



Betty Bossi

Deco Cream Whipper

Instructions and recipes
Instructions et recettes
Instrucciones y recetas

Clever ideas for clever cooks



Deco Cream Whipper

Whip and decorate cream in the same device

Préparation de crème chantilly et décoration

Elaboración y decoración de nata montada

EN

WARNING

Do not use scouring agents or steel wool to clean the Deco Cream Whipper as this may damage the surface. The Deco Cream Whipper is dishwasher safe. If you choose to hand wash, do so in a mild soap solution with warm water. Prior to using the Deco Cream Whipper check, to make sure that the capsule inside is closed so that the product can perform its functions properly.

FR

AVERTISSEMENT

N'utilisez pas de décapant ni de laine d'acier pour nettoyer le Deco Cream Whipper car cela risquerait d'en endommager la surface. Le Deco Cream Whipper peut aller au lave-vaisselle. Si vous choisissez de nettoyer le produit à la main, nettoyez-le à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle doux. Avant d'utiliser le Deco Cream Whipper, assurez-vous que le couvercle à l'intérieur est correctement fermé afin que le produit puisse fonctionner convenablement.

ES

ADVERTENCIA

No utilice abrasivos o lana de acero para lavar el Deco Cream Whipper, ya que se puede dañar la superficie. El Deco Cream Whipper es apto para el lavavajillas. Si opta por lavar a mano, debe hacerlo con una solución de detergente suave y agua tibia. Antes de usar el Deco Cream Whipper, asegúrese de que la cápsula interna esté cerrada para que el producto pueda funcionar correctamente.



Deco Cream Whipper

Whip and decorate cream in the same device

One kitchen gadget – two functions! Whipping cream and decorating it with the same gadget? No problem with the new Deco Cream Whipper by Betty Bossi! Ready to decorate in two minutes or less: Just pour the cream into the whipper, and close it with the lid. Whip the cream for about 60 seconds, then turn the handle and ready you are to decorate!

- Whip the cream and decorate it with the same gadget – and all in one step
- Quick and easy: use the cream whipper to decorate cream tarts, cakes, desserts, quiches, soups and much more
- Simple to use: Whip the cream and use with the tip to garnish in two minutes
- Holds up to $\frac{3}{4}$ cup of heavy whipping cream
- No mess thanks to moving parts being fully enclosed
- Whipper base turns into lid for practical storage in fridge
- All parts are dishwasher-safe

Tips :

- Use cold cream directly from the fridge.
- Works best with heavy whipping cream – the higher the fat content the better the result. Fat reduced cream will only get "fluffy" not stiff.
- By adding powdered sugar or cream stiffener the whipping time reduces it a bit.

Deco Cream Whipper

Préparation de crème chantilly et décoration

Un appareil, deux fonctions ! Fouetter de la crème et décorer avec un seul ustensile ? C'est possible avec le nouveau Deco Cream Whipper de Betty Bossi ! Décorez vos préparations en moins de deux minutes : il suffit de remplir le Deco Cream Whipper de crème, de fermer le couvercle, de fouetter la crème pendant env. 60 secondes, puis d'appuyer sur la poignée pour décorer.

- Fouettez la crème et décorez avec le même ustensile – en une seule étape
- Rapide et facile : utilisez le Deco Cream Whipper pour décorer en un rien de temps des tartes à la crème, des gâteaux, des desserts, des quiches, des soupes et bien plus encore
- Facile à utiliser : fouettez la crème et utilisez l'embout pour garnir vos préparations en deux minutes
- Peut contenir jusqu'à $\frac{3}{4}$ tasse de crème fleurette entière
- L'appareil étant fermé, votre cuisine reste propre
- En cas de conservation au réfrigérateur, le fond s'utilise comme couvercle
- Lave-vaisselle autorisé

Conseils :

- Utilisez de la crème tout juste sortie du réfrigérateur.
- Pour une consistance optimale, utilisez de la crème fleurette épaisse. Plus la crème sera épaisse, plus le résultat sera satisfaisant. Les crèmes légères ne formeront pas une crème chantilly bien ferme.
- Il est possible d'ajouter du sucre glace ou un fixateur pour crème chantilly pour réduire le temps de préparation.

Deco Cream Whipper

Elaboración y decoración de nata montada

Un solo utensilio de cocina, ¡dos funciones!

¿Batir la crema y decorar con la misma herramienta?

¡No habrá problema con el nuevo Deco Cream Whipper de Betty Bossi! Listo para decorar en un minuto o menos: solo debe poner la crema en el batidor y cerrar con la tapa. Bata la crema durante 60 segundos, luego gire el asa, y ¡ya está listo para decorar!

- Bata la crema y decore con la misma herramienta, todo en un solo paso
- Rápido y fácil: use el batidor de crema para decorar tartas, pasteles, postres, quiches, sopas y mucho más
- Fácil de usar: Bata la crema y use la punta para decorar, en dos minutos
- Puede contener hasta $\frac{3}{4}$ de taza de crema para batir doble
- No ensuciará nada gracias a que las partes móviles están completamente encerradas
- La base batidora se convierte en una tapa para guardar de manera práctica en el refrigerador
- Todas las partes se pueden lavar en lavavajillas

Consejos:

- Use crema fría directamente del refrigerador.
- Funciona mejor con crema doble, ya que cuanto mayor contenido de grasa tenga, mejor será el resultado. La crema reducida en grasa solo se pondrá "esponjosa" y no se endurecerá.
- Al agregar azúcar en polvo o endurecedor de crema, el tiempo de batido se reduce un poco.



Step by step

1



2



3



4



EN

Prior to first use

Remove all packaging parts and clean the product according to the cleaning instructions.

Instructions

1. Attach the white base to the transparent whipper tube. Fill it with a maximum of $\frac{3}{4}$ cup of cold, heavy whipping cream (do not fill above the mark).
 2. Insert and fasten the blue whipper insert - ensure that the light blue capsule is fully closed. Flip the grey handle to start whipping.
 3. Move the handle vigorously up and down for approx. 60 seconds and whip until the cream has reached the desired consistency.
 4. To decorate with the now whipped cream, detach the white base, flip the raised grey handle back, and turn it clockwise to portion.
-

Cleaning

Once the cream is used unscrew the Deco Cream Whipper by turning the grey handle, counter-clockwise until the light blue capsule is turned all the way back. Unscrew the light blue capsule and take the whipper apart.

Important note: Close the capsule completely again before next use. Do not use scouring agents or steel wool to clean the Deco Cream Whipper. The Deco Cream Whipper is dishwasher safe. If you choose to hand wash the product, do so in a mild soap solution with warm water. Hand dry with a dishtowel or air dry. Keep away from children.

Avant la première utilisation

Retirez toutes les pièces de l'emballage et nettoyez le produit conformément aux instructions de nettoyage.

Mode d'emploi

1. Vissez le fond blanc au tube transparent. Remplissez avec au maximum $\frac{3}{4}$ tasse de crème fleurette épaisse bien froide, jusqu'au trait (ne pas dépasser le trait).
 2. Mettez en place et vissez le fouet bleu. Veillez à ce que la capsule bleu clair soit bien fermée. Tirez la poignée grise pour commencer à fouetter.
 3. Effectuez un mouvement ferme de va-et-vient pendant environ 60 secondes et fouetter jusqu'à ce que la crème ait la consistance souhaitée.
 4. Pour décorer votre préparation avec la crème chantilly, détachez la base blanche, replacez la poignée grise et tournez la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre pour utiliser la crème.
-

Nettoyage

Après avoir utilisé la crème, dévissez le Deco Cream Whipper en tournant la poignée grise dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la capsule bleue soit en bas du tube. Dévissez le couvercle de la capsule bleu clair et démontez le batteur.

Remarque importante : Réfermez complètement la capsule avant de la ranger pour une prochaine utilisation. N'utilisez pas de décapant ni de laine d'acier pour nettoyer le Deco Cream Whipper. Le Deco Cream Whipper peut aller au lave-vaisselle. Si vous choisissez de nettoyer le produit à la main, nettoyez-le à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle doux. Séchez-le avec un torchon ou laissez-le sécher à l'air libre. Maintenez-le hors de portée des enfants.

Antes del primer uso

Retire todas las partes del envoltorio y lave el producto según las instrucciones de limpieza.

Instrucciones

1. Una la base blanca con el tubo batidor transparente. Llénelo con un máximo de $\frac{3}{4}$ de taza de crema doble fría (no sobrepasar la marca).
 2. Introduzca y ajuste el batidor azul; asegúrese de que la cápsula celeste esté completamente cerrada. Gire el asa gris para empezar a batir.
 3. Mueva el asa vigorosamente hacia arriba y hacia abajo durante aproximadamente 60 segundos y bata hasta que la crema llegue a la consistencia deseada.
 4. Para decorar con la crema ya batida, saque la base blanca, vuelva a girar el asa gris levantada y gírela en sentido horario para distribuir.
-

Limpieza

Una vez que se usa la crema, desenrosque el Deco Cream Whipper girando el asa gris en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que la cápsula celeste se gire por completo. Desenrosque la tapa celeste de la cápsula y separe el batidor.

Nota importante: Cierre la cápsula completamente antes del siguiente uso. No utilice abrasivos o lana de acero para lavar el Deco Cream Whipper. El Deco Cream Whipper es apto para lavavajillas. Si opta por lavar a mano el producto, debe hacerlo con una solución de detergente suave y agua tibia. Seque a mano con un paño de cocina o con un secador de aire. Mantenga fuera del alcance de los niños.

Whipped chocolate cream

½ cup	Heavy whipping cream
2 Tsp	Cocoa powder
1 Tsp	Vanilla extract

Pour all ingredients into the Deco Cream Whipper, close the lid and whip until stiff (approx. 60 seconds).

Best with: All dairy ice cream.

Lemon cream

½ cup	Heavy whipping cream
1	Organic lemon, grated zest only
1 Tsp	Powdered sugar

Pour all ingredients into the Deco Cream Whipper, close the lid and whip until stiff (approx. 60 seconds).

Best with: Mocha ice cream.





Mocha cream

½ cup	Heavy whipping cream
1 Tsp	Instant coffee
1 Tsp	Powdered sugar

Pour all ingredients into the Deco Cream Whipper, close the lid and whip until stiff (approx. 60 seconds).

Best with: Vanilla ice cream.

Vanilla cream

½ cup	Heavy whipping cream
1 Tsp	Vanilla extract
1 Tsp	Powdered sugar

Pour all ingredients into the Deco Cream Whipper, close the lid and whip until stiff (approx. 60 seconds).

Best with: Chocolate cream.



Saffron cream

½ cup	Heavy whipping cream
½ Tbsp	Liquid honey
	A few threads of saffron
¼ Tsp	Salt
	Pepper to taste

Pour all ingredients into the Deco Cream Whipper, close the lid and whip until stiff (approx. 60 seconds).

Best with: Chicken or beef.

Party cream

½ cup	Heavy whipping cream
1 Tbsp	Tomato sauce
	Pepper to taste

Pour all ingredients into the Deco Cream Whipper, close the lid and whip until stiff (approx. 60 seconds).

Best with: Crudite platter, chicken, veal or pork.



Curry cream

½ cup Heavy whipping cream
½ Tbsp Mild curry powder
¼ Tsp Salt
1 pinch Sugar

Pour all ingredients into the Deco Cream Whipper, close the lid and whip until stiff (approx. 60 seconds).

Best with: Tomato soup, fish, chicken, veal or pork.

Herb cream

½ cup Heavy whipping cream
3 Tbsp Chervil, finely chopped
¼ Tsp Salt
Pepper to taste

Pour all the ingredients into the Deco Cream Whipper, close the lid and whip until stiff (approx. 60 seconds).

Best with: Pumpkin soup, fish, chicken, veal or pork.



Poppy – lemon curd cookie sandwiches

Preparation: approx. 45 min. | Cooling time: approx. 1 hour
Baking time per tray: approx. 10 min. | Yields approx. 20 cookies

5 oz Butter, soft
3 oz Sugar
1 Tsp Poppy seeds
2 Pinches Salt
1 2/3 cup All-purpose flour

3 oz Heavy whipping cream
1 Tbsp Lemon curd

Shelf life:

- The baked, unfilled cookies can be stored in a jar for approx. 2 weeks. Fill the cookies just before serving or fill and freeze right away.
 - The frozen cookies shelf life is approx. 2 months. Thaw for approx. 30 min. before serving.
-

1. Place butter in a bowl and stir in sugar, poppy seeds and salt. Add flour, combine into a soft dough, form into a roll of approx. 1 ½ inches Ø, and refrigerate for approx. 1 hour.
2. Cut dough into roughly ¼ inch thick slices and place on a tray lined with parchment paper.
3. **Baking:** approx. 10 min. on the middle rack of the oven; preheated to 400°F. Remove from oven and cool completely.
4. Pour cream and lemon curd into the Deco Cream Whipper, close the lid and whip until stiff (approx. 60 seconds). Portion the filling onto the flat side of half of the cookies. Place remaining cookies on top and gently press on each to squeeze filling to edges.





Pear – chocolate muffins

Preparation: approx. 30 min. | Baking: approx. 25 min.

For one muffin tray with 12 indentations of approx. 3 inch Ø each,
lined with paper baking cups or greased

1 ½ cups	All-purpose flour
5 oz	Sugar
2	Pears, diced
3 oz	Dark chocolate, chopped
1 Tsp	Baking powder
2 Pinches	Salt

2	Eggs
3 oz	Milk
3 oz	Butter, melted and cooled

½ cup	Heavy whipping cream
1 Tsp	Powdered sugar
1 Tbsp	Mint, finely chopped

1. Mix the flour and all other dry ingredients in a bowl.
2. Whisk in the eggs, milk and melted butter. Portion the batter into the cups of the prepared pan.
3. **Baking:** approx. 25 min. on the lower rack of the oven; preheated to 350°F. Remove and cool slightly. Remove muffins from the pan and allow to cool on a wire rack.
4. Pour cream, sugar and mint into the Deco Cream Whipper, close the lid and whip until stiff (approx. 60 seconds). Decorate the muffins with the mint-cream.

Crème au chocolat

½ tasse de crème fleurette épaisse
2 c.c. de cacao en poudre
1 c.c. d'extrait de vanille

Verser tous les ingrédients dans le Deco Cream Whipper, fermer le couvercle et fouetter jusqu'à obtenir une crème bien ferme (env. 60 secondes).

En accompagnement de : Glace au lait.

Crème au citron

½ tasse de crème fleurette épaisse
1 citron le zeste râpé
1 c.c. de sucre glace

Verser tous les ingrédients dans le Deco Cream Whipper, fermer le couvercle et fouetter jusqu'à obtenir une crème bien ferme (env. 60 secondes).

En accompagnement de : Glace au moka.

Crème au moka

½ tasse de crème fleurette épaisse
1 c.c. de café instantané
1 c.c. de sucre glace

Verser tous les ingrédients dans le Deco Cream Whipper, fermer le couvercle et fouetter jusqu'à obtenir une crème bien ferme (env. 60 secondes).

En accompagnement de : Glace à la vanille.

Crème à la vanille

½ tasse de crème fleurette épaisse
1 c.c. d'extrait de vanille
1 c.c. de sucre glace

Verser tous les ingrédients dans le Deco Cream Whipper, fermer le couvercle et fouetter jusqu'à obtenir une crème bien ferme (env. 60 secondes).

En accompagnement de : Crème au chocolat.

Crème au safran

½ tasse de crème fleurette épaisse
½ c.s. de miel liquide
quelques filaments de safran
½ c.c. de sel
du poivre à votre convenance

Verser tous les ingrédients dans le Deco Cream Whipper, fermer le couvercle et fouetter jusqu'à obtenir une crème bien ferme (env. 60 secondes).

En accompagnement de : Poulet ou bœuf.

Crème à la tomate

½ tasse de crème fleurette épaisse
1 c.s. de sauce tomate
du poivre à votre convenance

Verser tous les ingrédients dans le Deco Cream Whipper, fermer le couvercle et fouetter jusqu'à obtenir une crème bien ferme (env. 60 secondes).

En accompagnement de : Plateau de crudités, poulet, veau ou porc.

Crème au curry

½ tasse de crème fleurette épaisse
½ c.s. de curry doux en poudre
½ c.c. de sel
1 pincée de sucre

Verser tous les ingrédients dans le Deco Cream Whipper, fermer le couvercle et fouetter jusqu'à obtenir une crème bien ferme (env. 60 secondes).

En accompagnement de : Soupe de tomate, poisson, poulet, veau ou porc.



Crème au cerfeuil

½ tasse	de crème fleurette épaisse
3 c.s.	de cerfeuil, finement haché
¼ c.c.	de sel
	du poivre à votre convenance

Verser tous les ingrédients dans le Deco Cream Whipper, fermer le couvercle, fouetter (env. 60 secondes).

En accompagnement de : Soupe de courge, poisson, poulet, veau ou porc

Cookies au lemon curd et au pavot

Mise en place et préparation : env. 45 min

Mise au frais : env. 1 h

Cuisson : env. 10 min par plaque de cuisson

Pour env. 20 pièces

5 oz	de beurre, pommadé
3 oz	de sucre
1 c.c.	de graines de pavot
2	pincées de sel
1 2/3	tasse de farine

3 oz	de crème fleurette épaisse
1 c.s.	de lemon curd

- Mélanger le beurre, le sucre, les graines de pavot et le sel. Ajouter la farine jusqu'à former une pâte souple. Façonner un cylindre d'env. 1 ½ pouce Ø et réserver au réfrigérateur pendant env. 1 heure.
- Couper la pâte en tronçons d'env. ¼ pouce d'épaisseur et déposer les cookies sur une plaque chemisée de papier de cuisson.
- Cuisson :** env. 10 min. dans un four préchauffé à 400°F, au milieu du four. Laisser refroidir complètement à la sortie du four.
- Verser la crème et le lemon curd dans le Deco Cream Whipper, fermer le couvercle et fouetter jusqu'à obtenir une crème bien ferme (env. 60 secondes). Répartir la garniture sur le côté plat de la moitié des cookies. Placer l'autre moitié des cookies sur la crème et appuyer légèrement pour répartir la garniture jusqu'aux bords des cookies.

Conservation :

- Sans garniture, les cookies se conservent dans une boîte hermétique env. 2 semaines. Garnir les cookies juste avant de les servir ou congeler les cookies garnis.
 - Les cookies se conservent au congélateur env. 2 mois. Décongeler les cookies env. 30 min avant de les servir.
-

Muffins à la poire et au chocolat

Mise en place et préparation : env. 30 min

Cuisson : env. 25 min

Pour une plaque de cuisson à muffins avec 12 creux de 3 pouce de Ø, garnis de caissettes en papier ou graissés

1 ½	tasse de farine
5 oz	de sucre
2	poires, coupées en dés
3 oz	de chocolat noir, haché
1 c.c.	de poudre à lever
2	pincées de sel

2	œufs
3 oz	de lait
3 oz	de beurre, fondu et refroidi

½ tasse	de crème fleurette épaisse
1 c.c.	de sucre glace
1 c.s.	de menthe, finement hachée

- Mélanger la farine et tous les autres ingrédients secs.
 - Ajouter les œufs, le lait et le beurre fondu. Répartir la préparation dans les moules à muffins.
 - Cuisson :** env. 25 min. dans un four préchauffé à 350°F, au milieu du four. Laisser légèrement refroidir à la sortie du four. Démouler les muffins et laisser refroidir sur une grille.
 - Verser la crème, le sucre et la menthe dans le Deco Cream Whipper, fermer le couvercle et fouetter jusqu'à obtenir une crème bien ferme (env. 60 secondes). Décorer les muffins de crème à la menthe.
-

Crema batida de chocolate

½ taza	de crema doble
2	cucharaditas de cacao en polvo
1	cucharadita de extracto de vainilla

Vierta todos los ingredientes en el Deco Cream Whipper, cierre la tapa y bata hasta que se endurezca (aprox. 60 segundos).

Mejor con: Helado de lácteos.

Crema de limón

½ taza	de crema doble
1	limón, solo la ralladura
1	cucharada de azúcar en polvo

Vierta todos los ingredientes en el Deco Cream Whipper, cierre la tapa y bata hasta que se endurezca (aprox. 60 segundos).

Mejor con: Helado de Mocha.

Crema de Mocha

½ taza	de crema para batir
1	cucharadita de café instantáneo
1	cucharadita de azúcar en polvo

Vierta todos los ingredientes en el Deco Cream Whipper, cierre la tapa y bata hasta que se endurezca (aprox. 60 segundos).

Mejor con: Helado de vainilla.

Crema de vainilla

½ taza	de crema doble
1	cucharadita de extracto de vainilla
1	cucharadita de azúcar en polvo

Vierta todos los ingredientes en el Deco Cream Whipper, cierre la tapa y bata hasta que se endurezca (aprox. 60 segundos).

Mejor con: Crema de chocolate.

Crema de azafrán

½ taza	de crema doble
½	cucharada de miel líquida
	unas cuantas hebras de azafrán
¼	cucharadita de sal
	pimienta a gusto

Vierta todos los ingredientes en el Deco Cream Whipper, cierre la tapa y bata hasta que se endurezca (aprox. 60 segundos).

Mejor con: Carne vacuna o pollo.

Crema festiva

½ taza	de crema doble
1	cucharada de salsa de tomate
	pimienta al gusto

Vierta todos los ingredientes en el Deco Cream Whipper, cierre la tapa y bata hasta que se endurezca (aprox. 60 segundos).

Mejor con: Bandeja de verduras crudas, pollo, ternera o cerdo.

Crema de curry

½ taza	de crema doble
½	cucharada de polvo de curry suave
¼	cucharadita de sal
1	pizca de azúcar

Vierta todos los ingredientes en el Deco Cream Whipper, cierre la tapa y bata hasta que se endurezca (aprox. 60 segundos).

Mejor con: Sopa de tomate, pescados, pollo, ternera o cerdo.



Crema de hierbas

½ taza	de crema doble
3	cucharadas de perillito
¼	cucharadita de sal
	pimienta al gusto

Vierta los ingredientes en el Deco Cream Whipper, cierre la tapa y bata hasta que se endurezca (aprox. 60 segundos).

Mejor con: Sopa de calabaza, pescado, pollo, ternera o cerdo.

Galletitas dobles de amapola y cuajada de limón

Preparación y elaboración: aprox. 45 min.

Tiempo de enfriamiento: aprox. 1 hora

Horneado por bandeja: aprox. 10 min.

Se obtienen aprox. 20 ud.

5 oz	de mantequilla, blanda
3 oz	de azúcar
1	cucharadita de semillas de amapola
2	pizcas de sal
1 ½ tazas	de harina común

3 oz	de crema doble
1	cucharada de cuajada de limón

- Coloque la mantequilla en un recipiente y mezcle con azúcar, semillas de amapola y sal. Agregue harina, combine para crear una masa suave, forme un rollo de aproximadamente 1 ½ pulgadas de diámetro y refrigere durante aproximadamente 1 hora.
- Corte la masa en rodajas gruesas de ¼ de pulgada y colóquela en una charola cubierta con papel vegetal.
- Horneado:** aproximadamente 10 min. en la rejilla central del horno; precalentado a 400°F. Sáquelos del horno y deje que se enfríen completamente
- Vierta la crema y la cuajada de limón en el Deco Cream Whipper, cierre la tapa y bata hasta que se endurezca (aprox. 60 segundos). Distribuya el relleno sobre el lado plano de la mitad de las galletitas. Coloque el resto de las galletitas sobre estas y presione un poco para que el relleno llegue a los bordes.

Vida útil:

- Las galletitas horneadas, sin relleno, pueden almacenarse en un frasco hasta por aproximadamente 2 semanas. Rellene las galletitas justo antes de servir o rellénelas y congélaslas de inmediato.
 - Las galletitas congeladas duran aproximadamente 2 meses. Descongele durante aproximadamente 30 minutos antes de servir.
-

Magdalenas de pera y chocolate

Preparación y elaboración: aprox. 30 min.

Horneado: aprox. 25 min.

Para una bandeja de muffins con 12 huecos cada uno de aprox. 7 cm Ø, cubierta con moldes de papel de horno o engrasada

1 ½ tazas	de harina común
5 oz	de azúcar
2	peras, cortadas en cubos
3 oz	de chocolate negro, picado
	polvo de hornear
2	pizcas de sal

2	huevos
3 oz	de leche
3 oz	de mantequilla, derretida y fría

½ taza	de crema doble
1	cucharadita de azúcar en polvo
1	cucharada de menta, finamente picada

- Mezcle la harina y todos los ingredientes secos en un recipiente.
 - Bata los huevos, la leche y la mantequilla derretida. Distribuya la mezcla en los moldes preparados.
 - Horneado:** aproximadamente 25 min. en la rejilla inferior del horno; precalentado a 350°F. Sáquelos del horno y deje que se enfríen un poco. Saque las magdalenas de la charola y deje enfriar sobre una rejilla.
 - Vierta la crema, el azúcar y la menta en el Deco Cream Whipper, cierre la tapa y bata hasta que se endurezca (aprox. 60 segundos). Decore las magdalenas con la crema de menta.
-

Betty Bossi

Manufactured for
Betty Bossi AG
Baslerstrasse 52
P.O. Box
CH-8021 Zurich
Switzerland



**BPA
free**

Made in China

Designed in Switzerland



Find out more about our products & discover delicious recipes: www.bettybossi.us