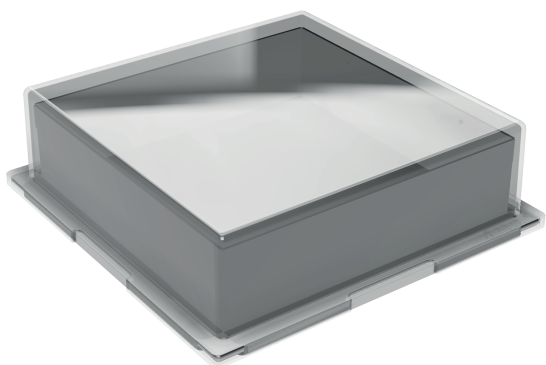
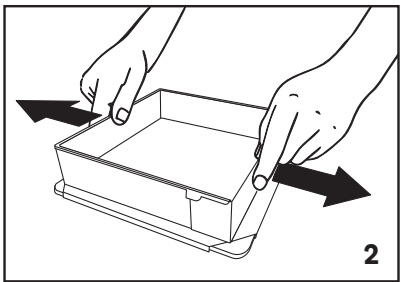
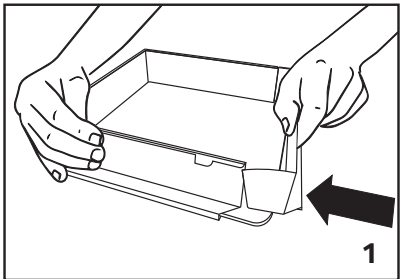


Betty Bossi



Backform Brownies, Keramikboden
Moule à brownies, avec fond céramique
Baking mould brownies, with ceramic base
23 x 23 cm

Step by step



DE

Grüezi

Aller guten Dinge sind drei! Das gilt auch für diese Backform: Erstens ist ihre quadratische Form samt Schneidemarkierung exakt auf Brownies ausgerichtet, zweitens besteht ihr Boden aus weisser Keramik und dient zugleich als edle Servierplatte. Drittens sorgt eine passende Haube zum Aufbewahren oder Transportieren der süssen Köstlichkeit.

Anwendung

- Backrahmen um die Keramikplatte legen. Kleines Rahmenteil in den Rand des grossen Rahmenteils einführen und gut zusammenschieben. **(Abb. 1)**
- Backform mit Backpapier auslegen, Masse in die vorbereitete Form füllen, nach Angaben im Rezept backen.
- Öffnen der Backform: Rahmenteile auseinanderziehen. **(Abb. 2)**

Reinigung

Die Keramikplatte ist spühlmaschineneeignet, Backrahmen und Abdeckhaube sind nicht spühlmaschineneeignet. Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, starken Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden.

Der klassische Brownie

15 Min. + 30 Min. backen	vegetarisch
ergibt 20 Stück	
100 g Butter 300 g dunkle Schokolade (46% Kakao)	Ofen auf 180 Grad vorheizen. Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen, Pfanne von der Platte nehmen. Schokolade fein hacken, zur Butter geben, schmelzen, verrühren.
130 g Zucker 4 Eier 1 Päckli Vanillezucker 1 Prise Salz	Zucker, Eier, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel mit dem Schwingbesen verrühren, Schokolademasse darunter rühren.
150 g Pekan-Nüsse 100g Mehl	Pekan-Nüsse grob hacken, mit dem Mehl unter die Masse mischen, in die vorbereitete Form füllen, glattstreichen.

Backen: ca. 30 Min. in der unteren Hälfte des Ofens, die Brownies müssen innen noch feucht sein. Herausnehmen, Brownies in der Form auskühlen, in Stücke schneiden.

Stück (1/20): 237 kcal, F 16 g, Kh 19 g, E 3 g

Brookie Klassiker

25 Min. + 40 - 45 Min. backen	vegetarisch
ergibt 20Stück	
150 g Mehl 50 g Zucker 50 g Rohrzucker 1 Päckli Vanillezucker 2 Prisen Salz ¼ TL Backpulver ¼ TL Natron 75 g Butter, kalt 1 Ei 50 g dunkle Schokolade (46% Kakao)	Ofen auf 180 Grad vorheizen. Mehl, Zucker, Rohrzucker, Vanillezucker, Salz, Backpulver und Natron in einer Schüssel mischen. Butter in Stücke schneiden, begeben, von Hand zu einer gleichmässigen krümeligen Masse verreiben. Ei begeben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Schokolade in Würfel schneiden, daruntermischen. Die vorbereitete Form mit Klarsichtfolie auslegen. Teig gleichmässig auf der Folie verteilen, gut andrücken, Teig mit der Folie wieder aus der Form nehmen. Cookie-Teig kühl stellen.

100 g Butter 200 g dunkle Schokolade	Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen, Pfanne von der Platte nehmen. Schokolade fein hacken, begeben, schmelzen, glatt rühren.
130 g Zucker 3 Eier 1 Päckli Vanillezucker 1 Prise Salz	Zucker, Eier, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel mit dem Schwingbesen verrühren, Schokolademasse darunterrühren.
100 g Baumnusskerne 100g Mehl ¼ TL Backpulver	Baumnusskerne grob hacken, kurz unter die Masse mischen. Mehl und Backpulver mischen, daruntermischen, in die Form füllen. Den kühl gestellten Teig auf die Browniemasse legen, Folie entfernen.

Backen: 40-45 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Die Brookies müssen innen noch feucht sein. Herausnehmen, Brookies in der Form auskühlen, in Stücke schneiden.

Stück (1/20): 281 kcal, F 17 g, Kh 28 g, E 4 g
Haltbarkeit: in einer Dose gut verschlossen ca. 2 Tage.

FR

Bonjour

Jamais deux sans trois! Voilà un proverbe qui vaut également pour ce moule: premièrement, sa forme carrée avec des repères pour la découpe, qui est parfaitement adaptée aux brownies; deuxièmement, son fond en céramique amovible qui sert également de joli plateau de présentation; troisièmement, un couvercle adapté qui permet de conserver et de transporter ce petit plaisir chocolaté.

Utilisation

- Placer le cadre du moule autour du plateau en céramique. Insérer la petite partie du cadre dans la grande et bien les emboîter. **(Fig. 1)**
- Recouvrez le moule de papier sulfurisé, versez le mélange dans le moule préparé et faites cuire selon la recette.
- Ouverture du moule: désemboîter simplement les pièces du cadre. **(Fig. 2)**

Nettoyage

Le plateau en céramique passe au lave-vaisselle, contrairement au cadre du moule et au couvercle. Avant la première utilisation, nettoyer à l'eau chaude savonneuse. Ne pas utiliser de produit abrasif, de détergent puissant ou de laine d'acier.

Le brownie classique

15 min. + 30 min. de cuisson	végétarien
Pour env. 20 portions	
100 g de beurre 300 g de chocolat noir (46% cacao)	Préchauffer le four à 180 degrés. Faire fondre le beurre dans une poêle à feu moyen, réserver. Hacher finement le chocolat, l'ajouter au beurre, le laisser fondre et bien mélanger le tout.
130 g de sucre 4 œufs 1 sachet de sucre vanillé 1 pincée de sel	Fouetter le sucre, les œufs, le sucre vanillé et le sel dans un bol, y incorporer ensuite la préparation à base de chocolat.
150 g de noix de pécan 100g de farine	Hacher grossièrement les noix de pécan, les incorporer à la pâte avec la farine et verser le tout dans le moule préparé.

Cuisson: env. 30 min. à mi-hauteur du four. Le brownie doit encore être humide à l'intérieur. Sortir du four, laisser refroidir dans le moule puis couper en morceaux.

Portion (1/20): 237 kcal, lipides 16 g, glucides 19 g, protéines 3 g

Brookie classique

25 min. + 40 - 45 min. de cuisson	végétarien
Pour env. 20 portions	
150 g de farine 50 g de sucre 50 g de sucre roux 1 sachet de sucre vanillé 2 pincées de sel ¼ c.c. de levure chimique ¼ c.c. bicarbonate de soude	Préchauffer le four à 180 degrés. Mélanger la farine, le sucre, le sucre roux, le sucre vanillé, le sel, la levure chimique et le bicarbonate de soude dans un bol. Couper le beurre en morceaux, l'ajouter au mélange et malaxer avec les doigts jusqu'à obtenir une pâte grumeleuse et homogène. Ajouter l'œuf et former rapidement une pâte souple sans pétrir. Couper le chocolat en petits carrés et l'incorporer à la pâte.
75 g de beurre, froid 1 œuf 50 g de chocolat noir	Chemiser le moule avec du film alimentaire. Répartir uniformément la pâte sur le film alimentaire, bien aplanir le tout et ressortir la pâte avec le film du moule. Laisser reposer la pâte à cookie au frais.

100 g de beurre 200 g de chocolat noir	Faire fondre le beurre dans une poêle à feu moyen, réserver. Hacher finement le chocolat, l'ajouter au beurre, le laisser fondre et bien mélanger le tout jusqu'à obtenir une préparation lisse.
130 g de sucre 3 œufs 1 sachet de sucre vanillé 1 pincée de sel	Fouetter le sucre, les œufs, le sucre vanillé et le sel dans un bol, y incorporer la préparation à base de chocolat.
100 g de cerneaux de noix 100g de farine ¼ c.c. de levure chimique	Hacher grossièrement les cerneaux de noix, brièvement dans le mélange. Mélangez la farine et la levure chimique, ajoutez-les au mélange et versez-le dans le moule. Placez la pâte refroidie sur le dessus du mélange de brownie, retirez le film du moule.

Cuisson: 40-45 min. à mi-hauteur du four. Le brookie doit encore être humide à l'intérieur. Sortir du four, laisser refroidir dans le moule puis couper en morceaux.

Portion (1/20): 281 kcal, lipides 17 g, glucides 28 g, protéines 4 g
Durée de conseruation : dans une boîte bien fermée, environ 2 jours.

EN

Hello

Three is a charm! That's also true for this baking mold. First, its rectangular shape with cut markings make it perfect for brownies. Second, its base is made of white ceramic, which also makes it a beautiful serving plate. Third, it comes with a cover, making it easy to store and transport your delicious creations.

Instructions

- Place the baking frame around the ceramic plate. Push the smaller part and the larger part of the frame together until they meet, then press together well. **(Fig. 1)**
- Line the baking tin with baking paper, pour the mixture into the prepared tin, bake according to the recipe.
- Opening the mold: Separate the frame parts from each other. **(Fig. 2)**

Cleaning

The ceramic plate is dishwasher safe. The baking frames and cover are not dishwasher safe. Wash with warm water and detergent before using for the first time. Do not use scourers, strong detergents, or steel wool.

Classic brownies

15 mins. + 30 mins cooking time	vegetarian
Makes approx. 20 brownies	
100 g butter 300 g dark chocolate (46 % Cocoa)	Preheat oven to 180°C (360°F). Melt butter in a pan over medium heat, then remove the pan from the stove. Finely chop the chocolate, then add it to the butter, allowing it to melt and mixing them together.
130 g sugar 4 eggs 1 packet vanilla sugar 1 pinch of salt	In a large bowl, whisk together the sugar, eggs, vanilla sugar and salt and then stir in the chocolate mixture.
150 g pecans 100g flour	Coarsely chop the pecans, then add to the mixture along with the flour and combine. Transfer to the mold and smooth down evenly.

Bake for approx. 30 mins in the lower half of the oven. The brownies should still be moist inside. Remove from the oven, leave the brownies in the mold to cool, cut into pieces.

Per serving (1/20): 237 kcal, fat 16 g, carbohydrates 19 g, protein 3 g

Classic brookies

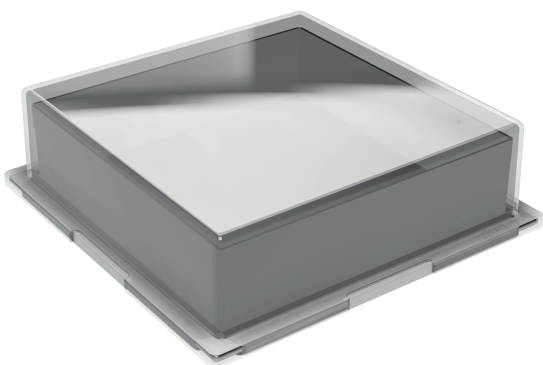
25 mins. + 40 - 45 mins. cooking time	vegetarian
Makes approx. 20 cookies	
150 g flour 50 g sugar 50 g brown sugar 1 packet vanilla sugar 2 pinches of salt ¼ tsp baking powder ¼ tsp baking soda 75 g cold butter 1 egg 50 g dark chocolate (46 % Cocoa)	Preheat oven to 180°C (360°F). Mix together the flour, sugar, brown sugar, vanilla sugar, salt, baking powder and baking soda in a large bowl. Cut butter into pieces, then rub it into the mixture with your hands until you form an even crumble. Add the egg and quickly mix into a soft dough. Do not knead. Chop the chocolate into cubes and mix in. Line the prepared mold with food wrap. Spread the mixture evenly on the food wrap, press into place, then remove the dough and wrap from the mold. Place the cookie dough in the fridge.

100 g butter 200 g dark chocolate	Melt butter in a pan over medium heat, then remove the pan from the stove. Finely chop the chocolate, then add to the butter, allowing it to melt and stirring until smooth.
130 g sugar 3 eggs 1 packet vanilla sugar 1 pinch of salt	In a large bowl, whisk together the sugar, eggs, vanilla sugar and salt and then stir in the chocolate mixture.
100 g walnuts 100g flour ¼ tsp baking powder	Coarsely chop the walnuts and add to the mixture. Mix flour and baking powder, add to the mixture, pour into the mold. Place the chilled dough on top of the brownie mixture, remove the foil.

Bake for 40-45 mins in the lower half of the oven. The brookies should still be moist inside. Remove from the oven, allow to cool in the mold, then divide into squares using a plastic spatula.

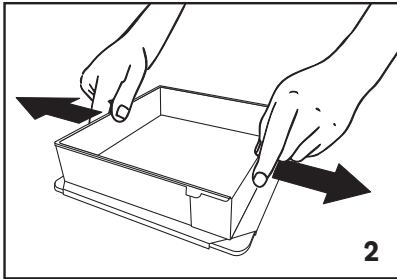
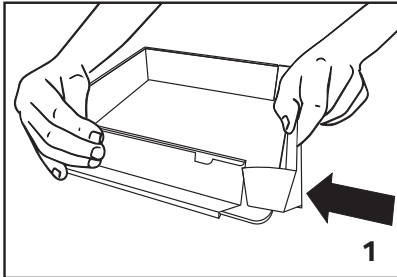
Per serving (1/20): 281 kcal, fat 17 g, carbohydrates 28 g, protein 4 g
Expiration date: in a well-sealed tin approx. 2 days.

Betty Bossi



Teglia per brownie con fondo in ceramica
Molde para brownies con base de cerámica
23 x 23 cm

Step by step



IT

Ciao,

Tre è il numero perfetto! Vale anche per questa teglia da forno: il primo vantaggio è la forma quadrata con i segni per il taglio, perfetta per i brownie, mentre il secondo è il fondo in ceramica bianca, ottimo anche per servire i dolci in tavola. Il terzo vantaggio? Il coperchio abbinato, per conservare o trasportare le delizie che avete preparato.

Utilizzo

1. Appoggiare le due parti dello stampo ai lati del fondo in ceramica. Inserire la parte più piccola dello stampo nel bordo interno della parte più grande e spingerla in posizione. (Fig. 1)
2. Foderare la teglia con carta da forno, versare il composto nella teglia preparata, cuocere secondo la ricetta.
3. Per aprire lo stampo: tirare le due parti dello stampo in direzione opposta. (Fig. 2)

Pulizia

Il fondo in ceramica può essere lavato in lavastoviglie, mentre le due parti dello stampo e il coperchio devono essere lavati a mano. Prima del primo utilizzo, pulire con acqua calda e detersivo. Non utilizzare agenti abrasivi, detersivi aggressivi o paglietta.

Brownie classici

15 min. + 30 min. di cottura		vegetariani
Ca. 20 brownie		
100 g	di burro	Preriscaldare il forno a 180 gradi.
300 g	di cioccolato fondente (46% cacao)	Sciogliere il burro in un pentolino a fuoco medio, quindi togliere il pentolino dal fuoco. Tritare finemente il cioccolato, aggiungerlo al burro e mescolare fino a farlo fondere e amalgamare.
130 g	di zucchero	In una ciotola, sbattere con le fruste zucchero, uova, zucchero vanigliato e sale fino ad amalgamarli, poi versarvi sopra burro e cioccolato fusi e mescolare.
4	uova	
1	bustinati zucchero vanigliato	
1	pizzico di sale	Tritare grossolanamente le noci pecan e aggiungerle al composto insieme alla farina. Versare il tutto nella teglia preparata precedentemente e livellare.
150 g	di noci pecan	
100g	di farina	
Cottura: ca. 30 min. nella parte bassa del forno. I brownie devono rimanere umidi all'interno. Estrarre dal forno, lasciare raffreddare nella teglia e poi tagliare a pezzi.		
A porzione (1/20): 237 kcal, grassi 16 g, carboidrati 19 g, proteine 3 g		

Brookie classici

25 min. + 40 - 45 min. di cottura		vegetariani
Ca. 20 brookie		
150 g	di farina	Preriscaldare il forno a 180 gradi.
50 g	di zucchero	In una ciotola, amalgamare farina, zucchero, zucchero di canna, zucchero vanigliato, sale, lievito in polvere e bicarbonato di sodio. Tagliare il burro a pezzi e aggiungerlo al composto. Lavorare con le mani fino a ottenere un impasto omogeneo, che si sbriciola leggermente. Aggiungere l'uovo e amalgamare rapidamente per ottenere un impasto morbido, senza impastare. Tagliare il cioccolato a cubetti e unirlo all'impasto.
50 g	di zucchero di canna	
1	bustinati zucchero vanigliato	
2	pizzichi di sale	
¼	cucchiaino di lievito in polvere	
¼	cucchiaino di bicarbonato di sodio	
75 g	di burro, freddo	Rivestire lo stampo preparato precedentemente con pellicola trasparente. Distribuire l'impasto in modo omogeneo sulla pellicola, premere bene, quindi estrarre dallo stampo l'impasto insieme alla pellicola. Far riposare l'impasto dei cookie in frigo.
1	uovo	
50 g	di cioccolato fondente (46% Kakao)	
100 g	di burro	Sciogliere il burro in un pentolino a fuoco medio, quindi togliere il pentolino dal fuoco. Tritare finemente il cioccolato, unirlo al burro, farlo sciogliere e amalgamare il tutto.
200 g	di cioccolato fondente	
130 g	di zucchero	In una ciotola, sbattere con le fruste zucchero, uova, zucchero vanigliato e sale fino ad amalgamarli, poi versarvi sopra burro e cioccolato fusi e mescolare.
3	uova	
1	bustinati zucchero vanigliato	
1	pizzico di sale	
100 g	di gherigli di noce	Tritare grossolanamente i gherigli di noce e aggiungerli al composto. Mescolare la farina e il lievito, aggiungere all'impasto e versare nella teglia. Mettere la pasta raffreddata sopra il composto di brownie, rimuovere la pellicola.
100g	di farina	
¼	cucchiaino di lievito in polvere	
Cottura: 40-45 min. nella parte bassa del forno. I brookie devono rimanere umidi all'interno. Estrarre dal forno, lasciare raffreddare nella teglia e poi tagliare a pezzi.		
A porzione (1/20): 281 kcal, grassi 17 g, carboidrati 28 g, proteine 4 g		

ES

¡Hola!

¡Lo bueno viene de tres en tres! Y eso es lo que ocurre con este molde para horno: primero, por su forma cuadrada con marcas de corte especialmente diseñada para preparar brownies; segundo, por su base de cerámica blanca que también puede utilizarse como elegante bandeja para servir; y tercero, incluye una tapa a juego que permite guardar o transportar estos dulces manjares.

Uso

1. Colocar el marco de cocción en torno a la placa de cerámica. Insertar la pieza pequeña del marco en el borde de la pieza grande del marco y presionar hasta encajarlas bien. (Fig. 1)
2. Forrar el molde con papel de hornear, verter la mezcla en el molde preparado y hornear según la receta.
3. Cómo abrir el molde: separar las piezas del marco. (Fig. 2)

Limpieza

La placa de cerámica es apta para el lavavajillas, el marco y la tapa no son aptos para el lavavajillas. Antes del primer uso, lavar con agua tibia y detergente. No limpiar con productos abrasivos, detergentes fuertes ni estropajos.

El brownie clásico

15 min + 30 min de horneado		vegetariano
Ca. 20 brownie		
100 g	mantequilla	Precalentar el horno a 180 grados.
300 g	chocolate negro (46 % cacao)	Derretir la mantequilla en una sartén a fuego medio, retirar la sartén del fuego. Trocear el chocolate, añadirlo a la mantequilla, fundir y remover.
130 g	azúcar	Batir el azúcar, los huevos, el azúcar de vainilla y la sal en un cuenco e incorporar la mezcla de chocolate.
4	huevos	
1	sobrecito azúcar de vainilla	
1	pizca sal	
150 g	nueces de pecan	Trocear las nueces de pecan, mezclarlas con la harina en la masa, verter en el molde preparado y extender.
100 g	harina	
Horneado: aprox. 30 min en la mitad inferior del horno. Los brownies deben seguir estando húmedos por dentro. Retirar, enfriar los brownies en el molde y cortar en trozos.		
Porción (1/20): 237 kcal, gras. 16 g, glúc. 19 g, prot. 3 g		

Brookie classici

25 min + 40 - 45 min de horneado		vegetariano
Ca. 20 brookie		
150 g	harina	Precalentar el horno a 180 grados.
50 g	azúcar	Mezclar en un bol la harina, el azúcar, el azúcar moreno, el azúcar de vainilla, la sal, la levadura en polvo y el bicarbonato. Cortar la mantequilla en trozos, añadirla y formar una masa homogénea con las manos. Añadir el huevo, mezclar rápidamente para formar una masa suave, sin amasar. Cortar el chocolate en trocitos y mezclarlo con la masa.
50 g	azúcar moreno	
1	sobrecito azúcar de vainilla	
2	pizca sal	
¼	cdta. levadura en polvo	
¼	cdta. bicarbonato de sodio	
75 g	mantequilla, fría	Forrar el molde preparado con film transparente. Extender la masa de manera uniforme sobre el film, presionar bien y volver a sacar la masa con el film del molde. Dejar enfriar la masa.
1	huevo	
50 g	chocolate negro	
100 g	mantequilla	Derretir la mantequilla en una sartén a fuego medio, retirar la sartén del fuego. Trocear el chocolate, añadir, fundir y remover hasta que quede integrado.
200 g	chocolate negro	
130 g	azúcar	Batir el azúcar, los huevos, el azúcar de vainilla y la sal en un cuenco e incorporar la mezcla de chocolate.
3	huevos	
1	sobrecito azúcar de vainilla	
1	pizca sal	
100 g	de nueces peladas	Trocear las nueces, mezclarlas brevemente con la mezcla. Mezclar la harina y la levadura en polvo, añadir a la mezcla y verter en el molde. Colocar la masa enfriada sobre la mezcla de brownie, retirar el papel de aluminio.
100g	harina	
¼	cdta. levadura en polvo	
Horneado: 40-45 min en la mitad inferior del horno. Los brookies deben quedar húmedos por dentro. Sacar del horno, dejar enfriar en el molde y cortar en cuadrados con una espátula de plástico.		
Porción (1/20): 281 kcal, gras. 17 g, glúc. 28 g, prot. 4 g		
Conservación: en una lata bien cerrada, aproximadamente 2 días.		

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 pclever roducts & discover delicious recipes:

Per saperne di più sulle nostre idee geniali e scoprire deliziose ricette:

Obtenga más información sobre nuestros ingeniosos productos y descubra deliciosas recetas:

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