

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. 146 013

 [®] RBV
BIRKMANN

DE Bedienungshinweise

Den 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.



Oster-Plätzchen

Um die leckeren Plätzchen zuzubereiten, benötigen Sie (für ca. 30 Plätzchen):

1 Bio Zitrone (Abrieb der Schale und 1 EL Saft),
das Mark einer 1/2 Vanilleschote, 80 g Butter, 50 g Zucker,
1 Ei (Gr. S), eine Prise Salz, 1 Msp. Backpulver, 160 g Mehl

Für die Dekoration: Icing-Pulver*, Rollfondant*

Die Zitrone heiß abwaschen und trocknen. Die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Das Mark einer 1/2 Vanilleschote mit einem Messer herauskratzen. Butter, Zucker, Ei, eine Prise Salz, den Abrieb der Zitrone und das Vanillemark schaumig rühren. Einen Esslöffel vom Zitronensaft abnehmen und unterrühren. Das mit Backpulver vermischte Mehl über die Buttermasse sieben und alles zu einem glatten Teig verkneten.

Diesen in Folie gewickelt ca. 1 Stunde kaltstellen.

Den Teig auf einer Back- und Ausrollmatte* (alternativ auf einer bemehlten Arbeitsfläche), mit Hilfe von Teighölzern* ca. 3 mm dünn ausrollen, ausstechen und auf der Matte (oder auf Backpapier) im vorgeheizten Backofen* bei 180 °C (Ober-/Unterhitze, mittlere Schiene) ca. 10–12 Minuten backen.

Die Plätzchen auf einem Auskühlgitter gut auskühlen lassen.

Für die Dekoration

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*, Lebensmittelfarbe* 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.

Lebensmittelstifte: 6 Lebensmittelstifte zum einfachen Verzieren von z. B. Keksen, Fondant und CakePops.

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

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.

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

Deko-Stylist: Eine Mini-Winkelpalette zum gleichmäßigen Verstreichen von Icing, Buttercreme oder Sahne sowie zum Dekorieren von CupCake-Toppings, kleinen Törtchen oder Plätzchen.

EN Instructions

Clean the cookie cutter 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.

Easter Cookies

To make delicious cookies, you will need
(makes approx. 30 cookies):

1 organic lemon (grated zest and 1 tbsp juice),
the seeds of 1/2 a vanilla pod, 80 g butter, 50 g sugar,
1 egg (size S), a pinch of salt, 1 pinch of baking powder,
160 g flour

For the decoration: Icing powder* or roll fondant*

Wash the lemon in hot water and dry it. Grate the zest finely and squeeze out the juice. Using a knife, scrape out the seeds from 1/2 a vanilla pod. Beat the butter, sugar, egg, a pinch of salt, the zest of the lemon and the vanilla seeds until fluffy. Stir in a tablespoonful of the lemon juice. Mix the flour with the baking powder and sieve over the butter mixture, then knead everything to form a smooth dough.

Wrap in cling film and place in the fridge for about 1 hour.

On a baking and rolling mat* (or on a worktop sprinkled with flour), roll out the dough with the aid of rolling pin guides* until approx. 3 mm thick. Cut out the cookie shapes. On the mat (or on baking paper), bake for approx. 10–12 minutes in the centre of a preheated oven* at 180 °C (heat at top and bottom).

Allow the cookies to cool thoroughly on a cooling rack.

For the decoration

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 ink pens*, food colouring powder* or icing powder, allow the fondant to dry slightly.

*** Practical aids from RBV Birkmann**

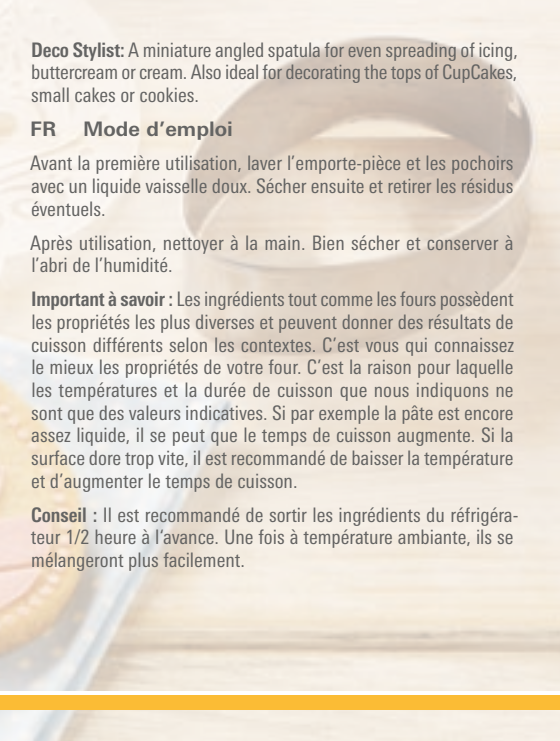
Rolling pin guides: Roll out dough evenly. 3 pairs, heights 3, 5 and 10 mm.

Edible ink pens: 6 edible ink pens for easy decoration of cookies, fondant and CakePops.

Food colouring: Concentrated powder for colouring icing sugar, white chocolate couverture, marzipan, cream desserts, blancmanges, 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.



Deco Stylist: A miniature angled spatula for even spreading of icing, buttercream or cream. Also ideal for decorating the tops of CupCakes, small cakes or cookies.

FR Mode d'emploi

Avant la première utilisation, laver l'emporte-pièce 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.

Biscuits de Pâques

Pour préparer ces délicieux biscuits, il vous faut (pour env. 30 biscuits) :

1 citron bio (zeste et 1 c. à soupe de jus),
la pulpe d'une demi-gousse de vanille, 80 g de beurre,
50 g de sucre, 1 œuf (cal. P), une pincée de sel,
1 pointe de couteau de levure chimique, 160 g de farine

Pour le décor : Poudre de glaçage* ou fondant à étaler*

Laver le citron à l'eau chaude et le sécher. Prélever de fins zestes et extraire le jus. Prélever la pulpe d'une demi-gousse de vanille à l'aide d'un couteau. Battre le beurre, le sucre, l'œuf, une pincée de sel, le zeste de citron et la pulpe de gousse de vanille en pommade. Enlever une cuillère à soupe du jus de citron et l'incorporer. Tamiser la farine mélangée à la levure chimique par-dessus le mélange de beurre et pétrir le tout jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse.

L'envelopper dans un film alimentaire et la laisser reposer au frais env. 1 heure.

Sur un tapis de cuisson* (ou sur un plan de travail fariné), abaisser la pâte avec des guides en bois pour rouleau à pâtisserie* sur env. 3 mm d'épaisseur, découper à l'emporte-pièce et faire cuire sur le tapis (ou sur un film de cuisson) au four préchauffé* à 180 °C (chaleur traditionnelle, à mi-hauteur) env. 10–12 minutes.

Bien laisser refroidir les biscuits sur une grille de refroidissement.

Pour le décor

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 stylos alimentaires*, de la poudre

de colorant alimentaire* ou du poudre de 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.

Stylos alimentaires : 6 stylos alimentaires pour la décoration facile de biscuits, fondants et CakePops.

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.

Déco Styliste : Une mini-spatule coudée pour répartir de façon bien régulière du glaçage, de la crème au beurre ou de la crème chantilly ainsi que pour décorer des couvertures de CupCake, des tartelettes ou de biscuits.

IT Istruzioni per l'uso

Prima di usare la prima volta lo stampo 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.

Biscottini pasquali

Per preparare gli squisiti biscottini sono necessari (per ca. 30 biscottini):

1 limone bio (buccia grattugiata e 1 cucchiaio di succo),
la polpa di 1/2 baccello di vaniglia, 80 g di burro,
50 g di zucchero, 1 uovo (piccolo), una presa di sale,
la punta di 1 cucchiaio di lievito in polvere, 160 g di farina

Per la decorazione: Glassain polvere* o glassa fondente*

Lavare il limone sotto l'acqua calda e asciugare. Grattugiare la buccia finemente e spremere il succo. Estrarre la polpa di 1/2 baccello di vaniglia con un coltello. Unire il burro, lo zucchero, l'uovo, una presa di sale, la buccia grattugiata del limone e la polpa di vaniglia fino a ottenere un composto spumoso. Prendere un cucchiaio di succo di limone

e unire all'impasto. Setacciare la farina assieme al lievito in polvere sulla massa di burro e lavorare il tutto fino a ottenere un impasto liscio.

Avvolgere l'impasto nella pellicola e collocare in frigorifero per ca. 1 ora.

Spianare l'impasto con i bastoncini stendi impasto* su un tappetino stendipasta* (in alternativa su una superficie di lavoro infarinata), formando una sfoglia di ca. 3 mm di spessore e lasciandolo sul tappetino (in alternativa su carta da forno) cuocere in forno preriscaldato* a 180 °C (calore dall'alto/dal basso livello medio) per ca. 10–12 minuti.

Lasciare raffreddare i pasticcini su una gratella per dolci.

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 fondente. Affinché il biscottino e la glassa fondente 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 per alimenti o normale glassa, lasciare asciugare la glassa fondente.

* 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.

Pennarelli alimentari: 6 pennarelli alimentari per decorare con facilità ad es. biscotti, fondente e CakePops.

Colorante per alimenti: polvere concentrata per colorare zucchero in polvere, glassa bianca, marzapane, dessert alla panna, creme, dolciumi 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 fondente: 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 fondente possono essere mischiati assieme.

Deko-Stylist: Una mini-spatola per distribuire uniformemente glassa, crema al burro o panna nonché per decorare CupCake, tortine o biscottini.

ES Instrucciones de uso

Lave el 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.

Galletas de Pascua

Para preparar estas deliciosas galletas de Pascua necesita (para aprox. 30 galletas):

La ralladura y una cucharada de zumo de un limón de cultivo ecológico, la pulpa de media rama de vainilla, 80 g de mantequilla, 50 g azúcar, un huevo (pequeño), una pizca de sal, una pizca de levadura en polvo, 160 g de harina

Para la decoración: Polvo de glaseado* o fondant para extender*

Lave el limón con agua caliente y séquelo. Ralle la piel finamente y exprima el zumo. Raspe la pulpa de la media rama de vainilla con un cuchillo. Bata la mantequilla, el azúcar, el huevo, la pizca de sal, la ralladura de limón y la pulpa de vainilla hasta obtener una masa cremosa. Añada una cucharada de zumo de limón y remueva. Mezcle la harina con la levadura, tamice la mezcla sobre la masa de mantequilla y remueva hasta obtener una masa homogénea.

Envuelva la masa en film transparente y deje que se enfríe durante una hora aproximadamente.

En una lámina para extender masa y hornear* (o en una superficie enharinada), extienda la masa con ayuda de las barras guía* hasta obtener un grosor de unos 3 mm, luego córtela con los cortapastas y hornéela en la lámina (o en papel de hornear) con el horno precalentado* a 180 °C (resistencias arriba y abajo a, a media altura) durante aprox. 10–12 minutos.

Coloque las galletas sobre una rejilla y deje que se enfríen.

Para la 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 alimentario*, 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.

Lápices para decorar: 6 lápices para decorar galletas, fondant, CakePops ...

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.

Deco Stylist: Una práctica miniespátula curva para extender glaseados, crema de mantequilla o nata de forma lisa y uniforme, o para decorar coberturas de cupcakes, tartaletas o galletas.

RBV Birkmann GmbH & Co. KG

Hegelstraße 15 • 33790 Halle/Westf. • Germany

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

Art.-Nr. 251 373



Muffins

Ostern • Formen für Muffins und Desserts
Easter • Moulds for muffins and desserts
Pâques • Moules pour muffins et desserts
Pasqua • Stampi per muffin e dessert
Pascua • Moldes para muffins y postres