

Betty Bossi

Jalousie Stars Roller

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



Clever ideas for clever cooks

Jalousie Stars Roller

For the production of jalousie pastries
Zur Herstellung von Jalousie
Pour la préparation de jalousies
Para la elaboración de jalousies
Per la preparazione di jalousie
Voor het maken van jaloezien



EN

Jalousie Stars Roller For the production of jalousie pastries

You swear by the jalousie pastries from your favourite bakery? Not much longer: You can now create the real stars among the jalousie pastries yourself in your own home! And you won't need any special skills or a lot of time, because this roller does it almost automatically ...

- Quickly and easily prepare a variety of jalousie pastries with a star pattern
- A real star created by yours truly
- With various filling options
- Clever rolling instead of time-consuming cut-outs
- Little waste, thanks to seamless cutting
- Ideal for doughs up to 3 mm thick

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

DE

Jalousie Stars Roller Zur Herstellung von Jalousie

Sie schwören auf die Jalousien Ihrer Lieblingsbäckerei? Nicht mehr lange: Die echten Stars unter den Jalousien können Sie jetzt selber zu Hause kreieren! Und dazu benötigen Sie weder besonderes Geschick noch viel Zeit, denn dieser Roller macht es fast von allein ...

- Schnell und einfach zu einer Vielfalt von Jalousie mit Sternchenmuster
- Ein echter Star aus eigener Hand
- Variantenreiche Füllung möglich
- Cleveres Ausrollen statt zeitraubendes Ausstechen
- Kaum Teigreste dank nahtlosem Prägen
- Ideal für Teige bis 3 mm Dicke

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



Jalousie Stars Roller Pour la préparation de jalousies

Vous craquez pour les jalousies de votre boulanger favori ? Plus très longtemps : les vraies « stars » se préparent désormais à la maison ! Vous n'avez pas besoin d'être particulièrement expérimenté ou d'avoir beaucoup de temps libre, cette roue fait presque tout le travail...

- Préparer rapidement et en toute simplicité une multitude de jalousies à motif étoilé
- U ne véritable pâtisserie « star » faite « maison »
- Des possibilités de garniture variées
- Découpe intelligente au lieu de travailler à l'emporte-pièce
- Peu de chutes de pâte grâce au gaufrage continu
- Idéale pour les pâtes jusqu'à 3 mm d'épaisseur

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

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

Jalousie Stars Roller Para la elaboración de jalousies

¿Le encantan las jalousies de su panadería preferida? Se acabó: ahora puede crear usted mismo en su casa las verdaderas estrellas entre las jalousies! Y para ello no necesita ninguna habilidad especial ni demasiado tiempo, ya que este rodillo lo hace todo prácticamente solo...

- Rápida y fácilmente para todo tipo de jalousie con muestra de estrellas
- Una verdadera estrella hecha a mano
- Posibilidad de todo tipo de rellenos
- Extensión inteligente en lugar del corte que conlleva mucho tiempo
- Apenas quedan restos de pasta gracias a la forma sin rebabas
- Ideal para pastas con un grosor de hasta 3 mm

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

Jalousie Stars Roller Per la preparazione di jalousie

Potete giurare sulle jalousie della vostra pasticceria preferita? Ora non più: le jalousie migliori possono ora essere realizzate anche a casa! E non occorrono nemmeno particolari doti o molto tempo, perché questo rullo fa quasi tutto da solo...

- Veloce e semplice per una grande varietà di jalousie con intagli a forma di stella
- Una vera star fatta in casa
- Diverse varianti di ripieno possibili
- Semplice scorrimento anziché lunghe procedure di taglio
- Praticamente senza avanzi di impasto grazie allo stampo senza scanalature
- Ideale per impasti fino a 3 mm di spessore

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

Jalousie Stars Roller Voor het maken van jaloezien

Zweert u bij de jaloezieën van uw favoriete bakkerij? Niet meer lang: De echte sterren onder de jaloezieën kunt u nu zelf thuis maken! En daarvoor hebt u noch behendigheid noch veel tijd nodig, want deze roller doet bijna alles zelf ...

- Snel en eenvoudig diverse jaloezieën met sterpatronen maken
- Een echte zelfgemaakte ster
- Vele verschillende vullingen mogelijk
- Slim uitrollen in plaats van tijdrovend uitsteken
- Nauwelijks deegresten dankzij naadloos uitsteken
- Ideaal voor deeg tot 3 mm dik

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

Step by step

1



2



3



4



EN

Instructions for use

1. Use the baking parchment to unroll the ready-to-bake dough, lay it on a flat surface and dust well with flour. Also sprinkle the Jalousie Stars Roller with a little flour.
2. Place the Jalousie Stars Roller at the top of the dough, roll it over the dough slowly with firm pressure across the width. Repeat this process one row at a time.
Important note: Observe the arrow markings on the side of the roller. For optimum cutting results, the arrow must point downwards at the beginning of each cutting cycle.

3. Distribute the filling evenly over the uncut sides of the Jalousie forms, coat the edges of the dough with a little beaten egg and then fold the cut side over on top of the filling.
4. Coat the Jalousie pastries with a little egg. Bake in the oven according to the recipe instructions.

Tips & Tricks:

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

DE

Gebrauchsanleitung

1. Fertigteig mit dem Backpapier entrollen, auf eine ebene Fläche legen, gut mit Mehl bestäuben. Den Jalousie Stars Roller ebenfalls mit wenig Mehl bestäuben.
2. Den Jalousie Stars Roller beim Teiganfang ansetzen, langsam und mit festem Druck der Breite nach über den Teig rollen. Diesen Vorgang Bahn für Bahn wiederholen.
Wichtiger Hinweis: Die seitlich aufgebrachte Pfeilmarkierung auf der Rolle beachten. Der Pfeil muss für ein optimales Schnittergebnis jeweils bei Schnittbeginn nach unten zeigen.
3. Die Füllung gleichmäßig auf die ungeschnittenen Seiten der Jalousie-Formen verteilen, Teigränder mit wenig verquirltem Ei bestreichen und anschließend die geschnittene Seite durch Umklappen auf die Füllung legen.
4. Jalousien mit wenig Ei bestreichen. Gemäß Angaben im Rezept backen.

Tipps & Tricks:

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

FR

Mode d'emploi

1. Dérouler la pâte prête à l'emploi avec le papier de cuisson sur une surface plane, bien fariner. Également légèrement fariner la Jalousie Stars Roller.
2. Appliquer la Jalousie Stars Roller au début de la pâte, lentement la rouler sur la pâte en exerçant une pression ferme dans le sens de la largeur. Répéter cette opération bande par bande.
Remarque importante : Observer la flèche sur le côté de la roue. Pour une coupe optimale, la flèche doit pointer vers le bas au début de chaque nouvelle coupe.
3. Répartir la garniture de manière homogène sur les faces sans perforations des formes de jalousie, badigeonner les bords de la pâte avec un peu d'œuf battu puis replier la face perforée en la rabattant sur la garniture.
4. Badigeonner les jalousies avec un peu d'œuf. Cuire au four selon les indications dans la recette.

Conseils et astuces :

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

Step by step

1



2



3



4



ES

Modo de empleo

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

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

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

3. Distribuir el relleno de forma uniforme por los laterales sin cortar de los moldes de jalousie, pintar los bordes de la masa con un poco de huevo batido y, a continuación, colocar el lateral cortado doblándolo en el relleno.

4. Pintar las jalousies con un poco de huevo. Hornear según las indicaciones de la receta.

Consejos y trucos:

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

IT

Istruzioni per l'uso

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

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

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

3. Distribuire il ripieno in modo omogeneo sui lati non tagliati delle togliere jalousie, spennellare i bordi della pasta con un po' di uovo sbattuto e infine ribaltare il lato tagliato sul ripieno.

4. Spennellare le jalousie con un po' di uovo. Cuocere in forno in base alle istruzioni della ricetta.

Consigli e trucchi:

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

NL

Gebruiksaanwijzing

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

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

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

3. Verdeel de vulling gelijkmatig over de uitgesneden zijden van de jaloezievormen, bestrijk de deegranden met een beetje geklutst ei en leg aansluitend de gesneden zijde door omklappen op de vulling.

4. Jaloezieën met een beetje ei bestrijken. Bak overeenkomstig de gegevens in het recept.

Tip & Trucs:

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



Brie cranberry jalousie pastries

Preparation: approx. 15 min.
Baking: approx. 16 min. | Yields approx. 12 pieces

- 160 g** Brie, mashed
40 g Cranberries from the jar
10 g Walnuts, finely chopped
1 rolled out puff pastry
(approx. 25 × 42 cm, approx. 320 g)
1 Egg, beaten

1. Use a fork to thoroughly mix the cheese, cranberries and nuts. Spread the filling evenly over the dough, form Jalousie pastries and coat with a little egg (refer to instructions p. 6).
2. **Baking:** approx. 16 min. in the oven preheated to 200°C (convection). Remove from oven, leave to cool slightly.

Tip: Use Gorgonzola mascarpone instead of brie.

Per cone: 162 kcal, Fat 11 g, Carbohydrate 12 g, Protein 4 g

Edamame salmon jalousie pastries

Preparation: approx. 20 min.
Baking: approx. 16 min. | Yields approx. 12 pieces

- 90 g** Tinned edamame beans, rinsed, drained, finely chopped
70 g Natural Soy Yoghurt
50 g smoked salmon, finely chopped
1 Tbsp Soy sauce
½ Tsp Wasabi paste
1 rolled out puff pastry
(approx. 25 × 42 cm, approx. 320 g)
1 Egg, beaten

1. Mix the edamame beans and all the other ingredients together with wasabi. Spread the filling evenly over the dough, form Jalousie pastries and coat with a little egg (refer to instructions p. 6).
2. **Baking:** approx. 16 min. in the oven preheated to 200°C (convection). Remove from oven, leave to cool slightly.

Tips:

- Use smoked tofu instead of salmon, or boiled peas instead of edamame beans.
- Lightly dust the Jalousie pastries with sesame seeds before baking.

Per cone: 127 kcal, Fat 7 g, Carbohydrate 12 g, Protein 4 g



Pineapple coconut jalousie pastries

Preparation: approx. 15 min.
Baking: approx. 16 min. | Yields approx. 12 pieces

- 80 g Cream (curd) cheese
- 90 g Tinned pineapple, drained, diced
- 40 g Coconut flakes
- 1 Tbsp icing sugar
- 1 rolled out puff pastry
(approx. 25 × 42 cm, approx. 320 g)
- 1 Egg, beaten

1. Mix the curd cheese, pineapple, coconut flakes and icing sugar. Spread the filling evenly over the dough, form Jalousie pastries and coat with a little egg (refer to instructions p. 6).
2. **Baking:** approx. 16 min. in the oven preheated to 200°C (convection). Remove from oven, leave to cool slightly.

Tips:

- Serve with sour cream ice cream.
- Dust the Jalousie pastries with coconut flakes before baking.

Per cone: 149 kcal, Fat 7 g, Carbohydrate 15 g, Protein 2 g

Peanut chocolate jalousie pastries

Preparation: approx. 15 min.
Baking: approx. 16 min. | Yields approx. 12 pieces

- 110 g Peanut butter
- 100 g Chocolate-Peanut bar
(e.g. Snickers), coarsely chopped
- 1 rolled out puff pastry
(approx. 25 × 42 cm, approx. 320 g)
- 1 Egg, beaten

1. Mix peanut butter and chocolate bar. Spread the filling evenly over the dough, form Jalousie pastries and coat with a little egg (refer to instructions p. 6).
2. **Baking:** approx. 16 min. in the oven preheated to 200°C (convection). Remove from oven, leave to cool slightly.

Tip: Use chocolate caramel bar or nougat instead of chocolate-peanut bar.

Per cone: 206 kcal, Fat 13 g, Carbohydrate 16 g, Protein 4 g

Edamame-Lachs-Jalousien

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.
Backen: ca. 16 Min. | Ergibt ca. 12 Stück

- 90 g **Edamame aus der Dose**, abgespült, abgetropft, fein gehackt
- 70 g **Sojajoghurt natur**
- 50 g **geräucherter Lachs**, fein gehackt
- 1 EL **Sojasauce**
- ½ TL **Wasabi-Paste**
- 1 **ausgerollter Blätterteig** (ca. 25 x 42 cm, ca. 320 g)
- 1 **Ei**, verquirlt

1. Edamame und alle Zutaten bis und mit Wasabi mischen. Füllung gleichmäßig auf dem Teig verteilen, Jalousien formen, mit wenig Ei bestreichen (siehe Gebrauchsanleitung S. 7).
2. **Backen:** ca. 16 Min. im auf 200 °C vorgeheizten Ofen (Heißluft). Herausnehmen, etwas abkühlen.

- Tipps:**
- Statt Lachs geräucherten Tofu, statt Edamame gekochte Erbsen verwenden.
 - Jalousien vor dem Backen mit wenig Sesam bestreuen.

Stück: 127 kcal, F 7 g, Kh 12 g, E 4 g

Brie-Preiselbeer-Jalousien

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.
Backen: ca. 16 Min. | Ergibt ca. 12 Stück

- 160 g **Brie**, zerdrückt
- 40 g **Preiselbeeren** aus dem Glas
- 10 g **Walnüsse**, fein gehackt
- 1 **ausgerollter Blätterteig** (ca. 25 x 42 cm, ca. 320 g)
- 1 **Ei**, verquirlt

1. Käse, Preiselbeeren und Nüsse mit einer Gabel gut mischen. Füllung gleichmäßig auf dem Teig verteilen, Jalousien formen, mit wenig Ei bestreichen (siehe Gebrauchsanleitung S. 7).
2. **Backen:** ca. 16 Min. im auf 200 °C vorgeheizten Ofen (Heißluft). Herausnehmen, etwas abkühlen.

Tipp: Statt Brie Gorgonzola-Mascarpone verwenden.

Stück: 162 kcal, F 11 g, Kh 12 g, E 4 g

Ananas-Kokos-Jalousien

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.
Backen: ca. 16 Min. | Ergibt ca. 12 Stück

- 80 g **Sahnequark**
- 90 g **Ananas aus der Dose**, abgetropft, in kleinen Würfeln
- 40 g **Kokosraspeln**
- 1 EL **Puderzucker**
- 1 **ausgerollter Blätterteig** (ca. 25 x 42 cm, ca. 320 g)
- 1 **Ei**, verquirlt

1. Quark, Ananas, Kokosraspel und Puderzucker mischen. Füllung gleichmäßig auf dem Teig verteilen, Jalousien formen, mit wenig Ei bestreichen (siehe Gebrauchsanleitung S. 7).
2. **Backen:** ca. 16 Min. im auf 200 °C vorgeheizten Ofen (Heißluft). Herausnehmen, etwas abkühlen.

- Tipps:**
- Sauerrahm-Eiscreme dazu servieren.
 - Jalousien vor dem Backen mit Kokosraspeln bestreuen.

Stück: 149 kcal, F 7 g, Kh 15 g, E 2 g

Erdnuss-Schokolade-Jalousien

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.
Backen: ca. 16 Min. | Ergibt ca. 12 Stück

- 110 g **Erdnussbutter**
- 100 g **Schokoladen-Erdnussriegel** (z.B. Snickers), grob gehackt
- 1 **ausgerollter Blätterteig** (ca. 25 x 42 cm, ca. 320 g)
- 1 **Ei**, verquirlt

1. Erdnussbutter und Schokoladenriegel mischen. Füllung gleichmäßig auf dem Teig verteilen, Jalousien formen, mit wenig Ei bestreichen (siehe Gebrauchsanleitung S. 7).
2. **Backen:** ca. 16 Min. im auf 200 °C vorgeheizten Ofen (Heißluft). Herausnehmen, etwas abkühlen.

Tipp: Statt Schokoladen-Erdnussriegel Schokoladen-Karamellriegel oder Nougat verwenden.

Stück: 206 kcal, F 13 g, Kh 16 g, E 4 g

Jalousies au saumon et aux edamames

Mise en place et préparation : env. 20 min
Cuisson : env. 16 min | Pour env. 12 pièces

- 90 g d'edamames en boîte, rincés, égouttés, finement hachés
- 70 g de yaourt au soja nature
- 50 g de saumon fumé, finement haché
- 1 c.s. de sauce de soja
- ½ c.c. de pâte de wasabi
- 1 abaisse de pâte feuilletée (env. 25 × 42 cm, env. 320 g)
- 1 œuf, battu

1. Mélanger les edamames et tous les ingrédients, y compris le wasabi. Répartir la garniture de manière homogène sur la pâte, façonner les jalousies, les badigeonner avec un peu d'œuf (voir mode d'emploi p. 7).
2. **Cuisson** : env. 16 min dans le four préchauffé à 200 °C (chaleur tournante). Sortir du four, laisser légèrement refroidir.

Astuces :

- Remplacer le saumon par du tofu fumé, remplacer les edamames par des petits pois cuits.
- Avant la cuisson, saupoudrer les jalousies avec un peu de sésame.

Pièce : 127 kcal, lip 7 g, glu 12 g, pro 4 g

Jalousies au brie et aux airelles

Mise en place et préparation : env. 15 min
Cuisson : env. 16 min | Pour env. 12 pièces

- 160 g de Brie, écrasé
- 40 g d'airelles en bocal
- 10 g de noix, finement hachées
- 1 abaisse de pâte feuilletée (env. 25 × 42 cm, env. 320 g)
- 1 œuf, battu

1. Bien mélanger le fromage, les airelles et les noix à l'aide d'une fourchette. Répartir la garniture de manière homogène sur la pâte, façonner les jalousies, les badigeonner avec un peu d'œuf (voir mode d'emploi p. 7).
2. **Cuisson** : env. 16 min dans le four préchauffé à 200 °C (chaleur tournante). Sortir du four, laisser légèrement refroidir.

Astuce : Remplacer le brie par du gorgonzola / mascarpone.

Pièce : 162 kcal, lip 11 g, glu 12 g, pro 4 g

Jalousies à l'ananas et à la noix de coco

Mise en place et préparation : env. 15 min
Cuisson : env. 16 min | Pour env. 12 pièces

- 80 g de fromage blanc à la crème
- 90 g d'ananas en boîte, égoutté, en petits dés
- 40 g de noix de coco râpée
- 1 c.s. de sucre glace
- 1 abaisse de pâte feuilletée (env. 25 × 42 cm, env. 320 g)
- 1 œuf, battu

1. Mélanger le fromage blanc, l'ananas, la noix de coco râpée et le sucre glace. Répartir la garniture de manière homogène sur la pâte, façonner les jalousies, les badigeonner avec un peu d'œuf (voir mode d'emploi p. 7).
2. **Cuisson** : env. 16 min dans le four préchauffé à 200 °C (chaleur tournante). Sortir du four, laisser légèrement refroidir.

Astuces :

- Servir avec de la crème glacée à la crème fraîche.
- Avant la cuisson, saupoudrer les jalousies avec un peu de noix de coco râpée.

Pièce : 149 kcal, lip 7 g, glu 15 g, pro 2 g

Jalousies au chocolat et à la cacahuète

Mise en place et préparation : env. 15 min
Cuisson : env. 16 min | Pour env. 12 pièces

- 110 g de beurre de cacahuètes
- 100 g de barre de chocolat et de cacahuètes (par ex. Snickers), finement hachée
- 1 abaisse de pâte feuilletée (env. 25 × 42 cm, env. 320 g)
- 1 œuf, battu

1. Mélanger le beurre de cacahuètes et la barre de chocolat et de cacahuètes. Répartir la garniture de manière homogène sur la pâte, façonner les jalousies, les badigeonner avec un peu d'œuf (voir mode d'emploi p. 7).
2. **Cuisson** : env. 16 min dans le four préchauffé à 200 °C (chaleur tournante). Sortir du four, laisser légèrement refroidir.

Astuce : remplacer la barre de chocolat et de cacahuètes par une barre de chocolat et de caramel ou de praliné.

Pièce : 206 kcal, lip 13 g, glu 16 g, pro 4 g

Jalousies de edamame y salmón

Preparación y elaboración: aprox. 20 min.
Horneado: aprox. 16 min.
Se obtienen aprox. 12 ud.

- 90 g de Edamame en lata, lavadas, secadas y cortadas finas
- 70 g de yogur de soja natural
- 50 g de salmón ahumado, troceado fino
- 1 cucharada de salsa de soja
- ½ cucharadita de wasabi
- 1 hojaldre extendido (aprox. 25 x 42 cm, aprox. 320 g)
- 1 huevo, batido

1. Mezclar el Edamame y todos los ingredientes incluido el wasabi. Distribuir el relleno de forma uniforme sobre la pasta, moldear la jalousie y pintar con un poco de huevo (véase el manual de instrucciones ver pág 8).
2. Horneado: aprox. 16 min. en el horno precalentado a 200 °C (aire caliente). Sacar del horno y dejar enfriar un poco.

Consejos:

- En lugar de salmón puede utilizarse tofu y en lugar de Edamame pueden utilizarse guisantes hervidos.
- Antes del horneado espolvorear las jalousies con un poco de sésamo.

Porción: 127 kcal, F 7 g, Kh 12 g, E 4 g

Jalousies de queso brie y arándanos

Preparación y elaboración: aprox. 15 min.
Horneado: aprox. 16 min.
Se obtienen aprox. 12 ud.

- 160 g de queso Brie, machacado
- 40 g de arándanos en conserva
- 10 g de nueces, troceadas finas
- 1 hojaldre extendido (aprox. 25 x 42 cm, aprox. 320 g)
- 1 huevo, batido

1. Mezclar bien el queso, los arándanos y las nueces con un tenedor. Distribuir el relleno de forma uniforme sobre la pasta, moldear la jalousie y pintar con un poco de huevo (véase el manual de instrucciones ver pág 8).
2. Horneado: aprox. 16 min. en el horno precalentado a 200 °C (aire caliente). Sacar del horno y dejar enfriar un poco.

Consejo: En lugar de queso Brie puede utilizarse queso Gorgonzola o Mascarpone.

Porción: 162 kcal, F 11 g, Kh 12 g, E 4 g

Jalousies de piña y coco

Preparación y elaboración: aprox. 15 min.
Horneado: aprox. 16 min.
Se obtienen aprox. 12 unidades

- 80 g de requesón de nata
- 90 g de piña en lata, escurrida, en dados pequeños
- 40 g de coco rallado
- 1 cucharada de azúcar en polvo
- 1 hojaldre extendido (aprox. 25 x 42 cm, aprox. 320 g)
- 1 huevo, batido

1. Mezclar el requesón, la piña, el coco rallado y el azúcar en polvo. Distribuir el relleno de forma uniforme sobre la pasta, moldear la jalousie y pintar con un poco de huevo (véase el manual de instrucciones ver pág 8).
2. Horneado: aprox. 16 min. en el horno precalentado a 200 °C (aire caliente). Sacar del horno y dejar enfriar un poco.

Consejos:

- Servir con helado de nata agria por encima.
- Antes del horneado espolvorear las jalousies con ralladura de coco.

Porción: 149 kcal, F 7 g, Kh 15 g, E 2 g

Jalousies de cacahuete y chocolate

Preparación y elaboración: aprox. 15 min.
Horneado: aprox. 16 min.
Se obtienen aprox. 12 ud.

- 110 g de manteca de cacahuete
- 100 g de chocolate de cacahuete crujiente (p. ej. Snickers), troceado grueso
- 1 hojaldre extendido (aprox. 25 x 42 cm, aprox. 320 g)
- 1 huevo, batido

1. Mezclar la manteca de cacahuete con la tableta de chocolate. Distribuir el relleno de forma uniforme sobre la pasta, moldear la jalousie y pintar con un poco de huevo (véase el manual de instrucciones ver pág 8).
2. Horneado: aprox. 16 min. en el horno precalentado a 200 °C (aire caliente). Sacar del horno y dejar enfriar un poco.

Consejo: En lugar de una tableta de chocolate de cacahuete crujiente puede utilizarse una tableta de chocolate de caramelo o turrón.

Porción: 206 kcal, F 13 g, Kh 16 g, E 4 g

Jalousie di edamame e salmone

Operazioni preliminari e preparazione: circa 20 min.
Cottura: circa 16 min. | Si ottengono circa 12 pezzi

90 g	di edamame in scatola , sciacquati, sgocciolati e finemente tritati
70 g	di yogurt di soia al naturale
50 g	di salmone affumicato , finemente tritato
1	cucchiaino da tavola di salsa di soia
1/2	cucchiaino da tè di pasta di wasabi
1	pasta sfoglia srotolata (ca. 25 × 42 cm, ca. 320 g)
1	uovo , sbattuto

1. Mescolare gli edamame e tutti gli ingredienti con il wasabi. Distribuire il ripieno in modo omogeneo sulla pasta, formare le jalousie e spennellarle con un po' di uovo (vedi le Istruzioni per l'uso p. 9).
2. **Cottura:** ca. 16 min. nel forno preriscaldato a 200 °C (ventilato). Estrarre dal forno e fare raffreddare leggermente.

Consigli:

- Sostituire il salmone con del tofu affumicato e gli edamame con dei piselli cotti.
- Prima di informare spargere un po' di sesamo sulle jalousie.

Pezzo: 127 kcal, grassi 7 g, carboidrati 12 g, proteine 4 g

Jalousie al brie e mirtilli rossi

Operazioni preliminari e preparazione: circa 15 min.
Cottura: ca. 16 min. | Si ottengono circa 12 pezzi

160 g	di brie , schiacciato
40 g	di mirtilli rossi in barattolo di vetro
10 g	di noci , finemente tritate
1	pasta sfoglia srotolata (ca. 25 × 42 cm, ca. 320 g)
1	uovo , sbattuto

1. Mescolare bene il formaggio, i mirtilli rossi e le nocchie con una forchetta. Distribuire il ripieno in modo omogeneo sulla pasta, formare le jalousie e spennellarle con un po' di uovo (vedi le Istruzioni per l'uso p. 9).
2. **Cottura:** ca. 16 min. nel forno preriscaldato a 200 °C (ventilato). Estrarre dal forno e fare raffreddare leggermente.

Consiglio: sostituire il brie con gorgonzola e mascarpone.

Pezzo: 162 kcal, grassi 11 g, carboidrati 12 g, proteine 4 g

Jalousie all'ananas e cocco

Operazioni preliminari e preparazione: circa 15 min.
Cottura: circa 16 min. | Si ottengono circa 12 pezzi

80 g	di quark alla panna
90 g	di ananas in scatola , sgocciolato, a piccoli cubetti
40 g	di granella di cocco
1	cucchiaino da tavola di zucchero a velo
1	pasta sfoglia srotolata (ca. 25 × 42 cm, ca. 320 g)
1	uovo , sbattuto

1. Mescolare il quark, l'ananas, la granella di cocco e lo zucchero a velo. Distribuire il ripieno in modo omogeneo sulla pasta, formare le jalousie e spennellarle con un po' di uovo (vedi le Istruzioni per l'uso p. 9).
2. **Cottura:** ca. 16 min. nel forno preriscaldato a 200 °C (ventilato). Estrarre dal forno e fare raffreddare leggermente.

Consigli:

- Servire accompagnando con gelato alla panna acida.
- Prima di informare cospargere le jalousie con la granella di cocco.

Pezzo: 149 kcal, grassi 7 g, carboidrati 15 g, proteine 2 g

Jalousie alle arachidi e cioccolato

Operazioni preliminari e preparazione: circa 15 min.
Cottura: circa 16 min. | Si ottengono circa 12 pezzi

110 g	di burro di arachidi
100 g	di barrette di cioccolato e arachidi (ad es. Snickers), tritate grossolanamente
1	pasta sfoglia srotolata (ca. 25 × 42 cm, ca. 320 g)
1	uovo , sbattuto

1. Mescolare il burro di arachidi e le barrette di cioccolato. Distribuire il ripieno in modo omogeneo sulla pasta, formare le jalousie e spennellarle con un po' di uovo (vedi le Istruzioni per l'uso p. 9).
2. **Cottura:** ca. 16 min. nel forno preriscaldato a 200 °C (ventilato). Estrarre dal forno e fare raffreddare leggermente.

Consiglio: sostituire le barrette di cioccolato e arachidi con barrette di cioccolato e caramello o mandorlato.

Pezzo: 206 kcal, grassi 13 g, carboidrati 16 g, proteine 4 g

Edamame-zalm-jaloezieën

Voor- en toebereiden: ca. 20 min.
Bakken: ca. 16 min. | Leveren ca. 12 stuks op

- 90 g Edamame uit blik, afgespoeld, uitgedruppeld, fijngehakt
- 70 g Sojayoghurt natuurlijk
- 50 g Gerookte zalm, fijngehakt
- 1 el Sojasaus
- ½ tl Wasabipasta
- 1 Uitgerolde bladerdeeg (ca. 25 × 42 cm, ca. 320 g)
- 1 Ei, geklutst

1. Meng de edamame en alle ingrediënten met wasabi door elkaar. Verdeel de vulling gelijkmatig op het deeg, vorm de jaloezieën en bestrijk ze met een beetje ei (zie gebruiksaanwijzing p. 9).
2. **Bakken:** ca. 16 min. in een op 200 °C voorverwarnde oven (hetelucht). Eruit halen en een beetje laten afkoelen.

Tips:

- Gebruik gekookte erwten en tofu in plaats van edamame en gerookte zalm.
- Bestrooi de jaloezieën vóór het bakken met een beetje sesamzaad.

Stuks: 127 kcal, F 7 g, Kh 12 g, E 4 g

Brie-rode bosbessen-jaloezieën

Voor- en toebereiden: ca. 15 min.
Bakken: ca. 16 min. | Leveren ca. 12 stuks op

- 160 g Brie, platgedrukt
- 40 g Rode bosbessen uit een pot
- 10 g Walnoten, fijngehakt
- 1 Uitgerolde bladerdeeg (ca. 25 × 42 cm, ca. 320 g)
- 1 Ei, geklutst

1. Kaas, rode bessen en noten met een vork goed mengen. Verdeel de vulling gelijkmatig over het deeg, vorm de jaloezieën en bestrijk ze met een beetje ei (zie gebruiksaanwijzing p. 9).
2. **Bakken:** ca. 16 min. in een op 200 °C voorverwarnde oven (hetelucht). Eruit halen en een beetje laten afkoelen.

Tip: Gebruik gorgonzola-mascarpone in plaats van brie.

Stuks: 162 kcal, F 11 g, Kh 12 g, E 4 g

Ananas-kokos-jaloezieën

Voor- en toebereiden: ca. 15 min.
Bakken: ca. 16 min. | Leveren ca. 12 stuks op

- 80 g Roomkwark
- 90 g Ananas uit blik, uitgedruppeld, in kleine blokjes
- 40 g Geraspte kokos
- 1 el Poedersuiker
- 1 Uitgerolde bladerdeeg (ca. 25 × 42 cm, ca. 320 g)
- 1 Ei, geklutst

1. Kwark, ananas, geraspte kokos en poedersuiker mengen. Verdeel de vulling gelijkmatig over het deeg, vorm de jaloezieën en bestrijk ze met een beetje ei (zie gebruiksaanwijzing p. 9).
2. **Bakken:** ca. 16 min. in een op 200 °C voorverwarnde oven (hetelucht). Eruit halen en een beetje laten afkoelen.

Tips:

- Zure room-ijs erbij serveren.
- Bestrooi de jaloezieën vóór het bakken met geraspte kokos.

Stuks: 149 kcal, F 7 g, Kh 15 g, E 2 g

Pinda-chocolade-jaloezieën

Voor- en toebereiden: ca. 15 min.
Bakken: ca. 16 min. | Leveren ca. 12 stuks op

- 110 g Pindakaas
- 100 g Chocolade pindareep (bijv. Snickers), grofgehakt
- 1 Uitgerolde bladerdeeg (ca. 25 × 42 cm, ca. 320 g)
- 1 Ei, geklutst

1. Pindakaas en chocoladerepen mengen. Verdeel de vulling gelijkmatig over het deeg, vorm de jaloezieën en bestrijk ze met een beetje ei (zie gebruiksaanwijzing p. 9).
2. **Bakken:** ca. 16 min. in een op 200 °C voorverwarnde oven (hetelucht). Eruit halen en een beetje laten afkoelen.

Tip: Gebruik chocolade-karamelrepen of noga in plaats van chocolade-pindarepen.

Stuks: 206 kcal, F 13 g, Kh 16 g, E 4 g

Betty Bossi

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



BPA free **2 years**
guarantee

Made in China

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

