

Delícia

Cookie cutting sheet for biscuit pockets

Vykrajovací forma na polštářky

Ausstechform für Kissen

Moule découper pour chaussons

Stampo tagliabiscotti per fagottini

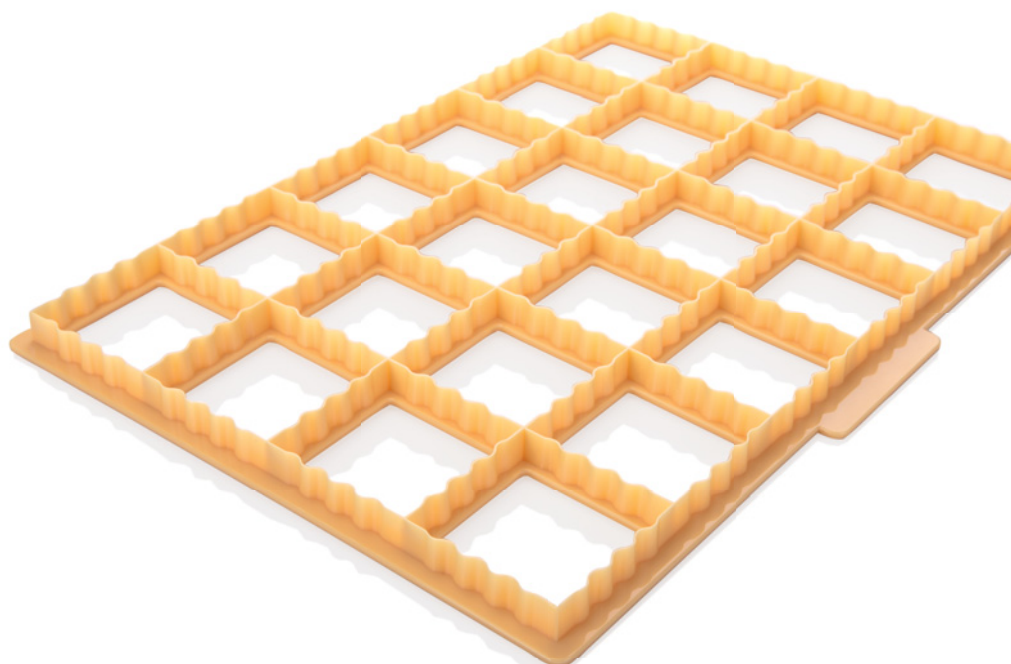
Lámina cortapastas de bocaditos

Tabuleiro corta massas para pastéis

Forma do wykrawania poduszek

Vykrajovacia forma na vankúšky

Формочка для подушечек



Ⓐ Excellent for making savoury and sweet pockets or stuffed turnovers easily and quickly; cuts out up to 24 pieces at once. Suitable for shortbread and Phyllo. Made of excellent resistant plastic. Do not wash in dishwasher. 3-year warranty.

Ⓒ Vynikajúci pro snadnou a rychlou přípravu slaných i sladkých polštářků nebo plněných šátečků, vykrojí najednou až 24 kousků. Vhodné pro listové i linecké těsto. Vyrobeno z prvotřídního odolného plastu, nemyjte v myčce. 3 roky záruka.

Ⓓ Hervorragend für leichte und schnelle Zubereitung von salzigen sowie süßen Kissen, bzw. von gefüllten Teigtaschen, es wird zugleich bis zu den 24 Stücken ausgestochen. Für Blätter- sowie Linzer Teig geeignet. Aus erstklassigem robustem Kunststoff hergestellt, nicht spülmaschinenegeeignet. 3 Jahre Garantie.

Ⓕ Excellent pour la préparation facile et rapide des chaussons fourrés, sucrés ou salés, découpe jusqu'à 24 pièces en même temps. Convient aussi bien pour la pâte feuilletée que sablée. Fabriqué en plastique résistant de première qualité, ne pas nettoyer au lave-vaisselle. 3 ans de garantie.

Ⓖ Ideale per preparare velocemente fagottini dolci o salati e sfogliatine ripiene; taglia fino a 24 pezzi per volta. Adatto per preparare dolcetti di pasta fillo. Prodotto in plastica resistente di ottima qualità. Non lavare in lavastoviglie. Garanzia 3 anni.

Ⓗ Excelente para preparar fácil y rápidamente bocaditos dulces o salados o rellenos; corta hasta 24 piezas de una vez. Adecuado para preparar bocaditos de hojaldre y de mantequilla. Fabricado de excelente plástico resistente. No lavar en lavavajillas. Garantía de 3 años.

Ⓙ Excelente para de forma rápida e fácil fazer pastéis salgados, doces ou recheados. Corta até 24 peças de uma só vez. Adequado para bolinhos e massa phyllo. Fabricado em plástico resistente de excelente qualidade. Não pode ir à máquina de lavar louça. 3 anos de garantia.

Ⓚ Doskonała do łatwego i szybkiego przygotowania zarówno słonych, jak i słodkich poduszczynek lub nadziewanych kieszonek. Za jednym razem można wykroić aż 24 sztuki. Odpowiednia do ciasta francuskiego oraz kruchego. Forma została wykonana z wysokiej jakości wytrzymałego plastiku. Nie należy myć w zmywarce do naczyń. Gwarancja 3-letnia.

Ⓛ Vynikajúca na ľahkú a rýchlu prípravu slaných a sladkých vankúšikov alebo plnených šatôčok, vykrojí naraz až 24 kúskov. Vhodná pre listkové a linecké cesto. Vyrobená z prvotriedneho odolného plastu, nevhodná do umývačky. 3 roky záruka.

Ⓡ Отлично подходит для быстрого и легкого приготовления соленых и сладких подушечек или конвертов, одновременно можно вырезать 24 штуки. Подходит для слоеного и песочного теста. Сделано из высококачественного прочного пластика, нельзя мыть в посудомоечной машине. Гарантия 3 года.

Ⓐ Recipes

Shortbread pockets

Dough for 2 sheets: 300 g plain flour, 200 g butter, 100 g icing sugar, 1 egg

Pockets with sausage and cheese

Dough and filling for 2 sheets: 500 g Phyllo pastry, 120 g ketchup, 1 clove garlic, 80 g sausage with red pepper, 250 g Edam cheese, 1 egg yolk

Recipe: Make shortbread or Phyllo pastry, roll it into a thin square and transfer to a baking sheet with a non-stick surface. Place the cookie cutting sheet on the dough, press down on it across the whole surface and cut out pockets. Remove the excess dough from the sides of the cookie cutting sheet and remove the cookie cutting sheet from the baking sheet.

Bake the shortbread pockets in the oven heated to 180 °C until golden brown.

Brush whisked egg yolk on the sides of the Phyllo pockets, put ketchup mixed with pressed garlic and sliced sausage on the centre and sprinkle with finely grated cheese. Bake in the oven heated to 200 °C for about 15 minutes.

Pockets filled with blue cheese

Dough and filling for 2 sheets: 700 g Phyllo pastry, 350 g blue cheese, 1 egg

Recipe: Roll one half of the Phyllo pastry into a thin square and transfer it to a baking sheet with a non-stick surface. Place the cookie cutting sheet on the dough and press down on it very lightly across the whole surface to outline the pockets in the dough. Put a little grated blue cheese on the centre of each outlined pocket and brush whisked egg on the sides. Roll the remaining half of the dough into another thin square and put it over the pockets with filling. Place the cutting sheet on the upper dough, press down on the whole surface to join the two squares together and cut out the filled and sealed pockets. Bake the pockets filled with blue cheese in the oven heated to 200 °C until golden brown.

S Recepty

Linecké polštářky

Těsto pro 2 formy: 300 g hladké mouky, 200 g másla, 100 g cukr moučka, 1 vejce

Polštářky s klobáskou a sýrem

Těsto a náplň pro 2 formy: 500 g listového těsta, 120 g kečupu, 1stroužek česneku, 80 g maďarské paprikové klobásy, 250 g sýru eidam, 1 žloutek

Postup: Připravte linecké nebo listové těsto a rozválejte je na tenký plát, který přemístěte na pečící plech s nepřilnavým povrchem. Na těsto položte vykrajovací formu, po celé ploše ji přitlačte a vykrojte polštářky. Přebejtečné těsto z vnějších okrajů formy odstraňte a formu vyjměte z plechu.

Polštářky z lineckého těsta pečte v troubě předehřáté na 180 °C dorůžova.

Okraje polštářků z listového těsta potřete rozšlehaným žloutkem, na polštářky dejte kečup smíchaný s prolisovaným česnekem, kolečka klobásy a posypte jemně strouhaným sýrem. Pečte ve vyhřáté troubě na 200 °C asi 15 minut.

Polštářky plněné nivou

Těsto a náplň pro 2 formy: 700 g listového těsta, 350 g sýru Niva, 1 vejce

Postup: Polovinu listového těsta rozválejte na tenký plát, který přemístěte na pečící plech s nepřilnavým povrchem. Na těsto položte vykrajovací formu, po celé ploše ji velmi zlehka přitlačte a vyznačte do těsta polštářky. Doprostřed každého vyznačeného polštářku dejte trochu nastrouhané Nivy, okraje potřete rozšlehaným vejcem. Zbylou polovinu těsta rozválejte na další tenký plát a položte ji přes polštářky s náplní. Na oba pláty těst položte vykrajovací formu, po celé ploše přitlačte tak, aby se oba pláty spojily a vykrojte uzavřené plněné polštářky. Polštářky plněné Nivou pečte ve vyhřáté troubě na 200 °C dozlatova.

☐ Backrezepte

Linzer Kissen

Teig für 2 Ausstechformen: 300 g glattes Mehl, 200 g Butter, 100 g Puderzucker, 1 Ei

Kissen mit Salami und Käse

Teig und Füllung für 2 Ausstechformen: 500 g Blätterteig, 120 g Ketchup, 1 Knoblauchzehe, 80 g ungarische Paprikasalami, 250 g Edamer Käse, 1 Eigelb

Vorgehensweise: Linzer, bzw. Blätterteig zubereiten, dünn ausrollen, auf das Backblech mit Antihafbeschichtung legen. Auf die Teigplatte die Ausstechform setzen, über die ganze Fläche andrücken, Kissen ausstechen. Die Teigreste von den Außenrändern der Ausstechschablone entfernen, die Ausstechform vom Backblech heben.

Linzer Kissen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C goldgelb backen.

Die Ränder der Linzer Kissen mit verquirltem Eigelb bestreichen, auf die Kissen Ketchup mit gepresstem Knoblauch und Salamiringe geben, mit fein geriebenem Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 15 Minuten backen.

Kissen mit Schimmelkäsefüllung

Teig und Füllung für 2 Ausstechformen: 700 g Blätterteig, 350 g Blauschimmelkäse, 1 Ei

Vorgehensweise: Eine Hälfte Blätterteig dünn ausrollen, auf das Backblech mit Antihafbeschichtung legen. Auf die Teigplatte die Ausstechform legen, über die ganze Fläche sehr leicht andrücken, die Kissen nur markieren. In die Mitte der markierten Kissen etwas geriebenen Käse, Ränder mit verquirltem Ei bestreichen. Restlichen Teig wieder dünn ausrollen, über die Kissen mit Füllung legen. Auf beide Teigplatten die Ausstechform setzen, über die ganze Fläche andrücken, damit die Teigplatten verbinden, die gefüllten Kissen schließen und ausstechen. Die Kissen mit Käsefüllung im vorgeheizten Backofen bei 200 °C goldbraun backen.

ƒ Recettes

Chaussons en pâte sablée

Pâte pour 2 moules : 300 g de farine fine, 200 g de beurre, 100 g de sucre glace, 1 œuf

Chaussons à la saucisse et au fromage

Pâte et farce pour 2 moules : 500 g de pâte feuilletée, 120 g de ketchup, 1 gousse d'ail, 80 g de saucisson au paprika, 250 g de fromage edam, 1 jaune d'œuf

Préparation : Préparer la pâte sablée ou feuilletée, l'étaler en une fine feuille, la transférer sur un plat à four avec surface antiadhésive. Poser sur la pâte le moule découpoir, l'enfoncer sur toute sa surface et découper les chaussons. Enlever la pâte superflue des bords extérieurs et retirer le moule du plat à four.

Faire cuire les chaussons au four préchauffé à 180 °C jusqu'à ce qu'ils deviennent roses.

Enduire les bords des chaussons en pâte feuilletée de jaune d'œuf battu, recouvrir les chaussons du ketchup assaisonné à l'ail pressé, disposer les rondelles de saucisson et saupoudrer avec du fromage finement râpé. Faire cuire au four préchauffé à 200 °C pendant environ 15 minutes.

Chaussons farcis au roquefort

Pâte et farce pour 2 moules : 700 g de pâte feuilletée, 350 g de fromage Roquefort, 1 œuf

Préparation : Étaler la moitié de la pâte feuilletée en une fine feuille, la transférer sur un plat à four avec surface antiadhésive. Poser sur la pâte le moule découpoir, appuyer très légèrement sur toute sa surface pour marquer les chaussons dans la pâte. Disposer au centre de chaque chausson ainsi marqué un peu de roquefort râpé, enduire les bords avec un œuf fouetté. Étaler la moitié restante de la pâte en une autre feuille fine et la déposer sur les chaussons farcis. Poser le moule découpoir sur les deux feuilles de pâte, l'enfoncer sur toute sa surface de façon à ce que les deux feuilles se rejoignent, puis découper les chaussons farcis bien fermés. Faire cuire les chaussons farcis au roquefort au four préchauffé à 200 °C jusqu'à ce qu'ils deviennent dorés.

g Ricette

Fagottini dolci o salati

Impasto per 2 teglie: 300 g di farina, 200 g di burro, 100 g di zucchero a velo, 1 uovo

Fagottini con salsiccia e formaggio

Impasto e ripieno per 2 teglie: 500 g di pasta fillo, 120 g di ketchup, 1 spicchio d'aglio, 80 g di salsiccia al peperoncino, 250 g di formaggio Edam, 1 tuorlo d'uovo

Ricetta: Fare la pasta fillo, arrotolare l'impasto su se stesso fino ad ottenere un sottile quadrato e trasferirlo in una teglia con rivestimento antiaderente. Posizionare lo stampo tagliabiscotti sull'impasto, premere in modo omogeneo su tutta la superficie e tagliare i fagottini. Rimuovere l'impasto in eccesso dai lati dello stampo e rimuovere quest'ultimo dalla teglia.

Cuocere in forno i fagottini a 180 °C fino a doratura.

Spennellare i fagottini di pasta fillo con del tuorlo d'uovo sbattuto, condire con ketchup e aglio schiacciato ed accompagnare con la salsiccia affettata; quindi spargere del formaggio grattugiato. Cuocere in forno a 200 °C per circa 15 minuti.

Fagottini ripieni al gorgonzola

Impasto e ripieno per 2 teglie: 700 g di pasta fillo, 350 g di gorgonzola, 1 uovo

Ricetta: Fare la pasta fillo, arrotolare l'impasto su se stesso fino ad ottenere un sottile quadrato e trasferirlo in una teglia con rivestimento antiaderente. Posizionare lo stampo tagliabiscotti sull'impasto, premere in modo omogeneo su tutta la superficie e tagliare i fagottini. Inserire un pò di formaggio gorgonzola nel centro di ciascun fagottino e spennellare con dell'uovo sbattuto su entrambi i lati. Posizionare lo stampo sull'impasto superiore, premere in modo omogeneo su tutta la superficie ed unire i 2 quadratini fino a formare i fagottini ripieni. Cuocere in forno a 200 °C fino a doratura.

h Recetas

Bocaditos de mantequilla

Masa para 2 láminas: 300 g harina, 200 g de mantequilla, 100 g azúcar glas, 1 huevo

Bocaditos con salchicha y queso

Masa y relleno para 2 láminas: 500 g de masa filo, 120 g de ketchup, 1 diente de ajo, 80 g de salchichas con pimiento rojo, 250 g de queso Edam, 1 yema de huevo.

Receta: Preparar la masa de mantequilla o la masa filo, extenderla en una capa fina cuadrada y poner sobre una bandeja de horno con superficie antiadherente. Colocar la lámina cortapastas sobre la masa, presionar hacia abajo sobre toda la superficie y cortar los bocaditos. Retirar los excesos de masa de los lados de la lámina cortapastas y quitar la lámina cortapastas de la bandeja de horno.

Hornear los bocaditos en el horno caliente a 180 °C hasta que estén dorados.

Pintar con yema de huevo por los lados del bocadito de masa filo, mezclar el ketchup con el ajo prensado y rodajas de salchicha, poner la mezcla en el centro y espolvorear con queso rallado fino. Hornear en el horno caliente a 200 °C durante unos 15 minutos.

Bocaditos rellenos con queso azul

Masa y relleno para 2 láminas: 700 g de masa filo, 350 g de queso azul, 1 huevo

Receta: Extender la mitad de la masa filo en una capa fina cuadrada y ponerla sobre una bandeja de horno con superficie antiadherente. Colocar la lámina cortapastas sobre la masa y presionar hacia abajo ligeramente sobre toda la superficie para marcar los bocaditos en la masa. Poner un poco de queso azul rallado en el centro de cada bocadito marcado en la masa y pintar con huevo batido por los lados. Extender la otra mitad de la masa en otra capa fina cuadrada y ponerla sobre los bocaditos con relleno. Colocar la lámina cortapastas en la masa de arriba, presionar sobre toda la superficie para juntar las dos masas cuadradas entre sí y cortar los bocaditos rellenos y pegados. Hornear los bocaditos rellenos con queso azul en el horno caliente a 200 °C hasta que estén dorados.

j Receitas

Pastéis doces ou salgados

Massa para 2 tabuleiros: 300 g farinha, 200 g manteiga, 100 g açúcar de pasteleiro, 1 ovo

Pastéis de salsicha e queijo

Massa e recheio para 2 tabuleiros: 500 g massa Phyllo, 120 g ketchup, 1 dente de alho, 80 g salsicha com pimento vermelho, 250 g queijo Edam, 1 gema de ovo

Receita: Preparar a massa, enrolar num quadrado fino e transferir para um tabuleiro de forno com superfície antiaderente. Colocar o tabuleiro corta massas por cima da massa e pressionar por toda a superfície e cortar os pastéis. Retirar o excesso de massa dos lados e retirar o tabuleiro corta massas.

Levar os pastéis ao forno pré aquecido a 180 °C até dourarem.

Pincelar com gema de ovo os lados dos pastéis Phyllo, colocar no centro ketchup misturado com alho esmagado e salsicha fatiada e polvilhar com queijo ralado fino. Levar ao forno pré aquecido a 200 °C durante cerca de 15 minutos.

Pastéis recheados com queijo azul

Massa para 2 tabuleiros: 700 g massa Phyllo, 350 g queijo azul, 1 ovo

Receita: Enrolar metade da massa Phyllo num quadrado fino e transferir para um tabuleiro de forno com superfície antiaderente. Colocar o tabuleiro corta massas por cima da massa e pressionar por toda a superfície e cortar os pastéis. Colocar um pouco de queijo azul ralado no centro de cada pastel e nos lados pincelar com ovo batido. Enrolar a outra metade da massa num quadrado fino e colocar por cima dos pastéis recheados. Colocar o tabuleiro corta massas por cima desta camada e pressionar por toda a superfície de forma a juntar as duas camadas de massa para cortar e selar os pastéis recheados. Levar os pastéis recheados com queijo azul ao forno pré aquecido a 200 °C até dourarem.

К Przepisy

Krucze poduszki

Ciasto na 2 formy: 300 g mialkiej mąki, 200 g masła, 100 g cukru pudru, 1 jajko

Poduszki z kielbasą i serem

Ciasto i nadzienie na 2 formy: 500 g ciasta francuskiego, 120 g ketchupu, 1 ząbek czosnku, 80 g węgierskiej kielbasy paprykowej, 250 g sera Edam, 1 żółtko

Przygotowanie: Należy wymieszać składniki na ciasto francuskie lub kruche, rozwałkować je na cienki placek, a następnie przenieść go na blachę z nieprzewodną powłoką. Na ciasto należy położyć formę do wykrawania, docisnąć ją na całej powierzchni i wykroić poduszki. Pozostałe na bokach ciasto należy usunąć i wyjąć formę z blachy.

Poduszki z ciasta kruchego należy piec w piekarniku rozgrzanym do 180 °C na złoty kolor.

Brzegi poduszek wykonanych z ciasta francuskiego należy posmarować rozmażonym jajkiem. Poduszki można polać ketchupem zmieszonym z przeciętym czosnkiem, na to położyć kawałki kielbasy i posypać drobno tartym serem. Całość należy piec w piekarniku rozgrzanym do 200 °C przez ok. 15 min.

Poduszki nadziewane serem Niva

Ciasto i nadzienie na 2 formy: 700 g ciasta francuskiego, 350 g sera Niva, 1 jajko

Przygotowanie: Połowę ciasta francuskiego należy rozwałkować na cienki placek, a następnie przenieść go na blachę z nieprzewodną powłoką. Na ciasto należy położyć formę do wykrawania, docisnąć ją lekko na całej powierzchni i wykroić poduszki. Na środku każdej poduszki należy ułożyć trochę startego sera Niva, a brzegi posmarować rozmażonym jajkiem. Drugą połowę ciasta należy rozwałkować również na cienki placek i położyć go na wykrojone wcześniej poduszki z nadzieniem. Na oba platy ciasta należy położyć formę do wykrawania i docisnąć ją na całej powierzchni tak, aby oba platy ciasta połączyły się i wykroiły zamknięte poduszki z nadzieniem. Poduszki nadziewane Nivą należy piec w piekarniku rozgrzanym do 200 °C na złoty kolor.

l Recepty

Linecké vankúšky

Cesto na 2 formy: 300 g hladkej múky, 200 g masla, 100 g práškového cukru, 1 vajce

Vankúšky s klobáskou a syrom

Cesto a náplň na 2 formy: 500 g listkového cesta, 120 g kečupu, 1strúčik cesnaku, 80 g maďarskej paprikovej klobásy, 250 g syru eidam, 1 žltok

Postup: Pripravte linecké alebo listkové cesto a rozváľajte ho na tenký plát, ktorý premiestnite na plech na pečenie s nepriliehavým povrchom. Na cesto položte formu na vykrajovanie, po celej ploche ju pritlačte a vykrojte vankúšky. Prebytočné cesto z vonkajších okrajov formy odstráňte a formu vyberte z plechu.

Vankúšky z lineckého cesta pečte v rúre predhriatej na 180 °C doružova.

Okraje vankúšikov z listkového cesta potrite rozšľahaným žltkom, na vankúšky dajte kečup zmiešaný s prelisovaným cesnakom, kolieska klobásy a posypte jemne strúhaným syrom. Pečte vo vyhriatej rúre na 200 °C asi 15 minút.

Vankúšky plnené nivou

Cesto a náplň na 2 formy: 700 g listkového cesta, 350 g syra Niva, 1 vajce

Postup: Polovicu listkového cesta rozváľajte na tenký plát, ktorý premiestnite na plech na pečenie s nepriliehavým povrchom. Na cesto položte formu na vykrajovanie, po celej ploche ju veľmi zľahka pritlačte a vyznačte do cesta vankúšky. Do stredu každého vyznačeného vankúška dajte trochu nstrúhanej Nivy, okraje potrite rozšľahaným vajcom. Zvyšnú polovicu cesta rozváľajte na ďalší tenký plát a položte ju cez vankúšky s náplňou. Na oba pláty cesta položte formu na vykrajovanie, po celej ploche pritlačte tak, aby sa oba pláty spojili a vykrojte uzatvorené plnené vankúšky. Vankúšky plnené Nivou pečte vo vyhriatej rúre na 200 °C dozlata.

Р Рецепты

Песочные подушечки

Тесто на 2 формы: 300 г муки, 200 г масла, 100 г сахарной пудры, 1 яйцо

Подушечки с колбасой и сыром

Тесто и начинка на 2 формы: 500 г слоеного теста, 120 г кетчупа, 1 зубок чеснока, 80 г венгерской колбасы с паприкой, 250 г сыра Эдам, 1 яичный желток

Приготовление: Приготовьте листовое или ватручное тесто и раскатайте тонкий лист, который переместите на противень с антипригарным покрытием. На тесто поместите форму, прижмите по всей поверхности и вырежьте подушечки. Лишнее тесто с внешних краев формы уберите и форму выньте из противня.

Подушечки из слоеного теста выпекайте в разогретой духовке при 180 °C до золотистого цвета. Края подушечек из слоеного теста смажьте взбитым яйцом, подушечки смажьте кетчупом, смешанным с толченым чесноком, положите колечки колбасы и посыпьте мелко натертым сыром. Выпекайте в разогретой духовке при 200 °C около 15 минут.

Подушечки с Нивой

Тесто и начинка на 2 формы: 700 г слоеного теста, 350 г сыра Нива, 1 яйцо

Приготовление: Половину слоеного теста раскатайте в тонкий лист, который переместите на противень с антипригарным покрытием. На тесто поместите форму, слегка прижмите по всей поверхности и обозначьте на тесте подушечки. В середину каждой обозначенной подушечки положите немного натертой Нивы, края смажьте взбитым яйцом. Оставшуюся половину теста раскатайте в тонкий лист, поместите на подушечки с начинкой. На оба листа поместите форму, прижмите по всей поверхности так, чтобы оба листа соединились и вырежьте закрытые подушечки с начинкой. Подушечки с Нивой выпекайте в разогретой духовке при 200 °C до золотистого цвета.



UPOZORNĚNÍ: Ochrana autorských práv

Tento návod je chráněn autorskými právy, jejichž nositelem je společnost TESCOMA s.r.o. Tento návod je určen výhradně pro osobní a nekomerční užití. Jeho obsah není dovoleno jakkoliv pozměňovat. Porušení tohoto ustanovení bude považováno za zásah do autorských práv se všemi důsledky s tím spojenými.

www.tescoma.com

designed by **tescoma** design protected

 www.tescoma.com/video/630896

