

COOKUT

LE FORMIDABLE PLAT À TARTE

GUIDE D'UTILISATION



**RECETTES
INCLUSES**

**THE FORMIDABLE
TART DISH**
USER MANUEL

**LA FORMIDABLE
TORTIERA**
GEBRAUCHSANWEISUNG

**DIE FORMIDABLE
BACKFORM**
MANUALE D'USO

**EL FORMIDABLE
MOLDE PARA TARTA**
MANUAL DE USO

**DE FORMIDABLE
TAARTVORM**
GEBRUIKSAANWIJZING

SOMMAIRE



GUIDE D'UTILISATION - FR	4
USER MANUEL - EN	9
GEBRAUCHSANWEISUNG - DE	14
MANUALE D'USO - IT	19
MANUAL DE USO - ES	24
GEBRUIKSAANWIJZING - NL	29

BIENVENUE DANS LA FAMILLE COOKUT

Vous venez d'adopter Le Formidable plat à tarte, et croyez-nous, votre vie en cuisine va changer (en mieux, promis !). Chez Cookut, on pense que cuisiner doit rester un plaisir, pas une corvée. Alors on a imaginé le plat parfait pour ceux qui aiment manger et cuisiner mais qui détestent quand c'est lourd, compliqué à utiliser et à nettoyer.

Pourquoi est-il génial ?

Zéro matière grasse : Rangez votre plaquette de beurre ! Son revêtement minéral est si performant que vous pouvez cuire vos quiches, gâteaux et gratins sans graisser le plat. Rien n'attache. Jamais.

1. PREMIÈRE UTILISATION

Avant de lancer votre première recette, lavez-le doucement à l'éponge, avec un peu d'eau chaude et du liquide vaisselle. Rincez-le et essuyez-le bien.

2. ATTENTION

• Pas d'objets tranchants : ne pas utiliser d'ustensiles métalliques pour couper et manipuler vos parts, vous pouvez utiliser le Coupe-tarte anti-rayure fourni.

• Attention, à la surchauffe : Faire chauffer votre produit vide pendant un temps important peut le détériorer. Ne pas utiliser à plus de 220°C, ne pas dépasser 6 heures de cuisson et ne pas utiliser en mode grill.

• Attention, c'est chaud ! L'aluminium conduit super bien la chaleur... y compris vers les poignées ! Utilisez toujours vos maniques pour le manipuler.

• Ne jamais mettre de l'eau ou de l'huile en contact d'un produit trop chaud : risque de projections et de blessures.

• Posez toujours un produit chaud sur une matière prévue pour résister à la température.

• Pas d'éponges abrasives : Le côté vert de l'éponge ou la paille de fer ? On oublie ! Une éponge douce suffit amplement.

3. ENTRETIEN

• **Lavage à la main (recommandé).**

Évitez le lave-vaisselle pour prolonger sa durée de vie et protéger son revêtement. Un peu d'eau chaude, de liquide vaisselle et un coup d'éponge douce suffisent.

• **Nettoyer un fond noirci ou brûlé**

Il est important d'éviter de noircir ou brûler des aliments au fond du plat à cause d'une température trop élevée ou de l'absence d'un film gras. Si vous n'arrivez pas à nettoyer le fond noirci avec la méthode normale, même en laissant tremper, nous vous recommandons la méthode suivante : déposez du bicarbonate de soude,

Cuisson de chef : Grâce à sa fonte d'aluminium 100% recyclée, la chaleur se diffuse partout. Fini le centre mou et les bords brûlés. Tout croustille !

Ultra léger : Il se manipule d'une main, se passe à table sans effort et se range facilement.

Partage équitable : Avec ses rainures guides, tout le monde a la même part. Fini les jaloux !

A vous les tartes sucrées ou salées, les quiches avec ou sans pâte, les clafoutis, les tians de légumes, les cookies géants à partager ou non... Laissez parler votre gourmandise, Le Formidable plat à tarte s'occupe du reste. Alors, à vos fourneaux, prêt, cuisinez !

ajoutez un peu d'eau et de vinaigre blanc pour obtenir une pâte. Laissez agir et frottez avec une éponge longuement sur les zones noircies pour les faire disparaître.

Revêtement

Avec le temps, de petites altérations ou décolorations du revêtement peuvent apparaître : cela ne remet pas en cause l'utilisation normale du produit.

Rangement

Utilisez les feutres de protection Cookut et évitez de ranger d'autres plats à l'intérieur du Formidable Plat afin d'éviter de potentielles rayures.

4. COMPATIBILITÉ FEUX ET FOUR



LE FORMIDABLE COUPE TARTE



UTILISATION

Utilisez le coupe tarte en bois pour éviter de rayer le revêtement anti-adhérent. Suivez les rainures guide du plat pour couper des parts toujours parfaites.

ENTRETIEN

• Lavez toujours le coupe à la main, ne le mettez jamais au lave-vaisselle. Il risque de s'abîmer et de devenir inefficace. Lavez avec un chiffon ou une éponge humide et séchez-le immédiatement.

• Ne jamais immerger le coupe tarte dans l'eau.

• Ne pas mettre en contact avec des surfaces ou aliments supérieurs à 180°C.

• Risque de déformation : toujours laisser refroidir le plat quelques minutes avant la découpe.

LES RECETTES

LA PÂTE BRISÉE

250g de farine
125g de beurre demi-sel
1 jaune d'oeuf
5cl d'eau

Étapes

1. Dans un saladier, mettez la farine. Coupez le beurre en petits dés et ajoutez-le. Du bout des doigts, frottez rapidement le beurre et la farine pour obtenir une sorte de «sable» grossier.
2. Faites un trou au milieu et versez-y le jaune d'oeuf et l'eau. Mélangez le tout rapidement, sans pétrir, jusqu'à ce que les ingrédients se rassemblent en une boule.
3. Emballez votre boule de pâte dans du film alimentaire, aplatissez-la un peu et hop, au frigo pour 30 minutes minimum.

LA QUICHE LORRAINE «LA VRAIE»

1 pâte brisée pur beurre
200g de lardons fumés
3 œufs
20cl de crème fraîche épaisse
20cl de lait entier
Poivre, noix de muscade

Étapes

1. Préchauffez à 180°C. Déroulez la pâte dans le plat sans graisser le fond.
2. Faites dorer les lardons à la poêle (sans gras) et égouttez-les.
3. Battez les œufs, la crème, le lait et les épices.
4. Répartissez les lardons, versez l'appareil.
5. Enfournez 35 à 40 min.

L'ASTUCE COOKUT

AJOUTEZ UNE POIGNÉE DE FROMAGE RÂPÉ SUR LE DESSUS POUR PLUS DE GOURMANDISE.



TARTE RUSTIQUE BUTTERNUT & FETA

1 pâte feuilletée
1/2 courge butternut
150g de feta
Noisettes concassées
Huile d'olive, thym, miel



Étapes

1. Détaillez le butternut en fines tranches. Huilez légèrement.
2. Posez la pâte dans le plat, bords dépassant.
3. Garnissez avec la courge et la feta émiettée.
4. Rabattez les bords vers l'intérieur.
5. Enfournez 30 min à 200°C.

L'ASTUCE COOKUT

AJOUTEZ DES OIGNONS ROUGES ÉMINCÉS POUR UNE TOUCHE SUCRÉE-SALÉE.



TARTE TATIN D'ENDIVES AU MAROILLES

1 pâte feuilletée
6 endives coupées en deux
20g de beurre
1 c.à.s de sucre
200g de Maroilles



Étapes

1. Braisez les endives à la poêle avec beurre et sucre.
2. Disposez-les au fond du plat nu.
3. Ajoutez des tranches de Maroilles.
4. Recouvrez avec la pâte en rentrant les bords.
5. Enfournez 30 min à 180°C puis retournez.

L'ASTUCE COOKUT

REMPLACEZ LE MAROILLES PAR DU FROMAGE DE CHÈVRE OU DU REBLOCHON.

TARTE SOLEIL TOMATE MOUTARDE

1 pâte feuilletée
4 grosses tomates
3 c.à.s de moutarde
Herbes de Provence
Huile d'olive

Étapes

1. Étalez la pâte dans le plat non graissé.
2. Badigeonnez le fond de moutarde
3. Coupez les tomates en rondelles et disposez les.
4. Saupoudrez d'herbes et d'un filet d'huile.
5. Enfourez 30 min à 180°C.

L'ASTUCE COOKUT

SAUPOUDREZ DE SEMOULE FINE SUR LE FOND POUR ABSORBER LE JUS.



TARTE SAUMON ÉPINARDS & RICOTTA

1 pâte brisée
200g d'épinards frais
150g de saumon fumé
200g de ricotta
2 oeufs

Étapes

1. Réduire les épinards à la poêle.
2. Battez les oeufs avec la ricotta.
3. Étalez la pâte dans le plat.
4. Déposez épinards et saumon, couvrez avec la ricotta.
5. Enfourez 35 min à 180°C.

L'ASTUCE COOKUT

UTILISEZ DU SAUMON FRAIS EN DÉS POUR MOINS DE SEL.



QUICHE SANS PÂTE AUX LÉGUMES

3 oeufs
50cl de lait
100g de farine
100g de fromage râpé
Restes de légumes

Étapes

1. Mixez oeufs, farine et lait.
2. Mettez légumes et fromage directement au fond du plat nu.
3. Versez la pâte liquide par-dessus.
4. Enfourez 40 min à 180°C.
5. Démoulez sans effort.

L'ASTUCE COOKUT

IDÉALE POUR UTILISER LES RESTES DU FRIGO.

TARTE OIGNON CARAMÉLISÉ & COMTÉ

1 pâte brisée
4 oignons jaunes
1 c.à.s de sucre
100g de Comté râpé
2 oeufs, 20cl crème



Étapes

1. Confire les oignons à la poêle avec le sucre (20 min).
2. Étalez la pâte dans le plat.
3. Mélangez les oeufs et la crème.
4. Déposez les oignons, le fromage et versez l'appareil.
5. Enfourez 30 min à 180°C.

L'ASTUCE COOKUT

DÉGLACEZ AU VINAIGRE BALSAMIQUE POUR LE PEPS.

CLAFOUTIS SALÉ TOMATES CERISES

500g tomates cerises
1 boule de mozzarella
4 oeufs
25cl crème, 25cl lait
2 c.à.s maïzena

Étapes

1. Jetez les tomates dans le plat sans gras.
2. Ajoutez la mozza en cubes.
3. Battez le reste et versez dessus.
4. Enfourez 30 min à 180°C.
5. Servez dans le plat.

L'ASTUCE COOKUT

AJOUTEZ DU PESTO VERT POUR UNE SAVEUR ITALIENNE.

TARTE TATIN MAGRET & NAVET

1 pâte feuilletée
10 petits navets
90g magret fumé
2 c.à.s miel
30g beurre



Étapes

1. Glacez les navets (beurre + miel).
2. Disposez-les au fond avec le magret.
3. Recouvrez de pâte, bords rentrés.
4. Enfourez 30 min à 180°C.
5. Retournez délicatement.

L'ASTUCE COOKUT

SAUPOUDREZ DE ROMARIN FRAIS AU MOMENT DE SERVIR.

TARTE POULET CURRY COCO

1 pâte brisée
2 blancs de poulet cuits
40cl lait de coco
3 oeufs
1 c.à.s curry
1/2 poivron rouge

Étapes

1. Coupez le poulet et le poivron rouge en dés.
2. Étalez la pâte dans le plat.
3. Mélangez oeufs, lait de coco et curry.
4. Disposez le poulet et les poivrons, versez la sauce.
5. Enfourez 35 min à 180°C.

L'ASTUCE COOKUT

PARSEMEZ DE CORIANDRE FRAÎCHE CISELÉE APRÈS CUISSON.

TARTE CITRON MERINGUÉE

1 pâte sablée
3 citrons (jus/zestes)
150g sucre
3 oeufs,
100g beurre
Meringue : 2 blancs + 100g sucre glace

Étapes

1. Cuire la pâte à blanc (20 min).
2. Crème : chauffez le sucre et le jus. Ajoutez le beurre puis les oeufs battus
3. Versez sur le fond.
4. Montez la meringue, étalez dessus.
5. Enfourez 10 min à 130°C

L'ASTUCE COOKUT

REMPLACEZ LA MERINGUE PAR DES CITRONS CONFITS.

LA GALETTE DES ROIS

2 pâtes feuilletées
100g poudre d'amande
75g sucre
50g beurre
2 oeufs
1 fève

Étapes

1. Posez la 1ère pâte dans le plat.
2. Mélangez les amandes, le sucre, le beurre, l'oeuf. Étalez. Mettez la fève !
3. Couvrez avec la 2ème pâte.
4. Dorez au jaune d'oeuf.
5. Cuisson 30 min à 180°C.

L'ASTUCE COOKUT

AJOUTEZ UNE CUILLÈRE DE RHUM DANS LA FRANGIPANE.

TARTE TATIN POMMES

1 pâte feuilletée
8 pommes
150g sucre
50g beurre



Étapes

1. Faites un caramel à sec. Ajoutez le beurre.
2. Versez le caramel chaud directement sur le fond du plat.
3. Tassez les pommes. Recouvrez de pâte.
4. Enfourez 35 min à 180°C.
5. Retournez.

L'ASTUCE COOKUT

SERVEZ TIÈDE AVEC UNE BOULE DE GLACE VANILLE.



TARTE BOURDALOUE

1 pâte sablée
100g poudre d'amande
100g beurre
100g sucre
2 oeufs
Poires au sirop



Étapes

1. Mélangez le beurre, le sucre, les amandes, les oeufs.
2. Étalez la pâte dans le plat.
3. Versez la crème d'amande.
4. Disposez les demi-poires.
5. Enfournuez 30 min à 180°C.

L'ASTUCE COOKUT

PARSEMEZ D'AMANDES EFFILÉES AVANT CUISSON.

TARTE TOUT CHOCOLAT

1 pâte sablée mélangé
avec du cacao
200g chocolat noir
20cl crème liquide
50g beurre
Fleur de sel

Étapes

1. Cuire la pâte à blanc (20 min).
2. Verser la crème bouillante sur le chocolat. Mélangez et lissez.
3. Ajoutez le beurre pour la brillance.
4. Coulez sur le fond de pâte froide. Mettez au frigo pendant 2h.
5. Salez avant de servir.

L'ASTUCE COOKUT

SERVEZ AVEC UNE CRÈME ANGLAISE.

TARTE RUSTIQUE POMMES

1 pâte brisée
4 pommes
50g sucre
Cannelle
30g beurre

Étapes

1. Déposez la pâte, bords dépassant.
2. Disposez les pommes au centre.
3. Saupoudrez de sucre et de cannelle.
4. Rabattez les bords.
5. Cuisson 30 min à 180°C.

L'ASTUCE COOKUT

BADIGEONNEZ LES BORDS AVEC DU LAIT ET DU SUCRE.



CLAFOUTIS POIRES CHOCOLAT

3 poires
100g pépites chocolat
3 oeufs
100g sucre
100g farine
50cl lait

Étapes

1. Déposez les poires et le chocolat dans le plat nu.
2. Mélangez le reste des ingrédients.
3. Versez sur les fruits.
4. Enfournuez 35 min à 180°C.
5. Servez tiède.

L'ASTUCE COOKUT

REMPLACEZ LES POIRES PAR DES BANANES.

CRUMBLE GÉANT AUX POMMES

6 pommes
150g farine
100g beurre froid
100g cassonade

Étapes

1. Coupez les pommes et disposez les dans le plat.
2. Mélangez la farine, le beurre et le sucre avec les doigts.
3. Recouvrez les pommes.
4. Enfournuez 30 min à 180°C.

L'ASTUCE COOKUT

AJOUTEZ DES FLOCONS D'AVOINE POUR LE CROQUANT.

TARTE FINE AUX FIGES

1 pâte feuilletée
8 figes fraîches
2 c.à.s miel liquide
Romarin

Étapes

1. Étalez la pâte et piquez-la.
2. Coupez les figes en quartiers et disposez-les.
3. Arrosez de miel et romarin.
4. Enfournuez 25 min à 200°C.

L'ASTUCE COOKUT

MORS SAISON, REMPLACEZ PAR DES PRUNES.

LE COOKIE GÉANT

180g farine + levure
120g beurre mou
100g sucre roux
1 oeuf
150g pépites chocolat

Étapes

1. Mélangez le beurre, le sucre et l'oeuf.
2. Ajoutez la farine, la levure et le chocolat.
3. Étalez à la main directement sur le fond.
4. Cuisson 20-25 min à 180°C.

L'ASTUCE COOKUT

SORTEZ-LE QUAND LE CENTRE EST ENCORE MOU.



WELCOME TO THE COOKUT FAMILY

You have just adopted The Formidable Tart Dish, and believe us, your life in the kitchen is about to change (for the better, we promise!). At Cookut, we believe cooking should always be a pleasure, never a chore. That's why we designed the perfect dish for those who love eating and cooking, but hate heavy, complicated cookware that food sticks to and that needs hours of scrubbing to clean!

Why is it so great?

Zero added fat: Put the butter away! Its mineral coating is so efficient that you can bake quiches, cakes, and gratins without greasing the dish. Nothing sticks. Ever.

1. FIRST USE

Before preparing your first recipe, gently wash the dish with a soft sponge, warm water, and dishwashing liquid. Rinse and dry thoroughly.

2. WARNING

• No sharp objects: Do not use metal utensils to cut or handle slices. Use the supplied The Formidable Tart Cutter, designed to prevent scratches.

• Overheating warning: Heating the product empty for a long time may damage it. Do not use above 220°C (428°F), do not exceed 6 hours of cooking, and do not use the grill function.

• Caution: hot! Aluminum conducts heat very efficiently — including to the handles. Always use oven gloves when handling.

• Never pour water or oil onto a very hot product: risk of splashing and injury.

• Always place hot cookware on a heat-resistant surface.

• No abrasive sponges: Forget the green side or steel wool. A soft sponge is more than enough.

3. CARE

• **Hand washing recommended**
Avoid the dishwasher to extend the product's lifespan and protect the coating. Warm water, dish soap, and a soft sponge are sufficient.

• **Cleaning a blackened or burnt base**
Avoid burning food by using excessive heat or no fat at all. If the base remains blackened after soaking, apply baking soda, add a little water and white vinegar to form a paste. Let it sit, then scrub gently but thoroughly with a soft sponge until the stains disappear.

Chef-level cooking: Thanks to its 100% recycled cast aluminum, heat is evenly distributed. No more soggy centers or burnt edges. Everything turns out perfectly crispy!

Ultra-lightweight: Easy to handle with one hand, effortless to bring to the table, and simple to store.

Fair sharing: Thanks to its guiding grooves, everyone gets the same slice. No more arguments!

Sweet or savory tarts, quiches with or without pastry, clafoutis, vegetable bakes, giant cookies to share (or not)... Let your creativity run wild — The Formidable Tart Dish takes care of the rest.

So, ready, set... cook!

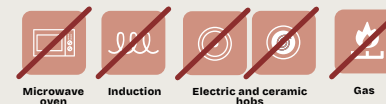
Coating

Avoid the dishwasher to extend the product's lifespan and protect the coating. Warm water, dish soap, and a soft sponge are sufficient.

Storage

Use Cookut protective felt pads and avoid stacking other cookware inside The Formidable Tart Dish to prevent scratches.

4. HOB AND OVEN COMPATIBILITY



THE FORMIDABLE TART CUTTER



USE

Use the wooden tart cutter to avoid scratching the non-stick coating. Follow the guiding grooves of the dish to cut perfectly even slices every time.

CARE

- Always wash the cutter by hand. Never put it in the dishwasher, as this may damage it and reduce its effectiveness. Clean with a damp cloth or sponge and dry immediately.
- Never immerse the tart cutter in water
- Do not use on surfaces or foods exceeding 180°C (356°F).
- Risk of deformation: always let the dish cool for a few minutes before cutting.

THE RECIPES

SHORTCRUST PASTRY

250 g flour
125 g salted butter
1 egg yolk
5 cl water

Steps

1. Place the flour in a mixing bowl. Cut the butter into small cubes and add it. Using your fingertips, quickly rub the butter into the flour until you obtain a coarse, sandy texture.
2. Make a well in the center and pour in the egg yolk and the water. Mix quickly, without kneading, until the ingredients come together to form a ball.
3. Wrap the dough ball in cling film, flatten it slightly and place it in the refrigerator for at least 30 minutes.

THE REAL QUICHE LORRAINE

1 pure butter shortcrust pastry
200 g smoked lardons
3 eggs
20 cl thick cream
20 cl whole milk
Pepper, nutmeg

Steps

1. Preheat the oven to 180°C (356°F). Roll out the pastry in the dish without greasing the base.
2. Brown the lardons in a pan (no fat) and blot with kitchen paper.
3. Beat the eggs, cream, milk, and spices together.
4. Spread the lardons evenly and pour in the egg mixture.
5. Bake for 35–40 minutes.

L'ASTUCE COOKUT

SPRINKLE A HANDFUL OF GRATED CHEESE ON TOP FOR EXTRA INDULGENCE.



RUSTIC BUTTERNUT & FETA TART

1 puff pastry
1/2 butternut squash
150g feta
Crushed hazelnuts
Olive oil, thyme, honey

Steps

1. Slice squash thinly. Toss in oil.
2. Place pastry, edges hanging.
3. Fill with squash and feta.
4. Fold edges inward.
5. Bake 30 min at 200°C.

COOKUT TIP

ADD SLICED RED ONIONS FOR A SWEET AND SAVORY TOUCH.



ENDIVE AND MAROILLES TATIN

1 puff pastry
6 endives (chicory)
20g butter
1 tbsp sugar
200g Maroilles cheese

Steps

1. Braise endives (butter + sugar).
2. Place on bare dish bottom.
3. Add cheese slices.
4. Cover with pastry, tuck edges.
5. Bake 30 min at 180°C, then flip.

COOKUT TIP

REPLACE MAROILLES WITH GOAT CHEESE OR REBLOCHON.



TOMATO & MUSTARD SUN TART

1 puff pastry
4 tomatoes
3 tbsp mustard
Dried herbs
Olive oil

Steps

1. Roll out pastry in ungreased dish.
2. Spread mustard over base.
3. Slice tomatoes and arrange.
4. Sprinkle with herbs and oil.
5. Bake 30 min at 180°C.

COOKUT TIP

SPRINKLE FINE SEMOLINA ON THE BASE TO ABSORB JUICE.



SALMON SPINACH & RICOTTA TART

1 shortcrust pastry
200g fresh spinach
150g smoked salmon
200g ricotta
2 eggs

Steps

1. Wilt spinach in a pan.
2. Whisk eggs with ricotta.
3. Roll out pastry.
4. Add spinach, salmon, cover with ricotta.
5. Bake 35 min at 180°C.

COOKUT TIP

USE DICED FRESH SALMON FOR LESS SALT.



CRUSTLESS VEGETABLE QUICHE

3 eggs
50cl milk
100g flour
100g grated cheese
Vegetable leftovers

Steps

1. Blend eggs, flour, milk.
2. Place veggies and cheese on bare dish bottom.
3. Pour batter over.
4. Bake 40 min at 180°C.
5. Unmold effortlessly.

COOKUT TIP

PERFECT FOR FRIDGE LEFTOVERS.

CARAMELIZED ONION & COMTÉ TART

1 shortcrust pastry
4 yellow onions
1 tbsp sugar
100g grated Comté
2 eggs
20cl cream

Steps

1. Caramelize onions with sugar (20 min).
2. Roll out pastry.
3. Mix eggs and cream.
4. Add onions, cheese, and pour mixture.
5. Bake 30 min at 180°C.

COOKUT TIP

DEGLAZE WITH BALSAMIC VINEGAR FOR ZING.



CHERRY TOMATO SAVORY CLAFOUTIS

500g cherry tomatoes
1 mozzarella ball
4 eggs
25cl cream, 25cl milk
2 tbsp cornstarch

Steps

1. Toss tomatoes into ungreased dish.
2. Add mozzarella cubes.
3. Whisk rest and pour over.
4. Bake 30 min at 180°C.
5. Serve in dish.

COOKUT TIP

ADD GREEN PESTO FOR ITALIAN FLAVOR.

DUCK & TURNIP TATIN

1 puff pastry
10 small turnips
90g smoked duck breast
2 tbsp honey
30g butter

Steps

1. Glaze turnips (butter + honey).
2. Place in dish with duck.
3. Cover with pastry, tuck edges.
4. Bake 30 min at 180°C.
5. Flip delicately.

COOKUT TIP

SPRINKLE WITH FRESH ROSEMARY BEFORE SERVING.



KING'S CAKE

2 puff pastries
100g almond flour
75g sugar
50g butter
2 eggs
1 charm

Steps

1. Place 1st pastry in dish.
2. Mix almond, sugar, butter, 1 egg. Spread. Hide charm!
3. Cover with 2nd pastry.
4. Glaze with egg yolk.
5. Bake 30 min at 180°C.

COOKUT TIP

ADD A SPOONFUL OF RUM TO THE FILLING.

CHICKEN CURRY COCO TART

1 shortcrust pastry
2 cooked chicken breasts
40cl coconut milk
3 eggs
1 tbsp curry
Half a red bell pepper

Steps

1. Dice the chicken and the red bell pepper.
2. Roll out the dough (pastry) into the baking dish.
3. Mix the eggs, coconut milk, and curry.
4. Arrange the chicken and peppers in the dish, then pour the sauce over them.
5. Bake for 35 minutes at 180°C.

COOKUT TIP

SPRINKLE WITH FRESH CORIANDER AFTER BAKING.

LEMON MERINGUE TART

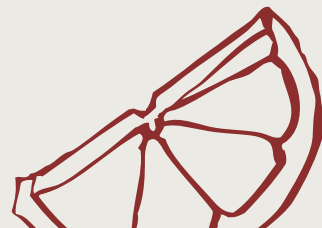
1 shortcrust pastry
3 lemons (juice/zest)
150g sugar
3 eggs
100g butter
Meringue: 2 whites + 100g icing sugar

Steps

1. Blind bake the pastry (20 min).
2. Cream: Heat the sugar and the juice. Add the butter, then the beaten eggs.
3. Pour onto the pastry base.
4. Whip up the meringue and spread it on top.
5. Bake for 10 min at 130°C.

COOKUT TIP

REPLACE MERINGUE WITH CANDIED LEMON.



APPLE TATIN TART

1 puff pastry
8 apples
150g sugar
50g butter

Steps

1. Make dry caramel. Add butter.
2. Pour hot caramel directly on dish bottom.
3. Pack apples. Cover with pastry.
4. Bake 35 min at 180°C.
5. Flip.

COOKUT TIP

SERVE WARM WITH VANILLA ICE CREAM.



PEAR & ALMOND TART

1 shortcrust pastry
100g almond flour
100g butter
100g sugar
2 eggs
Syrup pears



Steps

1. Mix butter, sugar, almond, eggs.
2. Roll pastry.
3. Pour almond cream.
4. Arrange pears.
5. Bake 30 min at 180°C.

COOKUT TIP

SPRINKLE WITH FLAKED ALMONDS.

ALL CHOCOLATE TART

200g dark chocolate
20cl heavy cream
50g butter
Sea salt

Steps

1. Blind bake pastry (20 min).
2. Pour boiling cream over chocolate. Smooth.
3. Add butter.
4. Pour onto cold crust. Chill 2h.
5. Salt before serving.

COOKUT TIP

SERVE WITH CUSTARD.

RUSTIC APPLE TART

1 shortcrust pastry
4 apples
50g sugar
Cinnamon
30g butter

Steps

1. Place pastry, edges hanging.
2. Apples in center.
3. Sugar + cinnamon.
4. Fold edges.
5. Bake 30 min at 180°C.

COOKUT TIP

BRUSH EDGES WITH MILK AND SUGAR.



PEAR & CHOCOLATE CLAFOUTIS

3 pears
100g chocolate
3 eggs
100g sugar
100g flour
50cl milk

Steps

1. Pears and chocolate in bare dish.
2. Mix remaining ingredients.
3. Pour over fruit.
4. Bake 35 min at 180°C.
5. Serve warm.

COOKUT TIP

REPLACE PEARS WITH BANANAS.

GIANT APPLE GRUMBLE

6 apples
150g flour
100g cold butter
100g brown sugar

Steps

1. Cut apples into dish.
2. Rub flour, butter, sugar into crumbs.
3. Cover apples.
4. Bake 30 min at 180°C.

COOKUT TIP

ADD OATS FOR CRUNCH.



THIN FIG TART

1 puff pastry
8 fresh figs
2 tbsp honey
Rosemary

Steps

1. Roll out pastry and prick it.
2. Quarter figs and arrange.
3. Drizzle honey and rosemary.
4. Bake 25 min at 200°C.

COOKUT TIP

IF NOT IN SEASON, USE PLUMS.

THE GIANT COOKIE

180g flour + baking powder
120g soft butter
100g brown sugar
1 egg
150g choc chips

Steps

1. Mix butter, sugar, egg.
2. Add flour, baking powder, chocolate.
3. Press by hand onto bottom.
4. Bake: 20-25 min at 180°C.

COOKUT TIP

TAKE OUT WHEN CENTER IS STILL SOFT.



WILLKOMMEN IN DER COOKUT FAMILIE!

Sie haben gerade Die Formidable Backform adoptiert – und glauben Sie uns: Ihr Küchenalltag wird sich verändern (zum Besseren, versprochen!). Bei Cookut sind wir überzeugt, dass Kochen ein Vergnügen bleiben sollte und keine lästige Pflicht. Deshalb haben wir die perfekte Form für alle entwickelt, die gerne kochen und genießen, aber schwere, komplizierte Formen hassen, bei denen alles anklebt und stundenlang geschrubbt werden muss.

Warum ist sie so genial?

Kein zusätzliches Fett : Butter adé! Dank der leistungsstarken Mineralbeschichtung können Sie Quiches, Kuchen und Gratins ohne Einfetten backen. Nichts haftet. Niemals.

Kochen wie ein Profi : Gratins ohne Einfetten backen. Nichts haftet. Niemals. Kochen wie ein Profi: Dank 100 % recyceltem Aluminiumguss verteilt sich die Hitze gleichmäßig. Kein weicher Kern, keine verbrannten Ränder – alles wird perfekt knusprig.

Ultraleicht : Mit einer Hand zu bedienen, mühelos auf den Tisch zu bringen und einfach zu verstauen.

Gerechtes Teilen : Dank der Führungskerbten erhält jeder das gleiche Stück. Schluss mit Neid!

Süße oder herzhaftes Tartes, Quiches mit oder ohne Teig, Clafoutis, Gemüseaufläufe oder riesige Cookies zum Teilen (oder auch nicht)... Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf – Die Formidable Backform erledigt den Rest.

Also ran an den Herd – fertig, los!

1. ERSTE VERWENDUNG

Vor der ersten Nutzung mit einem weichen Schwamm, warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen. Abspülen und gründlich trocknen.

2. ACHTUNG

• Keine scharfen Gegenstände: Keine Metallutensilien zum Schneiden oder Servieren verwenden. Nutzen Sie den mitgelieferten Die Formidable Tortenschneider.

• Überhitzung vermeiden: Das Erhitzen des leeren Produkts über längere Zeit kann es beschädigen. Nicht über 220 °C verwenden, maximal 6 Stunden garen und nicht im Grillmodus benutzen.

• Vorsicht, heiß! Aluminium leitet Hitze sehr gut – auch zu den Griffen. Immer Topflappen verwenden.

• Nie Wasser oder Öl auf ein sehr heißes Produkt geben: Spritz- und Verletzungsgefahr.

• Heiße Produkte immer auf hitzebeständige Unterlagen stellen.

• Keine scheuernden Schwämme: Keine Stahlwolle oder raue Schwammseiten. Ein weicher Schwamm reicht völlig aus.

3. PFLEGE

• **Handwäsche empfohlen.** Spülmaschine vermeiden, um die Lebensdauer und die Beschichtung zu schützen.

• **Reinigung eines geschwärzten oder verbrannten Bodens.** Bei hartnäckigen Rückständen Natron aufstreuen, etwas Wasser und weißen Essig hinzufügen, bis eine Paste entsteht. Einwirken lassen und mit einem weichen Schwamm gründlich reinigen.

Beschichtung

Leichte Veränderungen oder Verfärbungen der Beschichtung können mit der Zeit auftreten. Dies beeinträchtigt die Nutzung nicht.

Aufbewahrung

Cookut-Schutzfilze verwenden und keine anderen Formen in Die Formidable Backform stapeln, um Kratzer zu vermeiden.

4. HERD- UND OFENKOMPATIBILITÄT



DIE FORMIDABLE TORTENSCHNEIDER



VERWENDUNG

Den Tortenschneider aus Holz verwenden und den Führungskerbten folgen, um gleichmäßige Stücke zu schneiden.

PFLEGE

- Immer von Hand reinigen. Nicht spülmaschinengeeignet.
- Mit feuchtem Tuch reinigen und sofort trocknen.
- Nicht in Wasser eintauchen.
- Nicht mit Oberflächen oder Lebensmitteln über 180°C in Kontakt bringen.
- Verformungsgefahr: Das Gericht vor dem Schneiden immer einige Minuten abkühlen lassen.

DIE REZEPTE

MÜRBETEIG

250 g Mehl
125 g gesalzene Butter
1 Eigelb
5 cl Wasser

ZUBEREITUNG

1. Das Mehl in eine Schüssel geben. Die Butter in kleine Würfel schneiden und hinzufügen. Mit den Fingerspitzen Butter und Mehl zügig vermengen, nicht verreiben.
2. In der Mitte eine Mulde formen und Eigelb sowie Wasser hineingeben. Alles rasch vermengen, ohne zu kneten, bis sich der Teig zu einer Kugel verbindet.
3. Die Teigkugel in Frischhaltefolie wickeln, leicht flach drücken und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

RUSTIKALE BUTTERNUT & FETA TARTE

1 Blätterteig
1/2 Butternut-Kürbis
150 g Feta
Gehackte Haselnüsse
Olivenöl, Thymian, Honig



Schritte

1. Kürbis in Spalten scheiden, einölen.
2. Teig einlegen, Ränder überhängen lassen.
3. Füllen (Kürbis + Feta).
4. Ränder umklappen.
5. 30 Min bei 200°C backen.

COOKUT-TIPP

FÜR EINE SÜSS-HERZHAFTEN NOTE ROTE ZWIEBELRINGE HINZUFÜGEN.

DIE ECHTE QUICHE LORRAINE

1 Mürbeteig aus reiner Butter
200 g geräucherte Speckwürfel
3 Eier
20 cl dicke Crème fraîche
20 cl Vollmilch
Pfeffer, Muskatnuss

Schritte

1. Ofen auf 180°C vorheizen. Teig in die ungefettete Form legen.
2. Speck anbraten und abtupfen
3. Eier, Sahne, Milch, Gewürze verquirlen
4. Speck verteilen, Mischung darüber gießen.
5. Backen: 35-40 Min.

COOKUT-TIPP

FÜR DEN EXTRA GENUSS EINE HANDVOLL GERIEBENEN KÄSE DARÜBERSTREUEN.



GHICORÉE-MAROILLES TARTE TATIN

1 Blätterteig
6 Ghicorée
20g Butter
1 EL Zucker
200g Maroilles-Käse

Schritte

1. Ghicorée schmoren (Butter + Zucker).
2. Direkt auf den Boden der Form legen.
3. Den Käse hinzufügen.
4. Mit Teig bedecken, Ränder einstecken.
5. 30 Min bei 180°C backen, dann stürzen.

COOKUT-TIPP

MAROILLES JE NACH GESCHMACK DURCH ZIEGENKÄSE ERSETZEN.



SONNENTARTE TOMATE SENF

- 1 Blätterteig
- 4 Tomaten
- 3 EL Senf
- Kräuter der Provence
- Olivener Öl

Schritte

1. Teig in ungefetteter Form ausrollen.
2. Senf verstreichen.
3. Tomatenscheiben anordnen.
4. Kräuter + Öl.
5. 30 Min bei 180°C backen.

COOKUT-TIPP

GRIESS AUF DEN BODEN STREUEN, UM SAFT AUFZUSAUGEN.



LACHS-SPINAT-RICOTTA TARTE

- 1 Mürbeteig
- 200g frischer Spinat
- 150g Räucherlachs
- 200g Ricotta
- 2 Eier

Schritte

1. Spinat kochen.
2. Eier mit Ricotta verquirlen.
3. Teig ausrollen.
4. Spinat, Lachs, dann Ricotta darauf.
5. 35 Min bei 180°C backen.

COOKUT-TIPP

FRISCHEN LACHS FÜR WENIGER SALZ VERWENDEN.



GEMÜSE-QUICHE OHNE BODEN

- 3 Eier
- 50cl Milch
- 100g Mehl
- 100g Käse
- Gemüsereste

Schritte

1. Eier, Mehl, Milch mixen.
2. Gemüse und Käse auf den nackten Boden
3. Teig darüber gießen
4. 40 Min bei 180°C backen.
5. Mühelos stürzen.

COOKUT-TIPP

IDEAL FÜR KÜHLSCHRANKRESTE.

KARAMELLISIERTE ZWIEBEL & COMTÉ TARTE

- 1 Mürbeteig
- 4 Zwiebeln
- 1 EL Zucker
- 100g Comté
- 2 Eier, 20cl Sahne

Schritte

1. Zwiebeln karamellisieren (20 Min).
2. Teig ausrollen
3. Eier und Sahne mischen.
4. Zwiebeln, Käse, Mischung einfüllen.
5. 30 Min bei 180°C backen.

COOKUT-TIPP

MIT BALSAMICO ABLÖSCHEN FÜR PEPP.



HERZHAFTER KIRSCHTOMATEN- GLAFOUTIS

- 500g Kirschtomaten
- 1 Mozzarella
- 4 Eier
- 25cl Sahne, 25cl Milch
- 2 EL Speisestärke

Schritte

1. Tomaten in die ungefettete Form.
2. Mozzarella dazu.
3. Rest verquirlen, darübergießen.
4. 30 Min bei 180°C backen.
5. In der Form servieren.

COOKUT-TIPP

GRÜNES PESTO HINZUFÜGEN.

ENTENBRUST & RÜBEN TATIN

- 1 Blätterteig
- 10 kleine Rüben
- 90g Entenbrust
- 2 EL Honig
- 30g Butter

Schritte

1. Rüben glasieren (Butter + Honig).
2. Mit Ente in die Form geben
3. Mit Teig bedecken.
4. 30 Min bei 180°C backen
5. Vorsichtig stürzen.

COOKUT-TIPP

MIT FRISCHEM ROSMARIN BESTREUEN.



HÄHNCHEN CURRY KOKOS TARTE

- 1 Mürbeteig
- 2 gekochte Hähnchenbrüste
- 40cl Kokosmilch
- 3 Eier
- 1 EL Curry / Eine halbe rote Paprika

Schritte

1. Hähnchen und rote Paprika in Würfel schneiden.
2. Den Teig in der Auflaufform auslegen.
3. Eier, Kokosmilch und Curry vermischen.
4. Hähnchen und Paprika verteilen und die Soße darübergeben.
5. 35 Minuten bei 180°C backen.

COOKUT-TIPP

MIT FRISCHEM KORIANDER BESTREUEN.

ZITRONEN-BAISER-TARTE

- 1 Mürbeteig
- 3 Zitronen
- 150g Zucker-
- 3 Eier, 100g Butter
- Baiser : 2 Eiweiß + 100g Puderzucker

Schritte

1. Den Teig blindbacken (20 Min.)
2. Creme: Zucker und Saft erhitzen. Butter und dann die verquirlten Eier hinzufügen.
3. Auf den Boden gießen
4. Die Meringue (Baiser) aufschlagen und darauf verstreichen.
5. 10 Minuten bei 130°C backen.

COOKUT-TIPP

BAISER DURCH KANDIERTE ZITRONEN ERSETZEN.

DREIKÖNIGSKUCHEN

- 2 Blätterteige
- 100g Mandelmehl
- 75g Zucker, 50g Butter
- 2 Eier, 1 Figur

Schritte

1. Ersten Teig einlegen.
2. Mandel, Zucker, Butter, 1 Ei mischen
3. Verstreichen. Figur verstecken!
4. Glasieren.
5. 30 Min bei 180°C backen.

COOKUT-TIPP

EINEN LÖFFEL RUM HINZUFÜGEN.

APFEL TARTE TATIN

- 1 Blätterteig
- 8 Äpfel
- 150g Zucker
- 50g Butter

Schritte

1. Karamell machen. Butter dazu
2. Karamell direkt in die Form gießen.
3. Äpfel schichten. Mit Teig bedecken
4. 35 Min bei 180°C backen
5. Stürzen.

COOKUT-TIPP

WARM MIT VANILLEEIS SERVIEREN.



BIRNEN-MANDEL-TARTE

1 Mürbeteig
100g Mandelmehl
100g Butter, 100g Zucker
2 Eier
Dosenbirnen



Schritte

1. Butter, Zucker, Mandel, Eier mischen.
2. Teig ausrollen.
3. Creme einfüllen.
4. Birnen auflegen.
5. 30 Min bei 180°C backen.

COOKUT-TIPP

MIT GEHOBELTEN MANDELN BESTREVEN.

SCHOKOLADEN-TARTE

1 Kakao-Mürbeteig
200g dunkle Schokolade
20cl Sahne
50g Butter
Salz

Schritte

1. Blindbacken (20 min).
2. Kochende Sahne über Schokolade gießen.
3. Butter dazu.
4. Auf kalten Boden gießen. Kühl stellen 2h.
5. Salzen vor dem Servieren.

COOKUT-TIPP

MIT ENGLISCHER CREME SERVIEREN.

RUSTIKALE APFELTARTE

1 Mürbeteig
4 Äpfel
50g Zucker
Zimt
30g Butter

Schritte

1. Teig in die Form.
2. Äpfel in die Mitte.
3. Zucker + Zimt.
4. Ränder umklappen.
5. 30 Min bei 180°C backen.

COOKUT-TIPP

RÄNDER MIT MILCH UND ZUCKER BESTREICHEN.



BIRNEN-SCHOKO-CLAFOUTIS

3 Birnen
100g Schokotropfen
3 Eier
100g Zucker, 100g Mehl
50cl Milch

Schritte

1. Birnen und Schoko in die nackte Form.
2. Rest mischen.
3. Eingießen.
4. 35 Min bei 180°C backen.
5. Warm servieren.

COOKUT-TIPP

BIRNEN DURCH BANANEN ERSETZEN.

RIESEN-APFEL-CRUMBLE

6 Äpfel
150g Mehl
100g kalte Butter
100g brauner Zucker

Schritte

1. Äpfel in die Form.
2. Mehl, Butter, Zucker verkrümeln.
3. Äpfel bedecken.
4. 30 Min bei 180°C backen.

COOKUT-TIPP

HAFERFLOCKEN HINZUFÜGEN

FEINE FEIGEN-TARTE

1 Blätterteig
8 frische Feigen
2 EL Honig
Rosmarin

Schritte

1. Teig ausrollen und einstechen.
2. Feigen vierteln und anordnen.
3. Mit Honig und Rosmarin bedecken
4. 25 Min bei 200°C backen

COOKUT-TIPP

AUSSERHALB DER SAISON PFLAUMEN NEHMEN.

RIESEN-COOKIE

180g Mehl + Backpulver
120g weiche Butter
100g brauner Zucker
1 Ei
150g Schokotropfen

Schritte

1. Butter, Zucker, Ei mischen.
2. Mehl, Backpulver, Schoko dazu.
3. Von Hand auf den Boden drücken.
4. Backen: 20-25 Min bei 180°C.

COOKUT-TIPP

HERAUSNEHMEN, WENN MITTE NOCH WEICH IST.

BENVENUTI
NELLA FAMIGLIA
COOKUT

Avete appena scelto La Formidabile Torteria e credeteci: la vostra vita in cucina sta per cambiare (in meglio, promesso!). Da Cookut pensiamo che cucinare debba essere un piacere, non una fatica. Per questo abbiamo immaginato la tortiera perfetta per chi ama mangiare e cucinare, ma non quando tutto diventa stressante, il cibo si attacca e la pulizia sembra non finire mai.

Perché è fantastica?

Zero grassi aggiunti: dimenticatevi di olio e burro! Il rivestimento minerale è così performante che potete cuocere quiche, torte e sformati gratinati senza ungere la tortiera. Non si attacca nulla! Mai.

1. PRIMO UTILIZZO

Al primo utilizzo, prima di iniziare a cucinare, lavatela delicatamente con una spugna morbida, acqua calda e detersivo per piatti. Risciacquate e asciugate accuratamente.

2. ATTENZIONE

• Niente oggetti taglienti: non utilizzare utensili metallici per tagliare o servire le porzioni. Utilizzare il Formidabile Taglia-torte fornito, progettato per evitare graffi.

• Attenzione al surriscaldamento: riscaldare il prodotto vuoto per un tempo prolungato può danneggiarlo. Non superare i 220°C, non oltrepassare le 6 ore di cottura e non utilizzare la funzione grill.

• Attenzione, è caldo! L'alluminio conduce molto bene il calore... fino alle le maniglie! Utilizzare sempre le presine.

• Mai versare acqua o olio quando il prodotto è troppo caldo, per evitare schizzi e bruciature.

• Appoggiare sempre il prodotto caldo su una superficie resistente al calore.

• Niente spugne abrasive: evitare il lato verde della spugna o la paglietta di ferro. Una spugna morbida è più che sufficiente.

3. MANUTENZIONE

• Lavaggio a mano (consigliato):

Evitate la lavastoviglie per prolungare la durata del prodotto e proteggere il rivestimento. Acqua calda, detersivo e spugna morbida sono sufficienti.

• Pulizia di un fondo annerito o bruciato:

Per evitare che il cibo si attacchi o si bruci, non cuocete a temperature troppo alte o totalmente senza olio o burro. Se il fondo rimane annerito anche dopo l'ammollo, applicate bicarbonato di sodio, aggiungete un po' d'acqua e aceto bianco fino a ottenere una pasta.

Lasciate agire e strofinate a lungo con una spugna morbida sulle zone annerite.

Cottura da chef: grazie all'alluminio fuso 100% riciclato, il calore si diffonde in modo uniforme. Niente più centro crudo e bordi bruciati. Otterrete la consistenza perfetta in ogni parte del piatto!

Ultra leggera: pratica da usare con una mano, leggera da portare in tavola e facile da riporre.

Fette perfette: grazie alle scanalature guida, tutti avranno la stessa fetta. Niente più glosie!

Torte dolci o salate, quiche con o senza pasta, clafoutis, tian di verdure, biscotti giganti da condividere (o no)... Date libero sfogo alla vostra fantasia, La Formidabile Torteria pensa a tutto il resto.

Ai fornelli... pronti, si cucinate!

Rivestimento

Con il tempo possono comparire leggere alterazioni o scolorimenti del rivestimento. Ciò non compromette l'utilizzo normale del prodotto.

Conservazione

Utilizzate i feltrini protettivi Cookut ed evitate di impilare altri utensili all'interno de La Formidabile Torteria per prevenire eventuali graffi.

4. COMPATIBILITÀ FORNELLI E FORNO

IL FORMIDABILE
TAGLIA-TORTE

UTILIZZO

Utilizzate il taglia-torte in legno per evitare di graffiare il rivestimento antiaderente. Seguite le scanalature guida del piatto per ottenere fette sempre perfette.

MANUTENZIONE

• Lavate il prodotto sempre a mano. Non lo mettete mai in lavastoviglie: potrebbe danneggiarsi e perdere efficacia.

Potete pulirlo con un panno o una spugna umida e asciugare immediatamente.

• Non immergete mai il taglia-torte in acqua.

• Non mettere a contatto con superfici o alimenti a temperature superiori a 180°C.

• Rischio di deformazione: lasciare raffreddare la pietanza per qualche minuto prima del taglio.

LE RICETTE

PASTA BRISÉE

250 g di farina
125 g di burro salato
1 tuorlo d'uovo
5 cl di acqua

Procedimento

1. Versa la farina in una ciotola. Taglia il burro a cubetti e aggiungilo. Con la punta delle dita, amalgama rapidamente il burro con la farina fino a ottenere una consistenza sabbiosa e grossolana.
2. Forma una cavità al centro e aggiungi il tuorlo e l'acqua. Mescola rapidamente, senza impastare, finché gli ingredienti si uniscono in un impasto omogeneo.
3. Avvolgi l'impasto nella pellicola alimentare, appiattiscilo leggermente e mettilo in frigorifero per almeno 30 minuti.

LA VERA QUICHE LORRAINE

1 pasta brisée
200g pancetta affumicata
3 uova
20cl panna da cucina
20cl latte
Pepe, noce moscata

Procedimento

1. Preriscaldare il forno a 180°C. Stendere la pasta senza ungere la tortiera.
2. Rosolare la pancetta e asciugarla.
3. Sbattere uova, panna, latte, spezie.
4. Unire la pancetta e versare il composto sulla pasta brisée stesa nella tortiera.
5. Cuocere per 35-40 min.

IL CONSIGLIO DI COOKUT

AGGIUNGETE UNA MANCIATA DI FORMAGGIO GRATTUGIATO IN SUPERFICE.



TORTA RUSTICA ZUCCA & FETA

1 pasta sfoglia
½ zucca butternut
150g feta
Nocciole
Olio d'oliva, timo, miele

Procedimento

1. Affettare la zucca, e ungerla.
2. Stendere la pasta con i bordi fuori.
3. Farcire (zucca + feta).
4. Ripiegare i bordi.
5. Cuocere per 30min a 200°C.

IL CONSIGLIO DI COOKUT

AGGIUNGETE LA CIPOLLA ROSSA A FETTE.



TARTE TATIN INDIVIA E MAROILLES

1 pasta sfoglia
6 foglie di indivia
20g burro
1 cucchiaino di zucchero
200g formaggio Maroilles

Procedimento

1. Cuocere l'indivia con burro e zucchero.
2. Disporla sul fondo della tortiera.
3. Aggiungere il formaggio.
4. Coprire con la pasta sfoglia, ripiegare i bordi verso l'interno.
5. Cuocere in forno per 30 min a 180°C, poi capovolgere.

IL CONSIGLIO DI COOKUT

SOSTITUIRE IL MAROILLES CON DEL FORMAGGIO DI CAPRA.



TORTA SOLE POMODORO E SENAPE

1 pasta sfoglia
4 pomodori
3 cucchiaini di senape
Erbe di Provenza
Olio d'oliva

Procedimento

1. Stendere la pasta la pasta sfoglia senza ungere la tortiera.
2. Spalmare la senape.
3. Disporre i pomodori a fette.
4. Aggiungere le Erbe e un filo d'olio.
5. Cuocere in forno per 30 min a 180°C.

IL CONSIGLIO DI COOKUT

SPOLVERARE DEL SEMOLINO SUL FONDO PER ASSORBIRE L'UMIDITÀ DELL'ACQUA DEI POMODORI.



TORTA SALMONE SPINACI & RICOTTA

1 pasta brisée
200g spinaci freschi
150g salmone affumicato
200g ricotta
2 uova

Procedimento

1. Cuocere gli spinaci.
2. Sbattere le uova con la ricotta.
3. Stendere la pasta.
4. Farcire con spinaci, salmone e infine la ricotta.
5. Cuocere in forno per 35 min a 180°C.

IL CONSIGLIO DI COOKUT

PER UN SAPORE MENO SAPIDO, UTILIZZATE IL SALMONE FRESCO.



QUICHE SENZA PASTA ALLE VERDURE

3 uova
50cl latte
100g farina
100g formaggio grattugiato
Verdure miste... tutto quello che ti avanza!

Procedimento

1. Mescolare uova, farina, latte.
2. Mettere le verdure e il formaggio sul fondo della tortiera.
3. Versare l'impasto.
4. Cuocere in forno per 40 min a 180°C.
5. Sformerai la quiche della tortiera senza sforzo.

IL CONSIGLIO DI COOKUT

IDEALE PER GLI AVANZI.

TORTA DI CIPOLLE CARAMELLATE & COMTÉ

1 pasta brisée
4 cipolle
1 cucchiaino di zucchero
100g Comté
2 uova
20cl panna



Procedimento

1. Caramellare le cipolle (20 min).
2. Stendere la pasta brisée.
3. Sbattere le uova con la panna.
4. Disporre sulla pasta le cipolle, il formaggio e il composto.
5. Cuocere in forno per 30 min a 180°C.

IL CONSIGLIO DI COOKUT

CARAMELLIZZARE LE CIPOLLE CON L'ACETO BALSAMICO.

CLAFOUTIS SALATO CON POMODORINI

500g pomodorini
1 mozzarella
4 uova
25cl panna
25cl latte
2 cucchiaini di amido di mais

Procedimento

1. Disporre i pomodorini nella tortiera senza aggiunta di olio o burro.
2. Aggiungere la mozzarella.
3. Sbattere le uova con il resto degli ingredienti e versare sopra i pomodorini.
4. Cuocere in forno per 30 min a 180°C.
5. Servire nella tortiera.

IL CONSIGLIO DI COOKUT

AGGIUNGERE DEL PESTO.

TATIN PETTO D'ANATRA & RAPA

1 pasta sfoglia
10 rape piccole
90g petto d'anatra
2 cucchiari di miele
30g burro



Procedimento

1. Glassare le rape con burro e miele.
2. Metterle nella tortiera con l'anatra.
3. Coprire con la pasta sfoglia.
4. Cuocere in forno per 30 min a 180°C.
5. Una volta cotta, capovolgere e servire.

IL CONSIGLIO DI COOKUT

AGGIUNGERE DEL ROSMARINO FRESCO IN SUPERFICIE.

TORTA DI POLLO AL COCCO E CURRY

1 pasta brisée
2 petti di pollo cotti
40cl latte di cocco
3 uova
1 cucchiaino curry
Mezzo peperone rosso

Procedimento

1. Tagliare il pollo e il peperone rosso a dadini.
2. Stendere la pasta nella tortiera.
3. Mescolare le uova, il latte di cocco e il curry.
4. Disporre il pollo e i peperoni, quindi versare il composto.
5. Infornare per 35 minuti a 180°C.

IL CONSIGLIO DI COOKUT

COSPARGERE DI CORIANDOLO FRESCO.

GROSTATA MERINGATA AL LIMONE

1 pasta frolla
3 limoni
150g zucchero
3 uova
100g burro
Meringa: 2 albumi + 100g zucchero a velo

Procedimento

1. Cuocere la pasta frolla da sola per 20 min.
2. Preparare la crema, scaldando lo zucchero e il succo di limone. Aggiungere il burro e le uova sbattute.
3. Versare sulla base.
4. Montare la meringa e stenderla sopra.
5. Infornare per 10 minuti a 130°C.

IL CONSIGLIO DI COOKUT

SOSTITUIRE LA MERINGA CON LIMONI CANDITI.

LA TORTA DEI RE MAGI

2 paste sfoglie
100g farina mandorle
75g zucchero
50g burro
2 uova
1 sorpresa

Procedimento

1. Stendere la pasta sfoglia.
2. Amalgamare mandorle, zucchero, burro, 1 uovo. Stendere. Mettere la sorpresa: una mandorla o un confetto!
3. Coprire con la pasta sfoglia rimanente.
4. Spennellare con il tuorlo d'uovo.
5. Cuocere in forno per 30 min a 180°C.

IL CONSIGLIO DI COOKUT

AGGIUNGETE UN CUCCHIAIO DI RUM.

TATIN ALLE MELE

1 pasta sfoglia
8 mele
150g zucchero
50g burro

Procedimento

1. Fare il caramello e unire il burro.
2. Versare il caramello direttamente sulla tortiera.
3. Disporre le mele compatte tra loro e coprire con la pasta sfoglia.
4. Cuocere in forno per 35 min a 180°C.
5. Una volta cotta, capovolgerla.

IL CONSIGLIO DI COOKUT

SERVIRE CON GELATO ALLA VANIGLIA.



TORTA BOURDALOUE

1 pasta frolla
100g farina di mandorle
100g burro
100g zucchero
2 uova
Pere sciropate



Procedimento

1. Amalgamare burro, zucchero, mandorle, uova.
2. Stendere la pasta frolla.
3. Versare la crema.
4. Mettere le pere.
5. Cuocere in forno per 30 min a 180°C.

IL CONSIGLIO DI COOKUT

COSPARGERE DI MANDORLE A LAMELLE.

TORTA DOPPIO CIOCCOLATO

1 frolla al cacao
200g cioccolato fondente
20cl panna
50g burro
Sale

Procedimento

1. Cuocere la frolla al cacao senza farcitura per 20 min.
2. Versare la panna bollente sul cioccolato.
3. Unire il burro.
4. Versare sulla base fredda e mettere in frigo per 2h.
5. Salare in superficie prima di servire

IL CONSIGLIO DI COOKUT

SERVIRE CON CREMA INGLESE.

TORTA RUSTICA DI MELE

1 pasta brisée
4 mele
50g zucchero
Cannella
30g burro

Procedimento

1. Mettere la pasta brisée nel piatto.
2. Disporre le mele al centro.
3. Spolverare con zucchero e cannella.
4. Ripiegare i bordi.
5. Cuocere in forno per 30 min a 180°C.

IL CONSIGLIO DI COOKUT

SPENNELLARE I BORDI CON LATTE E ZUCCHERO.



GLAFOUTIS PERE & CIOCCOLATO

3 pere
100g gocce cioccolato
3 uova
100g zucchero
100g farina
50cl latte

Procedimento

1. Disporre le pere e il cioccolato nella tortiera.
2. Amalgamare il resto degli ingredienti.
3. Versare tutto nella tortiera.
4. Cuocere in forno per 35 min a 180°C.
5. Servire tiepido.

IL CONSIGLIO DI COOKUT

PUOI SOSTITUIRE LE PERE CON LE BANANE.

GRUMBLE GIGANTE DI MELE

6 mele
150g farina
100g burro freddo
100g zucchero di canna



Procedimento

1. Disporre le mele nella tortiera.
2. Sabbiare farina, con burro e zucchero.
3. Coprire le mele.
4. Cuocere in forno per 30 min a 180°C.

IL CONSIGLIO DI COOKUT

AGGIUNGETE FIOCCHI D'AVENA PER DARE CROCCANTEZZA.

GROSTATA SOTTILE AI FIGHI

1 pasta sfoglia
8 fichi freschi
2 cucchiari di miele
Rosmarino

Procedimento

1. Stendere la pasta sfoglia e bucherellare.
2. Tagliare i fichi e disporli sulla pasta.
3. Irrorare con miele e rosmarino.
4. Cuocere in forno per 25 min a 200°C.

IL CONSIGLIO DI COOKUT

FUORI STAGIONE, USATE LE PRUGNE.

COOKIE GIGANTE

180g farina + lievito
120g burro morbido
100g zucchero di canna
1 uovo
150g gocce cioccolato



Procedimento

1. Mescolare burro, zucchero, uovo.
2. Aggiungere farina, lievito, cioccolato.
3. Stendere a mano sul fondo della tortiera.
4. Cuocere in forno per 20-25 min a 180°C.

IL CONSIGLIO DI COOKUT

SFORNATELO QUANDO IL CENTRO È ANCORA MORBIDO.

¡BIENVENIDO A LA FAMILIA COOKUT!

Acabas de adoptar El Formidable molde para tarta y créenos: tu vida en la cocina va a cambiar (para mejor, ¡prometido!).

En Cookut creemos que cocinar debe seguir siendo un placer, no una obligación. Por eso hemos imaginado el molde perfecto para quienes aman comer y cocinar, pero odian cuando todo es pesado, complicado y se pega obligando a frotar durante horas para limpiar.

Por qué es tan genial ?

Cero materia grasa : ¡Guarda la mantequilla! Su revestimiento mineral es tan eficaz que puedes cocinar quiches, tartas y gratinados sin engrasar el molde. Nada se pega. Nunca.

Cocción de chef : Gracias a su aluminio fundido 100 % reciclado, el calor se distribuye de manera uniforme. Se acabó el centro blando y los bordes quemados. ¡Todo queda perfectamente crujiente!

Ultra ligero : Se maneja con una sola mano, se lleva a la mesa sin esfuerzo y se guarda fácilmente.

Reparto equitativo : Gracias a sus ranuras guía, todos tienen la misma porción. ¡Adiós a los celos!

Tartas dulces o saladas, quiches con o sin masa, clafoutis, tians de verduras, galletas gigantes para compartir (o no)... Deja volar tu creatividad, El Formidable molde para tarta se encarga del resto. ¡A los fogones... listos, a cocinar!

1. PRIMER USO

Antes de preparar tu primera receta, lávala suavemente con una esponja blanda, agua caliente y un poco de detergente. Aclara y sécala bien.

2. ATENCIÓN

• No usar objetos cortantes: No utilices utensilios metálicos para cortar o servir las porciones. Usa La Formidable cortatartas incluida, diseñada para no rayar el revestimiento.

• Atención al sobrecalentamiento: Calentar el producto vacío durante mucho tiempo puede dañarlo. No utilizar por encima de 220 °C, no superar las 6 horas de cocción y no usar el modo grill.

• ¡Cuidado, está caliente! El aluminio conduce muy bien el calor... también hacia las asas. Utiliza siempre manoplas.

• No poner nunca agua ni aceite en contacto con un producto muy caliente: riesgo de salpicaduras y quemaduras.

• Coloca siempre el producto caliente sobre una superficie resistente al calor.

• No usar estropajos abrasivos: Olvida el lado verde o la lana de acero. Una esponja suave es suficiente.

3. MANTENIMIENTO

• **Lavado a mano (recomendado).**

Evita el lavavajillas para prolongar su vida útil y proteger el revestimiento. Agua caliente, detergente y una esponja suave bastan.

• **Limpieza de un fondo ennegrecido o quemado.** Evita quemar los alimentos por exceso de temperatura o ausencia de grasa. Si el fondo sigue ennegrecido incluso tras el remojo, aplica bicarbonato de sodio, añade un poco de agua y vinagre blanco hasta obtener una pasta. Deja actuar y frota con una esponja suave sobre las zonas ennegrecidas.

Revestimiento

Con el tiempo pueden aparecer ligeras alteraciones o decoloraciones del revestimiento. Esto no afecta al uso normal del producto..

Almacenamiento

Utiliza las protecciones de fieltro Cookut y evita guardar otros moldes dentro de El Formidable molde para tarta para prevenir posibles rayaduras.

4. COMPATIBILIDAD CON FUEGOS Y HORNO



LA FORMIDABLE CORTATARTAS



USO

Utiliza la cortatartas de madera para no dañar el revestimiento antiadherente. Sigue las ranuras guía del molde para cortar porciones siempre perfectas.

MANTENIMIENTO

- Lavar siempre a mano. No apta para lavavajillas, podría dañarse y perder eficacia. Limpiar con un paño o esponja húmeda y secar inmediatamente.
- No sumergir nunca la cortatartas en agua.
- No poner en contacto con superficies o alimentos a más de 180°C.
- Riesgo de deformación: dejar enfriar el plato unos minutos antes de cortar.

RECETAS

MASA QUEBRADA

250 g de harina
125 g de mantequilla con sal
1 yema de huevo
5 cl de agua

Preparación

1. Coloca la harina en un bol. Corta la mantequilla en dados pequeños y añádelas. Con la punta de los dedos, frota rápidamente la mantequilla con la harina hasta obtener una textura arenosa y gruesa.
2. Haz un hueco en el centro y añade la yema y el agua. Mezcla rápidamente, sin amasar, hasta que los ingredientes se unan formando una bola.
3. Envuelve la masa en film transparente, aplástala ligeramente y refrigérala durante al menos 30 minutos.

LA QUICHE LORRAINE «LA AUTÉNTICA»

1 masa quebrada de mantequilla pura
200 g de beicon ahumado en dados
3 huevos
20 cl de nata espesa
20 cl de leche entera
pimienta, nuez moscada

Preparación

1. Precaliente el horno a 180 °C. Desenrolle la masa y colóquela en el molde sin engrasar el fondo.
2. Dore el beicon en una sartén sin grasa y escúrralo sobre papel absorbente.
3. Bata los huevos con la nata, la leche y las especias.
4. Reparta el beicon y vierta la mezcla.
5. Hornee de 35 a 40 minutos.

EL CONSEJO COOKUT

AÑADA UN PUÑADO DE QUESO RALLADO POR ENCIMA PARA AÚN MÁS SABOR.



TARTA RÚSTICA DE BUTTERNUT Y FETA

1 masa de hojaldre
1/2 calabaza butternut
150 g de queso feta
avellanas troceadas
aceite de oliva, tomillo, miel



Preparación

1. Corte la calabaza butternut en rodajas finas. Rocíelas ligeramente con aceite de oliva.
2. Coloque la masa en el molde, dejando que los bordes sobresalgan.
3. Rellene con la calabaza y la feta desmenuzada.
4. Pliegue los bordes hacia el interior.
4. Hornee durante 30 minutos a 200 °C.

EL CONSEJO COOKUT

AÑADA CEBOLLA ROJA EN JULIANA PARA UN TOQUE DULCE Y SALADO.



TARTA TATIN DE ENDIVIAS

1 masa de hojaldre
6 endivias cortadas por la mitad
20 g de mantequilla
1 cucharada de azúcar
200 g de queso Maroilles



Preparación

1. Braise las endivias en una sartén con la mantequilla y el azúcar.
2. Colóquelas en el fondo del molde sin engrasar.
3. Añada las lonchas de Maroilles.
4. Cubra con la masa, introduciendo los bordes hacia dentro.
5. Hornee 30 minutos a 180 °C y luego desmolde dándole la vuelta.

EL CONSEJO COOKUT

SUSTITUYA EL MAROILLES POR QUESO DE CABRA O REBLOCHON.



TARTA SOL DE TOMATE Y MOSTAZA

1 masa de hojaldre
4 tomates grandes
3 cucharadas de mostaza
hierbas provenzales
aceite de oliva

Preparación

1. Extienda la masa en el molde sin engrasar.
2. Unte el fondo con la mostaza.
3. Corte los tomates en rodajas y colóquelas sobre la masa.
4. Espolvoree con las hierbas y añada un chorrito de aceite de oliva.
5. Hornee durante 30 minutos a 180 °C.

EL CONSEJO COOKUT

ESPOLVOREE SÉMOLA FINA SOBRE EL FONDO PARA ABSORBER EL JUGO. POUR ABSORBER LE JUS.



TARTA DE SALMÓN, ESPINACAS Y RICOTTA

1 masa quebrada
200 g de espinacas frescas
150 g de salmón ahumado
200 g de ricotta
2 huevos

Preparación

1. Reduzca las espinacas en una sartén.
2. Bata los huevos con la ricotta.
3. Extienda la masa en el molde.
4. Coloque las espinacas y el salmón, cubra con la mezcla de ricotta.
5. Hornee durante 35 minutos a 180 °C.

EL CONSEJO COOKUT

UTILICE SALMÓN FRESCO EN DADOS PARA REDUCIR LA SAL.



QUICHE SIN MASA CON LEGUMBRES

3 huevos
50 cl de leche
100 g de harina
100 g de queso rallado
restos de verduras

Preparación

1. Mezcle los huevos, la harina y la leche.
2. Coloque los vegetales y el queso directamente en el fondo del molde sin engrasar.
3. Vierta la mezcla líquida por encima.
4. Hornee durante 40 minutos a 180 °C.
5. Desmolde sin esfuerzo.

EL CONSEJO COOKUT

IDEAL PARA UTILIZAR LOS RESTOS DEL FRIGORÍFICO.

TARTA DE CEBOLLA CAMELIZADA Y COMTÉ

1 masa quebrada
4 cebollas amarillas
1 cucharada de azúcar
100 g de queso Comté rallado
2 huevos
20 cl de nata



Preparación

1. Confité las cebollas en una sartén con el azúcar durante 20 minutos.
2. Extienda la masa en el molde.
3. Mezcle los huevos con la nata.
4. Coloque las cebollas y el queso, y vierta la mezcla encima.
5. Hornee durante 30 minutos a 180 °C.

EL CONSEJO COOKUT

DESGLACE CON VINAGRE BALSÁMICO PARA DARLE UN TOQUE MÁS INTENSO.

CLAFOUTIS SALADO DE TOMATES CHERRY

500 g de tomates cherry
1 bola de mozzarella
4 huevos
25 cl de nata
25 cl de leche
2 cucharadas de maicena

Preparación

1. Coloque los tomates en el molde sin grasa.
2. Añada la mozzarella en cubos.
3. Bata el resto de los ingredientes y vierta la mezcla encima.
4. Hornee durante 30 minutos a 180 °C.
5. Sirva directamente en el molde.

EL CONSEJO COOKUT

AÑADA PESTO VERDE PARA UN TOQUE DE SABOR ITALIANO.

TARTA TATIN DE MAGRET Y NABOS

1 masa de hojaldre
10 nabitos pequeños
90 g de magret ahumado
2 cucharadas de miel
30 g de mantequilla



Preparación

1. Glasee los nabos con la mantequilla y la miel.
2. Colóquelos en el fondo del molde junto con el magret.
3. Cubra con la masa, metiendo los bordes hacia dentro.
4. Hornee durante 30 minutos a 180 °C.
5. Dé la vuelta con cuidado.

EL CONSEJO COOKUT

ESPOLVOREE ROMERO FRESCO AL MOMENTO DE SERVIR.

TARTA DE POLLO, CURRY Y COCO

1 masa quebrada
2 pechugas de pollo cocidas
40 cl de leche de coco
3 huevos
1 cucharada de curry
1/2 pimiento rojo

Preparación

1. Corte el pollo y el pimiento rojo en cubos.
2. Extienda la masa en el molde.
3. Mezcle los huevos, la leche de coco y el curry.
4. Coloque el pollo y los pimientos, y vierta la mezcla encima.
5. Hornee durante 35 minutos a 180 °C.

EL CONSEJO COOKUT

ESPOLVOREE CILANTRO FRESCO PICADO DESPUÉS DE LA COCCIÓN. APRÈS CUISSON.

TARTA DE LIMÓN MERENGADA

1 masa quebrada
3 limones (jugo y ralladura)
150 g de azúcar
3 huevos
100 g de mantequilla
Merengue: 2 claras + 100 g de azúcar glas

Preparación

1. Hornee la masa a ciegas durante 20 minutos.
2. Crema: caliente el azúcar y el jugo de limón. Añada la mantequilla y luego los huevos batidos.
3. Vierta la crema sobre la base.
4. Monte el merengue y extiéndalo encima.
5. Hornee durante 10 minutos a 130 °C.

EL CONSEJO COOKUT

SUSTITUYA EL MERENGUE POR LIMONES CONFITADOS.

LA ROSCA DE REYES

2 masas de hojaldre
100 g de almendra molida
75 g de azúcar
50 g de mantequilla
2 huevos
1 haba

Preparación

1. Coloque la primera masa en el molde.
2. Mezcle las almendras, el azúcar, la mantequilla y el huevo. Extienda la mezcla sobre la masa y coloque la haba.
3. Cubra con la segunda masa.
4. Pinte con yema de huevo.
5. Hornee durante 30 minutos a 180 °C.

EL CONSEJO COOKUT

AÑADA UNA CUCHARADA DE RON A LA FRANGIPANE.

TARTA TATIN DE MANZANA

1 masa de hojaldre
8 manzanas
150 g de azúcar
50 g de mantequilla



Preparación

1. Haga un caramelo en seco y añada la mantequilla.
2. Vierta el caramelo caliente directamente en el fondo del molde.
3. Coloque las manzanas y cúbralas con la masa.
4. Hornee durante 35 minutos a 180 °C.
5. Dé la vuelta con cuidado.

EL CONSEJO COOKUT

SIRVA TIBIA CON UNA BOLA DE HELADO DE VAINILLA.



TARTA BOURDALOUE

1 masa quebrada
100 g de almendra molida
100 g de mantequilla
100 g de azúcar
2 huevos
Peras en almíbar



Preparación

1. Mezcle la mantequilla, el azúcar, las almendras y los huevos.
2. Extienda la masa en el molde.
3. Vierta la crema de almendra sobre la base.
4. Coloque las medias peras encima.
5. Hornee durante 30 minutos a 180 °C

EL CONSEJO COOKUT

SPOLVOREE ALMENDRAS LAMINADAS ANTES DE HORNEAR.

TARTA TODO CHOCOLATE

1 masa quebrada mezclada con cacao
200 g de chocolate negro
20 cl de nata líquida
50 g de mantequilla
Flor de sal

Preparación

1. Hornee la masa a ciegas durante 20 minutos.
2. Vierta la nata caliente sobre el chocolate. Mezcle y alise.
3. Añada la mantequilla para dar brillo.
4. Vierta sobre la base de masa fría y refrigere durante 2 horas.
5. Agregue sal antes de servir.

EL CONSEJO COOKUT

SIRVA CON CREMA INGLESA.

TARTA RÚSTICA DE MANZANA

1 masa quebrada
4 manzanas
50 g de azúcar
Canela
30 g de mantequilla

Preparación

1. Coloque la masa dejando los bordes sobresalir.
2. Disponga las manzanas en el centro.
3. Espolvoree con azúcar y canela.
4. Doble los bordes hacia dentro.
5. Hornee durante 30 minutos a 180 °C.

EL CONSEJO COOKUT

PINTE LOS BORDES CON LECHE Y AZÚCAR.



CLAFOUTIS PERAS Y CHOCOLATE

3 peras
100 g de chips de chocolate
3 huevos
100 g de azúcar
100 g de harina
50 cl de leche

Preparación

1. Coloque las peras y el chocolate en el molde sin engrasar.
2. Mezcle el resto de los ingredientes.
3. Vierta la mezcla sobre las frutas.
4. Hornee durante 35 minutos a 180 °C.
5. Sirva tibio.

CRUMBLE GIGANTE DE MANZANA

6 manzanas
150 g de harina
100 g de mantequilla fría
100 g de azúcar moreno



Preparación

1. Corte las manzanas y colóquelas en el molde.
2. Mezcle la harina, la mantequilla y el azúcar con los dedos.
3. Cubra las manzanas con la mezcla.
4. Hornee durante 30 minutos a 180 °C.

EL CONSEJO COOKUT

AÑADA COPOS DE AVENA PARA UN TOQUE CRUJIENTE.

TARTA FINA DE HIGOS

1 masa de hojaldre
8 higos frescos
2 cucharadas de miel líquida
Romero

Preparación

1. Extienda la masa y pinche la base.
2. Corte los higos en cuartos y colóquelos sobre la masa.
3. Riegue con miel y espolvoree romero.
4. Hornee durante 25 minutos a 200 °C.

EL CONSEJO COOKUT

FUERA DE TEMPORADA, SUSTITUYA POR CIRUELAS.

LA GALLETA GIGANTE

180 g de harina + levadura
120 g de mantequilla blanda
100 g de azúcar moreno
1 huevo
150 g de chips de chocolate



Preparación

1. Mezcle la mantequilla, el azúcar y el huevo.
2. Añada la harina, la levadura y el chocolate.
3. Extienda la masa con las manos directamente sobre el molde.
4. Hornee durante 20-25 minutos a 180 °C.

EL CONSEJO COOKUT

SÁQUELA CUANDO EL CENTRO TODAVÍA ESTÉ BLANDO.

WELKOM IN DE COOKUT FAMILIE!

Je hebt zojuist De Formidable taartvorm in huis gehaald en geloof ons: je leven in de keuken gaat veranderen (ten goede, beloofd!). Bij Cookut vinden we dat koken een plezier moet blijven en geen karwei. Daarom hebben we de perfecte vorm bedacht voor iedereen die graag kookt en eet, maar een hekel heeft aan zware, ingewikkelde vormen waar alles aan blijft plakken en die uren schrobben vereisen.

Waarom is hij zo geweldig?

Geen vet nodig : Berg de boter maar op! Dankzij de krachtige minerale antiaanbaklaag kun je quiches, taarten en ovenschotels bereiden zonder de vorm in te vetten. Niets plakt. Nooit.

1. EERSTE GEBRUIK

Was de vorm vóór het eerste gebruik voorzichtig met een zachte spons, warm water en een beetje afwasmiddel. Spoel af en droog grondig.

2. OPGELET

• Geen scherpe voorwerpen: Gebruik geen metalen keukengerei om stukken te snijden of te serveren. Gebruik De Formidable Taartsnijder die is meegeleverd en speciaal is ontworpen om krassen te voorkomen.

• Let op oververhitting: Het langdurig verhitten van een leeg product kan het beschadigen. Niet gebruiken boven 220 °C, niet langer dan 6 uur laten bakken en niet gebruiken in grillstand.

• Pas op, heet! Aluminium geleidt warmte zeer goed... ook naar de handgrepen. Gebruik altijd ovenwanten.

• Breng nooit water of olie in contact met een zeer heet product: risico op spatten en brandwonden.

• Plaats een heet product altijd op een hittebestendig oppervlak.

• Geen schurende sponzen: Vergeet de groene kant of staalwol. Een zachte spons is ruim voldoende.

3. ONDERHOUD

• **Handwas aanbevolen.**

Vermijd de vaatwasser om de levensduur en de coating te beschermen. Warm water, afwasmiddel en een zachte spons volstaan.

• **Reinigen van een aangebrande of verkleurde bodem**

Vermijd aanbranden door te hoge temperaturen of het ontbreken van vet. Als de bodem na lang weken nog steeds zwart is, strooi zuiveringszout erop, voeg wat water en witte azijn toe tot een pasta ontstaat. Laat inwerken en schrob met een zachte spons op de verkleurde plekken.

Hefwaardige bereiding : Dankzij het 100% gerecyclede gegoten aluminium wordt de warmte gelijkmatig verdeeld. Geen zachte kern en geen verbrande randen meer. Alles wordt perfect knapperig.

Ultralicht : Je kunt het met één hand hanteren en gemakkelijk opbergen.

Eerlijk delen : Dankzij de geleidingsgroeven krijgt iedereen hetzelfde stuk. Geen jaloezie meer.

Zoete of hartige taarten, quiches met of zonder deeg, clafoutis, groentetiens, gigantische cookies om te delen (of niet)... Laat je creativiteit de vrije loop, De Formidable taartvorm doet de rest. Aan het fornuis... klaar, koken maar!

Coating

Na verloop van tijd kunnen lichte veranderingen of verkleuringen van de coating optreden. Dit heeft geen invloed op het normale gebruik van het product.

Opbergen

Gebruik de Cookut-beschermviltjes en vermijd het stapelen van andere vormen in De Formidable taartvorm om krassen te voorkomen.

4. GESCHIKT VOOR KOOKPLATEN EN OVEN



DE FORMIDABLE TAARTSNIJDER



GEBRUIK

Gebruik de houten taartsnijder om de antiaanbaklaag niet te beschadigen. Volg de geleidingsgroeven van de vorm voor perfect gelijke stukken.

ONDERHOUD

- Altijd met de hand afwassen. Niet geschikt voor de vaatwasser: dit kan het product beschadigen en de werking verminderen.
- Reinigen met een vochtige doek of spons en onmiddellijk afdrogen.
- Nooit onderdompelen in water.
- Niet in contact brengen met oppervlakken of voedsel heter dan 180°C.
- Kans op vervorming: laat het gerecht enkele minuten afkoelen alvorens te snijden.

KOOKRECEPTEN

BLADERDEEG

250 g bloem
125 g gezouten boter
1 eidooier
5 cl water

Bereiding

1. Doe de bloem in een kom. Snijd de boter in kleine blokjes en voeg toe. Wrijf met de vingertoppen snel de boter door de bloem tot een grove, zanderige structuur ontstaat.
2. Maak een kuiltje in het midden en voeg de eidooier en het water toe. Meng snel, zonder te kneden, tot de ingrediënten samenkomen tot een bal.
3. Wikkel het deeg in huishoudfolie, druk het licht plat en leg het minstens 30 minuten in de koelkast.

QUICHE LORRAINE «DE ECHTE»

1 pure boterdeegbodem
200 g gerookte spekblokjes
3 eieren
20 cl vette room
20 cl volle melk
peper, nootmuskaat

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 180 °C. Rol het deeg uit en leg het in de vorm zonder in te vetten.
2. Bak de spekblokjes in een koekenpan zonder vet tot ze goudbruin zijn en dep ze droog met keukenpapier.
3. Klop de eieren met de room, melk en de kruiden.
4. Verdeel de spekblokjes over de bodem en giet het eimengsel erover.
5. Bak 35 tot 40 minuten in de oven.

COOKUT-TIP

VOEG BOVENOP EEN HANDVOL GERASPTA KAAS TOE VOOR EXTRA SMAAK.



RUSTIEKE TAART MET BUTTERNUT EN FETA

1 bladerdeeg
1/2 butternutpompoe
150 g feta
gehakte hazelnoten
olijfolie, tijm, honing



Bereiding

1. Snijd de butternut in dunne plakjes en bestrijk ze licht met olie.
2. Leg het deeg in de vorm met de randen eroverheen.
3. Beleg met de pompoen en verkruimelde feta.
4. Vouw de randen naar binnen.
5. Bak 30 minuten op 200 °C.

COOKUT-TIP

VOEG FIJN GESNEDEN RODE VIEN TOE VOOR EEN ZOET-ZOUT ACCENT.



TARTE TATIN VAN WITLOF MET MAROILLES

1 bladerdeeg
6 witlof, gehalveerd
20 g boter
1 eetlepel suiker
200 g Maroilles-kaas



Bereiding

1. Stoof de witlof in een pan met boter en suiker.
2. Leg ze op de bodem van de vorm.
3. Voeg plakjes Maroilles toe.
4. Dek af met het deeg en vouw de randen naar binnen.
5. Bak 30 minuten op 180 °C en draai daarna voorzichtig om.

COOKUT-TIP

VERVANG DE MAROILLES DOOR GEITENKAAS OF REBLOCHON.

TARTE SOLEIL TOMAAAT MOSTERD

1 bladerdeeg
4 grote tomaten
3 eetlepels mosterd
Provençaalse kruiden
olijfolie

Bereiding

1. Rol het deeg uit in de vorm.
2. Bestrijk de bodem met mosterd.
3. Snijd de tomaten in plakjes en leg ze op het deeg.
4. Bestrooi met kruiden en besprenkel met een beetje olijfolie.
5. Bak 30 minuten op 180 °C.

COOKUT-TIP

BESTROOI DE BODEM MET FIJNE GRIESMEEL OM HET SAP OP TE NEMEN.



ZALM-, SPINAZIE- EN RICOTTATAART

1 boterdeegbodem
200 g verse spinazie
150 g gerookte zalm
200 g ricotta
2 eieren

Bereiding

1. Bak de spinazie kort in een pan.
2. Klop de eieren met de ricotta.
3. Rol het deeg uit in de vorm.
4. Leg de spinazie en zalm op het deeg en dek af met de ricotta.
5. Bak 35 minuten op 180 °C.

COOKUT-TIP

GEbruik VERSE ZALM IN BLOKJES VOOR MINDER ZOUT.



QUICHE ZONDER DEEG MET GROENTEN

3 eieren
50 cl melk
100 g bloem
100 g geraspte kaas
restjes groenten

Bereiding

1. Mix de eieren, bloem en melk.
2. Leg de groenten en kaas direct op de bodem van de ongevette vorm.
3. Giet het vloeibare beslag eroverheen.
4. Bak 40 minuten op 180 °C.
5. Haal de quiche moeiteloos uit de vorm.

COOKUT-TIP

IDEAAL OM RESTJES UIT DE KOELKAST TE GEBRUIKEN.

GEKARAMELISEERDE UI & COMTÉ TAART

boterdeegbodem
4 gele uien
1 eetlepel suiker
100 g geraspte Comté
2 eieren, 20 cl room



Bereiding

1. Karamelliseer de uien in een pan met suiker (20 minuten).
2. Rol het deeg uit in de vorm.
3. Meng de eieren met de room.
4. Leg de uien en kaas op de bodem en giet het mengsel erover.
5. Bak 30 minuten op 180 °C.

COOKUT-TIP

BLUS AF MET BALSAMICAZIJN VOOR EEN EXTRA KICK.

HARTIGE GLAFOUTIS MET CHERRYTOMAAJTJES

500 g cherrytomaatjes
1 bol mozzarella
4 eieren
25 cl room, 25 cl melk
2 eetlepels maïzena

Bereiding

1. Leg de tomaatjes in de ongevette vorm.
2. Voeg de mozzarella in blokjes toe.
3. Klop de overige ingrediënten en giet het mengsel eroverheen.
4. Bak 30 minuten op 180 °C.
5. Serveer direct uit de vorm.

TARTE TATIN MET EENDENBORST EN RAAP

1 bladerdeeg
10 kleine rapen
90 g gerookte eendenborst
2 eetlepels honing
30 g boter



Bereiding

1. Glaceer de rapen met boter en honing.
2. Leg ze samen met de eendenborst op de bodem van de vorm.
3. Dek af met het deeg en vouw de randen naar binnen.
4. Bak 30 minuten op 180 °C.
5. Draai voorzichtig om.

COOKUT-TIP

BESTROOI MET VERSE ROZEMARIJN BIJ HET SERVEREN.

KIP-GURRY-KOKOS TAART

1 boterdeegbodem
2 gekookte kipfilets
40 cl kokosmelk
3 eieren
1 eetlepel curry
1/2 rode paprika

Bereiding

1. Snijd de kip en de rode paprika in blokjes.
2. Rol het deeg uit in de vorm.
3. Meng de eieren met kokosmelk en curry.
4. Leg de kip en paprika op de bodem en giet het mengsel erover.
5. Bak 35 minuten op 180 °C.

COOKUT-TIP

BESTROOI MET FIJNGEHAakte VERSE KORIANDER NA HET BAKKEN.

CITROENMERINGUETAART

1 zanddeegbodem
3 citroenen (sap en rasp)
150 g suiker
3 eieren
100 g boter
Meringue: 2 eiwitten + 100 g poedersuiker

Bereiding

1. Bak de bodem 20 minuten blind.
- Crème: verwarm de suiker met het citroensap.
2. Voeg de boter toe en daarna de losgeklopte eieren.
3. Giet het mengsel op de bodem.
4. Klop de meringue en strijk deze over de vulling.
5. Bak 10 minuten op 130 °C.

COOKUT-TIP

VERVANG DE MERINGUE DOOR GEKANDISEERDE CITROENEN.

GALETTE DES ROIS

2 bladerdeegbodems
100 g amandelpoeder
75 g suiker
50 g boter
2 eieren
1 boon

Bereiding

1. Leg de eerste deegbodem in de vorm.
2. Meng de amandelen, suiker, boter en het ei.
3. Strijk het mengsel uit en plaats de boon erin.
4. Dek af met de tweede deegbodem.
5. Bestrijk met eigeel.
6. Bak 30 minuten op 180 °C.

COOKUT-TIP

VOEG EEN LEPEL RUM TOE AAN HET MARSEPEIN.

TARTE TATIN MET APPELS

1 bladerdeeg
8 appels
150 g suiker
50 g boter

Bereiding

1. Maak een droge karamel en voeg de boter toe.
2. Giet de hete karamel direct op de bodem van de vorm.
3. Druk de appels aan en dek af met het deeg.
4. Bak 35 minuten op 180 °C.
5. Draai voorzichtig om.

COOKUT-TIP

SERVEER LAUW MET EEN BOLLETJE VANILLE-ÏS.



BOURDALOUE-TAART

1 zanddeegbodem
100 g amandelpoeder
100 g boter
100 g suiker
2 eieren
Peren op siroop



Bereiding

1. Meng de boter, suiker, amandelen en eieren.
- Rol het deeg uit in de vorm.
- Giet de amandelcrème over de bodem.
- Leg de halve peren erop.
- Bak 30 minuten op 180 °C.

COOKUT-TIP

BESTROOI MET GESCHAAFDE AMANDELEN VOOR HET BAKKEN.

CHOCOLADE-TRAART

1 zanddeegbodem gemengd met cacao
200 g pure chocolade
20 cl slagroom
50 g boter
Zoutbloem

Bereiding

1. Bak de bodem 20 minuten blind.
2. Giet de kokende room over de chocolade. Meng en strijk glad.
3. Voeg de boter toe voor glans.
4. Giet over de koude bodem en zet 2 uur in de koelkast.
5. Bestrooi met zout voor het serveren.

COOKUT-TIP

SERVEER MET VANILLEROOMSAUZ.

RUSTIEKE APPELTAART

1 boterdeegbodem
4 appels
50 g suiker
Kaneel
30 g boter

Bereiding

1. Leg het deeg met de randen overhangend in de vorm.
2. Leg de appels in het midden.
3. Bestrooi met suiker en kaneel.
4. Vouw de randen naar binnen.
5. Bak 30 minuten op 180 °C.



GLAFOUTIS MET PEREN EN CHOCOLADE

3 peren
100 g chocoladechips
3 eieren
100 g suiker
100 g bloem
50 cl melk

Bereiding

1. Leg de peren en chocolade in de ongevette vorm.
2. Meng de overige ingrediënten.
3. Giet het mengsel over het fruit.
4. Bak 35 minuten op 180 °C.
5. Serveer lauwwarm.

REUZE APPELGRUMBLE

6 appels
150 g bloem
100 g koude boter
100 g bruine suiker



Bereiding

1. Snijd de appels en leg ze in de vorm.
2. Meng de bloem, boter en suiker met je vingers.
3. Bedek de appels met het mengsel.
4. Bak 30 minuten op 180 °C.

COOKUT-TIP

VOEG HAVERVLOKKEN TOE VOOR EXTRA CRUNCH.

DUNNE VIJGENTAART

1 bladerdeeg
8 verse vijgen
2 eetlepels vloeibare honing
Rozemarijn

Bereiding

1. Rol het deeg uit en prik het in met een vork.
2. Snijd de vijgen in kwarten en leg ze op het deeg.
3. Besprenkel met honing en rozemarijn.
4. Bak 25 minuten op 200 °C.

COOKUT-TIP

BUITEN HET SEIZOEN, VERVANG DOOR PRUIMEN.

DE REUZE COOKIE

80 g bloem + bakpoeder
120 g zachte boter
100 g bruine suiker
1 ei, 150 g chocoladestukjes

Bereiding

1. Meng de boter, suiker en het ei.
2. Voeg de bloem, bakpoeder en chocolade toe.
3. Verspreid het deeg met de handen direct op de bodem van de vorm.
4. Bak 20-25 minuten op 180 °C.

COOKUT-TIP

HAAL ERUIT WANNEER HET MIDDEN NOG ZACHT IS.



Cookut & Co

Le site officiel des recettes Cookut

Accède gratuitement à **des milliers de recettes et tutos**

- (EN)** Earn vouchers by **publishing your recipes**
 - Free access to **hundreds of recipes and tutorials**
- (IT)** Vincete dei buoni **postando le vostre ricette**
 - Accedi a centinaia **di ricette e tutorial**
- (ES)** Gana vales publicando tus recetas
 - Acceda a cientos **de recetas y tutoriales gratuitos**
- (DE)** **Veröffentliche deine Rezepte** und gewinne Einkaufsgutscheine damit
 - Greife auf Hunderte **von Rezepten und Tutorials zu**
- (NL)** Win waardebonnen door uw **recepten te posten**
 - Gratis toegang tot honderden **recepten en handleidingen.**

www.cookutandco.com

Si le produit ne vous donne pas satisfaction, veuillez contacter notre service après-vente.

If you are not satisfied with the product, please contact our after-sales service.

Se il prodotto non dovesse soddisfarla, la preghiamo di contattare il nostro servizio post-vendita.

Si el producto no es de su entera satisfacción, le rogamos que se ponga en contacto con nuestro servicio posventa.

Sollten Sie mit dem Produkt nicht zufrieden sein, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.

Mocht u niet tevreden zijn met het product, neem dan contact op met onze klantenservice.

www.cookut.com

hello@cookut.com