

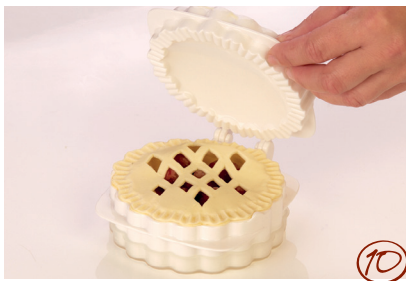
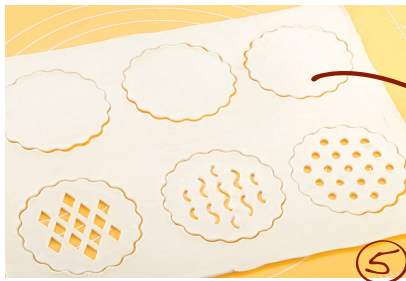
recipes

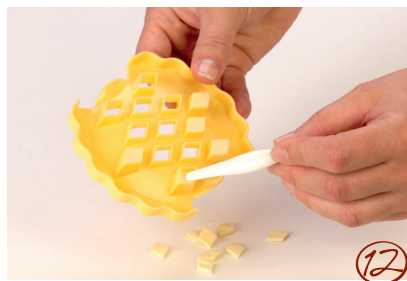
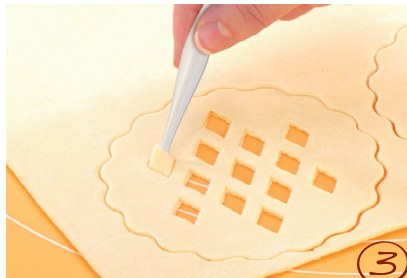
filled lattice pastry maker



Delícia
Sweet & Salty

tescoma®





en Application:

Insert the chosen cutter into the lower half of the maker and attach the cap to the upper half of the maker (1). Place the maker onto a square of dough, press the cap with your palm and cut out the part with the lattice pattern in the dough (2). **Useful hint:** Use the maker on a silicone pastry board or a flexible chopping board. To cut out the whole pattern, press the sides and the centre of the cap and slightly turn the maker to both sides. Use the enclosed spatula to remove easily any dough residues in the cut out pattern or in the holes of the cutter (3, 12). Remove the cutter from the maker and cut out the dough without the lattice using the lower part of the maker (4). Open the maker and place the cut out dough without lattice onto the upper half of the maker (5, 6). Place filling prepared following the recipes below in the centre; brush the sides with whipped egg in order to join the dough perfectly (7). Place the lattice part of the dough onto the dough with filling so that the two halves overlap (8). Fold the maker, tightly press the sides and join the dough (9, 10). Transfer the pocket to a baking sheet and brush with whipped egg (11).

cs Použití:

Vzložené vykrajovátko vložte do nižší poloviny tvořítka a na vyšší polovinu tvořítka nasadte víčko (1). Tvořítka položte na plát těsta, dlaní zatlačte na víčko a vykrojte mřížkovanou část těsta (2). **Dobrý tip:** Tvořítka používejte na silikonovém válu nebo na pružné krájecí podložce. Pro úplné vykrojení dekoru zatlačte na okraje i střed víčka a tvořátkem mírně pootočte na obě strany. Pro snadné odstranění zbytků těsta ve vykrojeném dekoru nebo v otvorech vykrajovátko použijte přiloženou špachtli (3, 12). Z tvořítka vyjměte vykrajovátko a nižší polovinou tvořítka vykrojte těsto bez mřížky (4). Tvořítka rozevřete a vykrojené těsto bez mřížky položte na vyšší polovinu tvořítka (5, 6). Doprostřed umístěte náplň připravenou podle níže uvedených receptů. Pro dokonalé spojení potřete okraj těsta rozšlehaným vejcem (7). Mřížkovanou část těsta položte na těsto s náplní tak, aby se obě poloviny kryly (8). Tvořítka sklopte, okraje pevně stiskněte a pečivo spojte (9, 10). Kapsu přeneste na plech a potřete rozšlehaným vejcem (11).

it Utilizzo:

Inserire il decoro desiderato nella parte inferiore della forma ed applicare il coperchio alla parte superiore (1). Posizionare la forma su un quadrato di sfoglia, premere con il palmo della mano e intagliare le losanghe nella pasta (2). **Consiglio utile:** Utilizzare l'utensile su uno stendipasta in silicone o su un tagliere flessibile. Per intagliare perfettamente le losanghe, esercitare una pressione su tutti i bordi e sul centro del coperchio e ruotare leggermente l'utensile in entrambe le direzioni. Servirsi della spatola in dotazione per rimuovere facilmente i residui di pasta rimasti nella sfoglia intagliata o nei fori dell'utensile (3, 12). Rimuovere il tagliapasta a losanghe dalla forma e ritagliare una sfoglia senza losanghe utilizzando la parte inferiore dell'utensile (4). Aprire la forma e posizionarvi la pasta ritagliata senza losanghe (5, 6). Posizionare il ripieno (preparato seguendo le ricette qui sotto) al centro; spennellare i bordi con dell'uovo sbattuto per chiudere perfettamente la pasta (7). Posizionare la pasta con le losanghe su quella con il ripieno in modo che le due forme si sovrappongano (8). Chiudere l'utensile e premere saldamente i bordi per sigillare le due sfoglie (9, 10). Trasferire il dolce su una teglia con carta forno e spennellare con dell'uovo sbattuto (11).

es Utilidad:

Introducir el cortador elegido en la parte inferior del utensilio y unir la tapa a la parte superior del utensilio (1). Colocar el utensilio sobre un cuadrado de masa, presionar la tapa con la palma de su mano y cortar la masa con la parte enrejada (2). **Consejo útil:** Utilizar el utensilio sobre una base pastelera de silicona o una tabla de cortar flexible. Para cortar el enrejado completo, presionar los lados y el centro de la tapa y ligeramente girar el utensilio a ambos lados. Utilizar la espátula incluida para retirar fácilmente cualquier residuo en el cortador o en los orificios del cortador (3, 12). Retirar el cortador del utensilio y cortar la masa sin el enrejado utilizando la parte inferior del utensilio (4). Abrir el utensilio y colocar la masa cortada sin enrejado sobre la mitad superior del utensilio (5, 6). Colocar el relleno elaborado en el centro siguiendo las recetas que hay a continuación; pintar los lados con huevo batido con el fin de unir la masa perfectamente (7).

Colocar la parte del enrejado de la masa sobre la masa con relleno de forma que las dos mitades queden superpuestas **(8)**. Plegar el utensilio, presionar las partes y unir la masa **(9, 10)**. Traspasar el pastel a una bandeja de hornear y pintar con huevo batido **(11)**.

pt Utilização:

Inserir na parte inferior da forma a decoração escolhida e colocar a tampa na parte superior **(1)**. Colocar a forma num quadrado de massa, pressionar a tampa com a palma da mão e cortar a peça com a decoração na massa. **(2)**. **Conselho útil:** Use a forma sobre uma base de silicone de estender massa ou sobre uma tábua de cortar flexível. Para cortar a decoração inteira, pressionar as laterais e o centro da tampa e lentamente rodar a forma em ambos os lados. Use a espátula incluída para facilmente remover quaisquer resíduos de massa na decoração cortada ou nas aberturas do cortador **(3, 12)**. Retirar o cortador da forma e cortar a massa sem a decoração usando a parte inferior da forma **(4)**. Abrir a forma e colocar a massa cortada sem a decoração na parte superior da forma **(5, 6)**. Seguindo as receitas abaixo, colocar o recheio no centro, pincelar as laterais com ovo batido para a massa se unir perfeitamente **(7)**. Colocar a massa decorada sobre a massa com recheio para que as duas metades se sobreponham **(8)**. Fechar a forma, pressionando firmemente as laterais para juntar as massas **(9, 10)**. Colocar a massa fechada num tabuleiro e pincelar com ovo batido **(11)**.

de Gebrauch:

Den gewünschten Ausstecher in die niedrigere Hälfte des Formers einlegen, den Deckel auf die höhere Hälfte des Formers aufsetzen **(1)**. Den Former auf die ausgerollte Teigplatte legen, mit der Hand auf den Deckel andrücken, das Teigstück mit Gitterdekor ausstechen **(2)**. **Guter Tipp:** Mit dem Former auf dem Silikon-Teigbrett, bzw. auf biegsamem Schneidbrett arbeiten. An die Ränder und die Mitte des Formers andrücken und mit dem Former leicht in beide Richtungen umdrehen, um das Muster völlig auszusteichen. Den beiliegenden Spachtel verwenden, um die Teigreste aus dem Teigstück mit Gitterdekor oder aus den Öffnungen des Formers leicht zu entfernen

(3, 12). Den Ausstecher aus dem Former ausnehmen, mit der niedrigeren Hälfte des Formers ein Teigstück ohne Gitterdekor ausstechen (4). Den Former öffnen, das ausgestochene Teigstück ohne Gitterdekor auf die höhere Hälfte des Formers legen (5, 6). Die nach den untenstehenden Backrezepten zubereitete Füllmasse in die Mitte des Teigstückes legen, mit verquirltem Ei bestreichen, um die Teigränder gut zusammenzubinden (7). Das Teigstück mit Gitterdekor auf das Teigstück mit der Füllmasse legen, wobei beide Hälften passen sollen (8). Den Former zuklappen, Ränder fest andrücken, Gebäck zusammenbinden (9, 10). Gefülltes Gebäckstück auf das Backblech setzen, mit verquirltem Ei bestreichen (11).

fr Utilisation:

Introduire le découpoir choisi dans la partie inférieure du moule et fermer la partie supérieure avec le couvercle (1). Placer le moule sur une feuille de pâte, appuyer sur le couvercle avec la paume de la main et découper la partie quadrillée de la pâte (2). **Bonne astuce** : utiliser les moules sur une planche à pâtisserie en silicone ou sur une planche à découper souple. Pour une découpe complète, appuyer sur les bords et le centre du couvercle et tourner légèrement le moule sur les deux côtés. Pour enlever facilement les restes de pâte dans le motif découpé ou dans les trous du découpoir, utiliser la spatule fournie (3, 12). Oter le découpoir du moule et découper avec la partie inférieure du moule la pâte non quadrillée (4). Ouvrir le moule et placer la pâte non quadrillée sur la partie supérieure du moule (5, 6). Placer au centre la garniture préparée selon les recettes ci-dessous; pour une liaison parfaite, badigeonner les bords de la pâte avec l'œuf battu (7). Rabattre le moule, presser fermement les bords pour bien sceller la tartelette (8). Placer le chausson garni sur la plaque à four (9, 10). Pour une liaison parfaite, badigeonner les bords de la pâte avec l'œuf battu (11).

pl Użycie:

Wybrany wykrawacz należy włożyć do niższej części foremki, natomiast na wyższą część foremki należy nasadzić wieczko (1). Foremkę należy położyć na płacie ciasta, dłońią nacisnąć na wieczko, a następnie wykroić kratkowaną część ciasta (2). **Wskazówka**: Pieczywo należy przygotowywać

na silikonovej stolnici lub elastycznej desce do krojenia. Aby dokładnie wykroić dekor, należy nacisnąć na brzegi i środek wieczka, a następnie delikatnie poruszać foremką w obie strony. Aby łatwo usunąć resztki ciasta z dekoru lub otworów wykrawacza, należy użyć dołączonej szpatułki **(3, 12)**. Z foremki należy wyjąć wykrawacz, a niższą częścią foremki wykroić ciasto bez kratki **(4)**. Foremkę należy otworzyć, a wykrojone ciasto bez kratki położyć na wyższej części foremki **(5, 6)**. W środku należy umieścić nadzienie przygotowane według niżej podanych przepisów. W celu dokładnego sklejenia ciasta należy jego krawędzie posmarować roztrzepanym jajkiem **(7)**. Kratkowaną część należy położyć na ciasto z nadzieniem w taki sposób, aby obie części pokryły się ze sobą **(8)**. Foremkę należy złożyć, mocno nacisnąć na jej brzegi, w taki sposób aby krawędzie ciasta skleily się **(9, 10)**. Pieczywo należy przenieść na blachę i posmarować roztrzepanym jajkiem **(11)**.

sk Použitie:

Zvolený vykrajovač vložte do nižšej polovice tvorítka a na vyššiu polovicu nasadte viečko **(1)**. Tvorítko položte na plát cesta, dlaňou zatlačte na viečko a vykrojte mriežkovanú časť cesta **(2)**. **Dobrý tip:** Tvorítko používajte na silikonovej podložke alebo na pružnej krájacej podložke. Pre úplné vykrojenie dekoru zatlačte na okraje aj stred viečka a tvorítkom mierne pootočte na obe strany. Pre ľahké odstránenie zvyškov cesta vo vykrojenom dekore alebo v otvoroch vykrajovača použite priloženú špatľu **(3, 12)**. Z tvorítka vyberte vykrajovač a nižšou polovicou tvorítka vykrojte cesto bez mriežky **(4)**. Tvorítko roztvorte a vykrojené cesto bez mriežky položte na vyššiu polovicu tvorítka **(5, 6)**. Do stredu umiestnite náplň pripravenú podľa nižšie uvedených receptov. Pre dokonalé spojenie potrite okraj cesta rozšľahaným vajcom. **(7)**. Mriežkovú časť cesta položte na cesto s náplňou tak, aby sa obe polovice kryli **(8)**. Tvorítko sklopte, okraje pevne stlačte a pečivo spojte **(9, 10)**. Tašku preneste na plech a potrite rozšľahaným vajcom **(11)**.

ru Применение:

Вставьте выбранную решетку в нижнюю половину формы и прикрепите крышку к верхней половине формы **(1)**. Поместите форму на квадрат из теста, прижмите крышку ладонью

и вырежьте часть теста с решеткой выбранного образца (2). **Полезный совет:** Вырезайте форму из теста на силиконовой поверхности или на гибкой разделочной доске. Чтобы вырезать узор, нажмите на боковые стенки, а центр крышки слегка поверните в обе стороны. Используйте прилагаемый шпатель, чтобы легко удалить любые остатки теста из вырезанного рисунка или в отверстиях решетки (3, 12). Удалите решетку из формы и вырежьте тесто без решетки, используя нижнюю часть формы (4). Откройте форму и поместите вырезанное тесто без решетки на верхнюю половину формы (5, 6). Поместите начинку (подготовленную следуя приведенным ниже рецептам) в центре; слегка смазать взбитым яйцом, чтобы тесто легко соединилось (7). Поместите решетку из теста на тесто с начинкой, так что две половинки прикрывались (8). Сложите форму, плотно нажмите на стороны чтобы соединилось тесто (9, 10). Переместите вареники на противень и смажьте кисточкой взбитым яйцом (11).







Recipes / Recepty / Ricette
Recetas / Receitas / Kochrezepte
Recettes / Przepisy / Recepty / Рецепты



Use rolled out Phyllo pastry to prepare pockets and pies; bake for approx. 15 minutes at 200 °C until golden brown. All the following recipes serve 4.

Cheese pocket with bacon and eggs

500 g Phyllo pastry, 160 g Cheddar, 4 eggs, 4 tbsp. breadcrumbs, 4 slices bacon, crushed turmeric to taste, salt, pepper

Filling instructions: Mix grated Cheddar with eggs, breadcrumbs, fried slices of bacon, season with turmeric, add salt and pepper.

Cheese pocket with spinach and cream

500 g Phyllo pastry, 240 g spinach leaves, 80 g blue cheese, 80 ml cooking cream, pressed garlic to taste, 2 tsp. butter, salt, pepper

Filling instructions: Leave spinach leaves to “wither” in butter, chop them into smaller pieces after they cool down and mix them with grated blue cheese and cream. Season with salt and pepper.

Pizza pocket with cheese, ham and olives

500 g Phyllo pastry, 120 g sliced strained tinned tomatoes, 80 g Mozzarella, 80 g ham, 12 green olives

Filling instructions: Place thoroughly strained tomatoes onto the bottom of the pocket, add chopped olives, Mozzarella slices and a slice of ham.

Useful hint: You can use various kinds of cheese for the pizza pocket (blue cheese, Cheddar, etc.) and add anchovies, herbs, etc.

Apple pie with caramel and nuts

500 g Phyllo pastry, 150 g peeled apples without cores, 50 g granulated sugar, 50 g ground walnuts, 50 ml cream, 1 tbsp. breadcrumbs, 1 tbsp. butter, ground cinnamon and ginger to taste

Filling instructions: Leave sugar to caramelise in a frying pan, add diced apples, season with cinnamon and ginger, add cream with butter and simmer. Stir in nuts and breadcrumbs at the end.



Curd pie with cranberries and raisins

500 g Phyllo pastry, 120 g soft curd, 30 g raisins, 30 g dried cranberries, 20 g icing sugar, 20 g vanilla sugar, 20 g softened butter, 2 egg yolks, pinch of salt

Filling instructions: Mash curd with icing sugar and vanilla sugar, add egg yolks and butter, blend everything and add a pinch of salt to taste. Add dried cranberries and raisins at the end.

CS Pro přípravu kapes i koláčů použijte rozválené listové těsto. Před vložením do trouby potřete pokrm rozšlehaným vejcem a pečte při 200 °C cca 15 minut dozlatova. Všechny uvedené recepty jsou pro 4 porce.

Sýrová kapsa se slaninou a vejci

500 g listového těsta, 160 g sýru cheddar, 4 vejce, 4 lžíce strouhanky, 4 plátky slaniny, drcená kurkuma dle chuti, sůl a pepř

Příprava náplně: Strouhaný sýr cheddar smíchejte s vejci, strouhankou, opečenou pokrájenou slaninou, dochutěte kurkumou, osolte a opepřete.

Sýrová kapsa se špenátem a smetanou

500 g listového těsta, 240 g listového špenátu, 80 g sýru s modrou plísní, 80 ml smetany na vaření, prolisovaný česnek dle chuti, 2 lžičky másla, sůl a pepř

Příprava náplně: Na másle nechte zavadnout špenátové listy, po vychladnutí je nasekejte na menší kousky a smíchejte s nastrouhaným sýrem s modrou plísní a smetanou, dochuťte solí a pepřem.

Pizza kapsa se sýrem, šunkou a olivami

500 g listového těsta, 120 g krájených a šťávy zbavených rajčat z konzervy, 80 g sýru mozzarella, 80 g šunky, 12 ks zelených oliv

Příprava náplně: Rajčata důkladně zbavená tekutiny dejte na dno kapsy, přidejte nakrájené olivy, plátky mozzarely a plátek šunky.

Dobrý tip: Pro pizza kapsu můžete použít různé druhy sýrů (např. sýr s modrou plísní, cheddar apod.) a přidat ančovičky, bylinky atd.



Jablkový koláč s karamellem a ořechy

500 g listového těsta, 150 g loupaných jablek bez jadřinců, 50 g cukru krystal, 50 g mletých vlašských ořechů, 50 ml smetany, 1 lžice strouhanky, 1 lžice másla, mletá skořice a zázvor na dochucení

Příprava náplně: Cukr nechte zkaramelizovat na pánvi, přidejte jablka nakrájená na kostičky, ochuťte je skořicí a zázvorem, přidejte smetanu s máslem a poduste. Nakonec přimíchejte ořechy i strouhanku.

Tvarohový koláč s brusinkami a rozinkami

500 g listového těsta, 120 g měkkého tvarohu, 30 g sušených rozinek, 30 g sušených brusinek, 20 g moučkového cukru, 20 g vanilkového cukru, 20 g změkklého másla, 2 žloutky, špetka soli

Příprava náplně: Tvaroh utřete s moučkovým i vanilkovým cukrem, přidejte žloutky, máslo, vše promíchejte a dochutěte špetkou soli. Nakonec přidejte sušené brusinky a rozinky.

it Utilizzare un rotolo di pasta fillo; spennellare con uovo sbattuto prima di informare e cuocere per circa 15 minuti a 200 °C fino a doratura. Tutte le ricette che seguono servono 4 porzioni.

Torta salata con bacon e uova

500 g di pasta fillo, 160 g di Asiago, 4 uova, 4 cucchiari di pangrattato, 4 fette di bacon, curcuma in polvere a piacere, sale, pepe

Ripieno: Mescolare l'Asiago grattugiato con le uova, il pangrattato e le fette di bacon precedentemente cotte fino a renderle croccanti, insaporire con curcuma, sale e pepe.

Torta salata con panna e spinaci

500 g di pasta fillo, 240 g di spinaci in foglia, 80 g di gorgonzola, 80 ml di panna da cucina, aglio a piacere, 2 cucchiaini di burro, sale, pepe

Ripieno: Far appassire gli spinaci in padella con il burro, lasciarli raffreddare e tritarli finemente; mescolarli con il gorgonzola a tocchetti e la panna. Salare e pepare.

Torta salata al formaggio, prosciutto e olive

500 g di pasta fillo, 120 g di pomodori pelati sgocciolati, 80 g di mozzarella, 80 g di prosciutto cotto, 12 olive verdi

Ripieno: Sgocciolare bene i pomodori e disporli sul fondo della torta, aggiungere le olive sminuzzate, la mozzarella a fettine ed infine una fetta di prosciutto.

Consiglio utile: Per questa ricetta si prestano bene anche altri tipi di formaggio (gorgonzola, Asiago, ecc.) e si possono aggiungere acciughe, erbe aromatiche, ecc.

Torta di mele con caramello e noci

500 g di pasta fillo, 150 g di mele sbucciate e private del torsolo, 50 g di zucchero semolato, 50 g di granella di noci, 50 ml di panna, 1 cucchiaino di pangrattato, 1 cucchiaino di burro, cannella in polvere e zenzero q.b.

Ripieno: Far caramellare lo zucchero in una padella, aggiungere le mele tagliate a dadini, spolverizzare con cannella e zenzero a piacere, aggiungere la panna ed il burro e cuocere a fuoco lento. A fine cottura, aggiungere la granella di noci e il pangrattato e mescolare.



Curd pie con mirtilli rossi e uvetta

500 g di pasta fillo, 120 g di cagliata, 30 g di uva passa, 30 g di mirtilli rossi disidratati, 20 g di zucchero a velo, 20 g di zucchero vanigliato, 20 g di burro ammorbidito, 2 tuorli, un pizzico di sale

Ripieno: Schiacciare la cagliata con lo zucchero a velo e lo zucchero vanigliato, aggiungere i tuorli e il burro, mescolare il tutto e aggiungere un pizzico di sale. Unire i mirtilli rossi e l'uvetta.

es Utilizar rollos de pasta Filo para preparar saquitos y pasteles; hornear aprox. 15 minutos a 200 °C hasta que doren. Todas las recetas que hay a continuación son para 4 personas.

Saquitos de queso con bacon y huevos

500 g de masa Filo, 160 g de queso Cheddar, 4 huevos, 4 cucharadas de pan rallado, 4 rodajas de bacon, cúrcuma molida al gusto, sal y pimienta

Instrucciones para el relleno: Mezclar queso rallado con huevos, pan rallado, rodajas de bacon fritas, sazonar con cúrcuma, añadir sal y pimienta.

Saquitos de queso con espinacas y crema

500 g de masa Filo, 240 g de hojas de espinacas, 80 g de queso azul, 80 ml de nata para cocinar, ajo prensado al gusto, 2 cucharaditas de mantequilla, sal, pimienta

Instrucciones para el relleno: Dejar las hojas de espinacas marchitar en mantequilla, picarlas en trozos pequeños después de enfriarse y mezclarlo con el queso azul rallado y la nata. Sazonar con sal y pimienta.

Saquitos de pizza con queso, jamón y aceitunas

500 g de masa Filo, 120 g de rodajas de tomates secos, 80 g de mozzarella, 80 g de jamón, 12 aceitunas verdes

Instrucciones para el relleno: Colocar cuidadosamente los tomates secos en el fondo del saquito, añadir aceitunas picadas, rodajas de mozzarella y rodajas de jamón.

Consejo útil: Puede utilizar varios tipos de queso para los saquitos de pizza (queso azul, Cheddar, etc.) y añadir anchoas, hierbas, etc.

Pastel de manzana con caramelo y nueces

500 g de masa Filo, 150 g de manzanas peladas sin corazón, 50 g de azúcar granulada, 50 g de nueces picadas, 50 ml de nata, 1 cucharada de pan rallado, 1 cucharada de mantequilla, canela molida y jengibre al gusto

Instrucciones para el relleno: Caramelizar el azúcar en una sartén, añadir cuadraditos de manzana, sazonar con canela y jengibre, añadir nata con mantequilla y hervir a fuego lento. Finalmente remover en las nueces y pan rallado.

Tarta de cuajada con arándanos y pasas

500 g de masa Filo, 120 g de cuajada, 30 g de pasas, 30 g de arándanos secos, 20 g de azúcar glas, 20 g de azúcar vainillada, 20 g de mantequilla ablandada, 2 yemas de huevos, un pizca de sal

Instrucciones para el relleno: Mezclar la cuajada con el azúcar de vainilla, añadir las yemas de huevo y mantequilla, mezclarlo todo bien y añadir una pizca de sal al gusto. Finalmente añadir arándanos secos y pasas al gusto.

pt Use folhas de massa filo. Pincelar com ovo antes de levar ao forno por aproximadamente 15 minutos a 200 °C até dourarem. As seguintes receitas são para 4 pessoas.

Pastéis de queijo com bacon e ovos

500 g massa filo, 160 g queijo Cheddar, 4 ovos, 4 colheres de sopa de pão ralado, 4 fatias de bacon, açafrão esmagado para dar sabor, sal, pimenta

Instruções do recheio:

Misturar o queijo com os ovos, pão ralado, as fatias de bacon fritas, temperar com o açafrão, adicionar sal e pimenta.



Pastéis de queijo com espinafres e natas

500 g massa filo, 240 g folhas de espinafre, 80 g queijo azul, 80 ml natas, dente de alho esmagado para dar sabor, 2 colheres de chá de manteiga, sal, pimenta

Instruções do recheio: Reduzir as folhas de espinafre em manteiga, após arrefecerem cortar em pedaços mais pequenos e misturar com as natas e o queijo azul ralado. Temperar com sal e pimenta.

Pastéis pizza com queijo, fiambre e azeitonas

500 g massa filo, 120 g tomate em lata escorrido, 80 g mozzarella, 80 g fiambre, 12 azeitonas verdes

Instruções do recheio: Colocar o tomate completamente escorrido no fundo dos pastéis, acrescentar as azeitonas picadas, o queijo mozzarella fatiado e uma fatia de fiambre.

Dica útil: Pode usar vários tipos de queijo nos pastéis pizza (queijo azul, cheddar, etc.) e acrescentar anchovas, ervas, etc.

Tarte de maçã com caramelo e nozes

500 g massa filo, 150 g maçãs descascadas e descaroçadas, 50 g açúcar granulado, 50 g nozes picadas, 50 ml natas, 1 colher de sopa de pão ralado, 1 colher de sopa de manteiga, canela em pó e gengibre a gosto

Instruções do recheio: Numa frigideira caramelizar o açúcar, adicionar maçãs aos cubos, temperar com canela e gengibre, acrescentar as natas com a manteiga e deixar cozer. Misturar as nozes e o pão ralado no final.

Tarte de requeijão com arandos e passas

500 g massa filo, 120 g requeijão, 30 g passas, 30 g arandos secos, 20 g açúcar em pó, 20 g açúcar baunilhado, 20 g manteiga derretida, 2 gemas de ovo, uma pitada de sal

Instruções do recheio: Amassar o requeijão com o açúcar em pó e o açúcar baunilhado, acrescentar as gemas de ovo e a manteiga, misturar tudo muito bem e adicionar uma pitada de sal a gosto. Adicionar os arandos secos e as passas no final.

de Für die Zubereitung von gefüllten Teigtaschen sowie Kuchen den ausgerollten Blätterteig verwenden, bei 200 °C ca. 15 Minuten goldbraun backen. Alle Backrezepte sind für 4 Portionen ausgelegt.

Käse-Teigtasche mit Speck und Eiern

500 g Blätterteig, 160 g Käse Cheddar, 4 Eier, 4 EL Semmelbrösel, 4 Scheiben Speck, gemahlene Kurkuma nach Geschmack, Salz und Pfeffer

Zubereitung der Füllmasse: Geriebenen Käse Cheddar mit Eiern, Semmelbrösel und angebratenen in Stücke geschnittenen Scheiben Speck mischen, mit Kurkuma würzen, salzen und pfeffern.

Käse-Teigtasche mit Spinat und Sahne

500 g Blätterteig, 160 g Blattspinat, 80 g Blauschimmelkäse, 80 ml Sahne, zerquetschter Knoblauch nach Geschmack, 2 TL Butter, Salz und Pfeffer

Zubereitung der Füllmasse: Blattspinat kurz in Butter dünsten, abkühlen lassen, in kleinere Stücke schneiden, mit geriebenem Blauschimmelkäse und Sahne vermischen, salzen und pfeffern.

Pizza-Teigtasche mit Käse, Schinken und Oliven

500 g Blätterteig, 120 g gehackte und gut abgetropfte Dosentomaten, 80 g Mozzarella-Käse, 80 g Schinken, 12 St. grüne Oliven

Zubereitung der Füllmasse: Gut abgetropfte Dosentomaten auf den Boden der Teigtasche legen, geschnittene Oliven, Mozzarella-Scheiben und Scheibe Schinken zugeben.

Guter Tipp: Für die Füllmasse in die Pizza-Teigtasche können Sie verschiedene Käsesorten verwenden (z.B. Blauschimmelkäse, Cheddar usw.) und Anchovis, Kräuter usw. zugeben.

Apfelkuchen mit Karamell und Nüssen

500 g Blätterteig, 150 g Apfel, geschält, vom Kerngehäuse befreit, 50 g Kristallzucker, 50 g gemahlene Walnüsse, 50 ml Sahne, 1 EL Semmelbrösel, 1 EL Butter, gemahlener Zimt und Ingwer zum Würzen

Zubereitung der Füllmasse: Zucker in der Bratpfanne karamellisieren, gewürfelte Äpfel zugeben, mit Zimt und Ingwer würzen, Sahne und Butter zugeben, andünsten. Dann Walnüsse und Semmelbrösel unter die Masse rühren.

Quarkkuchen mit Preiselbeeren und Rosinen

500 g Blätterteig, 120 g Weichquark, 30 g Rosinen, 30 g getrocknete Preiselbeeren, 20 g Puderzucker, 20 g Vanille-Zucker, 20 g zimmerweiche Butter, 2 Eigelbe, Prise Salz

Zubereitung der Füllmasse: Weichquark mit Puder- und Vanille-Zucker rühren, Eigelbe und Butter zugeben, vermischen, salzen. Anschließend getrocknete Preiselbeeren und Rosinen zugeben.

fr Pour la préparation des chassons et tartes, utiliser la pâte feuilletée étalée, cuire au four à 200 °C environ 15 minutes, jusqu'à obtenir une couleur dorée. Toutes les recettes fournies sont pour 4 personnes.

Chausson au fromage, lard et œufs

500 g de pâte feuilletée, 160 g de fromage cheddar, 4 œufs, 4 cuillères à soupe de chapelure, 4 tranches de lard, curcuma moulu selon le goût, sel et poivre

Préparation de la garniture : mélanger le fromage râpé cheddar avec les œufs, chapelure, lard grillé coupé en morceaux, assaisonner avec le curcuma, saler et poivrer.

Chausson au fromage, épinards et à la crème

500 g de pâte feuilletée, 240 g de feuilles d'épinards, 80 g de fromage à pâte persillée, 80 ml de crème de cuisson, ail pressé selon le goût, 2 cuillères à café de beurre, sel et poivre



Préparation de la garniture : faire tomber les épinards en les faisant cuire rapidement dans le beurre, hacher les épinards refroidis en petits morceaux, les mélanger avec le fromage bleu râpé et la crème, assaisonner avec le sel et le poivre.

Chausson pizza au fromage, jambon et olives

500 g de pâte feuilletée, 120 g de tomates de conserve, coupées et débarrassées de leur jus, 80 g de fromage mozzarella, 80 g de jambon, 12 pcs d'olives vertes

Préparation de la garniture : placer au fond de la poche les tomates bien débarrassées de leur jus, ajouter les olives coupées, les tranches de mozzarella et une tranche de jambon.

Bonne astuce : pour le chausson-pizza, il est possible d'utiliser différentes espèces de fromages (fromage à pâte persillée, cheddar, etc.) et d'ajouter des anchois, herbes, etc.



Tarte aux pommes caramélisées et aux noix

500 g de pâte feuilletée, 150 g de pommes pelées sans trognon, 50 g de sucre cristal, 50 g de noix hachées, 50 ml de crème, 1 cuillère à soupe de chapelure, 1 cuillère à soupe de beurre, la cannelle moulue et le gingembre pour rehausser le goût

Préparation de la garniture : faire caraméliser le sucre dans une poêle, ajouter les pommes coupées en dés, assaisonner avec la cannelle et le gingembre, ajouter la crème et le beurre et faire cuire quelques minutes. A la fin, ajouter les noix et la chapelure.

Tarte au fromage frais et aux airelles et raisins secs

500 g de pâte feuilletée, 120 g de fromage frais, 30 g de raisins secs, 30 g d'airelles séchées, 20 g de sucre en poudre, 20 g de sucre vanillé, 20 g de beurre fondu, 2 jaunes d'œuf, une pincée de sel

Préparation de la garniture : battre le fromage frais avec le sucre en poudre et le sucre vanillé, ajouter les jaunes d'œuf et le beurre, mélanger le tout et assaisonner avec une pincée de sel. A la fin, ajouter les airelles séchées et les raisins secs.

pl **Do przygotowania nadziewanych sakiewek i ciastek należy użyć ciasta francuskiego, piec ok. 15 minut w temperaturze 200 °C do uzyskania złotego koloru. Wszystkie podane przepisy służą do przygotowania 4 porcji.**

Serowa sakiewka z boczkiem i jajkiem

500 g ciasta francuskiego, 160 g sera cheddar, 4 jajka, 4 łyżki bułki tartej, 4 plasterki boczku, mielona kurkuma do smaku, sól i pieprz

Przygotowanie nadzienia: Starty ser cheddar należy wymieszać z jajkiem, bułką tartą, podsmażonym i pokrojonym boczkiem, doprawić kurkumą, solą i pieprzem.

Serowa sakiewka ze szpinakiem i śmietaną

500 g ciasta francuskiego, 240 g liści szpinaku, 80 g sera z niebieską pleśnią, 80 ml śmietany do gotowania, przeciśnięty przez praskę czosnek do smaku, 2 łyżeczki masła, sól i pieprz

Przygotowanie nadzienia: Liście szpinaku należy podduśić na maśle. Po wystygnięciu posiekać na mniejsze kawałki i wymieszać ze startym serem z niebieską pleśnią i śmietaną, doprawić solą i pieprzem.

Sakiewka z serem, szynką i oliwkami

500 g ciasta francuskiego, 120 g pokrojonych odsączonych pomidorów z puszki, 80 g sera mozzarella, 80 g szynki, 12 szt. zielonych oliwek

Przygotowanie nadzienia: Dokładnie odsączone pomidory należy wyłożyć na ciasto, a następnie dodać pokrojone oliwki, plastry mozzarelli i plaster szynki.

Wskazówka: Do przygotowania sakiewki można użyć różnego rodzaju serów (np. ser z niebieską pleśnią, cheddar itp.) oraz dodać anchois, zioła itp.

Jabłkowe ciastko z karmelem i orzechami

500 g ciasta francuskiego, 150 g obranych jabłek bez gniazd nasiennych, 50 g cukru, 50 g zmielonych orzechów włoskich, 50 ml śmietany, 1 łyżka bułki tartej, 1 łyżka masła, mielony cynamon i imbir do smaku

Przygotowanie nadzienia: Na patelni należy skarmelizować cukier, następnie dodać jabłka pokrojone w kostkę, dosmakować cynamonem i imbirem, dodać śmietanę z masłem i poddusić. Na koniec w mieszać orzechy i bułkę tartą.

Serowe ciastko z żurawiną i rodzynekami

500 g ciasta francuskiego, 120 g miękkiego twarogu, 30 g rodzynek, 30 g suszonej żurawiny, 20 g cukru pudru, 20 g cukru waniliowego, 20 g miękkiego masła, 2 żółtka, szczypta soli

Przygotowanie nadzienia: Twaróg należy utrzeć z cukrem pudrem i cukrem waniliowym, następnie dodać żółtka, masło, wszystko dokładnie wymieszać i doprawić szczyptą soli. Na koniec w mieszać suszoną żurawinę i rodzynekami.

sk Na prípravu tašiek aj koláčov používajte rozvaľkané lístkové cesto, pečte pri 200 °C cca 15 minút dozlatista. Všetky uvedené recepty sú pre 4 porcie.

Syrová taška so slaninou a vajíčami

500 g lístkového cesta, 160 g syra cheddar, 4 vajcia, 4 lyžice strúhanky, 4 plátky slaniny, drvená kurkuma podľa chuti, soľ a korenie

Príprava náplne: Strúhaný syr cheddar zmiešajte s vajíčami, strúhankou, opečenou pokrúpanou slaninou, dochuťte kurkumou, osolte a okoreňte.

Syrová taška so špenátom a smotanou

500 g lístkového cesta, 240 g listového špenátu, 80 g syra s modrou plesňou, 80 ml smotany na varenie, prelisovaný cesnak podľa chuti, 2 lyžičky masla, soľ a korenie

Príprava náplne: Na masle poduste špenátové listy, po vychladnutí ich nasekajte na menšie kúsky a zmiešajte s nastrúhaným syrom s modrou plesňou a smotanou, dochuťte soľou a korením.

Pizza taška so syrom, šunkou a olivami

500 g lístkového cesta, 120 g krájaných a štávy zbavených rajčín z konzervy, 80 g syra mozzarella, 80 g šunky, 12 ks zelených olív

Príprava náplne: Rajčiny dôkladne zbavené tekutiny dajte na dno tašky, pridajte nakrájané olivy, plátky mozzarelli a plátok šunky.

Dobrá tip: Na pizza tašku môžete použiť rôzne druhy syrov (napr. syr s modrou plesňou, cheddar a pod.) a pridať ančovičky, bylinky atď.

Jablkový koláč s karamelom a orechmi

500 g lístkového cesta, 150 g lúpaných jablk bez jadrovníkov, 50 g cukru kryštál, 50 g mletých vlašských orechov, 50 ml smotany, 1 lyžica strúhanky, 1 lyžica masla, mletá škorica a zázvor na dochutenie

Príprava náplne: Cukor nechajte skaramelizovať na panvici, pridajte jablká nakrájané na kocky, ochuťte ich škoricou a zázvorom, pridajte smotanu s maslom a poduste. Nakoniec premiešajte orechy aj strúhanku.

Tvarohový koláč s brusnicami a hrozienkami

500 g lístkového cesta, 120 g mäkkého tvarohu, 30 g sušených hrozienok, 30 g sušených brusníc, 20 g práškového cukru, 20 g vanilkového cukru, 20 g zmäknutého masla, 2 žltky, štipka soli

Príprava náplne: Tvaroh vymiešajte s práškovým aj vanilkovým cukrom, pridajte žltky, maslo, všetko premiešajte a dochuťte štipkou soli. Nakoniec pridajte sušené brusnice a hrozienka.





Для приготовления вареников с начинкой и пирогов использовать раскатанное слоеное тесто; выпекать в течение ок. 15 минут при температуре 200 °С до золотистой корочки. Приведенные рецепты рассчитаны на 4 порции.

Вареники с сыром, беконом и яйцами

500 г слоеного теста, 160 г сыра чеддер, 4 яйца, 4 ст. л. панировочных сухарей, 4 ломтика бекона, молотая куркума, соль, перец по вкусу

Приготовление начинки: Смешайте тертый сыр чеддер с яйцами, сухарями, обжаренными ломтиками бекона, приправьте куркумой, добавьте соль и перец по вкусу.

Вареники с сыром, шпинатом и сливками

500 г слоеного теста, 240 г листьев шпината, 80 г сыра с плесенью, 80 мл сливок, 2 чайные ложки сливочного масла, соль, перец и давленый чеснок по вкусу

Приготовление начинки: Добавьте к листьям шпината сливочного масла, чтобы они немного подвяли, нарежьте их на мелкие куски после того, как масло остынет, и смешайте их с тертым сыром и сливками. Приправьте полученную начинку солью и перцем.

Пицца в виде кармашков с ветчиной, сыром и оливками

500 г слоеного теста, 120 г нарезанных и протертых консервированных помидоров, 80 г мягкого сыра моцарелла, 80 г ветчины, 12 зеленых оливок

Приготовление начинки: Выложите тщательно протертые помидоры на дно кармашка из теста, добавьте нарезанные маслины, ломтики сыра моцарелла и кусочек ветчины.

Полезный совет: Вы можете использовать различные виды сыра для пиццы (голубой сыр с плесенью, сыр чеддер, и т. п.), можете добавить анчоусы, приправы и т. п.

Яблочный пирог с карамелью и орехами

500 г слоеного теста, 150 г очищенных яблок без косточек, 50 г сахарного песка, 50 г молотых грецких орехов, 50 мл сливок, 1 ст. л. панировочных сухарей, 1 ст. л. сливочного масла, молотый имбирь и корица по вкусу

Приготовление начинки: Оставьте сахар карамелизоваться на сковороде, добавьте к карамелизованному сахару нарезанные кубиками яблоки, приправьте корицей и имбирем, добавьте сливки с маслом и варите все на медленном огне. В конце добавьте молотые орехи и панировочные сухари. Тщательно все перемешайте.

Творожный пирог с клюквой и изюмом

500 г слоеного теста, 120 г мягкого творога, 30 г изюма, 30 г сушеной клюквы, 20 г сахарной пудры, 20 г ванильного сахара, 20 г размягченного сливочного масла, 2 яичных желтка, щепотка соли

Приготовление начинки: Смешайте творог с сахарной пудрой и ванильным сахаром, добавьте яичные желтки и сливочное масло, смешайте все ингредиенты и посолите полученную смесь по вкусу. Затем добавьте сушеную клюкву и изюм.



Legend / Popis / Legenda / Descripción / Legenda Beschreibung / Description / Opis / Popis / Состав

