

Stehkekse

Stand-up cookies

Biscuits debout

Biscottini stand up

Galletas de pie

Rezepte

Art.-Nr. 160 781

 [®] RBV
BIRKMANN

DE Bedienungshinweise

Die Ausstecher 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.

Tipp: Nutzen Sie die Restwärme des Backofens! Geben Sie die Ausstecher zum einfachen und gründlichen Trocknen kurz in den Backofen.

Vor Feuchtigkeit geschützt aufbewahren.

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 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.

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.

Mürbeteig-Stehkekse

Um die leckeren Plätzchen zuzubereiten, benötigen Sie:

125 g Margarine, 2 Eigelbe, 100 g Puderzucker (gesiebt),
100 g Zucker, 1 TL Vanille-Zucker, 500 g Weizenmehl, 1 Prise Salz,
60 ml Milch

Margarine, Eigelbe, Puderzucker, Zucker und Vanille-Zucker verrühren. Nach und nach Mehl, Salz und Milch hinzufügen und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Diesen in Folie gewickelt ca. eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Auf einer Back- und Ausrollmatte* (alternativ auf einer bemehlten Arbeitsfläche) den Teig mit Teigstäben* ca. 3 mm dünn ausrollen und die Stehkekse darauf ausstechen – gleich viele Ständer wie Motivplätzchen.

Überschüssigen Teig entfernen und auf der Matte (oder auf Backpapier) im vorgeheizten Backofen* bei 190 °C (Ober-/Unterhitze, mittlere Schiene) ca. 7 – 10 Minuten backen.

Die Plätzchen auf einem Auskühlgitter gut auskühlen lassen.

Sauerrahm-Stehkekse

Um die leckeren Plätzchen zuzubereiten, benötigen Sie:

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

Butter, Puderzucker und Vanille-Zucker verrühren. Nach und nach Mehl, Salz und Sauerrahm hinzufügen und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Ca. eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig auf einer Back- und Ausrollmatte* (alternativ auf einer bemehlten Arbeitsfläche) mit Teigstäben* ca. 3 mm dünn ausrollen und die Stehkekse darauf ausstechen – gleich viele Ständer wie Motivplätzchen.

Überschüssigen Teig entfernen und auf der Matte (oder auf Backpapier) im vorgeheizten Backofen* bei 190 °C (Ober-/Unterhitze, mittlere Schiene) ca. 7 – 10 Minuten backen.

Die Plätzchen auf einem Auskühlgitter gut auskühlen lassen.

Verzierungs-Tipp

Die Plätzchen nach Belieben mit Puderzucker bestreuen oder mit Lebensmittelfarbe* verzieren.

Dafür gesiebten Puderzucker mit etwas Wasser oder Zitronensaft zu einem dickflüssigen Guss glatt rühren. Eine Msp. Lebensmittelfarbe* unterrühren (je nach Farbwunsch und -intensität). Mit dem Deko-Füller* (oder einem dünnen Pinsel) die Konturen des Gebäcks nachzeichnen bzw. ausmalen.

Eventuell Zucker-Dekore* in den noch feuchten Guss einstreuen oder diese punktuell mit dem Guss fixieren – fertig!

Tipp zur Aufbewahrung

Die Plätzchen zwischen Lagen von Pergamentpapier in einer Blechdose schichten. Kühl und trocken gelagert, halten sich die Plätzchen ca. 3 Wochen lang lecker und knusprig.

* Praktische Helfer von RBV Birkmann

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

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

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

Deko-Füller: Zum Dekorieren von Plätzchen und Kuchen. Mit zwei auswechselbaren Tüllen zum Schreiben und Tupfen. Mit Verschlusskappe zum Frischhalten des Deko-Gusses. Spülmaschinenbeständig und wärmegeeignet bis +70 °C. Füllmenge 100 ml.

Zucker-Dekore: In vielen verschiedenen Farben und Formen. Zum Dekorieren von CakePops, CupCakes, Plätzchen, Torten, Kuchen und Desserts.

EN Instructions

Clean the cookie cutters 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.

Tip: Make use of residual heat in the oven! Put the cookie cutters in the oven briefly to dry easily and thoroughly.

Store away from moisture.

Important information: Baking results may often 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.

Crispy stand-up cookies

To make delicious cookies, you will need:

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

Stir together the margarine, egg yolks, icing sugar, sugar and vanilla sugar. Gradually add the flour, salt and milk and knead everything together to form a smooth dough. Wrap in cling film and leave to rest in the refrigerator for about an hour.



Roll out the dough until about 3 mm thick on a baking and rolling mat* (alternatively on a floured work surface) using rolling pin guides* and cut out the stand-up cookies on the mat—the same number of supports as cookie shapes.

Remove trimmed-off dough and bake on the mat (or on baking paper) in a preheated oven* at 190 °C (top and bottom heat, middle shelf) for approx. 7–10 minutes.

Allow the cookies to cool thoroughly on a cooling rack.

Sour cream stand-up cookies

In order to make delicious cookies, you will need:

150 g butter, 50 g icing sugar (sieved), 1 tsp. vanilla sugar, 250 g wheat flour, 1 pinch of salt, 50 g sour cream

Stir together the butter, icing sugar and vanilla sugar. Gradually add the flour, salt and sour cream and knead everything together to form a smooth dough. Leave to rest in the refrigerator for about an hour.

Roll out the dough until about 3 mm thick on a baking and rolling mat* (alternatively on a floured work surface) using rolling pin guides* and cut out the stand-up cookies on the mat—the same number of supports as cookie shapes.

Remove trimmed-off dough and bake on the mat (or on baking paper) in a preheated oven* at 190 °C (top and bottom heat, middle shelf) for approx. 7–10 minutes.

Allow the cookies to cool thoroughly on a cooling rack.

Decorating tip

Dust with icing sugar or decorate with food colouring* as preferred.

To make icing, mix sieved icing sugar with a little water or lemon juice until thick and smooth. Stir in a pinch of food colouring* (depending on the colour and intensity desired). Using a Deko icing pen* (or a fine brush), outline the contours of the cookies or cover the tops completely.

If required, sprinkle sugar decorations* into the icing while it is still wet or dot the surface of the cookies with icing and top each dot with a sugar decoration – ready!

Storage tip

Place the cookies in a tin, between layers of greaseproof paper. Stored in a cool, dry place, the pastries will stay crisp and delicious for approx. 3 weeks.

* Practical aids from RBV Birkmann

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.

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

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

Deko icing pen: For decorating cookies and cakes. With two exchangeable nozzles for writing and making dots. With cap to keep icing fresh. Dishwasher safe and heat-resistant to 70 °C. Capacity 100 ml.

Sugar decorations: Available in many colours and shapes. For decorating CakePops, CupCakes, cookies, tarts, cakes and desserts.

FR Mode d'emploi

Avant la première utilisation, laver les emporte-pièces 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.

Conseil : Utiliser la chaleur résiduelle du four ! Pour sécher facilement et totalement les emporte-pièces, les mettre quelques minutes au four.

A 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.

Figurines en biscuit debout en pâte sablée

Pour préparer ces délicieux biscuits, il vous faut :

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

Mélanger ensemble la margarine, les jaunes d'œuf, le sucre glace, le sucre et le sucre vanillé. Ajouter petit à petit la farine, le sel et le lait jusqu'à l'obtention d'une pâte souple. Envelopper la pâte dans un film souple et la laisser reposer env. une heure au réfrigérateur.

Abaissier la pâte sur un tapis de cuisson* (ou sur un plan de travail fariné) avec les guides en bois* pour obtenir une épaisseur de 3 mm env. et découper les biscuits à l'emporte-pièce – autant de socles que de biscuits à motif.

Retirer la pâte en surplus, introduire le tapis de cuisson (ou le papier sulfurisé) dans le four* préchauffé à 190 °C (chaleur traditionnelle, à mi-hauteur) et faire cuire pendant env. 7 à 10 minutes.

Bien laisser refroidir les biscuits sur une grille de refroidissement.

Figurines en biscuit debout à la crème aigre

Pour préparer ces délicieux biscuits, il vous faut :

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

Mélanger ensemble le beurre, le sucre glace et le sucre vanillé. Ajouter petit à petit la farine, le sel et la crème aigre jusqu'à l'obtention d'une pâte souple. Laisser reposer env. une heure au réfrigérateur.



Abaisser la pâte sur un tapis de cuisson* (ou sur un plan de travail fariné) avec les guides en bois* pour obtenir une épaisseur de 3 mm env. et découper les biscuits à l'emporte-pièce—autant de socles que de biscuits à motif.

Retirer la pâte en surplus, introduire le tapis de cuisson (ou le papier sulfurisé) dans le four* préchauffé à 190 °C (chaleur traditionnelle, à mi-hauteur) et faire cuire pendant env. 7 à 10 minutes.

Bien laisser refroidir les biscuits sur une grille de refroidissement.

Conseil décoration

Selon le goût, saupoudrer de sucre glace ou décorer avec du colorant alimentaire.

Pour ce dernier, mélanger du sucre glace tamisé avec un peu d'eau ou de jus de citron pour obtenir un glaçage épais. Incorporer une pointe de couteau de colorant alimentaire* (selon votre choix de couleur et d'intensité). Avec le stylo à décorer* (ou un pinceau fin), redessiner les contours du gâteau ou les mettre en relief.

Si vous le souhaitez, saupoudrez des décors en sucre* sur le glaçage encore humide ou collez-les par endroit avec du glaçage—Et voilà !

Conseil de conservation

Placer les biscuits entre des couches de papier sulfurisé dans une boîte en fer. Au frais et au sec, les biscuits resteront goûteux et croustillants environ 3 semaines.

* Aides culinaires pratiques de RBV Birkmann

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 x 40 cm.

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

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.

Stylo à décorer : Pour la décoration des biscuits et gâteaux. Avec deux poches interchangeables pour écrire ou apposer un décor. Avec bouchon pour conserver le glaçage de décoration. Passe au lave-vaisselle et supporte la chaleur jusqu'à +70 °C. Contenance 100 ml.

Décors en sucre : Disponibles en une multitude de couleurs et de formes. Pour la décoration de CakePops, CupCakes, biscuits, tartes, gâteaux et desserts.

IT Istruzioni per l'uso

Prima di usare la prima volta gli stampi per ritagliare l'impasto lavarli 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.

Consiglio: sfruttare il calore residuo del forno! Passare brevemente in forno gli stampi per ritagliare l'impasto per asciugarli bene e in modo semplice.

Conservare al riparo dall'umidità.

È importante sapere che: gli ingredienti così come i forni spesso 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.

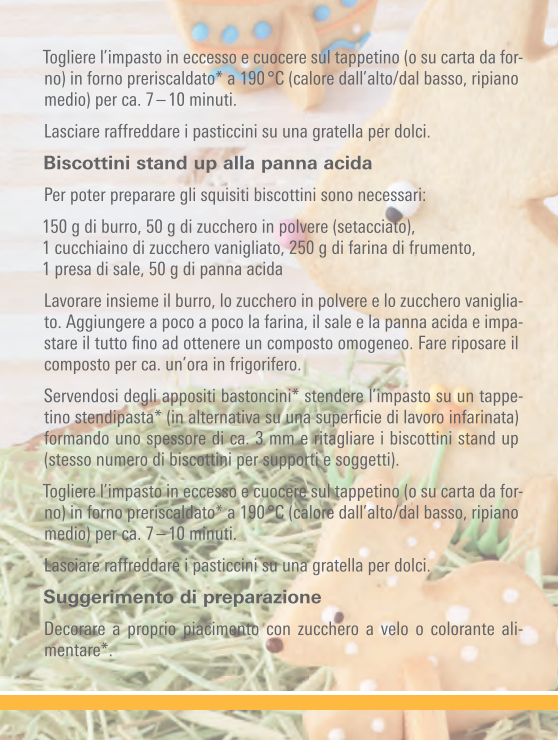
Biscottini stand up di pasta frolla

Per preparare gli squisiti biscottini sono necessari:

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

Lavorare insieme la margarina, i tuorli, lo zucchero a velo, lo zucchero e lo zucchero vanigliato. Aggiungere a poco a poco la farina, il sale e il latte e impastare il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo. Avvolgere il composto nella pellicola e lasciare riposare in frigorifero per ca. un'ora.

Servendosi degli appositi bastoncini* stendere l'impasto su un tappetino stendipasta* (in alternativa su una superficie di lavoro infarinata) formando uno spessore di ca. 3 mm e ritagliare i biscottini stand up (stesso numero di biscottini per supporti e soggetti).



Togliere l'impasto in eccesso e cuocere sul tappetino (o su carta da forno) in forno preriscaldato* a 190 °C (calore dall'alto/dal basso, ripiano medio) per ca. 7–10 minuti.

Lasciare raffreddare i pasticcini su una gratella per dolci.

Biscottini stand up alla panna acida

Per poter preparare gli squisiti biscottini sono necessari:

150 g di burro, 50 g di zucchero in polvere (setacciato),
1 cucchiaino di zucchero vanigliato, 250 g di farina di frumento,
1 presa di sale, 50 g di panna acida

Lavorare insieme il burro, lo zucchero in polvere e lo zucchero vanigliato. Aggiungere a poco a poco la farina, il sale e la panna acida e impastare il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo. Fare riposare il composto per ca. un'ora in frigorifero.

Servendosi degli appositi bastoncini* stendere l'impasto su un tappetino stendipasta* (in alternativa su una superficie di lavoro infarinata) formando uno spessore di ca. 3 mm e ritagliare i biscottini stand up (stesso numero di biscottini per supporti e soggetti).

Togliere l'impasto in eccesso e cuocere sul tappetino (o su carta da forno) in forno preriscaldato* a 190 °C (calore dall'alto/dal basso, ripiano medio) per ca. 7–10 minuti.

Lasciare raffreddare i pasticcini su una gratella per dolci.

Suggerimento di preparazione

Decorare a proprio piacimento con zucchero a velo o colorante alimentare*.

Sciogliere lo zucchero in polvere setacciato con un poco di acqua o succo di limone per formare una glassa densa. Incorporare la punta di un cucchiaino di colorante alimentare* (a seconda della tonalità e dell'intensità di colore desiderata). Ripassare ovvero disegnare i contorni del dolce con la penna decorativa* (oppure con un pennello sottile).

Cospargere eventualmente la glassa ancora fresca con decorazioni di zucchero* oppure fissarle singolarmente assieme alla glassa –fatto!

Consiglio per la conservazione

Conservare i pasticcini in una scatola di latta dopo aver formato degli strati separati da carta oleata. Se conservati in luogo fresco e asciutto, i pasticcini si mantengono freschi e fragranti per circa 3 settimane.

*** I pratici utensili di RBV Birkmann**

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

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

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

Penna decorativa: per decorare pasticcini e dolci. Con due beccucci intercambiabili per scrivere e decorare. Con tappo di chiusura per impedire che la glassa da decorazione si secchi. Lavabile in lavastoviglie e resistente al calore fino a +70 °C. Contenuto 100 ml.

Decorazioni di zucchero: In tanti colori e forme diversi. Per decorare CakePop, CupCake, biscottini, torte, dolci e dessert.

ES Instrucciones de uso

Lave los cortapastas con un detergente suave antes del primer uso. A continuación, séquelos y elimine los restos que hayan podido quedar. Lávelos a mano tras su uso. Séquelos **bien** y guárdelos en un lugar seco, protegidos de la humedad.

Consejo: Aproveche el calor residual del horno. Introduzca los cortapastas brevemente en el horno para que se sequen bien y rápidamente. Manténgalos protegidos 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 pie de pastaflora

Para preparar las deliciosas galletas necesita:

125 g de margarina, 2 yemas de huevo,
100 g de azúcar glas (tamizado), 100 g de azúcar,
una cucharadita de azúcar de vainilla, 500 g de harina de trigo,
una pizca de sal, 60 ml de leche,

Mezcle la margarina, las yemas, el azúcar, el azúcar glas y el azúcar de vainilla. Añada poco a poco la harina, la sal y la leche y remueva hasta obtener una masa uniforme. Luego deje enfriar la masa en el frigorífico envuelta en film transparente durante una hora aprox.

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 y luego corte las galletas de pie (corte el mismo número de bases que de motivos).

Retire la masa sobrante y hornee en la lámina (o papel de hornear) con el horno precalentado* a 190 °C (resistencias arriba y abajo, a media altura) durante 7–10 minutos aprox.

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

Galletas de pie de nata agria

Para preparar las deliciosas galletas necesita:

150 g de mantequilla, 50 g de azúcar glas (tamizado), una cucharadita de azúcar de vainilla, 250 g de harina de trigo, una pizca de sal, 50 g de nata agria

Mezcle la mantequilla, el azúcar glas y el azúcar de vainilla. Añada poco a poco la harina, la sal y la nata agria y remueva hasta obtener una masa uniforme. Deje enfriar la masa en el frigorífico 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 y luego corte las galletas de pie (corte el mismo número de bases que de motivos).

Retire la masa sobrante y hornee en la lámina (o papel de hornear) con el horno precalentado* a 190 °C (resistencias arriba y abajo, a media altura) durante 7 – 10 minutos aprox.

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

Consejo para la decoración

Decórelas al gusto con azúcar glas o colorante alimentario*.

Tamice el azúcar glas y añada un poco de agua o zumo de limón hasta obtener un glaseado de consistencia espesa. Incorpore una pizca de colorante alimentario* (según la intensidad de color que desee). Con la manga pastelera* (o un pincel fino) trace y dibuje los contornos de los dulces.

Espolvoree azúcar para decorar* en el glaseado mientras todavía esté húmedo o fíjelo puntualmente con el glaseado, y ¡listo para servir!

Consejo de conservación

Apile las galletas en un recipiente de metal entre capas de papel vegetal. Si se conservan en un lugar fresco y seco, se mantendrán crujientes y deliciosas durante unas tres semanas.

*** Práctico utensilio de RBV Birkmann**

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.

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

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.

Aplicador de decoración: para decorar galletas y pasteles. Con dos boquillas intercambiables para escribir y adornar. Con tapa de cierre para mantener el glaseado siempre fresco. Apto para el lavavajillas y resistente al calor hasta +70 °C; capacidad de 100 ml.

Azúcar para decorar: En numerosos colores y formas diferentes de RBV Birkmann. Para decorar CakePops, cupcakes, galletas, tartas, pasteles y postres.

RBV Birkmann GmbH & Co. KG

Hegelstraße 15 • 33790 Halle/Westf. • Germany

Ebenfalls erhältlich:

Also available:

Aussi disponible:

Anche disponibile:

También disponible:

Art.-Nr. 143 432



V.I.P. II

Very Important Plätzchen

Very Important Pastries

Very Importante Pâtisserie

Very Important Biscottini

Very Important Galletas

