

Anwendung

1. MINI Gipfeler auf den kalten, ausgerollten Teig legen, gleichmässig in den Teig drücken und mit dem Wallholz fest über den MINI Gipfeler rollen (Bild 1).

Tipp: Damit der Teig nicht kleben bleibt, MINI Gipfeler leicht mehlen.

2. Mit dem Streich-Spachtel die vorbereitete Füllung in die Vertiefungen streichen (Bild 2). Die Füllung muss nach der Zubereitung gleich verarbeitet werden. Sobald sie längere Zeit steht, wird sie fest und kann nur schlecht verarbeitet werden.

3. MINI Gipfeler vorsichtig von unten nach oben klappen (Bild 3), leicht schütteln, wenn nötig mit dem Finger die Füllung leicht durchdrücken, wegheben. Schritte 1–3 wiederholen bis der Teig aufgebraucht ist.

4. Gipfeli zur Spitze hin aufrollen, sodass die Teigspitze mittig zu liegen kommt (Bild 4). Mit der Teigspitze nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit Ei bestreichen.

5. **Backen:** ca. 15 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Ofentemperaturen: Gelten für das Backen mit Ober- und Unterhitze. Beim Backen mit Heissluft verringert sich die Backtemperatur um ca. 20 Grad. Beachten Sie die Hinweise des Backofenherstellers.

Mode d'emploi

1. Poser le croissantier MINI sur la pâte déroulée froide, enfoncer uniformément et passer le rouleau à pâtisserie sur le croissantier MINI en appuyant bien (photo 1).

Suggestion: fariner légèrement le croissantier MINI pour éviter que la pâte ne colle.

2. Étaler la farce préparée dans les cavités avec la spatule de lissage (photo 2). La farce doit être utilisée sitôt prête. Si elle attend, elle sera moins souple et plus difficile à étaler.

3. Replier délicatement le croissantier MINI vers le haut (photo 3), secouer légèrement, appuyer si nécessaire sur la farce avec le doigt, enlever des deux mains. Répéter les étapes 1 à 3 jusqu'à épuisement de la pâte.

4. Enrouler les croissants vers la pointe de façon que celle-ci se trouve au milieu (photo 4). Déposer pointe en dessous sur une plaque chemisée de papier cuisson, dorer à l'œuf.

5. **Cuisson:** env. 15 min au milieu du four préchauffé à 220°C.

Température du four: elle est valable pour la cuisson avec chaleur voûte et sole. Pour les fours à chaleur tournante, abaisser la température indiquée d'env. 20°C. Se référer aux indications du fabricant.



Tipps und Tricks

Verzieren von süssen Gifpeli nach dem Backen

- Mit Puderzucker bestäuben.
- Puderzuckerglasur mit Schokoladestreusel oder Nonpareilles dekorieren.
- Gifpeli-Spitzen in flüssige Kuchenglasur tauchen, auf einem Gitter trocknen lassen.
- Kuchenglasur schmelzen, kleine Ecken des Beutels wegschneiden. Gifpeli gitterartig mit Schokoladefäden verzieren, auf einem Gitter trocknen lassen.

Gifpeli tiefkühlen

- Ungebackene Gifpeli können einzeln tiefgekühlt und anschliessend in Säckli oder Tiefkühl Dosen abgefüllt werden.
- Tiefgekühlte Gifpeli vor dem Backen mit Ei bestreichen.

MINI Gifpeler (Art.-Nr. 25389). Spülmaschineneeignet. Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, starken Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden.



Trucs et astuces

Décorer les croissants sucrés après cuisson

- Saupoudrer de sucre glace.
- Coller des granulés de chocolat ou des nonpareilles sur un glaçage au sucre.
- Tremper les pointes des croissants dans du glaçage foncé liquide, laisser sécher sur une grille.
- Faire fondre du glaçage foncé, couper un coin du sachet. Décorer les croissants en traçant un grillage de chocolat, laisser sécher sur une grille.

Congeler les croissants

- Les croissants non cuits peuvent être congelés individuellement, puis transférés dans des sachets ou des boîtes de congélation.
- Dorer les croissants congelés à l'œuf avant de les enfourner.

Croissantier MINI (n° d'art. 25389). Lave-vaisselle autorisé. Avant la première utilisation, laver à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. N'utiliser ni détergent puissant, ni poudre à récurer, ni ouate d'acier.

