

# V.I.P. IV

Very Important Plätzchen

Very Important Pastries

Very Importante Pâtisserie

Very Important Biscottini

Very Important Galletas



# Rezepte

Art.-Nr. 143 548



**BIRKMANN** RBV

## **DE    Bedienungshinweise**

Vor dem ersten Gebrauch sorgfältig mit einem milden Spülmittel reinigen. Danach gründlich trocknen und eventuelle Rückstände entfernen. Wir empfehlen die schonende Handreinigung!

Wichtig zu wissen ist, dass Zutaten sowie Backöfen, unterschiedlichen Eigenschaften unterliegen. Sie kennen die Backeigenschaften Ihres Ofens am besten. Daher können die von uns angegebenen Temperaturen und Backzeiten nur Richtwerte sein. Ist beispielsweise der Teig noch recht flüssig, kann es sein, dass sich die Garzeit verlängert. Bräunt die Oberfläche zu schnell, ist es ratsam die Temperatur zu senken und die Backzeit zu verlängern.

### **Mürbeteig-Flügel**

125 g Butter, 2 Eigelb, 100 g Puderzucker (geseibt), 100 g Zucker, 1 TL Vanille-Zucker, 60 ml Milch, 1 Prise Salz, 500 g Weizenmehl

Butter, Eigelb, Puderzucker, Zucker und Vanille-Zucker verrühren. Nach und nach Mehl, Salz und Milch zugeben und das Ganze zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Eine gute Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Danach den Teig auf einer Back- und Ausrollmatte\* (alternativ auf einer bemehlten Arbeitsfläche) 3 mm dick ausrollen (am besten mit Teigstäben\*, die gleichmäßiges Ausrollen vereinfachen). Die V.I.P. ausstechen und den Teig rund um die zukünftigen Plätzchen entfernen. Die Plätzchen auf der Back- und Ausrollmatte belassen und auf ein Blech legen. Im vorgeheizten Ofen (Ober- und Unterhitze) bei 190 °C 7–10 Minuten backen.

## Himmlische Sauerrahm V.I.P.

150 g Butter, 50 g Puderzucker (gesiebt), 1 TL Vanille-Zucker,  
50 g Sauerrahm, 1 Prise Salz, 275 g Weizenmehl

Butter, Puderzucker und Vanille-Zucker verrühren. Nach und nach Mehl, Salz und Sauerrahm zugeben und das Ganze zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Eine gute Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Danach den Teig auf einer Back- und Ausrollmatte\* (alternativ auf einer bemehlten Arbeitsfläche) 3 mm dick ausrollen (am besten mit Teigstäben\*, die gleichmäßiges Ausrollen vereinfachen). Die V.I.P. ausstechen und den Teig rund um die zukünftigen Plätzchen entfernen. Die Plätzchen auf der Back- und Ausrollmatte belassen und auf ein Blech legen. Im vorgeheizten Ofen (Ober- und Unterhitze) bei 190 °C 7–10 Minuten backen.

### \* Praktische Helfer von RBV Birkmann

**Back- und Ausrollmatte:** Ausrollen, ausstechen und backen auf einer Matte! Silikon- und antihafbeschichtet, silber; hitzebeständig bis 260 °C; Maße 33 × 40 cm.

**Teigstäbe:** Zum gleichmäßigen Ausrollen von Teigen; 3 Paar: Höhen 3, 5 und 10 mm.

## **EN     Instructions**

Clean carefully with mild washing-up liquid before using for the first time. Then dry thoroughly and remove any marks. We recommend gentle cleaning by hand.

Please bear in mind that ingredients and ovens may vary. You know your oven best. For this reason, any temperature values and baking times we state are for guidance only. If, for example, the mixture is still quite runny, you may need to increase the baking time. If the top goes brown relatively quickly, we advise you to reduce the temperature and increase the baking time.

### **Crispy wings**

125 g butter, 2 egg yolks, 100 g icing sugar (sieved), 100 g sugar, 1 tsp. vanilla sugar, 60 ml milk, 1 pinch salt, 500 g wheat flour

Stir together the butter, egg yolk, icing sugar, sugar and vanilla sugar. Gradually add the flour, salt and milk and work everything into a smooth dough. Leave in the refrigerator for a good hour. Then roll out dough on a baking and rolling mat\* (alternatively use a floured surface) to a thickness of 3 mm (preferably using dough rods\* to ensure even thickness). Cut out the V.I.P. cookies and remove the dough from around their edges. Leave the cookies on the baking and rolling mat and lay on the baking tray. Bake in a pre-heated oven (top and bottom heat) at 190 °C for 7–10 minutes.

## Heavenly sour cream V.I.P. cookies

150 g butter, 50 g icing sugar (sieved), 1 tsp. vanilla sugar,  
50 g sour cream, 1 pinch salt, 275 g wheat flour

Stir together the butter, icing sugar and vanilla sugar. Gradually add the flour, salt and sour cream and work to a smooth dough. Leave in the refrigerator for a good hour. Then roll out dough on a baking and rolling mat\* (alternatively use a floured surface) to a thickness of 3 mm (preferably using dough rods\* to ensure even thickness). Cut out the V.I.P. cookies and remove the dough from around their edges. Leave the cookies on the baking and rolling mat and lay on the baking tray. Bake in a pre-heated oven (top and bottom heat) at 190 °C for 7–10 minutes.

### \* Practical aids from RBV Birkmann

**Baking and rolling mat:** For rolling out, cutting and baking on just one mat! Silicone and non-stick coating, silver; heat-resistant to 260 °C; dimensions 33 × 40 cm.

**Dough rods:** For rolling out dough to uniform thickness; 3 pairs: 3, 5 and 10 mm high.

## **FR Mode d'emploi**

Avant la première utilisation, laver soigneusement avec un liquide vaisselle doux. Sécher ensuite minutieusement et retirer les résidus éventuels. Nous recommandons le lavage à la main !

Il est important de savoir que tous les ingrédients, tout comme les fours, ont des propriétés différentes. C'est vous qui connaissez le mieux les propriétés de votre four. C'est la raison pour laquelle les températures et la durée de cuisson que nous indiquons ne sont que des valeurs indicatives. Si par exemple la pâte est encore assez liquide, il se peut que le temps de cuisson augmente. Si la surface dore trop vite, il est recommandé de baisser la température et d'augmenter le temps de cuisson.

### **Ailes en pâte sablée**

125 g de beurre, 2 jaunes d'œuf, 100 g de sucre glace (tamisé), 100 g de sucre, 1 CC de sucre vanillé, 60 ml de lait, 1 pincée de sel, 500 g de farine de blé

Mélanger ensemble le beurre, le jaune d'œuf, le sucre glace, le sucre et le sucre vanillé. Ajouter petit à petit la farine, le sel et le lait, et travailler le tout pour obtenir une pâte souple. Laisser reposer une bonne heure au réfrigérateur. Ensuite rouler la pâte sur une plaque à cuire et à rouler\* (ou sur une surface de travail saupoudrée de farine) sur une épaisseur de 3 mm (dans l'idéal, utiliser des bâtons à pâte\* pour obtenir une abaisse uniforme). Découper les V.I.P. et retirer la pâte autour des futurs biscuits. Poser les biscuits sur la plaque à cuire et à rouler et déposer le tout sur une plaque. Faire cuire dans le four préchauffé (chaleur traditionnelle) à 190 °C pendant 7–10 minutes.

## **V.I.P. céleste à la crème aigre**

150 g de beurre, 50 g de sucre glace (tamisé), 1 CC de sucre vanillé, 50 g de crème aigre, 1 pincée de sel, 275 g de farine de blé

Mélanger ensemble le beurre, le sucre glace et le sucre vanillé. Ajouter petit à petit la farine, le sel et la crème aigre, et travailler le tout pour obtenir une pâte souple. Laisser reposer une bonne heure au réfrigérateur. Ensuite rouler la pâte sur une plaque à cuire et à rouler\* (ou sur une surface de travail saupoudrée de farine) sur une épaisseur de 3 mm (dans l'idéal, utiliser des bâtons à pâte\* pour obtenir une abaisse uniforme). Découper les V.I.P. et retirer la pâte autour des futurs biscuits. Poser les biscuits sur la plaque à cuire et à rouler et déposer le tout sur une plaque. Faire cuire dans le four préchauffé (chaleur traditionnelle) à 190 °C pendant 7 – 10 minutes.

### **\* Aide pratique de RBV Birkmann**

**Plaque à cuire et à rouler** : Rouler, découper et cuire sur une seule plaque ! Revêtement antiadhésif en silicone, argenté ; résistant à la chaleur jusqu'à 260 °C ; dimensions 33 × 40 cm.

**Bâtons à pâte** : pour rouler la pâte à la même épaisseur ; 3 paires : hauteurs 3, 5 et 10 mm.

## **IT Istruzioni per l'uso**

Prima di usare la prima volta lo stampo da forno lavarlo accuratamente con un detersivo per piatti delicato. Quindi asciugarlo bene e rimuovere eventuali residui. Si consiglia il lavaggio a mano!

È importante sapere che gli ingredienti così come i forni possiedono caratteristiche diverse. Ognuno conosce perfettamente le caratteristiche di cottura del proprio forno. Perciò i tempi di cottura e le temperature da noi indicate sono solo valori di riferimento. Ad esempio, se l'impasto non è propriamente molle è probabile che il tempo di cottura si allunghi. Se la superficie si scurisce troppo velocemente è consigliabile abbassare la temperatura e allungare il tempo di cottura.

### **Ali di pasta frolla**

125 g di burro, 2 tuorli, 100 g di zucchero a velo (setacciato),  
100 g di zucchero, 1 cucchiaino di zucchero vanigliato,  
60 ml di latte, 1 presa di sale, 500 g di farina di frumento

Lavorare insieme il burro, i tuorli, lo zucchero a velo e lo zucchero vanigliato. Aggiungere un po' alla volta la farina, il sale e il latte e lavorare il tutto fino a ottenere un impasto morbido. Fare riposare il composto per un'ora abbondante in frigorifero. Successivamente stendere l'impasto con i legnetti\* su un tappetino da forno\* (in alternativa su una superficie infarinata) ad ottenere uno spessore di circa 3 mm (l'ideale è usare dei bacchette per l'impasto\* che aiutano a stendere l'impasto in modo omogeneo). Ritagliare i V.I.P. con gli stampini e togliere l'impasto tutt'intorno. Lasciare i pasticcini sulla tappetino da forno e posizionare il tutto su una teglia. Cuocere in forno preriscaldato per 7 – 10 minuti a 190 °C (calore proveniente dall'alto e dal basso).



## **Deliziosi V.I.P. alla panna acida**

150 g di burro, 50 g di zucchero a velo (setacciato),  
1 cucchiaino di zucchero vanigliato, 50 g di panna acida,  
1 presa di sale, 275 g di farina di frumento

Lavorare insieme il burro, lo zucchero in polvere e lo zucchero vanigliato. Aggiungere un po' alla volta la farina, il sale e la panna acida e lavorare il tutto fino a ottenere un impasto morbido. Fare riposare il composto per un'ora abbondante in frigorifero. Successivamente stendere l'impasto con i legnetti\* su un tappetino da forno\* (in alternativa su una superficie infarinata) ad ottenere uno spessore di circa 3 mm (l'ideale è usare dei bacchette per l'impasto\* che aiutano a stendere l'impasto in modo omogeneo). Ritagliare i V.I.P. con gli stampini e togliere l'impasto tutt'intorno. Lasciare i pasticcini sulla tappetino da forno e posizionare il tutto su una teglia. Cuocere in forno preriscaldato per 7–10 minuti a 190 °C (calore proveniente dall'alto e dal basso).

### **\* I pratici assistenti di RBV Birkmann**

**Tappetino da forno:** Un solo tappetino per stendere, ritagliare con lo stampino e cuocere in forno! Rivestimento in silicone e antiaderente, color argento; resistente alle alte temperature fino 260 °C; dimensioni 33 × 40 cm.

**Bacchette per l'impasto:** Per stendere gli impasti in modo uniforme; 3 paia: altezza 3, 5 e 10 mm.

## **ES Instrucciones de uso**

Lave el molde en profundidad con un lavavajillas suave antes del primer uso. A continuación, séquelo bien y elimine los restos que hayan podido quedar. Recomendamos que se laven a mano con cuidado.

Tenga en cuenta que los valores indicados pueden variar según el horno y los ingredientes empleados. Usted es quien mejor conoce las características de su horno. Por lo tanto, la temperatura y el tiempo de cocción indicados son solo valores aproximados. Por ejemplo, si una vez transcurrido el tiempo de cocción la masa está cruda, este deberá prolongarse. Si, de lo contrario, la superficie se dora excesivamente rápido, es aconsejable reducir la temperatura del horno y prolongar el tiempo de cocción.

### **Alas de pastaflores**

125 g de mantequilla, 2 yemas de huevo,  
100 g de azúcar glas (tamizado), 100 g de azúcar,  
1 cucharilla de azúcar de vainilla, 60 ml de leche,  
1 pizca de sal, 500 g de harina de trigo

Mezcle la mantequilla, la yema de huevo, el azúcar y el azúcar de vainilla. Incorpore poco a poco la harina, la sal y la leche y mezcle todo hasta obtener una masa uniforme. Déjelo enfriar una hora larga en el frigorífico. Después, sobre un tapiz para hornear y extender\* (opcionalmente sobre una superficie enharinada) extienda la masa con 3 mm de grosor (preferiblemente con barras de ayuda para extender la masa\* que facilitan una extensión uniforme). Recorte las galletas V.I.P. con los moldes y retire la masa sobrante de alrededor. Deje las galletas sobre el tapiz para hornear y extender y colóquelas sobre una bandeja. Introdúzcalas en el horno precalentado a 190 °C (arriba y abajo) y déjelas durante 7–10 minutos.

## **Galletas V.I.P. celestiales de nata agria**

150 g de mantequilla, 50 g de azúcar glas (tamizado),  
1 cucharilla de azúcar de vainilla, 50 g de nata agria,  
1 pizca de sal, 275 g de harina de trigo

Mezcle la mantequilla, el azúcar glas y el azúcar de vainilla. Incorpore poco a poco la harina, la sal y la nata agria y mezcle todo hasta obtener una masa uniforme. Déjelo enfriar una hora larga en el frigorífico. Después, sobre un tapiz para hornear y extender\* (opcionalmente sobre una superficie enharinada) extienda la masa con 3 mm de grosor (preferiblemente con barras de ayuda para extender la masa\* que facilitan una extensión uniforme). Recorte las galletas V.I.P. con los moldes y retire la masa sobrante de alrededor. Deje las galletas sobre el tapiz para hornear y extender y colóquelas sobre una bandeja. Introdúzcalas en el horno precalentado a 190 °C (arriba y abajo) y déjelas durante 7 – 10 minutos.

### **\* Productos auxiliares prácticos de RBV Birkmann**

**Tapiz para hornear y extender:** ¡Extender, cortar y hornear sobre un solo tapiz! Revestido con silicona antiadherente, plateado, resistente al calor hasta 260 °C; medidas 33 × 40 cm.

**Barras de ayuda para extender la masa:** Para extendido uniforme de masas, 3 pares: altura 3, 5 y 10 mm.

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

Ebenfalls erhältlich:

Also available:

Aussi disponible:

Anche disponibile:

También disponible:

Art.-Nr. 160 736



# Stehkekse

Ausstecher für Kekse, die stehen!

## Stand-up cookies

Dough cutters for cookies that can stand!

## Biscuits debout

Emporte-pièces pour des biscuits qui tiennent debout !

## Biscottini stand up

Stampi per tagliare biscottini che stanno in piedi!

## Galletas de pie

¡Molde para galletas que se mantienen de pie!