

Texte français au verso

Gebrauchshinweis

Herz-Schablone mit Spitzbuben-Aufsatz

Herz-Schablone, Spitzbuben-Aufsatz und Ausstosser sind aus lebensmittelechtem Kunststoff, Farben Rot, Orange, Gelb. Masse: Länge 19,5 cm; Breite 12,5 cm; Höhe 2 cm.

Anwendung

- Spitzbuben-Bödeli: mit der Herz-Schablone ausstechen.
- Spitzbuben-Deckeli: Spitzbuben-Aufsatz so auf die Herz-Schablone setzen, dass die beiden Führungen des Aufsatzes in die runden Öffnungen der Herz-Schablone passen. Schablone mit Spitzbuben-Aufsatz auf den ausgewallten Teig legen, mit dem Wallholz mit Druck gleichmässig darüber rollen, bis die Schablone den Teig durchstochen hat.

Tipps

Mailänderli

- Die Herz-Schablone ist auf die fertig ausgewallte Mailänderli-Teigplatte (7 mm dick) von Idee Betty Bossi exklusiv bei Coop ausgerichtet.
- Die Teigplatten ca. 20 Min. vor Gebrauch aus dem Kühlschrank nehmen.

Spitzbuben

- Teig ca. 10 Min. vor dem Auswallen aus dem Kühlschrank nehmen.
- Portionenweise zwischen einem aufgeschnittenen Plastikbeutel 2 mm dick auf Schablonengrösse auswallen.
- Für besonders schöne Konturen den ausgewallten Teig vor dem Ausstechen ca. 5 Min. kühl stellen.
- Spitzbubenschablone vor dem Ausstechen bemehlen.

Gelinggarantie

- Bei Teigen, die sehr kalt sind oder die 5–7 mm dick ausgewallt werden (z. B.: Brunzli, Zimtsterne) Schablone bemehlen oder zuckern, auf den Teig legen und mit dem Wallholz mit Druck gleichmässig darüber rollen, bis die Schablone den Teig durchstochen hat.

Reinigung

- Der gelbfarbene Ausstosser ist für die Reinigung der kleinen Öffnungen des Schablonen-Sets vorgesehen.
- Alle Teile spülmaschinengeeignet.

Deutscher Text auf der Rückseite

Mode d'emploi

Emporte-cœurs avec découpe-miroirs

L'emporte-cœurs, le découpe-miroirs, ainsi que le repoussoir sont en matière synthétique spéciale alimentation: en rouge, orange et jaune.

Dimensions: longueur 19,5 cm, largeur 12,5 cm, hauteur 2 cm.

Utilisation

- Bas des petits miroirs: découper à l'emporte-cœurs.
- Dessus des petits miroirs: poser le découpe-miroirs sur l'emporte-cœurs de façon à ce que les deux protubérances se placent dans les cavités prévues à cet effet. Poser l'emporte-cœurs doublé du découpe-miroirs sur l'abaisse de pâte, passer le rouleau à pâtisserie en pressant régulièrement jusqu'à transpercer la pâte.

Conseils

Petits milanais

- Les dimensions de l'emporte-cœurs sont coordonnées à l'abaisse toute prête de pâte à milanais (épaisseur 7 mm) Idée Betty Bossi en exclusivité chez Coop.
- Sortir les abaisses de pâte du réfrigérateur env. 20 min avant de les découper.

Petits miroirs

- Sortir la pâte du réfrigérateur env. 10 min avant de l'abaisser.
- Abaisser la pâte à 2 mm, entre les deux feuilles d'un sachet plastique découpé. Procéder par portions pour obtenir des abaisses aux dimensions de l'emporte-cœurs.
- Pour obtenir des découpes bien nettes, entreposer l'abaisse env. 5 min au réfrigérateur avant de la découper.
- Fariner le découpe-miroirs avant utilisation.

Réussite garantie

- Avant de découper les pâtes très froides, ou les abaisses sassez épaisses (bruns de Bâle et étoiles à la cannelle, par exemple), il convient de passer l'emporte-cœurs dans la farine ou dans du sucre. Poser sur l'abaisse, passer le rouleau à pâtisserie en exerçant une pression régulière, jusqu'à transpercer la pâte.

Entretien

- Le repoussoir jaune est prévu pour débarrasser les petites ouvertures de l'emporte-cœurs et du découpe-miroirs des restes de pâte.
- Lave-vaisselle pour les 3 éléments.