



Betty Bossi

Croissant Roller

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

Clever ideas for clever cooks



Croissant Roller

For the production of mini-croissants
 Zur Herstellung von Mini-Croissants
 Pour la préparation de mini croissants
 Para la elaboración de mini croissants
 Per la preparazione di mini cornetti
 Voor het maken van mini-croissants

EN

Croissant Roller

For the production of mini-croissants

Eventually! You may have tried a lot of things, but this roller goes above and beyond all others when it comes to croissant production. Its handling is simply unsurpassed: efficient, precise, elegant.

- Fast and easy for a variety of croissants
- The elegant solution for croissant fans
- Simply pour the filling into the marked shape
- Clever rolling instead of time-consuming cut-outs
- Little waste, thanks to seamless cutting
- Ideal for doughs up to 2 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

Croissant Roller

Zur Herstellung von Mini-Croissants

Endlich! Sie mögen schon vieles ausprobiert haben, aber dieser Roller zeigt allen anderen Geräten wer der Meister ist, wenn es um die Croissant-Herstellung geht. Er sorgt für eine Handhabung, die in keiner Weise zu überbieten ist: effizient, präzise, elegant.

- Schnell und mit Leichtigkeit zu einer Vielfalt von Croissants
- Die eleganteste Lösung für Croissant-Liebhaber
- Füllung einfach in die markierte Form geben
- Cleveres Ausrollen statt zeitraubendes Ausstechen
- Kaum Teigreste dank nahtlosem Prägen
- Ideal für Teige bis 2 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.**



Croissant Roller

Pour la préparation de mini croissants

Enfin ! Vous avez peut-être déjà beaucoup expérimenté, mais cette roue va démontrer qui est le chef lorsqu'il est question de confectionner des croissants! Elle garantit une manipulation sans précédent : à la fois efficace, précise et élégante.

- Préparer rapidement et en toute simplicité une multitude de croissants
- La solution la plus élégante pour les amateurs de croissants
- Simplement verser la garniture dans la zone marquée
- Découpe intelligente au lieu de travailler à l'emporte-pièce
- Peu de chutes de pâte grâce au gaufrage continu
- Idéal pour les pâtes jusqu'à 2 mm d'épaisseur

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

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

Croissant Roller

Para la elaboración de mini croissants

¡Por fin! Seguramente habrá probado muchas cosas, pero este rodillo demuestra a todo el resto de utensilios quién es el maestro cuando se trata de la elaboración de croissants. Y es que ofrece un manejo insuperable de ningún otro modo: eficiente, preciso y elegante.

- Rápida y fácilmente para elaborar una gran variedad de croissants
- La solución más elegante para los amantes de los croissants
- Solo tiene que añadir el relleno en el molde marcado
- 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 2 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.**

Croissant Roller

Per la preparazione di mini cornetti

Finalmente! Potete aver provato tanti attrezzi da cucina, ma quando si tratta di preparare dei cornetti, questo rullo batte qualunque strumento. Questo assicura una maneggevolezza senza eguali: efficiente, preciso ed elegante.

- Per realizzare una grande quantità di cornetti in modo veloce e facile
- La soluzione più elegante per gli amanti dei cornetti
- È sufficiente versare il ripieno nello stampo
- Semplice scorrimento anziché lunghe procedure di taglio
- Praticamente senza avanzamenti di impasto grazie allo stampo senza scanalature
- Ideale per impasti fino a 2 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.**

Croissant Roller

Voor het maken van mini-croissants

Eindelijk! U mag misschien al veel hebben uitgetoetst, maar deze roller laat alle andere apparaten zien wie de meester is wanneer het gaat om het maken van croissants. De roller zorgt voor een gebruik dat niet te overtreffen is: efficiënt, nauwkeurig en elegant.

- Snel en gemakkelijk veel croissants maken
- De meest elegante oplossing voor liefhebbers van croissants
- Vulling eenvoudig in de gemarkeerde vorm aanbrengen
- Slim uitrollen in plaats van tijdrovend uitsteken
- Nauwelijks deegresten dankzij naadloos uitsteken
- Ideaal voor deeg tot 2 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



5



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 Croissant Roller with a little flour.

2. Place the Croissant 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 marks imprinted in the dough.

Tip: Use a piping bag to apply the filling evenly.

4. Roll the dough triangles into croissants.

5. Coat croissants with 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 Croissant Roller ebenfalls mit wenig Mehl bestäuben.

2. Den Croissant 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 in den Teig geprägten Markierungen verteilen.

Tipp: Verwenden Sie einen Spritzbeutel zum gleichmäßigen Auftragen der Füllung.

4. Teig-Dreiecke zu Croissants aufrollen.

5. Croissants mit 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 Croissant Roller.

2. Appliquer la Croissant 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 gaufrages dans la pâte.

Astuce : Pour une répartition homogène de la garniture, employez une poche à dresser.

4. Enrouler les triangles de pâte en croissants.

5. Badigeonner les croissants avec de l'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



5



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 Croissant Roller.
2. Colocar el Croissant 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 sobre las marcas estampadas en la pasta.
Consejo: Utilice una manga pastelera para la aplicación uniforme del relleno.
4. Enrollar los triángulos de pasta para elaborar los croissants.
5. Pintar los croissants con 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 Croissant Roller con un po' di farina.
2. Appoggiare il Croissant 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 contrassegni impressi nella pasta.
Consiglio: utilizzare una sac à poche per distribuire il ripieno in modo omogeneo.
4. Arrotolare i triangoli di pasta fino a formare dei cornetti.
5. Spennellare i cornetti con l'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 Croissant Roller.
2. Plaats de Croissant 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 in het deeg aangebrachte markeringen.
Tip: Gebruik een spuitzak voor het gelijkmatig aanbrengen van de vulling.
4. Rol de deegdriekhoek op tot croissants.
5. Bestrijk de croissants met ei. 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.



Cream cheese croissants

Preparation: approx. 15 min. | Baking: approx. 13 min. | Yields approx. 24 pieces

- 110 g full-fat cream cheese**
(e.g. Philadelphia)
- 4 Tbsp mixed herbs** (e.g. chives and parsley), finely chopped
- Salt and pepper**, as required
- 1 rolled out puff pastry**
(approx. 25 × 42 cm, approx. 320 g)
- 1 Egg**, beaten

1. Mix cream cheese and herbs, season. Spread the filling evenly over the dough, form croissants and coat with a little egg (refer to instructions p. 6).
2. **Baking:** approx. 13 min. in the oven preheated to 200°C (convection). Remove from oven, leave to cool slightly.

Tips:

- Use tarte flambée dough instead of puff pastry. Reduce the filling by a quarter (yields approx. 16 pieces).
- Use Pesto verde instead of herbs.

Per cone: 64 kcal, Fat 4 g, Carbohydrate 5 g, Protein 1 g

Zucchini hummus croissants

Preparation: approx. 15 min. | Baking: approx. 13 min. | Yields approx. 24 pieces

- 60 g grilled zucchini in oil**, drained, finely chopped
- 50 g Hummus**
- 1 rolled out puff pastry**
(approx. 25 × 42 cm, approx. 320 g)
- 1 Egg**, beaten

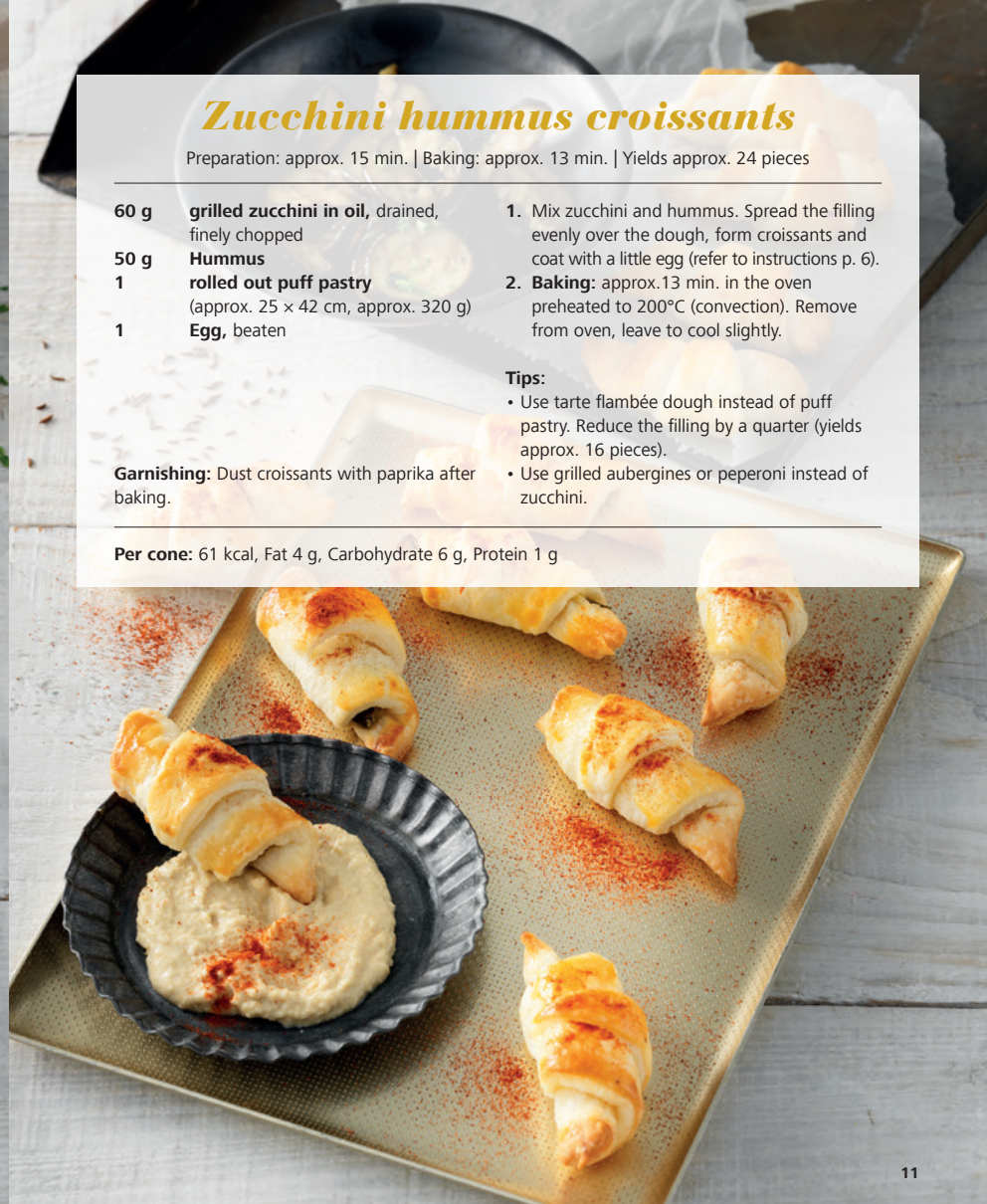
1. Mix zucchini and hummus. Spread the filling evenly over the dough, form croissants and coat with a little egg (refer to instructions p. 6).
2. **Baking:** approx. 13 min. in the oven preheated to 200°C (convection). Remove from oven, leave to cool slightly.

Tips:

- Use tarte flambée dough instead of puff pastry. Reduce the filling by a quarter (yields approx. 16 pieces).
- Use grilled aubergines or peperoni instead of zucchini.

Garnishing: Dust croissants with paprika after baking.

Per cone: 61 kcal, Fat 4 g, Carbohydrate 6 g, Protein 1 g



Mango avocado croissants

Preparation: approx. 15 min. | Baking: approx. 13 min. | Yields approx. 24 pieces

- 70 g** **Mango**, diced
40 g **Avocado**, mashed
2 Tbsp **instant chocolate powder**
1 **rolled out puff pastry**
(approx. 25 × 42 cm, approx. 320 g)
1 **Egg**, beaten

1. Mix mango, avocado and instant chocolate powder. Spread the filling evenly over the dough, form croissants (refer to instructions p. 6).
2. **Baking:** approx. 13 min. in the oven preheated to 200°C (convection). Remove from oven, leave to cool slightly.

Decoration: Dust croissants with castor sugar after cooling.

Tip: Serve with mango sorbet.

Per cone: 60 kcal, Fat 3 g, Carbohydrate 6 g, Protein 1 g



Mocha chocolate croissants

Preparation: approx. 15 min. | Baking: approx. 13 min. | Yields approx. 24 pieces

- 60 g** **full-fat cream cheese**
(e.g. Philadelphia)
50 g **Mocha chocolate**, finely grated
½ Tbsp **Vanilla sugar**
1 **rolled out puff pastry**
(approx. 25 × 42 cm, approx. 320 g)
1 **Egg**, beaten

1. Mix cream cheese, chocolate and vanilla sugar. Evenly distribute filling over the dough. Shape the croissants, coat with a little egg (refer to instructions p. 6).
2. **Baking:** approx. 13 min. in the oven preheated to 200°C (convection). Remove from oven, leave to cool slightly.

Tip: Use nut chocolate instead of mocha chocolate.

Per cone: 71 kcal, Fat 4 g, Carbohydrate 7 g, Protein 1 g

Friskäse-Croissants

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

Backen: ca. 13 Min.

Ergibt ca. 24 Stück

-
- 110 g Doppelrahm-Frischkäse**
(z.B. Philadelphia)
- 4 EL gemischte Kräuter** (z.B. Schnittlauch und Petersilie), fein geschnitten
- Salz, Pfeffer**, nach Bedarf
- 1 ausgerollter Blätterteig**
(ca. 25 × 42 cm, ca. 320 g)
- 1 Ei**, verquirlt
-

1. Friskäse und Kräuter mischen, würzen. Füllung gleichmäßig auf dem Teig verteilen, Croissants formen, mit wenig Ei bestreichen (siehe Gebrauchsanleitung S. 7).
2. **Backen:** ca. 13 Min. im auf 200 °C vorgeheizten Ofen (Heißluft). Herausnehmen, etwas abkühlen.

Tipps:

- Statt Blätterteig Flammkuchenteig verwenden. Füllung um ein Viertel reduzieren (ergibt ca. 16 Stück).
- Statt Kräuter Pesto verde verwenden.

Garnieren: Croissants nach dem Backen noch warm mit wenig verquirltem Eiweiß bestreichen, mit Kräutern bestreuen.

Stück: 64 kcal, F 4 g, Kh 5 g, E 1 g

Zucchini-Hummus-Croissants

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

Backen: ca. 13 Min.

Ergibt ca. 24 Stück

-
- 60 g gegrillte Zucchini in Öl**, abgetropft, fein gehackt
- 50 g Hummus**
- 1 ausgerollter Blätterteig**
(ca. 25 × 42 cm, ca. 320 g)
- 1 Ei**, verquirlt
-

1. Zucchini und Hummus mischen. Füllung gleichmäßig auf dem Teig verteilen, Croissants formen, mit wenig Ei bestreichen (siehe Gebrauchsanleitung S. 7).
2. **Backen:** ca. 13 Min. im auf 200 °C vorgeheizten Ofen (Heißluft). Herausnehmen, etwas abkühlen.

Tipps:

- Statt Blätterteig Flammkuchenteig verwenden. Füllung um ein Viertel reduzieren (ergibt ca. 16 Stück).
- Statt Zucchini gegrillte Auberginen oder Peperoni verwenden.

Garnieren: Croissants nach dem Backen mit Paprika bestreuen.

Stück: 61 kcal, F 4 g, Kh 6 g, E 1 g

Mango-Avocado-Croissants

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

Backen: ca. 13 Min.

Ergibt ca. 24 Stück

-
- 70 g Mango**, klein gewürfelt
- 40 g Avocado**, zerdrückt
- 2 EL Trinkschokoladenpulver**
- 1 ausgerollter Blätterteig**
(ca. 25 × 42 cm, ca. 320 g)
- 1 Ei**, verquirlt
-

1. Mango, Avocado und Trinkschokoladenpulver mischen. Füllung gleichmäßig auf dem Teig verteilen, Croissants formen (siehe Gebrauchsanleitung S. 7).
2. **Backen:** ca. 13 Min. im auf 200 °C vorgeheizten Ofen (Heißluft). Herausnehmen, etwas abkühlen.

Tipp: Mangosorbet dazu servieren.

Verzieren: Croissants nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben.

Stück: 60 kcal, F 3 g, Kh 6 g, E 1 g

Mokka-Schokoladen-Croissants

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

Backen: ca. 13 Min.

Ergibt ca. 24 Stück

-
- 60 g Doppelrahm-Frischkäse**
(z.B. Philadelphia)
- 50 g Mokka-Schokolade**, fein gerieben
- ½ EL Vanillezucker**
- 1 ausgerollter Blätterteig**
(ca. 25 × 42 cm, ca. 320 g)
- 1 Ei**, verquirlt
-

1. Friskäse, Schokolade und Vanillezucker mischen. Füllung gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Croissants formen, mit wenig Ei bestreichen (siehe Gebrauchsanleitung S. 7).
2. **Backen:** ca. 13 Min. im auf 200 °C vorgeheizten Ofen (Heißluft). Herausnehmen, etwas abkühlen.

Tipp: Statt Mokka-Schokolade Nusschokolade verwenden.

Stück: 71 kcal, F 4 g, Kh 7 g, E 1 g

Croissants au fromage frais

Mise en place et préparation : env. 15 min

Cuisson : env. 13 min

Pour env. 24 pièces

- 110 g de fromage frais à base de crème double** (par ex. Philadelphia)
- 4 c.s. de mélange d'herbes** (par ex. ciboulette et persil), finement haché
- Sel, poivre**, à votre convenance
- 1 abaisse de pâte feuilletée** (env. 25 × 42 cm, env. 320 g)
- 1 œuf**, battu

1. Mélanger le fromage frais et les herbes, assaisonner. Répartir la garniture de manière homogène sur la pâte, façonner les croissants, les badigeonner avec un peu d'œuf (voir mode d'emploi p. 7).
2. **Cuisson** : env. 13 min dans le four préchauffé à 200 °C (chaleur tournante). Sortir du four, laisser légèrement refroidir.

Astuces :

- Remplacer la pâte feuilletée par de la pâte à tarte flambée. Réduire la garniture d'un quart (pour env. 16 pièces).
- Remplacer les herbes par du pesto verde.

Décoration : après la cuisson, badigeonner les croissants encore chauds avec le blanc d'œuf battu, saupoudrer avec les herbes.

Pièce : 64 kcal, lip 4 g, glu 5 g, pro 1 g

Croissants à la courgette et au houmous

Mise en place et préparation : env. 15 min

Cuisson : env. 13 min

Pour env. 24 pièces

- 60 g de courgettes grillées dans l'huile**, égouttées, finement hachées
- 50 g de houmous**
- 1 abaisse de pâte feuilletée** (env. 25 × 42 cm, env. 320 g)
- 1 œuf**, battu

1. Mélanger les courgettes et le houmous. Répartir la garniture de manière homogène sur la pâte, façonner les croissants, les badigeonner avec un peu d'œuf (voir mode d'emploi p. 7).
2. **Cuisson** : env. 13 min dans le four préchauffé à 200 °C (chaleur tournante). Sortir du four, laisser légèrement refroidir.

Astuces :

- Remplacer la pâte feuilletée par de la pâte à tarte flambée. Réduire la garniture d'un quart (pour env. 16 pièces).
- Remplacer les courgettes par des aubergines ou poivrons grillés.

Décoration : après la cuisson, saupoudrer les croissants de paprika.

Pièce : 61 kcal, lip 4 g, glu 6 g, pro 1 g

Croissants à l'avocat et à la mangue

Mise en place et préparation : env. 15 min

Cuisson : env. 13 min

Pour env. 24 pièces

- 70 g de mangue**, en dés
- 40 g d'avocat**, écrasé
- 2 c.s. de chocolat à boire en poudre**
- 1 abaisse de pâte feuilletée** (env. 25 × 42 cm, env. 320 g)
- 1 œuf**, battu

1. Mélanger les mangues, l'avocat et le chocolat à boire en poudre. Répartir la garniture de manière homogène sur la pâte, façonner les croissants (voir mode d'emploi p. 7).
2. **Cuisson** : env. 13 min dans le four préchauffé à 200 °C (chaleur tournante). Sortir du four, laisser légèrement refroidir.

Astuce : accompagner de sorbet à la mangue.

Décoration : laisser refroidir les croissants puis les saupoudrer de sucre glace.

Pièce : 60 kcal, lip 3 g, glu 6 g, pro 1 g

Croissants au moka et au chocolat

Mise en place et préparation : env. 15 min

Cuisson : env. 13 min

Pour env. 24 pièces

- 60 g de fromage frais à base de crème double** (par ex. Philadelphia)
- 50 g de chocolat au moka**, finement râpé
- ½ c.s. de sucre vanillé**
- 1 abaisse de pâte feuilletée** (env. 25 × 42 cm, env. 320 g)
- 1 œuf**, battu

1. Mélanger le fromage frais, le chocolat et le sucre vanillé. Répartir la garniture de manière homogène sur la pâte. Façonner les croissants, badigeonner avec un peu d'œuf (voir mode d'emploi p. 7).
2. **Cuisson** : env. 13 min dans le four préchauffé à 200 °C (chaleur tournante). Sortir du four, laisser légèrement refroidir.

Astuce : remplacer le chocolat au moka par du chocolat aux noisettes.

Pièce : 71 kcal, lip 4 g, glu 7 g, pro 1 g

Croissants de queso fresco

Preparación y elaboración: aprox. 15 min.
Horneado: aprox. 13 min.
Se obtienen aprox. 24 ud.

- 110 g de queso fresco de crema doble (p. ej. Philadelphia)
- 4 cucharadas de hierbas mezcladas (p. ej. cebollino y perejil), cortadas finas
- Sal, pimienta, al gusto
- 1 hojaldre extendido (aprox. 25 x 42 cm, aprox. 320 g)
- 1 huevo, batido

1. Mezclar el queso fresco y las hierbas y sazonar. Distribuir el relleno de forma uniforme sobre la pasta, moldear los croissants y pintar con un poco de huevo (véase el manual de instrucciones ver pág. 8).
2. Horneado: aprox. 13 min. en el horno precalentado a 200 °C (aire caliente). Sacar del horno y dejar enfriar un poco.

Consejos:

- En lugar de hojaldre puede utilizarse masa para flanes. Reducir el relleno un cuarto (se obtienen aprox. 16 unidades).
- En lugar de hierbas puede utilizarse pesto verde.

Decoración: después del horneado, cuando los croissants todavía estén calientes, pintarlos con un poco de yema de huevo batido y espolvorear las hierbas por encima.

Porción: 64 kcal, F 4 g, Kh 5 g, E 1 g

Croissants de calabacín y hummus

Preparación y elaboración: aprox. 15 min.
Horneado: aprox. 13 min.
Se obtienen aprox. 24 ud.

- 60 g de calabacín asado en aceite, escurrido, troceado fino
- 50 g de hummus
- 1 hojaldre extendido (aprox. 25 x 42 cm, aprox. 320 g)
- 1 huevo, batido

1. Mezclar el calabacín y el hummus. Distribuir el relleno de forma uniforme sobre la pasta, moldear los croissants y pintar con un poco de huevo (véase el manual de instrucciones ver pág. 8).
2. Horneado: aprox. 13 min. en el horno precalentado a 200 °C (aire caliente). Sacar del horno y dejar enfriar un poco.

Consejos:

- En lugar de hojaldre puede utilizarse masa para flanes. Reducir el relleno un cuarto (se obtienen aprox. 16 unidades).
- En lugar de calabacín pueden utilizarse berenjenas o pimientos rojos asados.

Decoración: Después del horneado espolvorear los croissants con pimentón.

Porción: 61 kcal, F 4 g, Kh 6 g, E 1 g

Croissants de mango y aguacate

Preparación y elaboración: aprox. 15 min.
Horneado: aprox. 13 min.
Se obtienen aprox. 24 ud.

- 70 g de mango, en dados
- 40 g de aguacate, machacado
- 2 cucharadas de chocolate en polvo para beber
- 1 hojaldre extendido (aprox. 25 x 42 cm, aprox. 320 g)
- 1 huevo, batido

1. Mezclar el mango, el aguacate y el chocolate en polvo para beber. Distribuir el relleno de forma uniforme sobre la pasta y moldear los croissants (véase el manual de instrucciones ver pág. 8).
2. Horneado: aprox. 13 min. en el horno precalentado a 200 °C (aire caliente). Sacar del horno y dejar enfriar un poco.

Consejo: Servir con sorbete de mango por encima.

Decoración: Una vez enfriados, espolvorear los croissants con azúcar en polvo.

Porción: 60 kcal, F 3 g, Kh 6 g, E 1 g

Croissants de mocca y chocolate

Preparación y elaboración: aprox. 15 min.
Horneado: aprox. 13 min.
Se obtienen aprox. 24 ud.

- 60 g de queso fresco de crema doble (p. ej. Philadelphia)
- 50 g de chocolate mocca, rallado fino
- ½ cucharada de azúcar de vainilla
- 1 hojaldre extendido (aprox. 25 x 42 cm, aprox. 320 g)
- 1 huevo, batido

1. Mezclar el queso fresco, el chocolate y el azúcar de vainilla. Distribuir el relleno de forma uniforme sobre la pasta. Moldear los croissants y pintarlos con un poco de huevo (véase el manual de instrucciones ver pág. 8).
2. Horneado: aprox. 13 min. en el horno precalentado a 200 °C (aire caliente). Sacar del horno y dejar enfriar un poco.

Consejo: En lugar de chocolate de mocca puede utilizarse chocolate de avellanas.

Porción: 71 kcal, F 4 g, Kh 7 g, E 1 g

Cornetti al formaggio fresco

Operazioni preliminari e preparazione: circa 15 min.
Cottura: ca. 13 min.
Si ottengono circa 24 pezzi

110 g di formaggio fresco (tipo Philadelphia)
4 cucchiai da tavola di erbe miste (ad es. aglio e prezzemolo), finemente tagliate
Sale, pepe, q.b.
1 pasta sfoglia srotolata (ca. 25 × 42 cm, ca. 320 g)
1 uovo, sbattuto

1. Mescolare il formaggio fresco e le erbe e condire. Distribuire il ripieno in modo omogeneo sulla pasta, formare i cornetti e spennarli con un po' di uovo (vedi le Istruzioni per l'uso p. 9).
2. **Cottura:** ca. 13 min. nel forno preriscaldato a 200 °C (ventilato). Estrarre dal forno e fare raffreddare leggermente.

Consigli:

- Sostituire la pasta sfoglia con dell'impasto per "Flammkuchen". Ridurre di un quarto il ripieno (si ottengono circa 16 pezzi).
- Sostituire le erbe con del pesto verde.

Decorazione: dopo la cottura spennellare i cornetti ancora caldi con un po' di albume sbattuto e cospargere con le erbe.

Pezzo: 64 kcal, grassi 4 g, carboidrati 5 g, proteine 1 g

Cornetti di zucchine e Hummus

Operazioni preliminari e preparazione: circa 15 min.
Cottura: ca. 13 min.
Si ottengono circa 24 pezzi

60 g di zucchine grigliate sottolio, sgocciolate, finemente tritate
50 g di Hummus
1 pasta sfoglia srotolata (ca. 25 × 42 cm, ca. 320 g)
1 uovo, sbattuto

1. Mescolare le zucchine e Hummus. Distribuire il ripieno in modo omogeneo sulla pasta, formare i cornetti e spennarli con un po' di uovo (vedi le Istruzioni per l'uso p. 9).
2. **Cottura in forno:** Circa 13 min. nel forno preriscaldato a 200 °C (ventilato). Estrarre dal forno e fare raffreddare leggermente.

Consigli:

- Sostituire la pasta sfoglia con dell'impasto per "Flammkuchen". Ridurre di un quarto il ripieno (si ottengono circa 16 pezzi).
- Sostituire le zucchine con melanzane o peperoni grigliati.

Decorazione: dopo la cottura in forno spolverare i cornetti con della paprica.

Pezzo: 61 kcal, grassi 4 g, carboidrati 6 g, proteine 1 g

Cornetti al mango e avocado

Operazioni preliminari e preparazione: circa 15 min.
Cottura: ca. 13 min.
Si ottengono circa 24 pezzi

70 g di mango, a cubetti
40 g di avocado, schiacciato
2 cucchiai da tavola di preparato per cioccolata calda in polvere
1 pasta sfoglia srotolata (ca. 25 × 42 cm, ca. 320 g)
1 uovo, sbattuto

1. Mescolare il mango, l'avocado e il polvere per cioccolata calda. Distribuire il ripieno in modo omogeneo sulla pasta e formare i cornetti (vedi le Istruzioni per l'uso p. 9).
2. **Cottura in forno:** Circa 13 min. nel forno preriscaldato a 200 °C (ventilato). Estrarre dal forno e fare raffreddare leggermente.

Consiglio: servire accompagnati da un sorbetto al mango.

Decorazione: dopo averli fatti raffreddare, spolverare i cornetti con zucchero a velo.

Pezzo: 60 kcal, grassi 3 g, carboidrati 6 g, proteine 1 g

Croissants alla moca e cioccolato

Operazioni preliminari e preparazione: circa 15 min.
Cottura: ca. 13 min.
Si ottengono circa 24 pezzi

60 g di formaggio fresco (tipo Philadelphia)
50 g di cioccolato al caffè, grattugiato finemente
½ cucchiaio da tavola di zucchero vanigliato
1 pasta sfoglia srotolata (ca. 25 × 42 cm, ca. 320 g)
1 uovo, sbattuto

1. Mescolare il formaggio fresco, la cioccolato e lo zucchero vanigliato. Distribuire il ripieno in modo omogeneo sulla pasta. Formare i cornetti e spennarli con un po' di uovo (vedi le Istruzioni per l'uso p. 9).
2. **Cottura in forno:** Circa 13 min. nel forno preriscaldato a 200 °C (ventilato). Estrarre dal forno e fare raffreddare leggermente.

Consiglio: sostituire la cioccolato al caffè con cioccolato alle nocciole.

Pezzo: 71 kcal, grassi 4 g, carboidrati 7 g, proteine 1 g

Roomkaas-croissants

Voor- en voorbereiden: ca. 15 min.
Bakken: ca. 13 min.
Leveren ca. 24 stuks op

- 110 g Dubbele roomkaas** (bijv. Philadelphia)
4 el Gemengde kruiden (bijv. bieslook en peterselie), fijngesneden
Zout, peper, al naar gelang
1 Uitgerolde bladerdeeg (ca. 25 x 42 cm, ca. 320 g)
1 Ei, geklutst

1. Meng de roomkaas en kruiden door elkaar en kruiden. Verdeel de vulling gelijkmatig over het deeg, vorm de croissants en bestrijk ze met een beetje ei (zie gebruiksaanwijzing p. 9).
2. **Bakken:** ca. 13 min. in een op 200 °C voorverwarnde oven (hetelucht). Eruit halen en een beetje laten afkoelen.

Tips:

- Gebruik flambée-deeg in plaats van bladerdeeg. Vulling met een kwart verminderen (leveren ca. 16 stuks op).
- Gebruik pesto in plaats van kruiden.

Garneren: Bestrijk de croissants na het bakken (nog warm) met een beetje geklutst eiwit en strooi er wat kruiden overheen.

Stuks: 64 kcal, F 4 g, Kh 5 g, E 1 g

Courgette-Hummus-Croissants

Voor- en voorbereiden: ca. 15 min.
Bakken: ca. 13 min.
Leveren ca. 24 stuks op

- 60 g Gegrilde courgette in olie, uitgedruppeld**, fijngehakt
50 g Hummus
1 Uitgerolde bladerdeeg (ca. 25 x 42 cm, ca. 320 g)
1 Ei, geklutst

1. Meng de zucchini en hummus door elkaar. Verdeel de vulling gelijkmatig over het deeg, vorm de croissants en bestrijk ze met een beetje ei (zie gebruiksaanwijzing p. 9).
2. **Bakken:** ca. 13 min. in een op 200 °C voorverwarnde oven (hetelucht). Eruit halen en een beetje laten afkoelen.

Tips:

- Gebruik flambée-deeg in plaats van bladerdeeg. Vulling met een kwart verminderen (leveren ca. 16 stuks op).
- Gebruik gegrilde aubergines of peperoni in plaats van zucchini.

Garneren: Strooi na het bakken paprika over de croissants.

Stuks: 61 kcal, F 4 g, Kh 6 g, E 1 g

Mango-Avocado-Croissants

Voor- en voorbereiden: ca. 15 min.
Bakken: ca. 13 min.
Leveren ca. 24 stuks op

- 70 g Mango**, in blokjes
40 g Avocado, platgedrukt
2 el Chocoladepoeder
1 Uitgerolde bladerdeeg (ca. 25 x 42 cm, ca. 320 g)
1 Ei, geklutst

1. Meng de mango, avocado en chocoladepoeder door elkaar. Verdeel de vulling gelijkmatig over het deeg en croissants vormen (zie gebruiksaanwijzing p. 9).
2. **Bakken:** ca. 13 min. in een op 200 °C voorverwarnde oven (hetelucht). Eruit halen en een beetje laten afkoelen.

Tip: Mangosorbet erbij serveren.

Versieren: Croissants na het afkoelen met poedersuiker bestrooien.

Stuks: 60 kcal, F 3 g, Kh 6 g, E 1 g

Mokkachocolade croissants

Voor- en voorbereiden: ca. 15 min.
Bakken: ca. 13 min.
Leveren ca. 24 stuks op

- 60 g Dubbele roomkaas** (bijv. Philadelphia)
50 g Mokka-chocolade, fijngegraspt
½ el Vanillesuiker
1 Uitgerolde bladerdeeg (ca. 25 x 42 cm, ca. 320 g)
1 Ei, geklutst

1. Meng de roomkaas, chocolade en vanillesuiker door elkaar. Verdeel de vulling gelijkmatig over het deeg. Croissants vormen en met een beetje ei bestrijken (zie de gebruiksaanwijzing p. 9).
2. **Bakken:** ca. 13 min. in een op 200 °C voorverwarnde oven (hetelucht). Eruit halen en een beetje laten afkoelen.

Tip: Gebruik notenchocolade in plaats van mokkachocolade.

Stuks: 71 kcal, F 4 g, Kh 7 g, E 1 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

