

Lékué



Molde aperitivos
Mini pies mold
Découpoir pour petits fours

¡3 nuevas formas en un solo molde!
3 new shapes in a single mold
3 nouvelles formes avec un
seul découpoir !

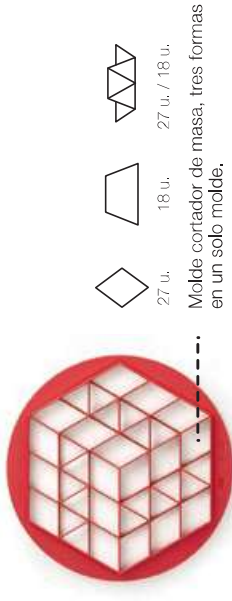


Índice | Index

Español	3 nuevas formas en un solo molde	P. 04
Català	3 noves formes en un sol motlle	P. 08
English	3 new shapes in a single mold	P. 12
Français	3 nouvelles formes avec un seul découpoir	P. 16
Português	3 novas formas em um único molde	P. 20
Italiano	3 nuove forme in un solo stampo	P. 24
Deutsch	3-in-1-Ausstechform	P. 28
Nederlands	3 nieuwe manieren in slechts één vorm	P. 32
Русский	3 новых способа в одной форме	P. 36
Dansk	3 nye faconer i én enkelt form	P. 40
Suomi	3 uutta muotoa yhdessä muotissa	P. 44
中文	三合一模式模具	P. 48

Prepara una gran variedad de aperitivos o pastelitos dulces sin esfuerzo y de una sola vez.

Conviértete en el perfecto anfitrión y sorprende a tus invitados con una gran variedad de aperitivos o pastelitos hechos en casa en muy poco tiempo.



MODO DE USO Rollitos

Para esta receta necesitarás 1 lámina de masa (hojaldre, pasta brisa, masa para pizza o masa para empanadas) y 1 huevo para pintar. Escoge tu relleno y decoración favoritos entre los que te proponemos o deja volar tu imaginación.



1. Coloca la lámina de masa en una superficie lisa y corta con el molde presionándolo encima de la lámina. 2. Separa las bases obtenidas. 3. Coloca el relleno en el centro de las bases. 4. Enróllalas con cuidado y coloca los rollitos en un salvabandejas encima de la bandeja del horno. 5. Píntalos con huevo y decóralos. 6. Hornea 15 minutos a 185°C. **Deja entibiar y ¡listo!**

MODO DE USO Aperitivos rellenos

Para todas las recetas necesitarás 2 láminas de masa (hojaldre, pasta brisa, masa para pizza o masa para empanadas) y 1 huevo para pintar. Escoge tu relleno y decoración favoritos entre los que te proponemos o deja volar tu imaginación.



1. Prepara el relleno deseado (ver las recetas de los rellenos). 2. Coloca la primera lámina de masa encima del molde. 3. Pinta con huevo en los bordes para mejorar el cierre (opcional). 4. Rellena todas las cavidades de manera uniforme con el relleno. 5. Coloca la segunda lámina de masa encima de la primera. 6. Corta los aperitivos con la ayuda de un rodillo. 7. Desmóldalos y colócalos en un salvabandejas encima de la bandeja del horno. Píntalos con huevo y decóralos. 8. Hornea 15 minutos a 185°C. **Deja entibiar y ¡listo!**

RECOMENDACIONES

1. Lava el producto antes del primer uso. 2. No apto para microondas. 3. No apto para horno. 4. No lo coloques directamente sobre una llama o en contacto directo con una fuente de calor. 5. No utilices jabones abrasivos. 6. Después del uso, aclara con agua caliente. 7. Molde cortador apto para lavavajillas (colócalo en la bandeja superior).

CONSEJOS

1. Para una mejor manipulación, utiliza las láminas de masa recién sacadas de la nevera. 2. Al colocar las láminas encima del molde, ayúdate con el papel vegetal que las envuelve. 3. Espolvorea con un poco de harina si la masa se queda pegada al rodillo. 4. ¡No tires la masa sobrante! Extiéndela de nuevo y utilízala para obtener aperitivos adicionales. 5. Para pintar los aperitivos antes de hornear, puedes utilizar leche en lugar de huevo.

Relleno para mini hojaldres de atún y pimienta asado



Ingredientes:

- 3 latas de atún (240 g aprox.)
- 1 pimienta asado
- 20 g de cebolla
- 1 diente de ajo
- Sal y pimienta

Para la decoración:

- Perejil seco



Elaboración:

1. Asa el pimienta ya sea en el horno, en el microondas o con fuego directo. Déjalo enfriar.
2. Pela y pica en trozos pequeños la cebolla, el pimienta asado y el ajo.
3. En una sartén con un poco de aceite, sofríe la cebolla con el ajo. Por último añade el pimienta y el atún, salpimienta y deja enfriar.
4. Rellena los mini hojaldres.

- 5. Decóralos con perejil seco.

Observaciones: Si no quieres asar el pimienta previamente, puedes picarlo finamente y freírlo en la sartén junto a la cebolla y el ajo.

Rollitos vegetales



Ingredientes:

- 18 puntas de espárragos verdes
- 3 zanahorias
- 1 lámina de masa de hojaldre
- 1 huevo

Para la salsa:

- 1 yogur natural
- Una ramita de eneldo
- 1 cucharada de aceite de oliva



Elaboración:

1. Pre calienta el horno a 185°C.
2. Corta la zanahoria en julianas de 4 cm de largo por 1/2 cm de ancho.
3. Corta las puntas de los espárragos a 4 cm de largo y luego por la mitad longitudinalmente.
4. Salpimientalos y reserva.
5. Extiende la masa y con el molde cortador, corta la lámina de hojaldre en 18 trapezoides.
6. En un costado de cada trapecio, coloca una zanahoria y dos medios espárragos, y enrolla.
7. Pinta los rollitos con huevo y hornéalos durante 15-20 minutos.
8. Mezcla el yogur, el eneldo picado y el aceite de oliva, y usa la salsa para dippear con los rollitos.

Rollitos de Frankfurt



Ingredientes:

- 6 Frankfurts
- 1 lámina de masa de hojaldre
- 1 huevo

Para la salsa:

- 1 cucharada de Mostaza Dijon
- 3 cucharadas de miel de flores



Elaboración:

1. Pre calienta el horno a 185°C.
2. Corta los Frankfurts en 3 partes iguales y reserva.
3. Con el molde cortador, corta la lámina de hojaldre en 18 trapezoides. Coloca una pieza de Frankfurt en el centro de cada trapecio y enrollala.
4. Pinta los rollitos con huevo y hornéalos durante 15-20 minutos.
5. Mezcla la mostaza y la miel y usa la salsa para dippear con los rollitos.

Rollitos de higos y jamón serrano



Ingredientes:

- 7 higos
- 7 lonchas de jamón serrano
- 7 láminas de masa de hojaldre
- 1 huevo



Elaboración:

1. Pre calienta el horno a 185°C.
2. Corta los higos en 4 y reserva.
3. Corta las lonchas de jamón en 4 y reserva.
4. Extiende la masa y con el molde cortador, corta la lámina de hojaldre en 27 romboides.
5. Coloca el jamón y la pulpa de higo en el centro de cada rombo y enrollalos juntando las dos esquinas.
6. Pinta los rollitos con huevo y hornéalos durante 15-20 minutos.

Relleno para pastelitos de frutos secos y miel



Ingredientes:

- 50 g de almendras
- 50 g de avellanas
- 50 g de nueces
- 50 g de cacahuetes
- 5 g de canela
- 50 g de miel
- 10 g de ralladura de piel de naranja



Para la decoración:

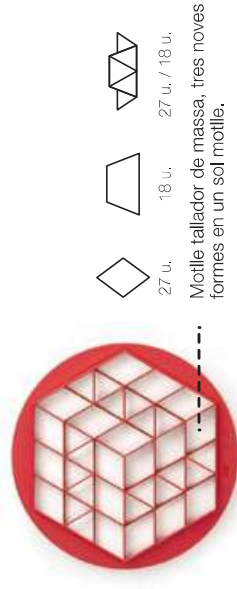
- Frutos secos, azúcar y miel

Elaboración:

1. Tritura y mezcla todos los ingredientes hasta obtener una pasta homogénea.
2. Rellena los pastelitos.
3. Decóralos con azúcar y un fruto seco.
4. Cuando los pastelitos estén hechos y se hayan enfriado, añadir un hilo de miel por encima.

Prepara una gran varietat d'aperitius o pastissos dolços sense esforç i d'un sol cop.

Converteix-te en el perfecte amfitrió i sorprèn els teus convidats amb una gran varietat d'aperitius o pastissos fets a casa en molt poc temps.



Motlle tallador de massa, tres noves formes en un sol motlle.

INSTRUCCIONS D'ÚS Rotlles

Per a aquesta recepta necessitaràs 1 làmina de massa (pasta de full, pasta brisa, massa per a pizza o massa per a empanades) i 1 ou per pintar. Tria el farcit i la decoració que preferixis entre els que et proposem o deixa volar la imaginació.



1. Col·loca la làmina de massa en una superfície llisa. Talla-la amb el motlle fent pressió sobre la làmina. 2. Separa les bases obtingudes. 3. Col·loca el farciment al centre de les bases. 4. Enrotlla-les amb cura i col·loca els rotlles en un estalvi per a safates sobre la safata del forn. 5. Pinta'ls amb ou i decora'ls. 6. Posa el forn a 185°C durant 15 minuts. **Deixa'ls refredar una mica i ja estan a punt!**

INSTRUCCIONS D'ÚS Aperitius farcits

Per a totes les receptes necessitaràs 2 làmines de massa (pasta de full, pasta brisa, massa per a pizza o massa per a empanades) i 1 ou per pintar. Tria el farcit i la decoració que preferixis entre els que et proposem o deixa volar la imaginació.



1. Prepara el farcit desitjat (vegeu les receptes dels farcits). 2. Col·loca la primera làmina de massa damunt del motlle. 3. Pinta les vores amb ou per millorar el tancament (opcional). 4. Emplena totes les cavitats de manera uniforme amb el farcit. 5. Col·loca la segona làmina de massa sobre la primera. 6. Talla els aperitius amb l'ajuda d'un corró. 7. Desemmoltlla'ls i col·loca'ls a sobre d'una làmina de paper vegetal a la safata del forn. Pinta'ls amb ou i decora'ls. 8. Forneja'ls 15 minuts a 185°C. **Deixa que s'entenebeixi i llest!**

RECOMANACIONS

1. Rentar el producte abans del primer ús. 2. No apte per al microones. 3. No apte per al forn. 4. No el col·loquis directament sobre una flama o en contacte directe amb una font de calor. 5. No utilitzis sabons abrasius. 6. Després de fer-lo servir, esbandeix-lo amb aigua calenta. 7. Motlle tallador apte per a rentaplats (col·loca'l a la safata superior). Corrons: rentar a mà.

CONSELLS

1. Per manipular-les més bé, utilitza les làmines de massa recent tretes de la nevera. 2. Per col·locar les làmines a sobre del motlle, ajuda't del paper vegetal que les envolta. 3. Empolsa-hi una mica de farina si la massa es queda enganxada al corró. 4. No llençis la massa sobrant! Torna-la a estirar i utilitza-la per fer més aperitius. 5. Per pintar els aperitius abans de fornejar, pots utilitzar llet en comptes d'ou.

Farcit per a mini pastes de full de tonyina i pebrot escalivat



- Ingredients:**
- 3 llunes de tonyina (240 g aprox.)
 - 1 pebrot escalivat
 - 20 g de ceba
 - 1 gra d'all
 - Sal i pebre

Per a la decoració:
Juliuet sec



Elaboració:

1. Escaliva el pebrot al forn, al mitrcoones o al foc. Deixa'l refredar. **2.** Pica i pica en trossos petits la ceba, el pebrot escalivat i l'all. **3.** En una paella amb una mica d'oli, sofregeix la ceba amb l'all. Finalment, afegeix el pebrot i la tonyina, salpebra-ho i deixa-ho refredar. **4.** Farceix les mini pastes de full. **5.** Decora-les amb juliuet sec. Observacions: Si no vols escalivar el pebrot prèviament, pots picar-lo ben fi i fregir-lo a la paella juntament amb la ceba i l'all.

Rotlles vegetals



- Ingredients:**
- 18 puntes d'espàrrec verd
 - 3 pastanagues
 - 1 làmina de pasta de full
 - 1 ou

Per a la salsa:
1 iogurt natural
Una branca de anet
1 cullerada d'oli d'oliva



Elaboració:

1. Preescalfa el forn a 185°C. **2.** Talla la pastanaga a la juliana d'una mida de 4 cm de llarg per 0,5 cm d'ample. **3.** Talla les puntes dels espàrrecs a 4 cm de llarg i després talla ls per la meitat longitudinalment. **4.** Salpebra ls i reserva ls. **5.** Estén la massa i, amb el motlle tallador, talla la làmina de pasta de full en 18 trapezis. **6.** En una banda de cada trapezi, col·loca una pastanaga i dos mitjos espàrrecs, i enrotlla ls. **7.** Pinta els rotlles amb ou i forneja ls durant 15-20 minuts. **8.** Barreja el iogurt, l'anet picat i l'oli d'oliva, i utilitza la salsa per untar els rotlles.

Rotlles de frankfurt



- Ingredients:**
- 6 frankfurts
 - 1 làmina de pasta de full
 - 1 ou
- Per a la salsa:**
- 1 cullerada de mostassa Dijon
 - 3 cullerades de mel de flors



Elaboració:

1. Preescalfa el forn a 185°C. **2.** Talla els frankfurts en 3 parts iguals i reserva ls. **3.** Amb el motlle tallador talla la làmina de pasta de full en 18 trapezis. Col·loca una peça de frankfurt al centre de cada trapezi i enrotlla-la. **4.** Pinta els rotlles amb ou i forneja ls durant 15-20 minuts. **5.** Barreja la mostassa i la mel, i utilitza la salsa per untar els rotlles.

Rotlles de figues i pernil serrà



- Ingredients:**
- 7 figues
 - 7 làmines de pernil serrà
 - 1 làmina de pasta de full
 - 1 ou



Elaboració:

1. Preescalfa el forn a 185°C. **2.** Talla les figues en 4 parts i reserva-les. **3.** Talla les làmines de pernil en 4 parts i reserva-les. **4.** Estén la massa i, amb el motlle tallador, talla la làmina de pasta de full en 27 rombes. **5.** Col·loca el pernil i la polpa de figa al centre de cada rombe i enrotlla ls ajuntant les dues puntes. **6.** Pinta els rotlles amb ou i forneja ls durant 15-20 minuts.

Farcit per a pastissets de fruits secs i mel



- Ingredients:**
- 50 g d'ametlles
 - 50 g d'avellanies
 - 50 g de nous
 - 50 g de cacauets
 - 5 g de canyella
 - 50 g de mel
 - 10 g de ratlladura de pell de taronja

Per a la decoració:
Fruits secs, sucre i mel

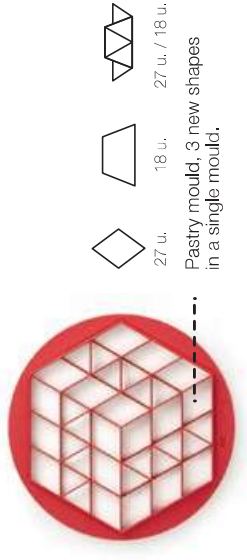


Elaboració:

1. Tritura i barreja tots els ingredients fins a obtenir una pasta homogènia. **2.** Farceix els pastissets. **3.** Decora ls amb sucre i un fruit sec. **4.** Quan els pastissets estiguin fets i s'hagin refredat, afegeix-hi un fil de mel per sobre.

Effortlessly prepare a wide selection of mini pies in one go.

Be the perfect host: amaze your guests with a wide selection of homemade mini pies made in minutes.



INSTRUCTIONS Rolls

For this recipe, you'll need 1 sheet of dough (puff pastry or shortcrust, pizza dough, or empanada dough) and an egg for glazing. Choose your favourite filling and garnish from our suggestions or let your imagination run free.



1. Place the sheet of dough on a flat surface. Use the mold to cut the bases by pressing it into the sheet. 2. Separate the bases from the sheet. 3. Place the filling in the centre of the bases. 4. Roll them up carefully and place the rolls on a baking sheet on the oven rack. 5. Brush with egg and garnish. 6. Bake for 15 minutes at 185°C / 365°F. **Leave to cool, and they're ready!**

INSTRUCTIONS Stuffed appetisers

For all recipes you'll need 2 sheets of dough (puff pastry or shortcrust, pizza dough, or empanada dough) and an egg for glazing. Choose your favourite filling and garnish from our suggestions or let your imagination run free.



1. Prepare your chosen filling (see filling recipes). 2. Place the first sheet of dough on top of the mould. 3. Dab the edges with egg for a better seal (optional). 4. Fill the moulds evenly with the filling. 5. Put the second sheet of pastry on top of the first one. 6. Cut the mini pies with the help of a rolling pin. 7. Remove from the mould and place on a baking sheet at the top of the oven. Brush with egg and garnish. 8. Bake for 15 minutes at 185°C / 365°F. **Leave to cool, and they're ready!**

RECOMMENDATIONS

1. Wash product before using for the first time. 2. Not suitable for microwave use. 3. Not suitable for use in the oven. 4. Do not place over a naked flame or in direct contact with a heat source. 5. Use non-abrasive soaps. 6. After use, rinse with hot water. 7. Mould is dishwasher safe (place in the top rack). Rollers: wash by hand.

ADVICE

1. For better handling use pastry sheets recently removed from the fridge. 2. Use the grease-proof paper stuck to the pastry sheets to help place the sheets on the mould. 3. Sprinkle with a little flour if dough sticks to the roller. 4. Don't throw away leftover pastry! Roll it out again and use it for more mini pies. 5. You can use milk instead of egg to brush the mini pies before baking.

Filling for tuna and roasted pepper mini pies



Ingredients:
 3 tins tuna (8.5 oz approx)
 1 roasted pepper
 0.7 oz onion
 1 clove of garlic
 Salt and pepper

For the garnish:
 Dried parsley

How to prepare:

1. Roast the pepper - either in the oven, microwave, or over a naked flame. Leave to cool. **2.** Peel and finely chop the onion, roasted pepper, and garlic. **3.** Fry the onion and garlic in a small amount of oil in a frying pan. Finally, add the pepper and tuna, season, and leave to cool. **4.** Fill the mini pies. **5.** Garnish with dried parsley.

Comments: If you don't want to roast the pepper you can finely chop it and fry it with the onion and garlic.



Vegetable rolls



Ingredients:
 18 green asparagus tips
 3 carrots
 1 sheet of pastry dough
 1 egg

For the sauce:
 1 plain yogurt
 1 sprig of dill
 1 tablespoon of olive oil

How to prepare:

1. Pre-heat the oven to 185°C/365°F. **2.** Cut the carrots into 4 cm-long julienne strips that are ½ cm wide. **3.** Cut off 4 cm-long asparagus tips and then slice them down the middle lengthwise. **4.** Salt and pepper the asparagus and set aside. **5.** Spread out the sheet of dough and use the mould to cut it into 18 trapezoids. **6.** Place one carrot strip and two asparagus halves on one side of each trapezoid and roll it up. **7.** Brush the rolls with egg and bake them for 15-20 minutes. **8.** Mix the yogurt, chopped dill and olive oil together, and use the sauce for dipping the rolls.



Sausage rolls



Ingredients:
 6 Frankfurters
 1 sheet of pastry dough
 1 egg

For the sauce:
 1 tablespoon of Dijon Mustard
 3 tablespoons of blossom honey

How to prepare:

1. Pre-heat the oven to 185°C/365°F. **2.** Cut the frankfurters into 3 equal parts and set aside. **3.** With the pastry mould, cut the sheet of dough into 18 trapezoids. Place a piece of frankfurter in the centre of each trapezoid and roll it up. **4.** Brush the sausage rolls with egg and bake for 20 minutes. **5.** Mix the mustard and honey together and use the sauce for dipping the rolls.



Fig and serrano ham rolls



Ingredients:
 7 figs
 7 slices of serrano ham
 1 sheet of pastry dough
 1 egg

How to prepare:

1. Pre-heat the oven to 185°C/365°F. **2.** Cut the figs into 4 pieces and set aside. **3.** Cut the slices of ham into 4 pieces and set aside. **4.** Spread out the sheet of dough and use the mould to cut it into 27 diamonds. **5.** Place the ham and fig into the centre of each diamond and close them by joining the corners. **6.** Brush the sausage rolls with egg and bake for 20 minutes.



Filling for honey and nut mini pies



Ingredients:
 1.8 oz almonds
 1.8 oz hazelnuts
 1.8 oz walnuts
 1.8 oz peanuts
 0.2 oz cinnamon
 1.8 oz honey
 0.3 oz grated orange zest

For the garnish:

Nuts, sugar, and honey

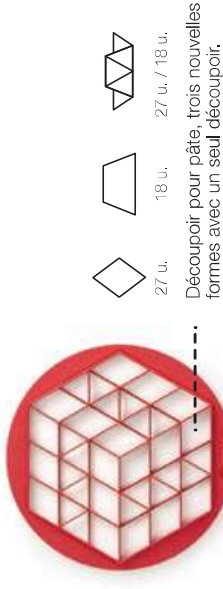
How to prepare:

1. Crush/blend and mix all the ingredients until they come together in a dough. **2.** Fill the pastries. **3.** Decorate with sugar and a nut. **4.** When the pies have cooked and cooled down, drizzle with honey.



Préparez un grand choix de petits fours salés ou sucrés sans effort en un tour de main.

Préparez en très peu de temps un grand choix de petits-fours salés ou sucrés faits maison, dignes de chez le traiteur. Vos invités vont être bluffés!



Découper pour pâte, trois nouvelles formes avec un seul découpoir.

MODE D'EMPLOI Roulés

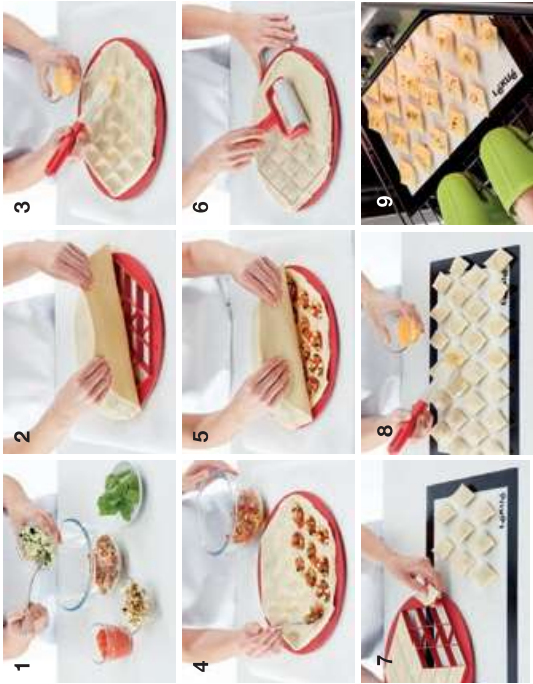
Pour recette, vous aurez besoin d'un rouleau de pâte (feuilletée, brisée, pour pizza ou empanadas) et 1 œuf pour dorer. Choisissez votre garniture et décoration préférées parmi celles que nous vous proposons ou laissez libre cours à votre imagination.



1. Placez le rouleau de pâte sur une surface lisse. Placez le découpoir par-dessus et appuyez pour découper la pâte. 2. Séparez les bases obtenues. 3. Disposez la farce au centre de chacune des bases. 4. Refermez-les avec précaution et placez les roulés sur un tapis sur la plaque de votre four. 5. Dorez-les avec un œuf et décorez-les. 6. Faites cuire au four 15 minutes à 185°C. **Laissez tiédir - c'est prêt !**

MODE D'EMPLOI Bouchées farcies

Pour toutes les recettes, vous aurez besoin de 2 rouleaux de pâte (feuilletée, brisée, pour pizza ou empanadas) et 1 œuf pour dorer. Choisissez votre garniture et décoration préférées parmi celles que nous vous proposons ou laissez libre cours à votre imagination.



1. Préparez la garniture souhaitée (voir les recettes de farces). 2. Placez le premier disque de pâte sur le découpoir. 3. Dorez à l'œuf la pâte au niveau des arêtes du découpoir pour une meilleure adhérence de la deuxième couche à venir (facultatif). 4. Remplissez toutes les cavités de manière uniforme avec la farce. 5. Placez le deuxième disque de pâte par-dessus. 6. Découpez les petits fours à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. 7. Démoulez et placez les petits fours sur un tapis de four ou du papier sulfurisé placé sur la plaque de votre four. 8. Dorez-les avec un œuf et décorez-les. Faites cuire au four 15 minutes à 185°C. **Laissez refroidir et c'est prêt !**

RECOMMANDATIONS

1. Laver le produit avant la première utilisation. 2. Ne convient pas au micro-ondes. 3. Ne convient pas au four. 4. Ne pas le placer directement au contact d'une flamme ni d'une source de chaleur. 5. Ne pas utiliser de détergents abrasifs. 6. Après utilisation, rincer à l'eau chaude. 7. Le découpoir convient pour le lave-vaisselle (le placer dans le panier supérieur). Rouleaux : laver à la main.

CONSEILS

1. Pour une préparation plus facile sortez les pâtes du réfrigérateur au dernier moment pour qu'elles restent fermes. 2. Se servir du papier sulfurisé comme support pour une manipulation plus facile des pâtes. 3. Saupoudrez un peu de farine si la pâte colle au rouleau. 4. Ne jetez pas la pâte en trop! Abaissez-la à nouveau et utilisez-la pour réaliser des petits fours supplémentaires. 5. Pour dorer les petits fours, avant la cuisson au four, vous pouvez utiliser du lait à la place de l'œuf.

Farce pour mini feuilleté au thon et poivrons grillés



Ingrédients :

3 boîtes de thon (240 g env.)
1 poivron grillé
20 g d'oignons
1 gousse d'ail
Sel et poivre

Pour la décoration :

Persil séché

Préparation :

1. Faites griller le poivron au four, au micro-ondes ou directement sur le feu. Laissez refroidir. **2.** Épluchez et découpez l'oignon, le poivron grillé et l'ail en petits morceaux. **3.** Dans une poêle, avec un peu d'huile, faites sauter l'oignon et l'ail. Enfin, ajoutez le poivron et le thon, assaisonnez et laissez refroidir. **4.** Farcissez les mini feuilletés.

5. Décorez-les avec le persil séché.
Remarques : Si vous ne souhaitez pas faire griller le poivron en avance, vous pouvez le couper finement en morceaux et le faire frire avec l'oignon et l'ail.



Roulés aux légumes



Ingrédients :

18 pointes d'asperges vertes
3 carottes
1 rouleau de pâte feuilletée
1 œuf

Pour la sauce :

1 yaourt nature
1 bouquet d'aneth
1 cuillerée à soupe d'huile d'olive

Préparation :

1. Faites préchauffer le four à 180°C. **2.** Taillez la carotte en julienne de 4 cm de long sur ½ cm de large. **3.** Coupez les pointes des asperges à 4 cm puis en deux dans le sens de la longueur. **4.** Salez, poivrez et réservez. **5.** Abaissez la pâte et découpez-y 18 trapèzes grâce au découpoir. **6.** Dans un coin de chaque trapèze, disposez une lamelle de carotte et deux demi-asperges, puis refermez. **7.** Dorez les roulés avec un œuf et faites-les cuire au four pendant 15 à 20 minutes. **8.** Mélangez le yaourt, l'aneth ciselé et l'huile d'olive, et utilisez cette sauce pour y tremper les roulés.



Roulés aux saucisses de Strasbourg



Ingrédients :

6 saucisses de Strasbourg
1 rouleau de pâte feuilletée
1 œuf

Pour la sauce :

1 cuillerée à soupe de moutarde de Dijon
3 cuillerées à soupe de miel de fleurs

Préparation :

1. Faites préchauffer le four à 180°C. **2.** Coupez les saucisses de Strasbourg en 3 tronçons de même longueur et réservez. **3.** Avec le découpoir, découpez 18 trapèzes dans le rouleau de pâte. Disposez un tronçon de saucisse de Strasbourg au centre de chaque trapèze et refermez. **4.** Dorez les roulés avec un œuf et faites-les cuire au four pendant 15 à 20 minutes. **5.** Mélangez la moutarde et le miel et utilisez cette sauce pour y tremper les roulés.



Roulés aux figues et au jambon serrano



Ingrédients :

7 figues
7 tranches de jambon serrano
1 rouleau de pâte feuilletée
1 œuf

Préparation :

1. Faites préchauffer le four à 180°C. **2.** Coupez les figues en 4 et réservez. **3.** Coupez les tranches de jambon en 4 et réservez. **4.** Abaissez la pâte et découpez-y 27 losanges grâce au découpoir. **5.** Disposez le jambon et la pulpe de figue au centre de chaque losange et refermez-les en joignant les deux coins. **6.** Dorez les roulés avec un œuf et faites-les cuire au four pendant 15 à 20 minutes.



Garniture pour petits gâteaux aux fruits secs et miel



Ingrédients :

50 g d'amandes
50 g de noisettes
50 g de noix
50 g de cacahuètes
5 g de cannelle
50 g de miel
10 g de zeste d'orange râpé

Pour la décoration :

Fruits secs, sucre et miel

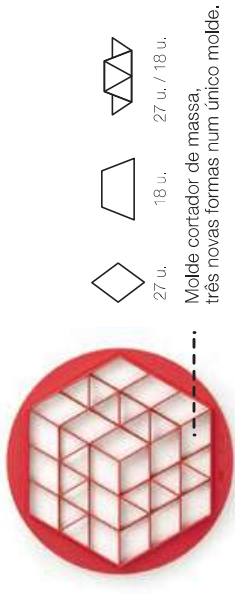
Préparation :

1. Broyez et mélangez tous les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte homogène. **2.** Fourrez les petits gâteaux. **3.** Décorez-les avec le sucre et un fruit sec. **4.** Lorsque les gâteaux sont cuits et ont refroidi, arrosez-les d'un filet de miel.



Prepare uma grande variedade de aperitivos ou pastelinhos facilmente e de uma única vez.

Seja o anfitrião perfeito e surpreenda os seus convidados com uma grande variedade de aperitivos ou pastelinhos feitos em casa num instante.



Molde cortador de massa, três novas formas num único molde.

MODO DE APLICAÇÃO Rolos

Para todas as receitas precisará de 2 lâminas de massa (massa folhada, massa quebrada, massa para pizza ou massa para empadas) e 1 ovo para pintar. Escolha o seu recheio e decoração favoritos entre estas propostas ou deixe voar a sua imaginação.



1. Coloque a massa estendida numa superfície lisa. Corte com o molde, pressionando-o por cima da massa.
2. Separe as bases obtidas.
3. Coloque o recheio do centro das bases.
4. Enrole-as com cuidado e coloque os rolos numa base para bandejas em cima da bandeja do forno.
5. Pinte-os com ovo e decore-os.
6. Leve ao forno durante 15 minutos a 185°C. **Deixe arrefecer e está pronto!**

MODO DE APLICAÇÃO Aperitivos recheados

Para todas as receitas precisará de 2 lâminas de massa (massa folhada, massa quebrada, massa para pizza ou massa para empadas) e 1 ovo para pintar. Escolha o seu recheio e decoração favoritos entre estas propostas ou deixe voar a sua imaginação.



1. Prepare o recheio pretendido (ver as receitas dos recheios).
2. Coloque a primeira lâmina de massa em cima do molde.
3. Pinte com ovo nos contornos para melhorar o fecho (opcional).
4. Recheie todas as cavidades com o recheio, uniformemente.
5. Coloque a segunda lâmina de massa em cima da primeira.
6. Corte os aperitivos com ajuda de um rolo.
7. Retire os moldes e coloque-os num papel de bandeja em cima da bandeja do forno.
8. Leve ao forno 15 minutos a 185°C. **Deixe arrefecer um pouco e está pronto!**

RECOMENDAÇÕES

1. Lave o produto antes da primeira utilização.
2. Não adequado para micro-ondas.
3. Não adequado para forno.
4. Não o coloque diretamente sobre a chama ou em contacto direto com uma fonte de calor.
5. Não utilize sabões abrasivos.
6. Após usar, enxague com água quente.
7. Molde de corte próprio para máquinas de lavar loiça (coloque-o na bandeja superior).
8. Rolos: lavar à mão.

CONSELHOS

1. Para uma melhor manipulação, utilize as lâminas de massa recém retiradas do frigorífico.
2. Ao colocar as lâminas em cima do molde, ajude com o papel vegetal que está em volta.
3. Polvilhe com um pouco de farinha se a massa ficar pegada ao rolo.
4. Não deite fora a massa que sobrar! Amasse-a novamente e utilize-a para obter aperitivos adicionais.
5. Para pintar os aperitivos antes de os levar ao forno, pode utilizar leite em vez de ovo.

Recheio para mini pastelinhos de atum e pimento



Ingredientes:

- 3 latas de atum (240 g aprox)
- 1 pimento assado
- 20 g de cebola
- 1 dente de alho
- Sal e pimenta

Para a decoração:

- Salsa seca



Elaboração:

1. Assar o pimento no forno, micro-ondas ou no fogão. Deixe arrefecer.
2. Pique a cebola, o pimento assado e o alho em pedaços pequenos.
3. Numa frigideira com um pouco de azeite, refogue a cebola e o alho. Por último, adicione o pimento e o atum, sal e pimenta e deixe arrefecer.
4. Recheie os pastelinhos.

5. Decore-os com salsa seca.

Observações: Se não quer assar o pimento previamente, pode picá-lo em pedaços finos e fritá-lo na frigideira com a cebola e o alho.

Rolinhos vegetais



Ingredientes:

- 18 pontas de espargos verdes
- 3 cenouras
- 1 folha de massa folhada
- 1 ovo

Para o molho:

- 1 iogurte natural
- Um ramo de aneto
- 1 colher de azeite



Elaboração:

1. Pré-aqueça o forno a 180°C.
2. Corte a cenoura em palito, com 4 cm de comprimento por 1/2 cm de largura.
3. Corte as pontas dos espargos com 4 cm de comprimento e ao meio, no sentido do comprimento também.
4. Tempere com sal e pimenta e reserve.
5. Estenda a massa, e com o molde cortador, corte a folha de massa folhada em 18 pirâmides.
6. Numa ponta de cada pirâmide, coloque uma cenoura e dois meios espargos e enrole.
7. Pinte os rolinhos com ovo e leve ao forno durante 15-20 minutos.
8. Misture o iogurte, o aneto picado e o azeite, e use o molho para molhar os rolinhos.

Rolinhos de Frankfurt



Ingredientes:

- 6 salsichas Frankfurt
- 1 folha massa folhada
- 1 ovo

Para o molho:

- 1 colher de Mostarda de Dijon
- 3 colheres de mel de flores



Elaboração:

1. Pré-aqueça o forno a 180°C.
2. Corte as salsichas em 3 partes iguais e reserve.
3. Com o molde cortador, corte a massa folhada em 18 pirâmides. Coloque uma peça de salsicha no centro de cada pirâmide e enrole.
4. Pinte os rolos com ovo e leve ao forno durante 15-20 minutos.
5. Misture a mostarda e o mel, e use o molho para molhar os rolinhos.

Rolinhos de figos e presunto serrano



Ingredientes:

- 7 figos
- 7 fatias de salmão serrano
- 1 folha de massa folhada
- 1 ovo



Elaboração:

1. Pré-aqueça o forno a 180°C.
2. Corte os figos em 4 e reserve.
3. Corte as fatias de presunto em 4 e reserve.
4. Estenda a massa e com o molde cortador, corte a folha de massa folhada em 27 losangos.
5. Coloque o presunto e a polpa de figo no centro de cada losango e enrole-os juntando as duas pontas.
6. Pinte os rolos com ovo e leve ao forno durante 15-20 minutos.

Recheio para pastelinhos de frutos secos e mel



Ingredientes:

- 50 g de amêndoas
- 50 g de avelãs
- 50 g de nozes
- 50 g de amendoins
- 5 g de canela
- 50 g de mel
- 10 g de raspa de pele de laranja

Para a decoração:

- Frutos secos, açúcar e mel

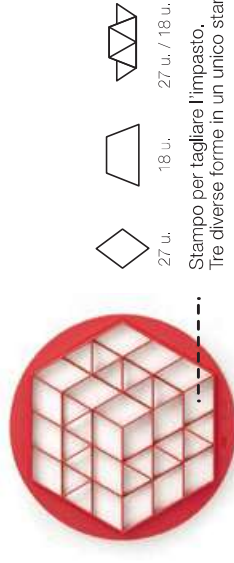


Elaboração:

1. Triture e misture todos os ingredientes até obter uma pasta homogénea.
2. Recheie os pastelinhos.
3. Decore-os com açúcar e um fruto seco.
4. Quando os pastelinhos estiverem feitos e tiverem arrefecido, adicione um fio de mel por cima.

Prepara una grande varietà di aperitivi o dolcetti senza sforzo e in una sola volta.

Diventa il perfetto anfitrione e sorprendi i tuoi ospiti con una grande varietà di aperitivi e dolcetti fatti in casa in pochissimo tempo.



Stampo per tagliare l'impasto.
Tire diverse forme in un unico stampo.

MODO D'UTILIZZO Rotolini

Per questa ricetta avrai bisogno di 1 sfoglia di impasto (pasta sfoglia, pasta brisé, impasto della pizza o impasto per panzerotti) e 1 uovo per spennellare. Scegli il tuo ripieno e la tua decorazione preferiti tra quelli che ti offriamo o fai volare la tua immaginazione.



1. Posiziona la sfoglia di impasto su una superficie liscia. Taglia l'impasto pressando lo stampo su di esso. 2. Separa le sfoglie di pasta ottenute. 3. Colloca il ripieno al centro delle sfoglie di pasta. 4. Arrotola le sfoglie con attenzione e colloca i rotolini su un tappetino sopra la teglia del forno. 5. Spennella i rotolini con dell'uovo e decorali a tuo piacimento. 6. Inforna per 15 minuti a 185 C°. **Lasciali intepidire e buon appetito!**

MODO D'UTILIZZO Aperitivi ripieni

Per tutte le ricette avrai bisogno di 2 sfoglie di impasto (pasta sfoglia, pasta brisé, impasto della pizza o impasto per panzerotti) e 1 uovo per spennellare. Scegli il tuo ripieno e la tua decorazione preferiti tra quelli che ti offriamo o fai volare la tua immaginazione.



1. Prepara il ripieno desiderato (vedi le ricette dei ripieni). 2. Metti la prima base di impasto sullo stampo. 3. Spennella l'uovo sui bordi per migliorare la chiusura (opzionale). 4. Riempi tutte le cavità uniformemente con il ripieno. 5. Metti la seconda sfoglia di impasto sopra la prima. 6. Taglia gli aperitivi con l'aiuto di un mattarello. 7. Togli dallo stampo e mettili su un tappetino sopra la placca da forno. Spennellali con l'uovo e decorali. 8. Cuoci 15 minuti a 185°C. **Lasciali raffreddare e sono pronti!!**

RACCOMANDAZIONI

1. Lavare prima del primo utilizzo. 2. Non adatto per il microonde. 3. Non adatto per il forno. 4. Non posizionarlo direttamente sopra fiamme o a contatto diretto con fonti di calore. 5. Non usare saponi abrasivi. 6. Dopo l'uso, sciquare con acqua calda. 7. Stampo lavabile in lavastoviglie (collocarlo nel cestello superiore). Rulli: lavare a mano.

CONSIGLI

1. Per lavorare più comodamente, utilizza le sfoglie di impasto appena tolte dal frigorifero. 2. Nel mettere le sfoglie sopra lo stampo, utilizza la carta vegetale in cui sono avvolte. 3. Spolvera con un po' di farina se l'impasto si attacca al rullo. 4. Non buttare l'impasto che avanza! Stendilo nuovamente e utilizzalo per fare degli aperitivi extra. 5. Per spennellare gli antipasti prima della cottura, puoi utilizzare il latte invece dell'uovo.

Ripieno per mini sfoglie al tonno e peperoni arrostiti



Ingredienti:

3 scatole di tonno (circa 240 g)
1 peperone arrostito
20 g di cipolla
1 spicchio di aglio
Sale e pepe

Per la decorazione

Piezzemolo secco



Preparazione:

1. Arrostisci il peperone in forno, nel microonde o su fiamma viva. **2.** Pela y taglia a tocchetti la cipolla, il peperone arrostito e l'aglio. **3.** In una padella con filo di olio soffriggi la cipolla con l'aglio. Infine aggiungi il peperone e il tonno, condisci con sale e pepe e lascia raffreddare. **4.** Riempi le mini sfoglie. **5.** Decora con piezzemolo secco.

Suggerimenti: Se non vuoi arrostiti i peperoni, puoi unirli alla preparazione del soffritto nella padella insieme all'aglio e alla cipolla.

Rotolini vegetali



Ingredienti:

18 punte di asparagi verdi
3 carote
1 sfoglia di impasto
1 uovo

Per la salsa:

1 yogurt naturale
Un rametto di aneto
1 cucchiaino di olio di oliva



Preparazione:

1. Preiscalda il forno a 185 C°. **2.** Taglia le carote a julienne con 4 cm di lunghezza e di 1/2 cm di spessore. **3.** Taglia le punte degli asparagi con 4 cm di lunghezza e lungo la metà longitudinalmente. **4.** Condisci con sale e pepe e metti da parte. **5.** Stendi la pasta e con lo stampo taglia la sfoglia in 18 trapezi. **6.** Su un lato di ogni trapezio, disponi la carota e due mezzi asparagi e arrotola. **7.** Spennella i rotolini con uovo e infornali per 15-20 minuti. **8.** Mescola lo yogurt, l'aneto tritato, l'olio di oliva e usa la salsa per intingere i rotolini.

Rotolini di wurstel



Ingredienti:

6 wurstel
1 sfoglia di impasto
1 uovo

Per la salsa:

1 cucchiaino di mostarda di Digione
3 cucchiaini di miele di fiori



Preparazione:

1. Preiscalda il forno a 185 C°. **2.** Taglia i wurstel in 3 parti uguali e mettili da parte. **3.** Con lo stampo, taglia la sfoglia di impasto in 18 trapezi. Posiziona un pezzo di wurstel al centro di ogni trapezio e arrotolalo. **4.** Spennella i rotolini con uovo e infornali per 15/20 minuti. **5.** Amalgama insieme la mostarda e il miele e usa il composto per intingere i rotolini.

Rotolini con fichi e prosciutto crudo



Ingredienti:

7 fichi
7 fette di prosciutto crudo
1 sfoglia di impasto
1 uovo



Preparazione:

1. Preiscalda il forno a 185 C°. **2.** Taglia i fichi in 4 e mettili da parte. **3.** Taglia in 4 le fette di prosciutto e mettile da parte. **4.** Stendi la pasta con lo stampo, taglia la sfoglia in 27 rombi. **5.** Disponi il prosciutto e la polpa del fico al centro di ogni rombo e arrotola le sfoglie unendo i due angoli. **6.** Spennella i rotolini con uovo e infornali per 15/20 minuti.

Ripieno per mini sfoglie con frutta secca e miele



Ingredienti:

50 g di mandorle
50 g di nocciole
50 g di noci
50 g di arachidi
50 g di cannella
50 g di miele
10 g di scorza di arancia



Per la decorazione:

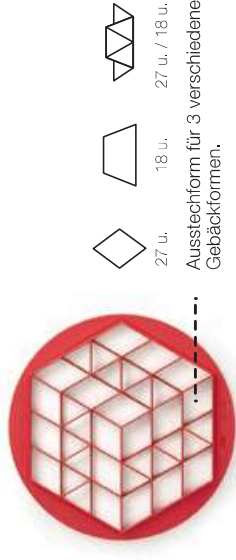
Frutta secca, zucchero e miele

Preparazione:

1. Trita e amalgama insieme tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta omogenea. **2.** Farcisci le mini sfoglie. **3.** Decora con zucchero e frutta secca. **4.** Una volta cotti e raffreddati, guarnisci con un tocco di miele.

Bereiten Sie viele Appetithäppchen gleichzeitig und ohne große Anstrengung vor.

Werden Sie zum perfekten Gastgeber und überraschen Sie Ihre Gäste im Nu mit einer Auswahl an Vorspeisen und hausgemachten Mini-Törtchen.



GEBRAUCHSANWEISUNG Röllchen

Für dieses Rezept brauchen Sie einen flachen Teigboden (Blätterteig, Mürbeteig, Pizzateig oder Teig für gefüllte Teigtaschen) sowie 1 Ei zu bestreichen. Wählen Sie aus unserem Angebot Ihre Lieblings-Füllung und -Dekoration, oder lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf.



1. Legen Sie den Teigboden auf eine glatte Fläche. Schneiden Sie den Teig mit der Backform durch leichten Druck auf den Teig. 2. Trennen Sie die einzelnen Stücke voneinander. 3. Geben Sie die Füllung in die Mitte des Teigs. 4. Rollen Sie ihn nun vorsichtig und legen Sie die Röllchen auf ein Backpapier auf dem Backblech. 5. Mit Ei überstreichen und verzieren. 6. 15 Minuten bei 185 ° C backen. **Abkühlen lassen und fertig!**

GEBRAUCHSANWEISUNG Appetithäppchen

Für alle Rezepte werden zwei Teiglagen benötigt (Blätterteig, Mürbeteig, Pizzateig oder Teig für gefüllte Teigtaschen) sowie 1 Ei zu bestreichen. Wählen Sie aus unserem Angebot Ihre Lieblings-Füllung und -Dekoration, oder lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf.



1. Bereiten Sie die gewünschte Füllung vor (siehe Rezepte für Füllungen). 2. Legen Sie die erste Teiglage auf den Formschneller. 3. Bemalen Sie die Ränder mit Ei, um eine bessere Abdichtung (optional) zu erzielen. 4. Füllen Sie sämtliche Hohlräume gleichmäßig mit der Füllung aus. 5. Legen Sie die zweite Teiglage über die erste. 6. Schneiden Sie die Appetithäppchen mit einem Rollmesser. 7. Entnehmen Sie die ausgeschnittenen Teigformen aus dem Formschneller und legen Sie diese auf einem Backpapier auf dem Backblech aus. Bestreichen Sie diese mit Ei und dekorieren Sie sie. 8. Backen Sie die Teigteile 15 Minuten bei 185 ° C. **Abkühlen lassen und fertig!**

EMPFEHLUNGEN

1. Spülen Sie das Produkt vor dem ersten Gebrauch gründlich. 2. Nicht für die Mikrowelle oder den Backofen geeignet. 3. Nicht auf eine offene Flamme oder direkt auf eine Wärmequelle legen. 4. Keine aggressiven oder scheuermittelhaltige Reinigungsmittel verwenden. 5. Nach dem Gebrauch mit heißem Wasser abspülen. 6. Die Ausstechform ist spülmaschinenfest (oberes Fach). Teigrollen von Hand spülen.

TIPPS

1. Verarbeiten Sie den Teig sofort nach dem Herausnehmen aus dem Kühlschrank. 2. Verwenden Sie das Backpapier des Fertigteigs, um diesem auf der Ausstechform zu platzieren. 3. Bestäuben Sie den Teig mit etwas Mehl, falls dieser an der Teigrolle kleben sollte. 4. Werfen Sie übrig gebliebenen Teig nicht weg, sondern rollen Sie ihn erneut aus und verwenden Sie ihn für zusätzliche Häppchen. 5. Zum Bestreichen der Vorspeisen vor dem Backen eignet sich auch Milch statt Ei.

Füllung mit Thunfisch und gebratener Paprika



Zutaten:

- 3 Dosen Thunfisch (ca. 240 g)
- 1 gebratener Paprika
- 20 g Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- Salz und Pfeffer

Für die Verzierung:

- Getrocknete Petersilie



Zubereitung:

1. Paprika im Ofen, in der Mikrowelle oder in der Pfanne braten und abkühlen lassen.
 2. Die geschälte Zwiebel, den geschälten Knoblauch und die gebratene Paprika in kleine Stücke schneiden.
 3. Zwiebel und Knoblauch anbraten und anschließend Paprika und Thunfisch hinzufügen, salzen, pfeffern und abkühlen lassen.
 4. Die Mini-Gebäckstücke damit füllen.
 5. Mit getrockneter Petersilie verzieren.
- Hinweise: Wenn Sie die Paprika nicht vorher anbraten möchten, können Sie diese auch fein schneiden und in der Pfanne mit Zwiebeln und Knoblauch anbraten.

Gemüseröllchen



Zutaten:

- 18 grüne Spargelspitzen
- 3 Möhren
- 1 Blätterteig (Fertigprodukt)
- 1 Ei

Für die Sauce:

- 1 Naturjoghurt
- Ein Dillzweig
- 1 Löffel Olivenöl



Zubereitung:

1. Den Ofen auf 185° C vorheizen.
2. Die Möhren in Julienne-Streifen schneiden, 4 cm lang und ½ cm breit.
3. Die Spargelspitzen in 4 cm lange Stücke schneiden und diese dann einmal längs halbieren.
4. Salzen, pfeffern und beiseite legen.
5. Den Blätterteig mit der Ausstechform in 18 trapezförmige Stücke teilen.
6. Auf jedes Stück eine Möhre und zwei Stücke Spargel legen und zusammenrollen.
7. Die Röllchen mit Ei bestreichen und 15 bis 20 Minuten backen.
8. Joghurt, gehackten Dill und Olivenöl mischen und als Sauce mit dem Röllchen servieren.

Röllchen mit Frankfurter Würstchen



Zutaten:

- 6 Frankfurter Würstchen
- 1 Blätterteig (Fertigprodukt)
- 1 Ei

Für die Sauce:

- 1 Löffel Dijon-Senf
- 3 Löffel Blütenhonig

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 185° C vorheizen.
2. Die Würstchen jeweils in drei gleich lange Stücke schneiden beiseitelegen.
3. Den Blätterteig mit der Ausstechform in 18 trapezförmige Stücke teilen.
4. Ein Stück Würstchen in die Mitte der einzelnen Stücke legen und zusammenrollen.
5. Mit Ei bestreichen und 15 bis 20 Minuten backen.
5. Senf und Honig mischen und als Dip für die Röllchen vorbereiten.



Röllchen mit Feigen und Serrano-Schinken



Zutaten:

- 7 Feigen
- 7 Scheiben Serrano-Schinken
- 1 Blätterteig (Fertigteig)
- 1 Ei



Zubereitung:

1. Den Ofen auf 185° C vorheizen.
2. Die Feigen jeweils in vier Stücke schneiden und beiseite legen.
3. Die Schinkenscheiben in vier Stücke schneiden und beiseite legen.
4. Den Blätterteig mit der Ausstechform 27 rhombenförmige Stücke teilen.
5. Den Schinken und das Fruchtfleisch der Feigen in die Mitte legen, rollen und beide Ecken aufeinander legen.
6. Mit Ei bestreichen und 15 bis 20 Minuten backen.

Füllung mit Trockenfrüchten und Honig



Zutaten:

- 50 g Mandeln
- 50 g Haselnüsse
- 50 g Walnüsse
- 50 g Erdnüsse
- 5 g Zimt
- 50 g Honig
- 10 g geriebene Orangenschale

Für die Verzierung:

- Trockenfrüchte, Zucker und Honig

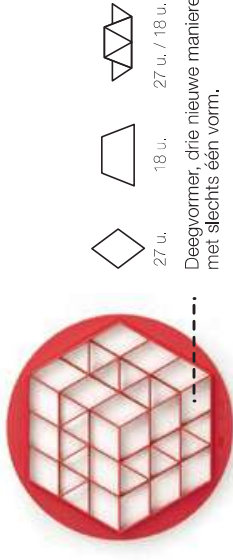
Zubereitung:

1. Alle Zutaten zerkleinern und mischen bis eine gleichmäßige Masse entsteht.
2. Das Gebäck damit füllen.
3. Mit Zucker und Trockenfrüchten verzieren.
4. Auf das fertige und abgekühlte Gebäck ein wenig Honig tropfen.



Bereid moeiteloos en in slechts één keer een verscheidenheid aan hapjes of zoete gebakjes.

Word de perfecte gastheer en verras uw gasten in een mum van tijd met een verscheidenheid aan huisgemaakte hartige en zoete hapjes.



Deegvormer, drie nieuwe manieren met slechts één vorm.

GEBRUIKSAANWIJZING Rolletjes

Voor dit recept is 1 vel deeg nodig (bladerdeeg, taartdeeg, pizzadeeg of quichedeeg) en 1 ei om de hapjes te bestrijken. Kies uw favoriete vulling en decoratie uit de receptenlijst of laat uw verbeelding de vrije loop.



1. Plaats de deeglaag op een vlak oppervlak. Snijd met de vorm door op de deeglaag te drukken. 2. Scheid de verkregen lagen. 3. Plaats de vulling in het midden van de lagen. 4. Rol ze voorzichtig op en plaats de rolletjes op een bakplaat op de ovenplaat. 5. Bestrijk ze met ei en versier ze. 6. Laat 15 minuten bakken op 185 °C. **Laat ze afkoelen en klaar!**

GEBRUIKSAANWIJZING Gevulde aperitiefhapjes

Voor alle recepten zijn twee vellen deeg nodig (bladerdeeg, taartdeeg, pizzadeeg of quichedeeg) en 1 ei om de hapjes te bestrijken. Kies uw favoriete vulling en decoratie uit de receptenlijst of laat uw verbeelding de vrije loop.



1. Bereid de gewenste vulling (zie recepten voor vullingen). 2. Plaats het eerste deegvel boven de mal. 3. Bestrijk de randen met ei zodat ze beter dichtplakken (optioneel). 4. Vul alle openingen gelijkmatig met vulling. 5. Plaats de tweede deeglaag bovenop de eerste. 6. Snijd de hapjes met behulp van een rol. 7. Haal de hapjes uit de mal en leg ze op de ovenplaat bovenop het ovenrooster. Bestrijk ze met ei en bestrooi. 8. Bak 15 minuten op 185 °C. **Laat afkoelen en klaar!**

AANBEVELINGEN

1. Was het product voor het eerste gebruik. 2. Niet geschikt voor de magnetron. 3. Niet geschikt voor de oven. 4. Niet direct boven een vlam plaatsen of in direct contact brengen met een warmtebron. 5. Gebruik geen schurende reinigingsmiddel. 6. Na gebruik spoelen met warm water. 7. Deegvormer geschikt voor vaatwasser (plaats in het bovenste rek). Gebakswielen: met de hand wassen.

TIPS

1. Voor optimaal gebruik haalt u de deegvellen direct vóór gebruik uit de koelkast. 2. Plaats de deeglagen gemakkelijk op de mal met behulp van het bakpapier dat om het deeg zit. 3. Strooi wat bloem als het deeg vastplakt aan het gebakswiel. 4. Gooi het overgebleven deeg niet weg! Rol het deeg opnieuw uit en maak er nog meer hapjes van. 5. U kunt de hapjes ook vóór het bakken bestrijken met melk in plaats van ei.

Vulling voor mini bladerdeegjes met tonijn en geroosterde paprika



Ingrediënten:

3 blikjes tonijn (ca. 240 g)
1 geroosterde paprika
20 g ui
1 teentje look
Peper en zout

Voor de versiering:

Gedroogde peterselle



Bereiding:

1. Rooster de paprika in de oven, in de microgolfoven of op het vuur. Laat afkoelen.
 2. Schil en hak de ui, de geroosterde paprika en loek in kleine stukjes.
 3. Bak de ui en de loek met een beetje olie in een pan. Voeg als laatste de paprika en de tonijn toe. Breng op smaak met peper en zout en laat afkoelen.
 4. Vul de mini bladerdeegjes.
 5. Versier ze met gedroogde peterselle.
- Opmerkingen: Als je de paprika niet eerst wil roosteren, kan je deze in fijne stukjes snijden en deze samen met de ui en loek bakken.

Vegetarische rolletjes



Ingrediënten:

18 groene aspergepunten
3 wortels
1 vel bladerdeeg
1 ei

Voor de saus:

1 natuurlijke yoghurt
Een takje dille
1 theelepel olijfolie



Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 185 °C.
2. Snijd de wortel in juliennes van 4 cm lang en 0,5 cm breed.
3. Snijd de punten van de asperges op een lengte van 4 cm en vervolgens doormidden in de lengte.
4. Breng op smaak met zout en peper, en bewaar.
5. Rol het deeg uit en snijd, met de deegvormer, het vel bladerdeeg in 18 trapezia.
6. Plaats op een rand van elke trapezium een stukje wortel en twee halve aspergepunten, en rol op.
7. Bestrijk de rolletjes met ei en bak ze gedurende 15-20 minuten.
8. Meng de yoghurt, de fijngesneden dille en de olijfolie, en gebruik als dipsaus voor de rolletjes.

Frankfurter-rolletjes



Ingrediënten:

6 Frankfurter-worstjes
1 vel bladerdeeg
1 ei

Voor de saus:

1 theelepel Dijon-mosterd
3 theelepels bloemhoning



Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 185 °C.
2. Snijd de Frankfurterworstjes in 3 gelijke stukken en bewaar.
3. Snijd het vel bladerdeeg in 18 trapezia met de deegvormer. Plaats een stukje Frankfurter-worst in het midden van elke trapezium en rol op.
4. Bestrijk de rolletjes met ei en bak gedurende 15-20 minuten.
5. Meng de mosterd en de honing, en gebruik als dipsaus voor de rolletjes.

Rolletjes met vijgen en serranoham



Ingrediënten:

7 vijgen
7 plakjes serranoham
1 vel bladerdeeg
1 ei



Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 185 °C.
2. Snijd de vijgen in 4 en bewaar.
3. Snijd de sneetjes ham in 4 en bewaar.
4. Rol het deeg uit en snijd, met de deegvormer, het vel bladerdeeg in 27 ruitjes.
5. Plaats de ham en het vruchtvlees van de vijg in het midden van elke ruit en rol op door de beide hoeken samen te brengen.
6. Bestrijk de rolletjes met ei en bak gedurende 15-20 minuten.

Vulling voor gebakjes met noten en honing



Ingrediënten:

50 g amandelen
50 g hazelnooten
50 g walnoten
50 g pindanoten
5 g kaneel
50 g honing
10 g geraspte sinaasappelschil



Voor de versiering:

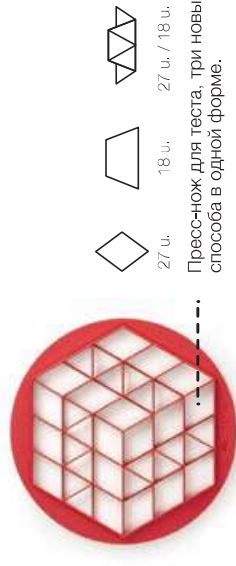
Noten, suiker en honing

Bereiding:

1. Maal en meng alle ingrediënten tot een homogene pasta.
2. Vul de gebakjes.
3. Versier ze met suiker en noten.
4. Wanneer de gebakjes klaar en afgekoeld zijn, breng dan een laag honing aan.

Готовьте разнообразные закусочки или сладкие пирожки всего за один раз и без всяких усилий.

Почувствуйте себя идеальной хозяйкой и удивите своих гостей разнообразными закусками или сладкими пирожками, приготовленными в домашних условиях за считанные минуты.



СПОСОБ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ Рулетики

Для этого рецепта вам понадобится 1 слой теста (слоеное, песочное, для пиццы или для слоеных пирожков) и 1 яйцо для смазывания. Выберите любимую начинку и украшение из предложенных рецептов или дайте волю своему воображению.



1. Поместите слой теста на гладкую поверхность. Вырежьте форму, нажав в центре оснований. 2. Разделите полученные основания. 3. Разместите руллы на верхнюю часть противня. 4. Осторожно скрутите их и поместите руллы на верхнюю часть противня. 5. Смажьте их яйцом и украсьте. 6. Выпекать 15 минут при температуре 185°C. **Оставьте остудиться и готово!**

СПОСОБ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ Фаршированные закусочки

Для приготовления любого рецепта вам понадобится 2 слоя теста (слоеное, песочное, для пиццы или для слоеных пирожков) и 1 яйцо для смазывания. Выберите любимую начинку и украшение из предложенных рецептов или дайте волю своему воображению.



1. Подготовьте начинку (смотрите рецепты начинкок). 2. Поместите первый слой теста поверх формы. 3. Смажьте края теста для лучшего склеивания (не обязательно). 4. Равномерно заполните начинкой все углубления формы. 5. Положите второй слой теста поверх первого. 6. Разрежьте закусочки с помощью скользящего шпателя. 7. Выньте изделия из формы и выложите их на противень с пергаментной бумагой. Смажьте яйцом и украсьте. 8. Выпекать 15 минут при температуре 185 °C. **Остудить и готово!**

РЕКОМЕНДАЦИИ

1. Помойте контейнер перед первым использованием. 2. Не подходит для микроволновой печи. 3. Не подходит для духовки. 4. Не ставьте на открытый огонь или источник тепла. 5. Не используйте абразивные чистящие средства. 6. После использования помойте под горячей водой. 7. Форма для нарезки пригодна для посудомоечной машины (размещать на верхнем лотке). Валики: моются вручную.

СОВЕТЫ

1. Для облегчения работы с тестом используйте готовое тесто сразу после того, как вынете его из холодильника. 2. Накрывая форму слоем теста, используйте бумагу для выпекания, на которой раскатано готовое тесто. 3. Посыпьте тесто небольшим количеством муки, если к нему прилипает валик. 4. Не выбрасывайте оставшееся тесто! Раскатайте его заново и используйте для приготовления новой выпечки. 5. Чтобы смазать изделия перед запеканием, вместо яйца можно использовать молоко.

Начинка для изделия из слоёного теста с тунцом и обжаренным перцем



Ингредиенты:

- 3 банки тунца (приблизительно 240 г)
- 1 обжаренный перец
- 20 г лука
- 1 зубчик чеснока
- Соль и перец

Для украшения:

- Ошущенная петрушка

Приготовление:

1. Жарьте перец либо в духовке, либо в микроволновой печи, либо с прямым нагревом. Дайте остыть.
 2. Очистите и нарежьте лук, хрустящий перец и чеснок небольшими кусочками.
 3. В сковороде с небольшим количеством масла, обжарьте лук чесноком. Наконец добавьте перец, тунец, соль, перец и отпустите.
 4. Заполните мини-слоеное тесто.
 5. Украсьте сухой петрушкой.
- Наблюдения: Если вы не хотите обжарить перец заранее, вы можете мелко нарезать его и обжарить на сковороде с луком и чесноком.

Рулетки овощные



Ингредиенты:

- 18 стручков зеленой спаржи
- 3 моркови
- 1 слой слоёного теста
- 1 яйцо

Для соуса:

- 1 натуральный йогурт
- Веточка укропа
- 1 столовая ложка оливкового масла

Приготовление:

1. Разогреть духовку до 185°C.
2. Разрежьте молодую морковь длиной 4 см и шириной 1/2 см.
3. Отрежьте кончики спаржи до 4 см в длину, а затем разрежьте пополам.
4. Посолите, поперчите и отложите.
5. Раскатайте тесто и с помощью пресс-формы резака, разрежьте слой слоёного теста на 18 трапезий.
6. На одной стороне каждой трапезии поместите морковь и две половинки спаржи. Сверните.
7. Смажьте рулетики яйцом и выпекайте в течение 15-20 минут.
8. Смешайте йогурт, нарезанный укроп и оливковое масло. Используйте соус для рулетиков.

Рулетики Франкфуртские



Ингредиенты:

- 6 франкфуртских колбасок
- 1 слой слоёного теста
- 1 яйцо

Для соуса:

- 1 столовая ложка дижонской горчицы
- 3 столовые ложки цветочного меда

Приготовление:

1. Разогреть духовку до 185°C.
2. Разрежьте франкфуртские колбаски на 3 равные части и оставьте.
3. С помощью пресс-формы резака разрежьте слой слоёного теста на 18 трапезий. Поместите кусок франкфуртской колбаски в центр каждой трапезии и сверните его.
4. Смажьте рулетики яйцом и выпекайте в течение 15-20 минут.
5. Смешайте горчицу и мед. Используйте соус для рулетиков.

Рулетики с инжиром и вяленая ветчина



Ингредиенты:

- 7 штук инжира
- 7 кусочков вяленой ветчины
- 1 слой слоёного теста
- 1 яйцо

Ингредиенты:

1. Разогреть духовку до 185°C.
2. Разрежьте инжир на 4 части и отложите.
3. Разрежьте кусочки вяленой ветчины на 4 части и отложите.
4. Раскатайте тесто и, с помощью пресс-формы резака, разрежьте слой слоёного теста на 27 ромбов.
5. Поместите ветчину и мякоть инжира в центр каждого ромба и сверните их вместе с двумя углами.
6. Смажьте рулетики яйцом и выпекайте в течение 15-20 минут.

Начинка для пирожков с орехами и мёдом



Ингредиенты:

- 50 г миндаля
- 50 г фундука
- 50 г орехов
- 50 г арахиса
- 5 г корицы
- 50 г меда
- 10 г апельсиновой цедры

Для украшения:

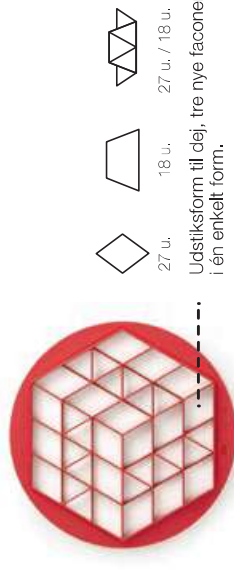
- Орехи, сахар и мед

Приготовление:

1. Смешайте все ингредиенты и измельчите до получения однородной массы.
2. Заполните пирожки начинкой.
3. Украсьте сахаром и сухофруктами.
4. Когда пирожки приготовились и остудились, сверху добавьте ниточку мёда.

Nem tilberedning af et stort udvalg af forskellige snacks eller kager på én gang.

Bliv den perfekte vært, og overrask dine gæster med et stort udvalg af hjemmelavede snacks og kager på ingen tid.



BRUGSANVISNING (ruller)

Til denne opskrift skal du bruge 1 dejlade (butterdej, mørdej, pizzadej eller tærtedej) og 1 æg til pensling. Udvælg dit yndlingsfyld og -pynt blandt vores forslag, eller slip fantasien løs.



1. Rul dejpladen ud på en jævn overflade. Læg udstiksformen oven på dejpladen, og pres til. **2.** Tag de udstukne dejstykker fra. **3.** Placer en mængde fyld midt på dejstykkerne. **4.** Rul forsigtigt dejstykkerne sammen, og placer rullerne på en bageplade med bagepapir eller lignende. **5.** Pensl dem med æg, og pynt dem. **6.** Bages 15 minutter ved 185 °C. **Stil dem til afkøling, og velbekomme!**

BRUGSANVISNING (snacks med fyld)

Til alle opskrifter skal du bruge 2 dejlader (butterdej, mørdej, pizzadej eller tærtedej) og 1 æg til pensling. Udvælg dit yndlingsfyld og -pynt blandt vores forslag, eller slip fantasien løs.



1. Tilbered det ønskede fyld (se opskrifterne på fyld). **2.** Placer den første dejplade hen over formen. **3.** Pensl kanterne med æg for at undgå sprækker i dejen (valgfrit). **4.** Tilsæt en ensartet mængde fyld i alle formens hulrum. **5.** Placer den anden dejplade hen over den første. **6.** Skær de enkelte snacks ud vha. en rulle. **7.** Tag dem ud af formen, og placer dem på en bageplade med bagepapir eller lignende. Pensl dem med æg, og pynt dem. **8.** Bages 15 minutter ved 185 °C. **Stil dem til afkøling, og velbekomme!**

ANBEFALINGER

1. Rengør produktet inden første anvendelse. **2.** Ikke egnet til mikrobølgeovn. **3.** Ikke egnet til ovn. **4.** Må ikke placeres direkte over en flamme eller i direkte kontakt med en varmekilde. **5.** Må ikke rengøres med slibende sæbe. **6.** Skyl produktet med varmt vand efter brug. **7.** Udstiksformen kan gå i opvaskemaskinen (placeres i den øverste bakke).

TIPS

1. Dejladerne er nemmere at håndtere, hvis de kommer direkte fra køleskabet. **2.** Når du skal placere dejladerne hen over formen, kan du benytte dig af det papir, der normalt sidder på dem. **3.** Drys med en smule mel, hvis dejen klister fast til rullen. **4.** Smid ikke den overskydende dej ud! Rul den ud igen, og brug den til yderligere snacks. **5.** Når du pensler dine snacks før bagning, kan du bruge mælk i stedet for æg.

Fyld til små butterdejstærter med tun og grillet peberfrugt



Ingredienser:

- 3 dåser tun (ca. 240 g)
- 1 grillet peberfrugt
- 20 g løg
- 1 fed hvidløg
- Salt og peber

Pynt:

- Tørret persille



Frengangsmåde:

1. Grill peberfrugten – enten i ovnen, mikrobølgeovnen eller over åben ild. Lad den derefter køle af. **2.** Pil løget, peberfrugten og hvidløget, og skær det hele i små stykker. **3.** Svits løg og hvidløg i en gryde med lidt olie. Tilsæt til sidst peberfrugt, tun samt salt og peber, og lad fyldet køle af. **4.** Fyld de små butterdejstærter.

5. Pynt dem med tørret persille.

Bemærk: Hvis du ikke ønsker at grille peberfrugten på forhånd, kan du hakke den fint og svitse den i gryden sammen med løg og hvidløg.

Grøntsagsruller



Ingredienser:

- 18 grønne aspargestoppe
- 3 gulerødder
- 1 butterdejsslade
- 1 æg

Til dip:

- 1 bæger yoghurt naturel
- Friskhakket dild
- 1 spsk. olivenolie



Frengangsmåde:

1. Forvarm ovnen til 185 °C. **2.** Snit gulerødderne med et juliemjern i skiver på 4 cm i længden og 0,5 cm i bredden. **3.** Skær aspargestoppe ud i 14 cm lange stykker, og del dem derefter på langs. **4.** Krydr grøntsagerne med salt og peber, og sæt dem til side. **5.** Rul dejen ud på bordet, og lav 18 trapezformede stykker butterdej vha. udstiksformen. **6.** Læg et stykke gulerod og to halve stykker asparges i den ene side af hvert butterdejsstykke, og rul det sammen. **7.** Pensl rullerne med æg, og bag dem i 15-20 minutter. **8.** Bland yoghurt, friskhakket dild og olivenolie til en lækker dip til rullerne.

Pølsehorn



Ingredienser:

- 6 frankfurter
- 1 butterdejsslade
- 1 æg

Til dip:

- 1 spsk. dijonsennep
- 3 spsk. blomsterhonning



Frengangsmåde:

1. Forvarm ovnen til 185 °C. **2.** Del frankfurterne i tre lige store stykker, og sæt dem til side. **3.** Lav 18 trapezformede stykker butterdej vha. udstiksformen. Læg et stykke pølse på hvert dejsstykke, og rul det sammen. **4.** Pensl pølsehornene med æg, og bag dem i 15-20 minutter. **5.** Bland sennep og honning til en lækker dip til pølsehornene.

Ruller med figner og serranoskinke



Ingredienser:

- 7 figner
- 7 skiver serranoskinke
- 1 butterdejsslade
- 1 æg



Frengangsmåde:

1. Forvarm ovnen til 185 °C. **2.** Skær hver fig ud i fire stykker, og sæt dem til side. **3.** Skær hver skive skinke ud i fire stykker, og sæt dem til side. **4.** Rul dejen ud på bordet, og lav 27 rombeformede stykker butterdej vha. udstiksformen. **5.** Læg et stykke skinke og figen midt på hvert stykke butterdej, og fold dem sammen til små pakker, der lukkes i hjørnerne. **6.** Pensl pølsehornene med æg, og bag dem i 15-20 minutter.

Fyld til små kager med nødder og honning



Ingredienser:

- 50 g mandler
- 50 g hasselnødder
- 50 g valnødder
- 50 g jordnødder
- 5 g kanel
- 50 g honning
- 10 g revet appelsinskal

Pynt:

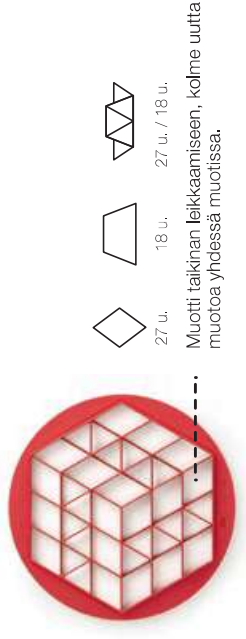
- Nødder, sukker og honning

Frengangsmåde:

1. Put alle ingredienserne i en blender, og miks dem til en ensartet masse.
2. Fyld de små kager. **3.** Pynt dem med sukker og en hel nød på toppen. **4.** Når kagerne er færdigbagte og har kølet af, pyntes de med en lille smule honning.

Valmista monenlaisia alkupaloja tai makeita leivonnaisia helposti ja yhdellä kertaa.

Vieraanvaraisuutta kerrakseen: yllätä vieraasi monipuolisilla alkupaloillla, jotka valmistat hetkessä kotona.



KÄYTTÖOHJEET Rullat

Tarvitset yhden taikinallevyn tähän reseptiin (lehtitaikina, murotaikina, pizzataikina tai voitaikina) ja yhden kananmunan voitelemista varten. Valitse haluamasi täyte ja koristelu erdotuksistamme tai anna mielikuvitukseesi lentää.



1. Aseta taikinal levy tasaiselle pinnalle. Paina muotti levyn päälle ja leikkaa palat. **2.** Erota saadut pohjat toisistaan. **3.** Aseta täyte pohjien keskelle. **4.** Rullaa varovasti ja aseta rullat leivinpaperin päälle unipellille. **5.** Voitele munalla ja koristele. **6.** Paista 15 minuuttia 185 asteessa. **Anna jäähtyä ja nauti!**

KÄYTTÖOHJEET Täytetyt alkupalat

Tarvitset kaikkia reseptejä varten kaksi taikinallevyä (lehtitaikina, murotaikina, pizzataikina tai voitaikina) ja yhden kananmunan voitelemista varten. Valitse haluamasi täyte ja koristelu erdotuksistamme tai anna mielikuvitukseesi lentää.



1. Valmistele haluamasi täyte (katso täyteresepti). **2.** Aseta ensimmäinen taikinal levy muotin päälle. **3.** Voitele reunat halutessasi munalla, jotta levy kiinnittyy paremmin toisiinsa. **4.** Lisää kaikkiin kolmeen täytettä tasaisesti. **5.** Aseta toinen taikinal levy ensimmäisen päälle. **6.** Leikkaa alkupalat irti kaulimen avulla. **7.** Irrota alkupalat muotista ja aseta ne leivonta-alustalle unipellille. Voitele alkupalat munalla ja koristele. **8.** Paista uunissa 15 minuuttia 185 °C:ssa. **Anna jäähtyä ja nauti!**

SUOSITUKSET

1. Pese tuote ennen ensimmäistä käyttökertaa. **2.** Ei sovi mikroaaltouuniin. **3.** Ei sovi uuniin. **4.** Älä aseta suoraan kosketukseen liekin tai lämmönlähteen kanssa. **5.** Älä käytä hankaavia saippuuita. **6.** Huuhtelee käyntöä jälkeen kuuma vedellä. **7.** Leikkuumuotin voi pestä astianpesukoneessa (asetta ylätasolle). Kaulimet: pese käsin.

VINKKEJÄ

1. Taikinallevyjä on helpompi käsitellä, kun ne ovat jääkaappikylmiä. **2.** Jos taikinallevyt on pakattu paperilevyjen väliin, voit käyttää paperileitä apunasi taikinan asetelussa muottiin. **3.** Jos taikina jää kiinni kaulimeen, ripottele väliin hiukan jauhoa. **4.** Älä heitä ylimääräistä taikinaa pois! Kauli se uudelleen ja käytä uusien suupalojen valmistukseen. **5.** Voit voidella suupalat ennen paistamista maidolla kananmunan sijasta.

Tonnikalasta ja paahdetusta paprikasta tehty täyte minipiirakoihin



Ainesosat:

- 3 tölkkiä tonnikalaa (n. 240 g)
- 1 paahdettu paprika
- 20 g sipulilla
- 1 valkosipulinkynsi
- Suolaa ja pippuria

Koristelemiseen:

- Kuivattua persiljaa

Valmistaminen:

1. Paahda paprika uunissa, mikroaaltouunissa tai avotulella. Anna jäähtyä. **2.** Kuori ja silppua sipuli, paahdettu paprika ja valkosipuli pieneksi. **3.** Paista sipuli ja valkosipuli pannulla öljytilkassa. Lisää lopuksi paprika ja tonnikala, mausta suolalla ja pippurilla ja anna jäähtyä. **4.** Täytä minipiirakat. **5.** Koristele ne kuivatulla paprikalla. Huomautus: Jos et halua paahdtaa paprikaa etukäteen, voit pilkkoa sen pieneksi ja paistaa pannulla yhdessä sipulin ja valkosipulin kanssa.

Kasvisrullat



Ainesosat:

- 18 vihreän parsan nuppua
- 3 porkkanaa
- 1 lehtitaikinal levy
- 1 kananmuna

Kastikkeeseen:

- 1 maustamaton jogurtti
- Nippu tilliä
- 1 pieni lusikallinen oliivijyä

Valmistaminen:

1. Lämmitä uuni 185 asteeseen. **2.** Leikkaa porkkanat ohuiksi suikaleiksi (pituus n. 4 cm ja leveys n. 0,5 cm). **3.** Leikkaa parsannuput n. 4 cm:n pituisiksi ja sen jälkeen kahteen osaan pituussuunnassa. **4.** Mausta suolalla ja pippurilla ja jätä odottamaan. **5.** Venyttä taikinal levyä ja leikkaa se leikkuumuotilla puolisuunnikkaan muotoisiksi paloiksi, 18 kpl. **6.** Aseta kunkin puolisuunnikkaan sivustalle porkkanapala ja kaksi parsanpuolikasta ja rullaa. **7.** Voitele rullat kananmunalla ja paista uunissa 15–20 minuuttia. **8.** Sekoita jogurtti, hienonnettu tilli ja oliivijä ja käytä dipplikastikkeena rullille.

Nakkirullat



Ainesosat:

- 6 nakkia
- 1 lehtitaikinal levy
- 1 kananmuna

Kastikkeeseen:

- 1 lusikallinen Dijon-sinappia
- 3 lusikallista kukkaushunajaa



Valmistaminen:

1. Lämmitä uuni 185 asteeseen. **2.** Leikkaa nakit kolmeen tasakokoiseen osaan ja jätä odottamaan. **3.** Leikkaa lehtitaikinal levy leikkuumuotilla puolisuunnikkaan muotoisiksi paloiksi, 18 kpl. Aseta nakinpala kunkin puolisuunnikkaan keskelle ja rullaa. **4.** Voitele rullat kananmunalla ja paista uunissa 15–20 minuuttia. **5.** Sekoita sinappi ja hunaja ja käytä dipplikastikkeena rullille.

Viikuna- ja jamón serrano -rullat



Ainesosat:

- 7 viikunaa
- 7 viipaletta jamón serrano -kinkkua
- 1 lehtitaikinal levy
- 1 kananmuna



Valmistaminen:

1. Lämmitä uuni 185 asteeseen. **2.** Leikkaa viikunat 4 osaan ja jätä odottamaan. **3.** Leikkaa kinkkuviiipaleet 4 osaan ja jätä odottamaan. **4.** Venyttä taikinal levyä ja leikkaa se leikkuumuotilla vinonellon muotoisiksi paloiksi, 27 kpl. **5.** Aseta kinkkupala ja viikunapala kunkin vinonellon keskelle ja rullaa ne niin, että molemmat nurkat yhdistyvät. **6.** Voitele rullat kananmunalla ja paista uunissa 15–20 minuuttia.

Pähkinä- ja hunajätäyte leivonnaisiin



Ainesosat:

- 50 g manteleita
- 50 g hasselpähkinöitä
- 50 g saksanpähkinöitä
- 50 g maapähkinöitä
- 5 g kanella
- 50 g hunajaa
- 10 g raastettua appelsiinikuorta



Koristelemiseen:

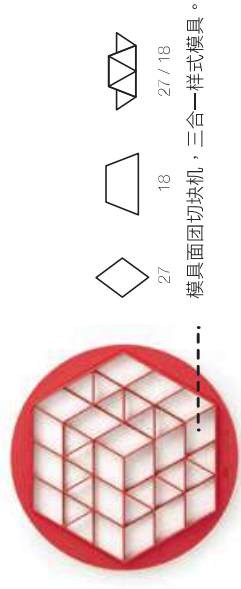
- Pähkinöitä, sokeria ja hunajaa

Valmistaminen:

1. Hienonna kaikki ainesosat ja sekoita, kunnes seos on tasainen. **2.** Täytä leivonnaiset. **3.** Koristele sokerilla ja pähkinällä. **4.** Kun pastelit ovat valmiit ja jäähtyneet, vaele niiden päälle hunajaa.

轻松准备多种开胃菜或甜点。

让自己成为完美的主人，在很短时间内为您的客人提供各种自制的开胃品和小点心，令其惊叹不已。



模具面团切块机，三合一样式模具。

使用方式 卷

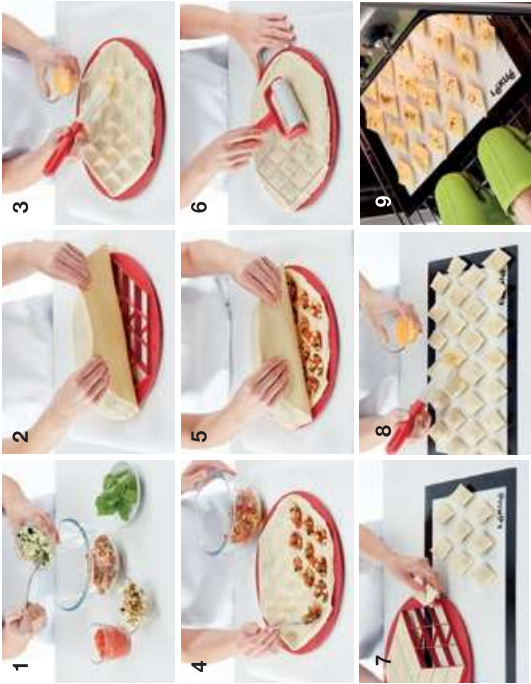
针对该配方，您需要准备一块薄面团（千层饼、点心面团、比萨饼底或馅饼面皮）和 1 个用以涂饰的鸡蛋。在我们提供的选项中选择自己喜欢的馅料和装饰，然后充分发挥自己的想象力。



1. 将薄面团放置光滑的表面上。用模具切割，后将其压在面团上方。2. 将所准备的材料分开。3. 将馅料放在准备好的面团中间。4. 仔细卷起并将它们放入烤盘烤盘的上方烤盘中。5. 涂上蛋液并装饰。6. 以185度烤15分钟，等待冷却。大功告成！

使用方式 带馅小吃

所有的食谱均需两个薄面团（千层饼、点心面团、比萨饼底或馅饼面皮）和 1 个用以涂饰的鸡蛋。在我们提供的选项中选择自己喜欢的馅料和装饰，然后充分发挥自己的想象力。



1. 制备所需馅料（见馅料配方）。2. 将第一个薄面团置于模具之上。3. 在边缘用鸡蛋涂饰以改善密封（可选）。4. 用馅料均匀填充所有的凹陷部分。5. 将第二个薄面团置于第一个之上。6. 可借助切刀，切开小吃。7. 将开胃品从模具上取下，放于烤盘中，然后置于烤箱托盘上。将鸡蛋涂饰于其上，进行装饰。8. 烘烤 15 分钟，温度 185°C 自然冷却后，就一切就绪了！

建议

1. 第一次使用之前洗净。2. 不适用于微波炉。3. 不适用于烤箱。4. 不要直接放置在火焰上或与热源直接接触。5. 不要使用磨蚀性皂剂。6. 使用后，用热水洗净。7. 切割模具可用洗碗机清洗（将其放置在顶部托盘）。滚轮切刀：手洗。

提示

1. 为了便于处理，请使用从冰箱里拿出时间不长的面团。2. 在将面团置于模具上时，可用蜡纸进行包裹，更容易。3. 如果面团贴在滚轮上，请涂上少许面粉。4. 不要把剩余的面团扔掉！将其再次展开，用来制作另外的开胃品。5. 烘烤前涂饰开胃品，可以使用牛奶代替鸡蛋。

金枪鱼和烤辣椒馅酥皮小点心



配料：
3罐金枪鱼（约240克）
1个烤辣椒
20克洋葱
1头大蒜
盐和胡椒
用于装饰：
干欧芹



制作：

1. 用烤箱烤制辣椒，或用微波炉或直接用火烤制。使其冷却。**2.** 将洋葱，烤辣椒和大蒜切成小块并切碎。**3.** 在放有少量油的平底锅里，用大蒜炒洋葱。最后加入胡椒和金枪鱼，盐和胡椒，放凉。**4.** 在小块酥皮内填入馅料。**5.** 用于欧芹装饰。
注意： 如果您不想提前烤辣椒，可以将它切碎并用洋葱和大蒜在平底锅里煎。

蔬菜卷



配料：
18颗绿竹笋尖
3个胡萝卜
1张薄酥皮
1个鸡蛋
制作酱汁：
1杯原味酸奶
一枝甜萝
一勺橄榄油



制作：

1. 烤箱预热至185°C。**2.** 将胡萝卜切成4厘米长，1/2厘米长的丝。**3.** 先将芦笋尖端切成4厘米长，然后纵向切成两半。**4.** 加入椒盐，备用。**5.** 用切割模具将酥皮延展，将酥皮片切成18个梯形。**6.** 在每块酥皮的以便都放入一块胡萝卜和两个半块芦笋，卷上。**7.** 将蛋液涂在卷上，在烤盘上烤15-20分钟。**8.** 将酸奶，切碎的甜萝和橄榄油混合成酱汁，而后将其淋在卷上。

法兰克福香肠米卷



配料：
6根法兰克福香肠
1张薄酥皮
1个鸡蛋
制作酱汁：
1勺第芥末酱
3勺花蜜



制作：

1. 烤箱预热至185°C。**2.** 将法兰克福香肠切成3等分备用。**3.** 用切割模具，将酥皮片切成18个梯形。将一块法兰克福香肠放在切好的酥皮中心并卷起来。**4.** 将蛋液涂在法兰克福卷上，在烤盘上烤15-20分钟。**5.** 将芥末和蜂蜜混合成酱汁，淋在卷上。

无花果和塞拉诺火腿卷



配料：
7个无花果
7片塞拉诺火腿
1张薄酥皮
1个鸡蛋



制作：

1. 烤箱预热至185°C。**2.** 将无花果切成4份，备用。**3.** 将火腿片切成4份，备用。**4.** 用刀切割模具将面团展开，将酥皮片切成27份。**5.** 将火腿和无花果果肉放在每块酥皮中心，并将它们与两个角一同卷起。**6.** 将蛋液涂在卷上，在烤盘上烤15-20分钟。

在点心内装入坚果和蜂蜜



配料：
50克杏仁
50克榛果
50克核桃仁
50克花生
50克肉桂
50克蜂蜜
10克橙皮丝



装饰：

坚果，糖和蜂蜜

制作：

1. 粉碎并混合所有食材，直到获得光滑的糊状物。**2.** 将馅料装入纸杯蛋糕内。**3.** 用糖和坚果装饰。**4.** 当蛋糕制作完毕并冷却后，在顶部加上一条蜂蜜线。

LÉKUÉ



Tested&Approved by FDA/LBFR/DGCCFR/JAPAN



#lékué



lekue.com
info@lekue.com
+34 93 574 26 40

Lékué Barcelona 16 · 08120 · La Llagosta · Spain · ES B61059754

Concept and Design
by LÉKUÉ in Barcelona



De conformidad con la normativa europea y FDA vigente de materiales en contacto con alimentos. · De conformitat amb la normativa europea i FDA vigent de materials en contacte amb aliments. Núm RSPAC; 39.05271/CAT. In compliance with European and FDA regulatory requirements for food contact materials. · Conformément à la norme européenne et à la FDA en vigueur, relatifs aux matériaux en contact avec les aliments. · Em conformidade com a normativa europeia e FDA em vigor relativa aos materiais em contacto com os alimentos. · In conformità alla normativa europea in vigore sui materiali in contatto con alimenti. · Gemäß der Europäischen Richtlinien für Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln. · Overeenkomstig de Europese richtlijnen voor gebruiksvorwerpen in verbinding met levensmiddelen. · В соответствии с действующим европейским законодательством по материалам контакта с пищевыми продуктами · Godkendt til kontakt med fødevarer af både EU og FDA (de amerikanske fødevaremyndigheder). · Noudattaa ruoka-aineiden kanssa kosketuksissa olevista materiaaleista annettua eurooppalaista standardia ja voimassa olevaa FDA:ta. · 符合欧洲和食品药品监督管理局对于与食品接触材料的监管要求

FOL00219