

Schablonen- Set für Gebäck

Stencil Set for Cookies

Jeu de pochoirs
pour biscuits

Set di mascherine
per dolci da forno

Juego de plantillas
para repostería

Rezepte

Art.-Nr. 146 006

 [®] RBV
BIRKMANN

DE Bedienungshinweise

Die Ausstecher und die Schablonen vor dem ersten Gebrauch mit einem milden Spülmittel reinigen. Danach trocknen und eventuelle Rückstände entfernen.

Nach der Verwendung von Hand reinigen. Gut trocknen und vor Feuchtigkeit geschützt lagern.

Wichtig zu wissen: Zutaten sowie Backöfen unterliegen unterschiedlichen Eigenschaften und können so zu verschiedenen Backergebnissen führen. Sie kennen die Backeigenschaften Ihres Ofens am besten. Daher können die von uns angegebenen Backtemperaturen und -zeiten 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.

Tipp: Es empfiehlt sich, die Zutaten eine 1/2 Stunde vor Zubereitung aus dem Kühlschrank zu nehmen. So können sie Zimmertemperatur annehmen und sich besser miteinander verbinden.

Lebkuchen-Häuser

Zutaten für ca. 14 Stück

120 ml Wasser, 100 g Honig, 100 g Zuckerrübensirup,
280 g braunen Zucker, 15 g gemahlene Ingwer, 15 g Zimt,
7 g gemahlene Nelken, 1 Prise Salz, 330 g Butter, 1 TL Natron,
750 g Mehl

Wasser, Honig, Zuckerrübensirup, und braunen Zucker aufkochen.
Ingwer, Zimt, Nelken, 1 Prise Salz und gewürfelte Butter mit einem
Schneebeesen unterrühren. Abschließend Natron unterrühren.

Auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Mehl unter die Masse kneten
und ca. 6 Stunden (oder über Nacht) kühl stellen.

Den Teig auf einer Back- und Ausrollmatte* mit Teigstäben* ca.
5–7 mm gleichmäßig dünn ausrollen*.

Im vorgeheizten Backofen* (Ober-/Unterhitze 190 °C/Umluft 170 °C)
5–10 Minuten backen.

Lebkuchen auf einem Auskühlgittergitter gut auskühlen lassen.

Verzierungs-Tipps

Icing auf Plätzchen

Icing nach Wunsch mit Lebensmittelfarbe färben.

Vor der Verwendung sollte die richtige Konsistenz des Icing überprüft werden. Ist sie zu fest, können an den Rändern Spitzen stehen bleiben. Ist sie zu weich, kann es unter die Schablone fließen, so dass Ränder unsauber verlaufen. Wir empfehlen das Icing auf etwas Backpapier auszuprobieren. Die Schablone auf die gut ausgekühlten Plätzchen legen und das Icing mit einer Winkelpalette gleichmäßig aufstreichen. Schablone abnehmen und das Icing gut trocknen lassen.



Icing auf Rollfondant

Den Fondant ca. 2 Stunden vor der Verarbeitung bei Zimmertemperatur lagern und dann intensiv zu einer geschmeidigen Masse verkneten. Mit Puderzucker oder Speisestärke leicht bestäuben und auf einer glatten, klebefreien Fläche (z. B. einer Antihafmatte aus Silikon) mit Hilfe einer Fondant-Rolle gleichmäßig ausrollen. Mit dem Ausstecher Motive aus der Fondantmasse ausstechen. Damit Gebäck und Fondantmasse gut halten, die gebackenen Plätzchen mit Marmelade, Buttercreme oder Icing dünn eingestrichen. Vor dem weiteren Dekorieren mit z. B. Lebensmittelstiften, Farbpulver oder Icing, den Fondant etwas antrocknen lassen.

* Praktische Helfer von RBV Birkmann

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

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

Lebensmittelfarbe: Konzentriertes Pulver zum Einfärben von Puderzucker, weißer Kuvertüre, Marzipan, Sahnedesserts, Cremes, Süßwaren und Cocktails. Inhalt: 10 g.

Real Icing Pulver: Eignet sich wunderbar zum Einstreichen oder Dekorieren von Torten und Kuchen. Es kann aber auch zur Verzierung von Plätzchen, CupCakes und viele anderen Leckereien verwendet werden.

Velvet Rollfondant: Erhältlich in vielen verschiedenen Farben. Gebrauchsfertige Zuckerpaste zum Einschlagen von Torten und Gebäck sowie zum Modellieren von Dekorationselementen. Fondantfarben sind untereinander mischbar.

Lebensmittelstifte: Für die Verzierung von Lebensmitteln, insbesondere Konditorwaren und Feingebäck (Gebäck, Plätzchen, Kuchen und Waffeln).

EN Instructions

Clean the cookie cutters and stencils with mild washing-up liquid before using for the first time. Then dry and remove any marks.

Clean after use by hand. Dry thoroughly and store away from moisture.

Important information: Baking results may vary depending on the ingredients used and the type of oven. 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.

Tip: We recommend removing the ingredients from the fridge half an hour before preparation. They will then reach room temperature and bond better.

Gingerbread houses

Ingredients for 14 items

20 ml water, 100 g honey, 100 g treacle, 280 g brown sugar, 15 g ground ginger, 15 g cinnamon, 7 g ground cloves, pinch of salt, 330 g butter, 1 tsp bicarbonate of soda, 750 g flour

Bring the water, honey, treacle and brown sugar to the boil. Use a whisk to fold in the ginger, cinnamon, cloves, pinch of salt and butter cut into cubes. Add the bicarbonate of soda.

Leave to cool to room temperature. Knead the flour into the mixture and refrigerate for approx. 6 hours (or overnight).

Roll out the dough on a baking and rolling mat*, using rolling pin guides* to ensure a uniform thickness of approx. 5–7 mm*.

Bake in a preheated oven* (top and bottom heat 190 °C/fan oven 170 °C) for 5–10 minutes.

Allow the gingerbread to cool thoroughly on a cooling rack.

Decorating tips

Icing on cookies

Colour the icing with food colouring as desired.

Check that the icing is of the correct consistency before use. If it is too firm it may leave a raised edge. If it is too soft, it may flow underneath the stencil leaving untidy trails at the edges. We recommend trying out the icing on some baking paper. Place the stencil on the well cooled cookies and apply an even coat of icing using an angled spatula. Remove the stencil and leave the icing to dry well.



Using ready to roll fondant

Bring the fondant to room temperature for about two hours before use and then knead firmly to obtain a smooth consistency. Dust lightly with icing sugar or cornflour and roll out evenly on a smooth,

non-stick surface (e.g. a non-stick silicone mat) using a fondant rolling pin. Use the cookie cutter to cut shapes out of the rolled out fondant. To ensure the fondant bonds well to the cookies, apply a thin coat of jam, buttercream or icing to the baked cookies. Before adding any further decoration, such as with edible food pens, food colouring powder or icing, allow the fondant to dry slightly.

* **Practical aids from RBV Birkmann**

Rolling pin guides: Roll out dough evenly. 3 pairs, heights 3, 5 and 10 mm.

Baking and rolling mat: Roll out, cut out and bake, all on one mat! Silicone and non-stick coating and heat-resistant to 260 °C. Dimensions 33 × 40 cm.

Food colouring: Concentrated powder for colouring icing sugar, white chocolate couverture, marzipan, cream desserts, blanchmanges, confectionery and cocktails. Contents: 10 g.

Icing powder: Ideal for covering or decorating tarts and cakes. It can also be used to decorate cookies, CupCakes and many other delicious treats.

Ready to roll fondant: Available in a wide range of colours. Ready-to-use sugar paste for covering cakes and cookies, as well as modelling decorative shapes. Fondant colours can be mixed together.

Edible ink pens: For the decoration of food, in particular of confectionery and fine bakery (pastries, cookies, cakes and wafers).

FR Mode d'emploi

Avant la première utilisation, laver l'emporte-pièces et les pochoirs avec un liquide vaisselle doux. Sécher ensuite et retirer les résidus éventuels.

Après utilisation, nettoyer à la main. Bien sécher et conserver à l'abri de l'humidité.

Important à savoir : Les ingrédients tout comme les fours possèdent les propriétés les plus diverses et peuvent donner des résultats de cuisson différents selon les contextes. 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.

Conseil : Il est recommandé de sortir les ingrédients du réfrigérateur 1/2 heure à l'avance. Une fois à température ambiante, ils se mélangeront plus facilement.

Maisons en pain d'épices

Ingrédients pour 14 pièces

20 ml d'eau, 100 g de miel, 100 g de sirop de betterave à sucre, 280 g de sucre roux, 15 g de gingembre moulu, 15 g de cannelle, 7 g de clous de girofle moulus, 1 pincée de sel, 330 g de beurre, 1 cuillère à café de carbonate de sodium, 750 g de farine

Faire cuire l'eau, le miel, le sirop de betterave à sucre et le sucre roux. Ajouter le gingembre, la cannelle, les clous de girofle, 1 pincée de sel et le beurre en dés en mélangeant avec un fouet. Ensuite, ajouter le carbonate de sodium.

Laisser refroidir à température ambiante. Mélanger la farine à la pâte et réserver au frais env. 6 heures (ou pendant une nuit).

Étaler la pâte de manière uniforme sur un tapis pâtissier de cuisson* à l'aide de guides sur une épaisseur d'env. 5–7 mm.

cuire dans le four préchauffé* (haut/bas à 190 °C/circulation d'air à 170 °C) pendant 5 à 10 minutes.

Laisser refroidir le pain d'épices sur une grille de refroidissement.

Conseils pour la décoration

Glaçage sur les biscuits

Colorer le glaçage avec du colorant alimentaire selon vos envies.

Avant l'utilisation, il est important de vérifier la consistance du glaçage. S'il est trop ferme, il se peut que des pointes se forment sur les bords.

S'il est trop liquide, il peut couler en dessous du pochoir, les bords ne seront alors pas nets. Nous conseillons de tester le glaçage sur un peu de papier sulfurisé. Positionner le pochoir sur les biscuits bien refroidis et appliquer le glaçage uniformément à l'aide d'une spatule coudée. Retirer le pochoir et bien laisser sécher le glaçage.



Glaçage sur fondant à étaler

Entreposer le fondant pendant env. 2 heures à température ambiante, puis le pétrir énergiquement jusqu'à ce qu'il soit bien souple. Le saupoudrer légèrement avec du sucre glace ou de la fécule et l'étaler de façon bien régulière sur une surface lisse antiadhésive (p. ex. un tapis antiadhésif en silicone) à l'aide d'un rouleau à fondant. À l'aide d'un emporte-pièce, découper des motifs dans le fondant. Pour que les biscuits adhèrent bien au fondant, les recouvrir d'une fine couche de crème au beurre ou de glaçage. Avant de continuer la décoration, p. ex. avec des crayons alimentaires, de la poudre de colorant ou du glaçage, laisser un peu sécher le fondant.

* Aides culinaires pratiques de RBV Birkmann

Guides en bois pour rouleau à pâtisserie : Pour un abaissement régulier des pâtes. 3 paires en épaisseur d'abaisse 3, 5 et 10 mm.

Tapis de cuisson : pour abaisser, découper et cuire sur un même tapis ! En silicone anti-adhésif, résiste à la chaleur jusqu'à 260 °C. Dimensions 33 × 40 cm.

Colorant alimentaire : Poudre concentrée pour colorer sucre en poudre, chocolat blanc à napper, pâte d'amande, crèmes dessert, crèmes au beurre, confiseries et cocktails. Contenance : 10 g.

Poudre de glaçage : L'idéal pour recouvrir ou décorer des gâteaux à la crème et des tartes. Mais elle peut également être utilisée pour décorer des biscuits, des CupCakes et bien d'autres gourmandises.

Fondant à étaler : Disponible en de nombreuses couleurs. Pâte à sucre prêt à l'emploi pour envelopper des gâteaux à la crème et des petits gâteaux ainsi que pour modeler des éléments de décoration. Les couleurs de fondant peuvent être mélangées les unes avec les autres.

Stylos alimentaires : Produit de décoration alimentaire, en particulier en confiserie et pâtisserie-boulangerie (pâtisseries, biscuits, gâteaux et gaufrettes).

IT Istruzioni per l'uso

Prima di usare la prima volta la stampini per ritagliare l'impasto lavarlo e la mascherina lavare con un detersivo per piatti delicato. Quindi asciugarli e rimuovere eventuali residui.

Dopo l'utilizzo lavare a mano. Asciugare bene e conservare al riparo dall'umidità.

È importante sapere che: Gli ingredienti così come i forni possono avere caratteristiche differenti e produrre risultati di cottura diversi. 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 è ancora abbastanza liquido, 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.

Consiglio: Si consiglia di togliere gli ingredienti dal frigorifero mezz'ora prima della preparazione. In tal modo raggiungeranno la temperatura ambiente e si misceleranno meglio tra loro.

Casette di panpepato

Ingredienti per 14 pezzi

120 ml di acqua, 100 g di miele,

100 g di sciroppo di barbabietole da zucchero,

280 g di zucchero di canna, 15 g di zenzero macinato,

15 g di cannella, 7 g di chiodi di garofano macinati, 1 presa di sale,

330 g di burro, 1 cucchiaino di bicarbonato, 750 g di farina

Portare ad ebollizione l'acqua, il miele, lo sciroppo e lo zucchero di canna. Con una frusta incorporare zenzero, cannella, chiodi di garofano, 1 presa di sale e il burro a cubetti. Infine incorporare il bicarbonato.

Lasciare raffreddare a temperatura ambiente. Incorporare la farina all'impasto e riporre in frigorifero per ca. 6 ore (o per tutta la notte).

Con l'aiuto dei bastoncini stendipasta, tirare l'impasto su un tappetino da forno* fino ad uno spessore di ca. 5–7 mm.

Cuocere nel forno preriscaldato* (statico 190 °C/ventilato 170 °C) per ca. 5–10 minuti.

Lasciare raffreddare i dolci di panpepato su una gratella per dolci.

Consigli per la decorazione

Glassa sui biscottini

Colorare la glassa a piacimento con colorante alimentare.

Prima dell'uso verificare che la glassa abbia la giusta consistenza. Se è troppo solida, sui bordi possono rimanere delle punte. Se è troppo morbida, la glassa può uscire da sotto la mascherina e sporcare i bordi. Consigliamo di testare la glassa su un poco di carta da forno. Collocare la mascherina sui biscottini ben freddi e spalmare uniformemente la glassa con una spatola. Rimuovere la mascherina e lasciare asciugare bene la glassa.



Glassa fondente

Ca. 2 ore prima della lavorazione collocare la glassa in un luogo a temperatura ambiente e lavorare bene fino a formare una massa liscia. Cospargere leggermente con zucchero in polvere o fecola e srotolare su una superficie liscia, non aderente (ad es. su un

tappetino antiaderente in silicone) servendosi di un rullo per glassa. Con lo stampino ritagliare dei motivi dalla glassa foderata. Affinché il biscottino e la glassa foderata abbiano una buona tenuta, cospargere i biscottini cotti con marmellata, crema di burro o normale glassa. Prima di proseguire la decorazione con ad es. matite per colorante alimentare, colorante in polvere o normale glassa, lasciare asciugare la glassa foderata.

* I pratici utensili di RBV Birkmann

Bastoncini stendi impasto: per stendere in modo uniforme l'impasto. 3 pezzi di altezza 3, 5 e 10 mm.

Tappetino stendipasta: stendere, ritagliare e preparare su un tappetino! Rivestimento antiaderente in silicone, resistente al calore fino a 260 °C; misure 33 × 40 cm.

Colorante per alimenti: polvere concentrata per colorare zucchero in polvere, glassa bianca, marzapane, dessert alla panna, creme, dolci e cocktail. Contenuto: 10 g.

Glassa in polvere: ideale per cospargere o decorare torte e dolci. Può essere utilizzata anche per decorare biscottini, CupCakes e tante altre golosità.

Glassa foderata: disponibile in tanti colori diversi. Pasta di zucchero pronta all'uso per avvolgere torte e dolci e per modellare gli elementi decorativi. I colori della glassa foderata possono essere mischiati insieme.

Pennarelli alimentari: Per la decorazione di alimenti, in particolare per dolci e pasticceria (paste, biscotti, torte e cialde).

ES Instrucciones de uso

Lave las cortapastas y las plantillas con un detergente suave antes del primer uso. A continuación, séquelos y elimine los restos que hayan podido quedar.

Lávelo a mano tras su uso. Séquelo bien y guárdelo en un lugar seco, protegido de la humedad.

Importante: Tanto las propiedades de los ingredientes como las características del horno pueden variar y, por tanto, los resultados pueden ser distintos de los indicados. Usted es quien mejor conoce las características de su horno. Por lo tanto, la temperatura y el tiempo de cocción indicados son solo valores orientativos. Por ejemplo, si una vez transcurrido el tiempo de cocción la masa aún está cruda, este deberá prolongarse. Si, de lo contrario, la superficie se dora muy rápidamente, es aconsejable reducir la temperatura del horno y prolongar el tiempo de cocción.

Consejo: Se recomienda sacar los ingredientes del frigorífico media hora antes de su preparación. De esta forma pueden alcanzar la temperatura ambiente para que sea más fácil mezclarlos.

Casas de pan de especias

Ingredientes para 14 unidades

120 ml de agua, 100 g de miel,

100 g de jarabe de remolacha azucarera,

280 g de azúcar moreno, 15 g de jengibre molido,

15 g de canela, 7 gramos de clavo de olor molido,

1 pizca de sal, 330 g de mantequilla,

1 cucharadita de bicarbonato, 750 g de harina

Hierva el agua, la miel, el jarabe de remolacha azucarera y el azúcar moreno. Agregue el jengibre, la canela, el clavo de olor, 1 pizca de sal y la mantequilla en daditos y mezcle con una batidora. Después agruege el bicarbonato.

Deje enfriar a temperatura ambiente. Mezcle la harina con la masa y déjela enfriar unas 6 horas en el frigorífico (o toda la noche).

Extienda la masa sobre una lámina para extender masa y hornear* con unas barras guía* hasta obtener un grosor aprox. de 5–7 mm*.

Hornee durante aprox. 5–10 minutos en un horno precalentado* (temperatura arriba/ abajo 190 °C/circulación de aire a 170 °C).

Deje el pan de especias sobre una rejilla de enfriado para que se acabe de enfriar bien.

Consejos de decoración

Galletas con glaseado

Tiña el glaseado con colorante alimentario del color que desee.

Compruebe previamente que la consistencia del glaseado es la adecuada. Si es demasiado sólido, podrían formarse picos en los bordes. Si es demasiado líquido, podría derramarse por debajo de la plantilla haciendo que los bordes pierdan definición. Le aconsejamos que pruebe el glaseado en un trozo de papel de hornear. Una vez las galletas estén frías, coloque la plantilla encima y extienda el glaseado de manera uniforme con una espátula curva. Retire la plantilla y deje secar el glaseado por completo.



Glaseado sobre fondant para extender

Deje el fondant unas dos horas a temperatura ambiente y después amáselo bien hasta conseguir una masa suave y uniforme. Espolvoree un poco de azúcar glas o almidón alimentario por encima y extienda la masa con un rodillo para fondant sobre una superficie lisa no adherente (por ejemplo, una lámina antiadherente de silicona) hasta conseguir una masa fina y uniforme de fondant. Utilice el cortapastas para cortar las figuras en la masa de fondant. Extienda una capa fina de mermelada, crema de mantequilla o glaseado sobre las galletas ya horneadas para que la masa de fondant quede bien

adherida. Antes de seguir decorando las pastas con lápices para decorar, colorante, glaseado, etc., deje secar un poco el fondant.

* **Práctico utensilio de RBV Birkmann**

Barras guía: para extender la masa de manera uniforme. 3 pares de alturas de 3, 5 y 10 mm.

Lámina para extender masa y hornear: extender, cortar y hornear, ¡todo en una lámina! Con revestimiento de silicona antiadherente. Resistente a temperaturas de hasta 260 °C; dimensiones: 33 × 40 cm.

Colorante alimentario: polvo concentrado para colorear azúcar glas, cobertura de chocolate blanco, mazapán, postres de nata, cremas, productos de confitería y cócteles. Contenido: 10 g.

Polvo de glaseado: Especialmente indicado para cubrir o decorar tartas y pasteles. Puede utilizarse también para decorar galletas, cupcakes y otros deliciosos dulces.

Fondant para extender: Disponible en una gran variedad de colores. Pasta de azúcar lista para cubrir tartas y dulces o moldear elementos de decoración. Los distintos colores pueden mezclarse entre sí.

Lápices para decorar: Para decorar alimentos, especialmente para pastelería y repostería (tartas, galletas, pasteles y obleas).

RBV Birkmann GmbH & Co. KG

Hegelstraße 15 • 33790 Halle/Westf. • Germany

Ebenfalls erhältlich:
Also available:
Aussi disponible:
Anche disponibile:
También disponible:

Art.-Nr. 146 020



Schablonen-Set für Gebäck

Stencil Set for Cookies

Jeu de pochoirs pour biscuits

Set di mascherine per dolci da forno

Juego de plantillas para repostería