

V.I.P. II

Very Important Plätzchen

Very Important Pastries

Very Importante Pâtisserie

Very Important Biscottini

Rezepte

Cappuccino-V.I.P. II

150 g	Margarine
2	Eigelb
100 g	Puderzucker (gesiebt)
100 g	Zucker
1 EL	Vanille-Zucker
60 ml	Milch
1 Prise	Salz
500 g	Weizenmehl
20 g	Cappuccino-Pulver (für zwei Tassen)

Margarine, Eigelb, Puderzucker, Zucker und Vanille-Zucker verrühren. Nach und nach Mehl, Salz, Cappuccino-Pulver und Milch zugeben und das Ganze zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Eine gute Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Danach den Teig zwischen zwei Backfolien etwa 3 mm dick ausrollen (am besten mit Teighölzern, die gleichmäßiges Ausrollen vereinfachen). Die V.I.P. ausstechen und den Teig rund um die zukünftigen Plätzchen entfernen. Die Plätzchen auf der Backfolie belassen und auf ein Blech legen. Im vorgeheizten Ofen (Ober- und Unterhitze) bei 190 °C 7–10 Minuten backen.

V.I.P. II Classico

100 g	Butter
1	Ei
100 g	Puderzucker (gesiebt)
3 EL	Milch
1 Prise	Salz
275 g	Weizenmehl
1 TL	Zitronensaft

Butter, Ei, Puderzucker und Milch verrühren. Nach und nach Mehl, Salz und Zitronensaft zugeben und das Ganze zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Eine gute Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Danach den Teig zwischen zwei Backfolien etwa 3 mm dick ausrollen (am besten mit Teighölzern, die gleichmäßiges Ausrollen vereinfachen). Die V.I.P. ausstechen und den Teig rund um die zukünftigen Plätzchen entfernen. Die Plätzchen auf der Backfolie belassen und auf ein Blech legen. Im vorgeheizten Ofen (Ober- und Unterhitze) bei 190 °C 7–10 Minuten backen.

RBV Birkmann GmbH & Co. KG
33790 Halle/Westf. • Germany

Ebenfalls erhältlich:

Also available:

Aussi disponible:

Anche disponibile:



V.I.P. I

Very Important Plätzchen

Very Important Pastries

Very Importante Pâtisserie

Very Important Biscottini

Recipes for V.I.P. II

Recipe for cappuccino V.I.P. II

150 g margarine, 2 egg yokes, 100 g icing sugar (sifted), 100 g sugar, 1 tsp vanilla sugar, 60 ml milk, 1 pinch of salt, 500 g wheat flour, 20 g cappuccino powder (for two cups)

Cream margarine, egg yoke, icing sugar, sugar and vanilla sugar. Gradually add flour, salt, cappuccino powder and milk and work to a smooth dough. Leave to stand in the fridge for a good hour. Now roll out the pastry in approx. 3 mm thick sheets between two layers of baking foil (it's best to use wooden slats as well – these make it easier to attain an even thickness). Cut out the V.I.P. shapes and remove the remaining pastry away from the cut-out shapes. Leave the cookies on the baking foil and place on a baking tray. Bake in preset oven (top and bottom heat) at 190 °C for 7–10 minutes.

Recipe V.I.P. II Classico

100 g butter, 1 egg, 100 g icing sugar (sifted), 3 tbsp milk, 1 pinch of salt, 275 g wheat flour, 1 tsp lemon juice

Cream butter, egg, icing sugar and milk. Gradually add flour, salt and lemon juice and work to a smooth dough. Leave to stand in the fridge for a good hour. Now roll out the pastry in approx. 3 mm thick sheets between two

layers of baking foil (it's best to use wooden slats as well – these make it easier to attain an even thickness). Cut out the V.I.P. and remove the remaining pastry away from the cut-out shapes. Leave the cookies on the baking foil and place on a baking tray. Bake in preset oven (top and bottom heat) at 190 °C for 7–10 minutes.

Recettes V.I.P. II

Recette V.I.P. II au cappuccino

150 g margarine, 2 jaunes d'œuf, 100 g sucre en poudre (tamisé), 100 g sucre, 1 cuillère à café sucre vanille, 60 ml lait, 1 pincée sel, 500 g farine de blé, 20 g poudre de cappuccino (pour 2 tasses)

Mélanger la margarine, les jaunes d'œuf, le sucre en poudre, le sucre et le sucre vanille. Ajouter petit à petit la farine, le sel, la poudre de cappuccino et le lait et transformer le tout en une pâte souple. Laisser reposer une bonne heure dans le réfrigérateur. Ensuite, rouler la pâte à environ 3 mm entre deux feuilles de cuissous (de préférence avec les baguettes à pâtisserie facilitant un roulage régulier). Découper les V.I.P. et enlever la pâte autour des futurs biscuits. Placer les biscuits sur la feuille de cuisson et poser sur une plaque. Cuire au four préchauffé (haut et bas) à 190 °C pendant 7 à 10 minutes.

Recette V.I.P. Classico

100 g beurre, 1 œuf, 100 g sucre en poudre (tamisé), 3 cuillères à soupe lait, 1 pincée sel, 275 g farine de blé, 1 cuillère à café jus de citron
Mélanger le beurre, l'œuf, le sucre en poudre et le lait. Ajouter petit à petit la farine, le sel et le jus de citron et transformer le tout en une pâte souple. Laisser reposer une bonne heure dans le réfrigérateur. Ensuite, rouler la pâte à environ 3 mm entre deux feuilles de cuissous (de préférence avec les baguettes à pâtisserie facilitant un roulage régulier). Découper les V.I.P. et enlever la pâte autour des futurs biscuits. Placer les biscuits sur la feuille de cuisson et poser sur une plaque. Cuire au four préchauffé (haut et bas) à 190 °C pendant 7 à 10 minutes.

Ricetta V.I.P. II

Ricetta V.I.P. II Classico

100 g di burro, 1 uovo, 100 g di zucchero a velo passato al setaccio, 3 cucchiaini di latte, 1 pizzico di sale, 275 g di farina di frumento, 1 cucchiaino di succo di limone

Lavorare insieme il burro, l'uovo, lo zucchero a velo e il latte. Aggiungere un po' alla volta la farina, il sale e il succo di limone e lavorare il tutto fino a ottenere un impasto morbido. Fare riposare il composto per un'ora abbondante in frigorifero. Stendere quindi l'impasto posto tra due strati di carta da forno in una sfoglia alta 3 mm (meglio se vi aiutate con dei legnetti di guida per

semplificare l'operazione). Tagliare con una formina i V.I.P. e togliere l'impasto intorno intorno ai biscottini. Lasciare i biscottini sulla carta da forno e posizionare il tutto su una teglia. Cuocere per 7–10 minuti nel forno preriscaldato a 190 °C (con il calore proveniente dall'alto e dal basso).

Ricetta V.I.P. II al cappuccino

150 g di margarina, 2 tuorli, 100 g di zucchero a velo passato al setaccio 100 g di zucchero, 1 cucchiaino di zucchero vanigliato, 60 ml di latte, 1 pizzico di sale, 500 g di farina di frumento, 20 g di cappuccino in polvere (per due tazze)

Lavorare insieme la margarina, i tuorli, lo zucchero a velo, lo zucchero e lo zucchero vanigliato. Aggiungere un po' alla volta la farina, il sale, il cappuccino in polvere e il latte e lavorare il tutto fino a ottenere un impasto morbido. Fare riposare il composto per un'ora abbondante in frigorifero. Stendere quindi l'impasto posto tra due strati di carta da forno in una sfoglia alta 3 mm (meglio se vi aiutate con dei legnetti di guida per semplificare l'operazione). Tagliare con una formina i V.I.P. e togliere l'impasto intorno intorno ai biscottini. Lasciare i biscottini sulla carta da forno e posizionare il tutto su una teglia. Cuocere per 7–10 minuti nel forno preriscaldato a 190 °C (con il calore proveniente dall'alto e dal basso).