm, ca. 2 mm dik)

1. Oven voorverwarmen op 200 graden. Schil de ui, hak in grove stukjes, snijd de hete pepers in blokjes. Laat de olie heet worden in een pan. Vlees ca. 2 minuten bakken, voeg de uien en paprika toe, bak ze kort mee, breng het vlees op smaak, haal de pan van het fornuis, laat afkoelen.
2. Pel het ei, snijd het samen met de olijven fijn. Snijd de tomaat in blokjes van ca. 1 cm, meng ze met de rozijnen en het komijn door het gehakt.
3. Klop het ei, rol het deeg uit, steek er 8 deegsterren uit met het uitsteekvormpje voor blader-/taartdeeg, plaats 4 deegsterren in de metalen vormpjes, maak er kuiltjes in. Verdeel de vulling met behulp van het uitsteekvormpje over de vier sterren (zie toepassing). Bestrijk de deegranden met wat ei. Leg de overgebleven deegsterren erop, sluit ze af met het uitsteekvormpje voor blader-/taartdeeg (zie toepassing). Bestrijk de sterren met wat overgebleven ei, leg ze op een bakplaat.
3. **Bakken:** ca. 30 min. in het onderste deel van de oven.

Dit past erbij: guacamole.

Stuk: 486 kcal, F 29g, Kh 39g, E 16g

Appel-cranberry-ster (p. 15)

30 min. + 30 min. bakken | Voor 4 sterren

Als voorgerecht voor 4 personen of als hoofdgerecht voor 2 personen

50 g	gedroogde cranberries
2 el	rum
3	appels (ca. 500 g)
1	biologische citroen
4 el	gemalen hazelnoten
3 el	suiker
1 tl	kaneel

1	ei
2	stuks uitgerold taartdeeg (ca. 25 x 42 cm, ca. 2 mm dik)
4 el	gemalen hazelnoten

poedersuiker om overheen te strooien

250 ml	room
1 pakje	vanillesuiker

1. Oven voorverwarmen op 200 graden. Meng de cranberries en rum, laat ca. 10 minuten trekken. Rasp er appels bij met behulp van de rôstirasp. Rasp de citroenschil erbij, pers er 1 eetlepel sap doorheen, meng de hazelnoten, suiker en kaneel erdoorheen.
 2. Klop het ei, rol het deeg uit, steek er 8 deegsterren uit met het uitsteekvormpje voor blader-/taartdeeg, plaats 4 deegsterren in de metalen vormpjes, maak er kuiltjes in. Verdeel 1 eetlepel hazelnoten in elk van de kuiltjes, gebruik het uitsteekvormpje om de vulling over de vier sterren te verdelen (zie toepassing). Bestrijk de deegranden met wat ei. Leg de overgebleven deegsterren erop, sluit ze af met het uitsteekvormpje voor blader-/taartdeeg (zie toepassing). Bestrijk de pakjes met het overgebleven ei, leg ze op een bakplaat.
 3. **Bakken:** ca. 30 min. in het onderste deel van de oven. Haal ze eruit, laat ze enigszins afkoelen, bestrooi met poedersuiker.
 4. Klop de room met de vanillesuiker stijf en serveer de appelpakjes.
-

Stuk: 783 kcal, F 50g, Kh 65g, E 10g

Betty Bossi

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



BPA free **2 years**
guarantee



Backförmchen / Moules / Baking pan /
Moldes / Teglia da forno / Bakvormpjes



Ausstecher / Emporte-pièces / Cutters /
Cortador de masa / Stampo / Uitsteekvormpjes

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**

