



de Produktinformation und Rezepte
en Product information and recipes
fr Fiche produit et recettes
cs Informace o výrobku a recepty

de Wichtige Hinweise

Mit Ihrem neuen Teigroller gelangen Ihnen im Handumdrehen formschöne leckere Mini-Croissants! Dank der aufgeprägten Markierungen lassen sich die Croissants ganz einfach herzhaft oder süß füllen - ganz wie Sie es mögen!

Der Teigroller eignet sich für die Verarbeitung von geschmeidigen gekühlten Teigen wie z.B. Croissant- oder Plunderteig, Blätterteig oder Flammkuchen-teig mit einer max. Dicke von 2 mm.

Reinigen

- Reinigen Sie den Teigroller vor dem ersten Gebrauch und nach jedem weiteren Gebrauch von Hand mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Der Artikel ist **nicht** für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
- Teigreste an der Walze lassen sich mit einer weichen Spülbürste entfernen.

Gebrauch

1. Entrollen Sie den Fertigteig mit seinem Backpapier auf einer ebenen Arbeitsfläche. Wenn Sie Teig ohne Backpapier verwenden, bemehlen Sie die Arbeitsfläche leicht. Die Teigplatte sollte max. 2 mm dick und **gut gekühlt** sein. Bemehlen Sie die Teigplatte sowie den Teigroller leicht.
2. Setzen Sie den Teigroller mit der Pfeilmarkierung nach unten am Rand der Teigplatte an und rollen Sie ihn langsam mit festem Druck der Breite nach über den Teig. Wiederholen Sie diesen Vorgang Bahn für Bahn, bis der gesamte Teig geprägt ist.
3. Verteilen Sie die gewünschte Füllung gleichmäßig, z.B. mit Hilfe eines Spritzbeutels o.Ä., auf den eingepprägten Markierungen.
4. Rollen Sie die Teigdreiecke von der breiten Seite her zu Croissants auf und setzen Sie diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech. Bestreichen Sie die Croissants zum Schluss mit etwas verquirltem Ei.
5. Backen Sie die Croissants nach Rezeptvorgabe und lassen Sie sie anschließend kurz auf dem Blech abkühlen.

Tipp: Legen Sie den Teig vor der Verarbeitung ca. 15 Minuten ins Gefrierfach oder in den Tiefkühler. Verarbeiten Sie den Teig anschließend zügig.

Frischkäse-Croissants

(pro Stück: 64 kcal, 4 g Fett, 5 g Kohlenhydrate, 1 g Eiweiß)

ca. 15 Min. Vor- und Zubereitung | ca. 13 Min. backen | ergibt ca. 24 Stück

Zutaten

110 g Doppelrahm-Frischkäse (z.B. Philadelphia), 4 EL gemischte, fein geschnittene Kräuter (z.B. Schnittlauch und Petersilie), Salz und Pfeffer nach Geschmack, 1 ausgerollter Blätterteig (ca. 25 x 42 cm, ca. 320 g), 1 verquirltes Ei

Zubereitung

1. Frischkäse und Kräuter mischen und würzen.
2. Teig wie unter „Gebrauch“ beschrieben mit dem Teigroller prägen.
3. Frischkäse-Füllung gleichmäßig auf den eingepprägten Markierungen verteilen. Anschließend die Teigdreiecke zu Croissants aufrollen und mit etwas verquirltem Ei bestreichen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Heißluft ca. 13 Min. backen. Nach dem Herausnehmen kurz auf dem Backblech abkühlen lassen.

Garnieren: Bestreichen Sie die noch warmen Croissants nach dem Backen mit etwas verquirltem Eiweiß und bestreuen Sie sie mit frischen Kräutern.

Tipp: Verwenden Sie statt Blätterteig Flammkuchenteig und reduzieren Sie die Füllung um ein Viertel (ergibt ca. 16 Stück). Verwenden Sie statt der Kräuter grünes Pesto.

Mokka-Schokoladen-Croissants

(pro Stück: 71 kcal, 4 g Fett, 7 g Kohlenhydrate, 1 g Eiweiß)

ca. 15 Min. Vor- und Zubereitung | ca. 13 Min. backen | ergibt ca. 24 Stück

Zutaten

60 g Doppelrahm-Frischkäse (z.B. Philadelphia), 50 g fein geriebene Mokka-Schokolade, 1/2 EL Vanillezucker, 1 ausgerollter Blätterteig (ca. 25 x 42 cm, ca. 320 g), 1 verquirltes Ei

Zubereitung

1. Frischkäse, Schokolade und Vanillezucker mischen.
2. Teig wie unter „Gebrauch“ beschrieben mit dem Teigroller prägen.
3. Füllung gleichmäßig auf den eingepprägten Markierungen verteilen. Anschließend die Teigdreiecke zu Croissants aufrollen und mit etwas verquirltem Ei bestreichen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Heißluft ca. 13 Min. backen. Nach dem Herausnehmen kurz auf dem Backblech abkühlen lassen.

Tipp: Ersetzen Sie die Mokka-Schokolade durch Nuss-Schokolade.

Weitere Rezeptideen finden Sie in den einschlägigen Backforen im Internet und unter www.bettybossi.de.

Rezepte:

Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH

© 2021 Betty Bossi AG, 8021 Zürich, Schweiz

Alle Rechte vorbehalten.

en Important information

Your new pastry roller allows you to make perfectly shaped, tasty mini croissants in no time! Thanks to the grooves built into the roller, you can easily fill the croissants with a sweet or savoury filling of your choice!

The pastry roller is suitable for use with supple, cool dough, such as puff and filo pastry, or dough for making croissants and tarts flambées which is no thicker than 2mm.

Cleaning

- Clean the pastry roller with hot water and a little washing-up liquid before using it for the first time and after every subsequent use. The product is **not** dishwasher-safe.
- Any dough left on the roller can be removed using a washing-up brush with soft bristles.

Use

1. Unroll the pre-made dough onto a level work surface, keeping it in its baking paper. If working without baking paper, ensure you lightly flour the work surface first. The sheet of dough should be no thicker than 2 mm and **well chilled**. Lightly dust the sheet of dough and the pastry roller with flour.
2. Place the pastry roller on the edge of the rolled out dough with the arrow marker pointing downwards and slowly roll it along the width of the dough, applying gentle pressure. Repeat this process in strips until the entire surface of the dough has been cut.
3. Apply the filling of your choice evenly to the lightly perforated section with the help of a piping bag or something similar.
4. Roll up the triangles of dough, starting from the wide end, and place them onto a baking sheet lined with baking paper. Finally, brush the croissants with a little beaten egg.
5. Bake the croissants according to the recipe and when they are done, leave them on the baking sheet until they are cool.

Tip: Before cutting out the croissants, place the dough into the freezer for approx. 15 minutes. Once you take it out of the freezer, work quickly.

Cream cheese croissants

(per croissant: 64 kcal, 4 g fat, 5 g carbohydrate, 1 g protein)

approx. 15 mins preparation time | approx. 13 mins baking time |

makes approx. 24 croissants

Ingredients

110 g full fat cream cheese (e.g. Philadelphia), 4 tbsp chopped herb mixture (e.g. chives and parsley), salt and pepper to taste, 1 sheet of puff pastry (approx. 25 x 42 cm, approx. 320 g), 1 beaten egg

Preparation

1. Combine and season the cream cheese and the herbs.
2. Cut out the dough using the pastry roller as described in the section titled “Use”.
3. Evenly distribute the cream cheese mixture between the croissants, using the perforated sections as a guide. Then roll up the dough triangles to form croissants and brush them with the beaten egg.
4. Bake in an oven pre-heated to 200 °C (fan assisted) for approx. 13 mins. After taking the croissants out of the oven, leave them on the baking sheet to cool.

Garnish: Brush the croissants with a little more beaten egg while still warm and sprinkle them with fresh herbs.

Tip: Use tarte flambée dough instead of puff pastry and reduce the amount of filling by a quarter (makes approx. 16). Use green pesto instead of herbs.

Mocha-chocolate croissants

(per croissant: 71 kcal, 4 g fat, 7 g carbohydrate, 1 g protein)

approx. 15 mins preparation time | approx. 13 mins baking time |

makes approx. 24 croissants

Ingredients

60 g full fat cream cheese (e.g. Philadelphia), 50 g finely grated mocha chocolate, 1/2 tbsp vanilla sugar (or a few drops of vanilla extract), 1 sheet of puff pastry (approx. 25 x 42 cm, approx. 320 g), 1 beaten egg

Preparation

1. Combine the cream cheese, chocolate and vanilla sugar/extract.
2. Cut out the dough using the pastry roller as described in the section titled “Use”.
3. Evenly distribute the mixture between the croissants, using the perforated sections as a guide. Then roll up the dough triangles to form croissants and brush them with the beaten egg.
4. Bake in an oven pre-heated to 200 °C (fan assisted) for approx. 13 mins. After taking the croissants out of the oven, leave them on the baking sheet to cool.

Tip: Replace the mocha chocolate with chocolate containing chopped nuts. You can find even more recipe ideas on baking forums or at <https://www.bettybossi.co.uk/en>.

Recipes:

Reproduced for Tchibo GmbH with the permission of

© 2021 Betty Bossi AG, 8021 Zurich, Switzerland

All rights reserved.

fr Remarques importantes

Votre nouveau rouleau à pâtisserie vous permet de réaliser en un tour de main des mini-croissants savoureux et élégants! Grâce aux marques poinçonnées, vous pourrez garnir facilement les croissants avec une farce salée ou sucrée, à votre convenance! Le rouleau à pâtisserie est conçu pour travailler les pâtes lisses et refroidies comme la pâte à croissants ou la pâte feuilletée briochée, la pâte feuilletée ou la pâte à Flammekueche d’une épaisseur maximale de 2 mm.

Nettoyage

- Nettoyez le rouleau à pâtisserie à la main avant la première utilisation et après chaque utilisation ultérieure avec de l’eau chaude et un peu de liquide vaisselle. L’article **n’est pas** adapté au nettoyage au lave-vaisselle.
- Vous pouvez enlever facilement les restes de pâte qui adhèrent au rouleau à l’aide d’une brosse à vaisselle souple.

Utilisation

1. Déroulez la pâte avec son papier sulfurisé sur une surface de travail plane. Si vous utilisez de la pâte sans papier sulfurisé, farinez légèrement le plan de travail. La feuille de pâte doit avoir une épaisseur maximale de 2 mm et être **bien refroidie**. Farinez légèrement la feuille de pâte et le rouleau à pâtisserie.
2. Placez le rouleau à pâtisserie, repère fléché vers le bas, au bord de la plaque de pâte et passez-le lentement sur la pâte, dans le sens de la largeur, en exerçant une légère pression. Répétez la procédure bande après bande, jusqu’à ce que toute la pâte soit poinçonnée.
3. Répartissez la farce de votre choix de façon uniforme sur les marques poinçonnées, par exemple à l’aide d’une poche à douille ou d’un accessoire similaire.
4. Enroulez les triangles de pâte en croissants par le côté large et placez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Pour terminer, badigeonnez les croissants avec un peu d’œuf battu.
5. Faites cuire les croissants en suivant la recette, puis laissez-les refroidir un instant sur la plaque.

Conseil: Mettez la pâte 15 minutes au freezer ou au congélateur avant de la travailler. Ensuite, travaillez la pâte rapidement.

Croissants au fromage frais

(la pièce: 64 kcal, 4 g de lipides, 5 g de glucides, 1 g de protéines) | Temps de

préparation: env. 15 min | Temps de cuisson: env. 13 min | pour 24 pièces env.

Ingrédients

110 g de fromage frais double-crème (type Philadelphia), 4 cuillères à soupe d’herbes mélangées finement hachées (par exemple ciboulette et persil), sel et poivre à votre convenance, 1 pâte feuilletée déroulée (25 x 42 cm env., 320 g env.), 1 œuf battu

Préparation

1. Mélangez le fromage frais avec les fines herbes et assaisonnez.
2. Poinçonnez la pâte avec le rouleau à pâtisserie de la façon expliquée dans la section «Utilisation».
3. Répartissez la farce au fromage frais de façon uniforme sur les marques poinçonnées. Ensuite, enroulez les triangles de pâte en croissants et badigeonnez-les avec un peu d’œuf battu.
4. Faites cuire dans un four préchauffé à 200 °C en chaleur tournante pendant environ 13 minutes. Après la sortie du four, laissez les croissants refroidir brièvement sur la plaque de cuisson.

Décoration: Après la cuisson, badigeonnez les croissants encore chauds avec du blanc d’œuf battu et saupoudrez-les de fines herbes fraîches.

Conseil: A la place de la pâte feuilletée, utilisez une pâte à Flammekueche et réduisez la garniture d’un quart (soit environ 16 pièces). Remplacez les fines herbes par du pesto vert.

Croissants au moka et au chocolat

(la pièce: 71 kcal, 4 g de lipides, 7 g de glucides, 1 g de protéines) | Temps de

préparation: env. 15 min | Temps de cuisson: env. 13 min | pour 24 pièces env.

Ingrédients

60 g de fromage frais double-crème (type Philadelphia), 50 g de chocolat moka finement râpé, 1/2 cuillères à soupe de sucre vanillé, 1 pâte feuilletée déroulée (25 x 42 cm env., 320 g env.), 1 œuf battu

Préparation

1. Mélangez le fromage frais, le chocolat et le sucre vanillé.
2. Poinçonnez la pâte avec le rouleau à pâtisserie de la façon expliquée dans la section «Utilisation».
3. Répartissez la farce de façon uniforme sur les marques poinçonnées. Ensuite, enroulez les triangles de pâte en croissants et badigeonnez-les avec un peu d’œuf battu.
4. Faites cuire dans un four préchauffé à 200 °C en chaleur tournante pendant environ 13 minutes. Après la sortie du four, laissez les croissants refroidir brièvement sur la plaque de cuisson.

Conseil: Remplacez le chocolat moka par du chocolat aux noix.

Vous trouverez d’autres idées de recettes sur Internet en consultant les principaux forums de cuisine ainsi qu’à l’adresse www.bettybossi.ch/fr

Recettes:

Droit d’impression accordé à Tchibo GmbH

© 2021 Betty Bossi AG, 8021 Zurich, Suisse

Tous droits réservés.

cs Důležité pokyny

S tímto novým válečkem na těsto můžete vmžiku vytvořit chutné mini croissanty! Díky vyraženému značení lze croissanty jednoduše plnit sladkou nebo slanou náplní - přesně podle Vaší chuti!

Váleček na těsto je vhodný ke zpracování vláčného chlazeného těsta, jako je např. těsto na croissanty, plundrové, listové těsto nebo těsto na pizzu a slaný koláč Flammkuchen, o maximální tloušťce 2 mm.

Čištění

- Před prvním použitím a po každém dalším použití váleček na těsto opláchněte ručně horkou vodou s trochou mycího prostředku. Výrobek **není** vhodný do myčky.
- Zbytky těsta na válečku lze odstranit kartáčkem na nádobí s měkkými štětinami.

Použití

1. Hotové těsto s pečícím papírem rozrolujte na rovné pracovní ploše. Pokud používáte těsto bez pečícího papíru, pracovní plochu lehce pomoučňte. Plát těsta by měl mít tloušťku max. 2 mm a **být dobře vychlazený**. Plát těsta i váleček na těsto lehce pomoučňte.
2. Váleček přiložte na okraj těsta šipkou dolů a pomalu jej válejte silným tlakem napříč přes těsto. Tento postup opakujte, dokud nebudete mít celé těsto pokryté vzorem.
3. Zvolenou náplň rozmístěte rovnoměrně, např. pomocí cukrářského pytlíku apod., na vytlačená značení.
4. Trojúhelníky těsta srolujte od široké strany do tvaru croissantů a položte je na pečicí plech vyložený pečícím papírem. Nakonec croissanty potřete trochou rozšlehaného vajíčka.
5. Croissanty pečte podle receptu a pak je nechte krátce vychladnout na plechu.

Tipp: Vložte těsto cca 15 minut před zpracováním do mrazničky nebo mrazicího boxu. Poté těsto rychle zpracujte.

Croissanty s krémovým sýrem

(na kus: 64 kcal, 4 g tuku, 5 g sacharidů, 1 g bílkovin)

cca 15 min. přípravy | cca 13 min. odpočívání těsta | cca 24 min. pečení

Přísady

110 g plnotučného krémového sýra (např. Philadelphia), 4 PL míchaných, jemně nasekaných bylinek (např. pažitka a petrželka), sůl a pepř podle chuti, 1 vyrolovaný plát listového těsta (cca 25 x 42 cm, ccca 320 g), 1 rozšlehané vajíčko

Příprava

1. Krémový sýr a bylinky smíchejte a ochuťte.
2. Válečkem vytlačte do těsta značení, jak je popsáno v kapitole „Použití“.
3. Náplň z krémového sýra rovnoměrně rozmístěte na vytlačená značení. Nakonec srolujte z trojúhelníků těsta croissanty a potřete je trochou rozšlehaného vajíčka.
4. V předehřáté pečicí troubě (200 °C horkovzdušná trouba) pečte cca 13 minut. Po vyjmutí nechte krátce vychladnout na plechu.

Zdobení: Po upečení potřete ještě teplé croissanty rozšlehaným bílém a posypte je čerstvými bylinkami.

Tipp: Místo listového těsta použijte slané těsto na Flammkuchen a náplň zredukujte o jednu čtvrtinu (vznikne cca 16 kousků).

Místo bylinek použijte zelené pesto.

Croissanty s kávovou čokoládou

(na kus: 71 kcal, 4 g tuku, 7 g sacharidů, 1 g bílkovin)

cca 15 min. přípravy | cca 13 min. odpočívání těsta | cca 24 min. pečení

Přísady

60 g plnotučného krémového sýra (např. Philadelphia), 50 g jemně nastrouhané kávové čokolády, 1/2 PL vanilkového cukru, 1 vyrolovaný plát listového těsta (cca 25 x 42 cm, cca 320 g), 1 rozšlehané vajíčko

Příprava

1. Krémový sýr, čokoládu a vanilkový cukr smíchejte.
2. Válečkem vytlačte do těsta značení, jak je popsáno v kapitole „Použití“.
3. Náplň z krémového sýra rovnoměrně rozmístěte na vytlačená značení. Nakonec srolujte z trojúhelníků těsta croissanty a potřete je trochou rozšlehaného vajíčka.
4. V předehřáté pečicí troubě (200 °C horkovzdušná trouba) pečte cca 13 minut. Po vyjmutí nechte krátce na plechu vychladnout.

Tipp: Kávovou čokoládu nahraďte oříškovou čokoládou.

Další nápady na recepty najdete na příslušných fórech na internetu a na adrese www.bettybossi.org/en.

Recepty:

Povolené právo tisku pro Tchibo GmbH

© 2021 Betty Bossi AG, 8021 Curych, Švýcarsko

Všechna práva vyhrazena.

Artikelnummer | Product number | Référence | Číslo výrobku:
605 969

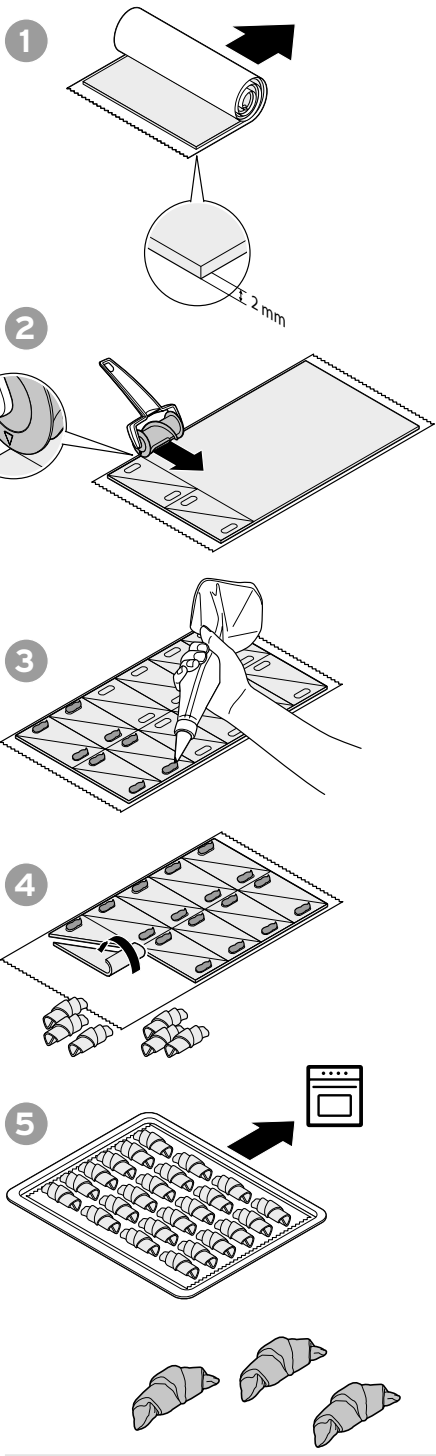
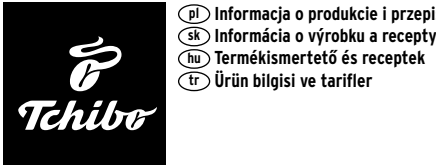


www.tchibo.de/anleitungen
www.tchibo.de/instructions
www.fr.tchibo.ch/notices
www.tchibo.cz/navody

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.de • www.tchibo.ch • www.tchibo.cz

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg • 110622AS3XXI • 2020-09



Numer artykułu | Číslo výrobku | Cikkszám | Ürün numarası: 605 969



Made exclusively for:
Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.pl • www.tchibo.sk • www.tchibo.hu
www.tchibo.com.tr

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg • 110622AS3XXI • 2020-09

Ważne wskazówki

Za pomocą nowego wałka do ciasta w okamgnieniu wyczarują Państwo doskonale uformowane minicroissantsy (rogaliki z ciasta francuskiego). Dzięki wytłoczonym oznaczeniom można z łatwością wypełniać croissantsy wytrawnym lub słodkim nadzieniem - wedle własnego uznania!

Wałek do ciasta nadaje się do obróbki gładkich, schłodzonych ciast, takich jak ciasto na croissantsy, ciasto półfrancuskie, ciasto francuskie lub ciasto na tarte flambée o maksymalnej grubości 2 mm.

Czyszczenie

- Przed pierwszym użyciem oraz bezpośrednio po każdym kolejnym użyciu należy ręcznie umyć wałek w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Produkt **nie** nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń.
- Pozostałości ciasta na wałku można usunąć za pomocą miękkiej szcztotki do zmywania.

Użytkowanie

1. Rozwinąć gotowe ciasto z papierem do pieczenia na płaskiej powierzchni roboczej. W przypadku użycia ciasta bez papieru do pieczenia należy lekko oprószyć powierzchnię roboczą mąką. Arkusz ciasta nie powinien być grubszy niż 2 mm i **dobrze schłodzony**. Delikatnie oprószyć mąką arkusz ciasta i wałek do ciasta.
2. Umieścić wałek na brzegu ciasta, tak aby oznaczenie strzałkowe było skierowane w dół i przetaczać go powoli i z mocnym naciskiem wzdłuż krótszej krawędzi ciasta. Powtarzać tę czynność pasek po pasku, dopóki całe ciasto nie zostanie wytłoczone.
3. Używając rękawa cukierniczego lub podobnego przyboru równomiernie rozłożyć nadzienie w wytłoczonych miejscach.
4. Zwinąć trójkąty ciasta w rogaliki, zaczynając od szerokiej strony i ułożyć je na wyłożonej papierem do pieczenia blasze. Na koniec wierzch rogalików posmarować roztrzepanym jajkiem.
5. Piec rogaliki zgodnie z przepisem, a następnie pozostawić je na chwilę do ostygnięcia na blasze.

Wskazówka: Przed użyciem włożyć ciasto do zamrażarki lub zamrażalnika na ok. 15 minut, a po wyjęciu jak najszybciej przerobić.

Croissantsy z serkiem i ziołami

(jeden croissant zawiera: 64 kcal, 4 g tłuszczu, 5 g węglowodanów, 1 g białka)
czas przyrządzenia: ok. 15 minut | czas pieczenia: ok. 13 minut | ok. 24 sztuki

Składniki

110 g sera śmietankowego (np. Philadelphia), 4 łyżki stołowe mieszanki drobno posiekanych ziół (np. szczypiorku i natki pietruszki), sól i pieprz do smaku, 1 prostokąt rozwałkowanego ciasta francuskiego (ok. 25 x 42 cm, ok. 320 g), 1 roztrzepane jajko

Sposób przyrządzenia

1. Wymieszać serek śmietankowy z ziołami, doprawić solą i pieprzem.
2. Wytłoczyć prostokąt ciasta wałkiem do ciasta w sposób opisany w punkcie „Użytkowanie”.
3. Równomiernie rozłożyć nadzienie w wytłoczonych miejscach. Następnie zwinąć trójkąty ciasta w rogaliki i posmarować je roztrzepanym jajkiem.
4. Piec przez ok. 13 minut w uprzednio nagrzanym piekarniku w temperaturze 200°C (piekarnik z termoobiegiem). Po wyjęciu pozostawić na krótko do ostygnięcia na blasze do pieczenia.

Dekorowanie: Po upieczeniu posmarować jeszcze ciepłe rogaliki odrobiną roztrzepanego białka i posypać świeżymi ziołami.

Wskazówka: Zamiast ciasta francuskiego można użyć ciasta na tarte flambée i zmniejszyć nadzienie o jedną czwartą (otrzymamy ok. 16 sztuk). Zamiast ziół można użyć zielonego pesto.

Croissantsy z czekoladą mocca

(jeden croissant zawiera: 71 kcal, 4 g tłuszczu, 7 g węglowodanów, 1 g białka)
czas przyrządzenia: ok. 15 minut | czas pieczenia: ok. 13 minut | ok. 24 sztuki

Składniki

60 g sera śmietankowego (np. Philadelphia), 50 g drobno startej czekolady mocca, 1/2 łyżki cukru waniliowego, 1 prostokąt rozwałkowanego ciasta francuskiego (ok. 25 x 42 cm, ok. 320 g), 1 roztrzepane jajko

Sposób przyrządzenia

1. Wymieszać serek śmietankowy z czekoladą i cukrem waniliowym.
2. Wytłoczyć prostokąt ciasta wałkiem do ciasta w sposób opisany w punkcie „Użytkowanie”.
3. Równomiernie rozłożyć nadzienie na wytłoczonych miejscach. Następnie zwinąć trójkąty ciasta w rogaliki i posmarować je roztrzepanym jajkiem.
4. Piec przez ok. 13 minut uprzednio nagrzanym piekarniku w temperaturze 200 °C (piekarnik z termoobiegiem). Po wyjęciu pozostawić na krótko do ostygnięcia na blasze do pieczenia.

Wskazówka: Czekoladę mokka można zastąpić czekoladą orzechową.

Więcej przepisów można znaleźć na forach dotyczących pieczenia w Internecie oraz na stronie www.bettybossi.org/en

Przepisy:
Pozwolenie na powielanie dla Tchibo GmbH
© 2021 Betty Bossi AG, 8021 Zurych, Szwajcaria
Wszystkie prawa zastrzeżone.

Dôležité upozornenia!

S vašim novým valčekom vykrajovačom cesta sa vám obratom ruky podaria vydarené a chutné mini croissantsy! Narazené značky umožňujú úplne jednoduché pikantné alebo sladké naplnenie croissantov - tak ako to máte radi!

Valčekom vykrajovač cesta sa hodí na spracovanie vláčneho chladeného cesta, ako je napr. cesto na croissantsy alebo plúdrované cesto, lístkové cesto alebo odpaľované cesto s max. hrúbkou 2 mm.

Čistenie

- Pred prvým použitím a po každom ďalšom použití vyčistite valčekom vykrajovač cesta ručne horúcou vodou a trochučistiaceho prostriedku. Výrobok **nie** je vhodný na umývanie v umývačke riadu.
- Zvyšky cesta sa dajú z valčeka odstrániť kefkou na riad s mäkkými štetinami.

Používanie

1. Rozvalkajte hotové cesto s jeho papierom na pečenie na rovnej pracovnej ploche. Pri použití cesta bez papiera na pečenie pomúčte pracovnú plochu. Cesto by malo mať hrúbku max. 2 mm a malo by byť **dobrze zchladené**. Jemne pomúčte cesto, ako aj valčekom vykrajovač cesta.
2. Položte valčekom vykrajovač cesta na okraj cesta so šípkou orientovanou nadol a pomaly a pevne pritlačený ho rolujte po šírke cesta. Opakujte tento postup pás za pásom, kým nevymôjete celé cesto.
3. Rozdeľte požadovanú plnku, napr. pomocou plniaceho vrecka a pod., rovnomerne na vtlačené značky.
4. Zarolujte trojuholníky cesta od širšej strany do podoby croissantov a poukladajte ich na plech na pečenie vyložený papierom na pečenie. Na záver potrite croissantsy trochu rozmiešaného vajčka.
5. Upečte croissantsy podľa pokynov z receptu a následne ich nechajte na plechu krátko vychladnúť.

Tip: Pred spracovaním uložte cesto na cca 15 minút do mraziaceho boxu alebo mrazničky. Následne plynulo spracujte cesto.

Croissantsy s čerstvým syrom

(na kus: 64 kcal, 4 g tuku, 5 g sacharidov, 1 g bielka)
príprava cca 15 min | pečenie cca 13 min | výsledné množstvo cca 24 kusov

Prísady

110 g čerstvého syra obsahujúceho 60 % tuku v sušine (napr. Philadelphia), 4 PL miešaných, nadrobno nasekaných bylínok (napr. pažitka a petržlen), soľ a čierne korenie podľa chuti, 1 vyvaľkané lístkové cesto (cca 25 x 42 cm, cca 320 g), 1 rozmiešané vajčko

Príprava

1. Zmiešajte a okoreňte čerstvý syr a bylinky.
2. Povykrajujte cesto valčekom vykrajovačom cesta podľa opisu v časti „Používanie”.
3. Na vtlačené značky rozdeľte rovnomerne plnku z čerstvého syra. Následne zarolujte trojuholníky cesta do podoby croissantov a potrite ich trochu rozmiešaného vajčka.
4. Pečte ich v rúre na pečenie rozohriatej na 200 °C horúcim vzduchom cca 13 minút. Po vybratí ich nechajte krátko vychladnúť na plechu na pečenie.

Obloženie: Po upečení potrite ešte teplé croissantsy trochu rozmiešaného vajčka a posypte ich čerstvými bylinkami.

Tip: Namiesto lístkového použite cesto na podplamenník a obmedzte plnku o štvrtinu (výsledkom bude cca 16 kusov) namiesto bylínok použite zelené pesto.

Mokka čokoládové croissantsy

(na kus: 71 kcal, 4 g tuku, 7 g sacharidov, 1 g bielka)
príprava cca 15 min | pečenie cca 13 min | výsledné množstvo cca 24 kusov

Prísady

60 g čerstvého syra obsahujúceho 60 % tuku v sušine (napr. Philadelphia), 50 g najemno nastrúhanej mokka čokolády, 1/2 PL vanilkového cukru, 1 vyvaľkané lístkové cesto (cca 25 x 42 cm, cca 320 g), 1 rozmiešané vajčko

Príprava

1. Zmiešajte čerstvý syr, čokoládu a vanilkový cukor.
2. Povykrajujte cesto valčekom vykrajovačom cesta podľa opisu v časti „Používanie”.
3. Na vtlačené značky rozdeľte rovnomerne plnku. Následne zarolujte trojuholníky cesta do podoby croissantov a potrite ich trochu rozmiešaného vajčka.
4. Pečte ich v rúre na pečenie rozohriatej na 200 °C horúcim vzduchom cca 13 minút. Po vybratí ich nechajte krátko vychladnúť na plechu na pečenie.

Tip: Nahradiť mokka čokoládu orieškovou čokoládou.

Ďalšie nápady na recepty nájdete na tematických fórach zameraných na pečenie v sieti internet a na stránke www.bettybossi.org/en

Recepty:
Schválené právo na reprodukciu pre Tchibo GmbH
© 2021 Betty Bossi AG, 8021 Zürich, Švajčiarsko
Všetky práva vyhradené.

Fontos tudnivalók

Új tésztaformázójával pillanatok alatt gyönyörű és finom mini croissant-okat készíthet! A croissant-ok a nyomott mintázatnak köszönhetően, ízlés szerint egyszerűen megtölthetők fűszeres vagy édes töltelékkel.

A tésztaformázó legfeljebb 2 mm vastag, hideg, sima tésztát, pl. croissant vagy leveles tészta, illetve kenyérlángos feldolgozásához alkalmas.

Tisztítás

- A terméket az első használat előtt és minden további használat után kézzel mosogassa el forró vízzel és egy kevés mosogatószerrel. A termék a mosogatógéppen **nem** tisztítható.
- A formázóra ragadt tésztamaradékot egy puha mosogatókefével távolíthatja el.

Használat

1. Görgesse ki a kész tésztát a sütőpapírral együtt egy sima munkafelületen. Ha sütőpapír nélküli tésztát használ, akkor egy kissé lisztezze be a munkafelületet. A tészta legfeljebb 2 mm vastag és jó hideg legyen. A tésztát és a tésztaformázót is lisztezze be kissé.
2. Helyezze a tésztaformázót a nyíl jelzéssel lefelé a kinyújtott tészta széleire, és lassan görgesse végig megfelelő nyomással a tésztán szélétben. Ismételje meg a folyamatot addig, amíg az egész tésztán végigment.
3. Ossza el a kívánt tölteléket egyenletesen, pl. egy habzsák vagy hasonló segítéségével, a nyomott mintázaton.
4. Tekerje fel a háromszögeket a széles végüknél kezdve croissant-okká, majd helyezze azokat egy sütőpapírral kibélelt tepsire. Végül kenje meg a croissant-okat egy kevés felvert tojással.
5. Süsse meg a croissant-okat a recept alapján, és a sütés után hagyja egy kis ideig a tepsin kihűlni.

Tipp: Tegye a tésztát a feldolgozás előtt kb. 15 percre a mélyhűtőbe vagy a fagyasztóba, majd gyorsan dolgozza fel.

Krémsajtos croissant

(darabonként: 64 kcal, 4 g zsír, 5 g szénhidrát, 1 g fehérje)
kb. 15 perc elő- és elkészítés | kb. 13 perc sütés | kb. 24 darab

Hozzávalók

110 g duplatejszínes krémsajt (pl. Philadelphia), 4 ek. kevert, finomra vágott zöldfűszer (pl. metélőhagyma vagy petrezselyem), só és bors ízlés szerint, 1 kinyújtott leveles tészta (kb. 25 x 42 cm, kb. 320 g), 1 felvert tojás

Elkészítés

1. Keverje össze a krémsajtot és a zöldsűszereket, majd fűszerezze meg a tésztát.
2. Nyomja rá a mintát a tésztára a „Használat” fejezetben leírt módon.
3. Egyenletesen ossza el a krémsajtos tölteléket a nyomott mintázaton, majd görgesse fel a háromszögeket croissant-okká és kenje meg egy kevés felvert tojással.
4. Süsse előmelegített, légkeveréses sütőben 200 °C-on kb. 13 percig. A kivétel után hagyja a tésztákat egy kicsit a tepsin hűlni.

Tálalás: Kenje meg a még meleg croissant-okat a sütés után egy kevés felvert tojással, és szórja meg friss fűszernövényekkel.

Tipp: A leveles tészta helyett kenyérlángos tésztát is használhat, ekkor csökkentse a tölteléket a háromnegyedére (kb. 16 darab lesz belőle). A zöldsűszerek helyett zöld pestót is használhat.

Kávés-csokoládés croissant

(darabonként: 71 kcal, 4 g zsír, 7 g szénhidrát, 1 g fehérje)
kb. 15 perc elő- és elkészítés | kb. 13 perc sütés | kb. 24 darab

Hozzávalók

60 g duplatejszínes krémsajt (pl. Philadelphia), 50 g finomra reszelt kávés csokoládé, 1/2 ek. vaníliás cukor, 1 kinyújtott leveles tészta (kb. 25 x 42 cm, ca. 320 g), 1 felvert tojás

Elkészítés

1. Keverje össze a krémsajtot, a csokoládét és a vaníliás cukrot.
2. Nyomja rá a mintát a tésztára a „Használat” fejezetben leírt módon.
3. Egyenletesen ossza el a krémsajtos tölteléket a nyomott mintázaton, majd görgesse fel a háromszögeket croissant-okká és kenje meg egy kevés felvert tojással.
4. Süsse előmelegített, légkeveréses sütőben 200 °C-on kb. 13 percig. A kivétel után hagyja a tésztákat egy kicsit a tepsin hűlni.

Tipp: A kávés csokoládét mogyorós csokoládéval is helyettesítheti. További finom receptötleteket talál a vonatkozó internetes sütőforumokon és a www.bettybossi.org/en weboldalon.

Receptek:
Engedélyezett nyomtatási jog a Tchibo GmbH számára
© 2021 Betty Bossi AG, 8021 Zürich, Svájc
Minden jog fenntartva.

Önemli Bilgiler

Yeni oklavanız ile zarif, lezzetli mini kruvasanları çok kısa sürede yapabilir-siniz! Kabartmalı işaretler sayesinde, kruvasanlar kolayca hem doyurucu hem de tatlı bir dolgu ile doldurulabilir - tam istediğiniz gibi!

Oklava örn. kruvasan veya pounder hamuru, puf böreği veya alevli kek hamuru gibi soğutulmuş hamurların işlenmesi için uygundur. Kalınlığı 2 mm.

Temizleme

- Oklavayı ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra sıcak su ve bir miktar deterjanla elde temizleyin. Ürün bulaşık makinesinde yıkamaya uygun **değildir**.
- Merdanede bulunan hamur artıkları yumuşak bir fırçayla çıkarılabilir.

Kullanım

1. Hamuru pişirme kağıdıyla düz bir çalışma yüzeyi üzerinde açın. Hamuru pişirme kağıdı olmadan kullanacak olursanız çalışma yüzeyini biraz unlayın. Hamurun kalınlığı maks. 2 mm olmalı ve **iyi soğutulmuş** olmalıdır. Hamuru ayrıca oklavayı biraz unlayın.
2. Ok işareti aşağı bakacak şekilde hamurun kenarına oklavayı yerleştirin ve yavaşça hamur üzerinde sıkı bir basınçla yuvarlayın. Tüm hamur kabartılincaya kadar bu işlemi tekrarlayın.
3. İstenilen dolgu malzemesini, örn. bir sıkma torbası vb. yardımıyla, kabartmalı işaretlere eşit olarak dağıtın.
4. Hamur üçgenlerini geniş tarafından kruvasan haline getirin ve pişirme kağıdı ile kaplı bir fırın tepsisine yerleştirin. Son olarak kruvasanları biraz çırpılmış yumurta ile fırçalayın.
5. Kruvasanları tarife göre pişirin ve ardından fırın tepsisi üzerinde biraz soğumaya bırakın.

Öneri: Hamuru işlemeden önce yakl. 15 dakika süreyle dondurucuya veya derin dondurucuya koyun. Daha sonra hamuru hızlı bir şekilde işleyin.

Krem peynirli kruvasan

(her biri: 64 kcal, 4 g yağ, 5 g karbonhidrat, 1 g protein)
yakl. 15 dak. hazırlık | yakl. 13 dak. pişirme | yakl. 24 adet çıkar

Malzemeler

110 g duble krem peynir (örn. Philadelphia), 4 YK karıştırılmış, ince kıyılmış otlar (örn. frenk soğanı ve maydanoz), isteğe göre tuz ve karabiber, 1 puf böreği (yakl. 25 x 42 cm, yakl. 320 g), 1 çırpılmış yumurta

Hazırlanışı

1. Krem peyniri ve otları karıştırın ve baharatlayın.
2. Hamuru „Kullanım” bölümünde anlatıldığı gibi oklava ile kabartın.
3. Krem peynir dolgusunu kabartmalı işaretlerin üzerine eşit şekilde dağıtın. Daha sonra hamur üçgenlerini kruvasanlara yuvarlayın ve biraz çırpılmış yumurta sürün.
4. Önceden ısıtılmış fırında 200 °C sıcak havada yakl. 13 dak. pişirin. Çıkardıktan sonra fırın tepsisi üzerinde biraz soğumaya bırakın.

Süsleme: Pişirdikten sonra ılık kruvasanları biraz çırpılmış yumurta aklıyla kaplayın ve üzerine taze otlar serpin.

Öneri: Puf böreği yerine, alevli kek hamuru kullanın ve dolguyu dörtte bir oranında azaltın (yakl. 16 parça çıkar).

Otlar yerine yeşil pesto kullanın.

Mocha çikolatalı kruvasan

(her biri: 71 kcal, 4 g yağ, 7 g karbonhidrat, 1 g protein)
yakl. 15 dak. hazırlık | yakl. 13 dak. pişirme | yakl. 24 adet çıkar

Malzemeler

60 g çift krem peynir (örn. Philadelphia), 50 g ince rendelenmiş mocha çikolata, 1/2 YK vanilya şekeri, 1 puf böreği (yakl. 25 x 42 cm, yakl. 320 g), 1 çırpılmış yumurta

Hazırlanışı

1. Krem peynir, çikolata ve vanilya şekerini karıştırın.
2. Hamuru „Kullanım” bölümünde anlatıldığı gibi oklava ile kabartın.
3. Dolgu malzemesini kabartmalı işaretlerin üzerine eşit şekilde dağıtın. Daha sonra hamur üçgenlerini kruvasanlara yuvarlayın ve biraz çırpılmış yumurta sürün.
4. Önceden ısıtılmış fırında 200 °C sıcak havada yakl. 13 dak. pişirin. Çıkardıktan sonra fırın tepsisi üzerinde biraz soğumaya bırakın.

Öneri: Mocha çikolatayı fındık çikolata ile değiştirin.

Daha fazla tarif fikrini internetteki ilgili pişirme forumlarında ve www.bettybossi.org/en adresinde bulabilirsiniz.

Tarifler:
Tchibo GmbH için onaylı basım hakkı
© 2021 Betty Bossi AG, 8021 Zürich, İsviçre
Tüm hakları saklıdır.