

Betty Bossi



Jalousie Stripes Roller

Instructions and recipes
Gebrauchsanleitung und Rezepte
Instructions et recettes
Instrucciones y recetas
Istruzioni e ricette
Gebruiksaanwijzing en recepten



Clever ideas for clever cooks



Jalousie Stripes Roller

For the production of jalousie pastries
 Zur Herstellung von Jalousie
 Pour la préparation de jalousies
 Para la elaboración de jalousies
 Per la preparazione di jalousie
 Voor het maken van jaloezien

EN

Jalousie Stripes Roller For the production of jalousie pastries

With this roller, the classic striped Jalousie pastries can be turned into amazing appetizers or a varied dessert - at a speed that makes cooking a pleasure.

- Quickly and easily prepare a variety of striped jalousie pastries
- A real classic, professionally homemade
- With various filling options
- Clever rolling instead of time-consuming cut-outs
- Little waste, thanks to seamless cutting
- Ideal for doughs up to 3 mm thick

Cleaning: Before first use, clean with hot water and dishwashing liquid. **Never use scouring agents, strong detergents or steel wool as this may damage the surface.**

DE

Jalousie Stripes Roller Zur Herstellung von Jalousie

Die klassischen Streifen-Jalousien werden mit diesem Roller zur fantasievollen Vorspeise oder zum variantenreichen Dessert – in einem Tempo, mit dem das Zubereiten zur vergnüglichen Nebensache wird.

- Schnell und einfach zu einer Vielfalt von Jalousie mit Streifenmuster
- Ein Klassiker, selbst gemacht wie vom Profi
- Variantenreiche Füllung möglich
- Cleveres Ausrollen statt zeitraubendem Ausstechen
- Kaum Teigreste dank nahtlosem Prägen
- Ideal für Teige bis 3 mm Dicke

Reinigung: Vor dem ersten Gebrauch mit heißem Wasser und Spülmittel reinigen. **Keine Scheuermittel, starke Reinigungsmittel oder Stahlwolle verwenden, da sonst die Oberfläche zerkratzt wird.**



Jalousie Stripes Roller Pour la préparation de jalousies

Avec cette roue, les jalousies en bandes classiques deviennent des entrées pleines d'imagination ou des desserts aux facettes multiples – à une vitesse où la préparation devient une véritable partie de plaisir.

- Une multitude de jalousies rapides et simples avec un motif classique de rayures
- Un grand classique fait « maison », comme les pros
- Des possibilités de garniture variées
- Découpe intelligente au lieu de travailler à l'emporte-pièce
- Peu de chutes de pâte grâce au gaufrage continu
- Idéale pour les pâtes jusqu'à 3 mm d'épaisseur

Nettoyage : Avant la première utilisation, laver à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle.

Ne pas employer de produits à récuser, de détergents puissants ou de paille de fer car ils risqueraient de rayer la surface.

Jalousie Stripes Roller Para la elaboración de jalousies

Con este rodillo las clásicas tiras de jalousie se convierten en aperitivos llenos de fantasía o un postre de lo más variado: a un ritmo con el que la preparación se convierte en una divertida bagatela.

- Rápida y fácilmente para todo tipo de jalousie con muestra de tiras
- Un clásico autoconfeccionado como el de un profesional
- Posibilidad de todo tipo de rellenos
- Extensión inteligente en lugar del corte que conlleva mucho tiempo
- Apenas quedan restos de pasta gracias a la forma sin rebabas
- Ideal para pastas con un grosor de hasta 3 mm

Limpieza: Antes del primer uso se deberá lavar con agua caliente y líquido lavavajillas. **No utilizar limpiadores abrasivos, detergentes fuertes ni estropajos, ya que podría rayarse la superficie.**

Jalousie Stripes Roller Per la preparazione di jalousie

Con questo rullo, le classiche jalousie a strisce diventano un fantasioso antipasto o un dessert dalle numerose varianti – a una velocità che sposta la preparazione in secondo piano e la rende piacevole.

- Veloce e semplice per una grande varietà di jalousie a strisce
- Un classico, fatto in casa come da un vero professionista
- Diverse varianti di ripieno possibili
- Semplice scorrimento anziché lunghe procedure di taglio
- Praticamente senza avanzi di impasto grazie allo stampo senza scanalature
- Ideale per impasti fino a 3 mm di spessore

Pulizia: Prima del primo utilizzo, lavare con acqua calda e detersivo. **Non utilizzare abrasivi, detergenti forti o lana d'acciaio, o si rischia di graffiare la superficie.**

Jalousie Stripes Roller Voor het maken van jaloezieën

De klassieke gestreepte jaloezieën worden met deze roller snel omgetoverd tot een fantasievol voorgerecht of een kleurrijk dessert, waarbij de bereiding een leuke bijkomstigheid is.

- Snel en eenvoudig diverse jaloezieën met strepenpatroon maken
- Een klassieker, zelfgemaakt zoals een professional
- Vele verschillende vullingen mogelijk
- Slim uitrollen in plaats van tijdrovend uitsteken
- Nauwelijks deegresten dankzij naadloos uitsteken
- Ideaal voor deeg tot 3 mm dik

Reiniging: Vóór het eerste gebruik met heet water en afwasmiddel reinigen. **Gebruik geen schuurmiddelen, sterke reinigingsmiddelen of staalwol, omdat daardoor krassen op het oppervlak ontstaan.**

Step by step

1



2



3



4



EN

Instructions for use

1. Use the baking parchment to unroll the ready-to-bake dough, lay it on a flat surface and dust well with flour. Also sprinkle the Jalousie Stripes Roller with a little flour.

2. Place the Jalousie Stripes Roller at the top of the dough, roll it over the dough slowly with firm pressure across the width. Repeat this process one row at a time.

Important note: Observe the arrow markings on the side of the roller. For optimum cutting results, the arrow must point downwards at the beginning of each cutting cycle.

3. Distribute the filling evenly over the uncut sides of the Jalousie forms, coat the edges of the dough with a little beaten egg and then fold the cut side over on top of the filling

4. Coat the Jalousie pastries with a little egg. Bake in the oven according to the recipe instructions.

Tips & Tricks:

- Before processing, place the dough in the freezer for about 15 minutes.
- Process the cold dough quickly.

DE

Gebrauchsanleitung

1. Fertigteig mit dem Backpapier entrollen, auf eine ebene Fläche legen, gut mit Mehl bestäuben. Den Jalousie Stripes Roller ebenfalls mit wenig Mehl bestäuben.

2. Den Jalousie Stripes Roller beim Teiganfang ansetzen, langsam und mit festem Druck der Breite nach über den Teig rollen. Diesen Vorgang Bahn für Bahn wiederholen.

Wichtiger Hinweis: Die seitlich aufgebrachte Pfeilmarkierung auf der Rolle beachten. Der Pfeil muss für ein optimales Schnittergebnis jeweils bei Schnittbeginn nach unten zeigen.

3. Die Füllung gleichmäßig auf die ungeschnittenen Seiten der Jalousie-Formen verteilen, Teigränder mit wenig verquirltem Ei bestreichen und anschließend die geschnittene Seite durch Umklappen auf die Füllung legen

4. Jalousien mit wenig Ei bestreichen. Gemäß Angaben im Rezept backen.

Tipps & Tricks:

- Den Teig vor der Verarbeitung ca. 15 Minuten in den Tiefkühler legen.
- Kalten Teig rasch verarbeiten.

FR

Mode d'emploi

1. Dérouler la pâte prête à l'emploi avec le papier de cuisson sur une surface plane, bien fariner. Également légèrement fariner la Jalousie Stripes Roller.

2. Appliquer la Jalousie Stripes Roller au début de la pâte, lentement la rouler sur la pâte en exerçant une pression ferme dans le sens de la largeur. Répéter cette opération bande par bande.

Remarque importante : Observer la flèche sur le côté de la roue. Pour une coupe optimale, la flèche doit pointer vers le bas au début de chaque nouvelle coupe.

3. Répartir la garniture de manière homogène sur les faces sans perforations des formes de jalousie, badigeonner les bords de la pâte avec un peu d'œuf battu puis replier la face perforée en la rabattant sur la garniture

4. Badigeonner les jalousies avec un peu d'œuf. Cuire au four selon les indications dans la recette.

Conseils et astuces :

- Avant l'utilisation, mettre la pâte au congélateur pendant env. 15 minutes.
- Rapidement utiliser la pâte froide.

Step by step

1



2



3



4



ES

Modo de empleo

1. Desenrollar la pasta elaborada con el papel de horno, colocarla sobre una superficie lisa y espolvorear bien con harina. Espolvorear también con un poco de harina el Jalousie

2. Colocar el Jalousie Stripes Roller en el principio de la masa, extenderlo despacio y presionando a lo ancho sobre la pasta. Repetir este proceso para cada tira.

Nota importante: Observar la marca de flecha colocada en el lateral del rodillo. Para un resultado de corte óptimo la flecha debe mirar hacia abajo al empezar a cortar.

3. Distribuir el relleno de forma uniforme por los laterales sin cortar de los moldes de jalousie, pintar los bordes de la masa con un poco de huevo batido y, a continuación, colocar el lateral cortado doblandolo en el relleno.

4. Pintar las jalousies con un poco de huevo. Hornear según las indicaciones de la receta.

Consejos y trucos:

- Antes de su procesamiento, depositar la pasta aprox. 15 minutos en el frigorífico.
- Procesar rápidamente la pasta fría.

IT

Istruzioni per l'uso

1. Srotolare la pasta pronta con la carta da forno, stenderla su una superficie piana e infarinarla bene. Spolverare anche il Jalousie Stripes Roller con un po' di farina.

2. Appoggiare il Jalousie Stripes Roller all'inizio della pasta e farlo scorrere lentamente sulla pasta lungo la larghezza, esercitando una pressione costante. Ripetere questa procedura su ogni striscia di pasta.

Avvertenza importante: Prestare attenzione alla freccia presente a lato del rullo. Per un risultato di taglio ottimale, all'inizio del taglio questa deve essere rivolta verso il basso.

3. Distribuire il ripieno in modo omogeneo sui lati non tagliati delle togliere jalousie, spennellare i bordi della pasta con un po' di uovo sbattuto e infine ribaltare il lato tagliato sul ripieno.

4. Spennellare le jalousie con un po' di uovo. Cuocere in forno in base alle istruzioni della ricetta.

Consigli e trucchi:

- riporre la pasta in freezer per circa 15 minuti prima di lavorarla.
- Lavorare velocemente la pasta fredda.

NL

Gebruiksaanwijzing

1. Rol de kant-en-klaar deeg met het bakpapier uit, leg het deeg op een vlakke ondergrond en strooi redelijk wat meel over het deeg. Strooi eveneens een beetje meel over de Jalousie Stripes Roller.

2. Plaats de Jalousie Stripes Roller aan het begin van het deeg en rol hiermee langzaam en met vaste druk over de breedte van het deeg. Deze handeling moet u baan voor baan herhalen.

Belangrijke aanwijzing: Let op de zijdelings aangebrachte pijlmarkering op de rol. De pijl moet voor een optimaal snijresultaat telkens aan het begin van het snijden naar onder wijzen.

3. Verdeel de vulling gelijkmatig over de uitgesneden zijden van de jaloezievormen, bestrijk de deegranden met een beetje geklutst ei en leg aansluitend de gesneden zijde door omklappen op de vulling.

4. Jaloezieën met een beetje ei bestrijken. Bak overeenkomstig de gegevens in het recept.

Tip & Trucs:

- Leg het deeg voor de verwerking ca. 15 minuten in de diepvriezer.
- Koude deeg snel verwerken.

Pastrami cheese jalousie pastries

Preparation: approx. 15 min. | Baking: approx. 16 min. | Yields approx. 12 pieces

- 100 g** Stripes of pastrami, finely cut
60 g Grated Parmesan
30 g Cream (curd) cheese
20 g Hot mustard
1 rolled out puff pastry
(approx. 25 x 42 cm, approx. 320 g)
1 Egg, beaten

1. Mix pastrami, cheese, curd cheese and mustard. Spread the filling evenly over the dough, form Jalousie pastries and coat with a little egg (refer to instructions p. 6).
2. **Baking:** approx. 16 min. in the oven preheated to 200°C (convection). Remove from oven, leave to cool slightly.

Tip: Use strips of roast beef instead of pastrami.

Per cone: 140 kcal, Fat 8 g, Carbohydrate 11 g, Protein 6 g

Tomato mozzarella jalousie pastries

Preparation: approx. 15 min. | Baking: approx. 16 min. | Yields approx. 12 pieces

- 110 g** Sundried tomatoes in oil, drained, diced
100 g Mozzarella, finely chopped
1 Tbsp Basil, finely cut
1 rolled out puff pastry
(approx. 25 x 42 cm, approx. 320 g)
1 Egg, beaten

1. Mix tomatoes, mozzarella and basil. Spread the filling evenly over the dough, form Jalousie pastries and coat with a little egg (refer to instructions p. 6).
2. **Baking:** approx. 16 min. in the oven preheated to 200°C (convection). Remove from oven, leave to cool slightly.

Tips:

- Use pizza dough instead of puff pastry, rolled out to a thickness of approx. 3 mm.
- Serve with rocket salad.

Per cone: 140 kcal, Fat 8 g, Carbohydrate 12 g, Protein 4 g



Marshmallow chocolate jalousie pastries

Preparation: approx. 15 min. | Baking: approx. 16 min. | Yields approx. 12 pieces

- | | |
|--|---|
| <p>80 g Crème fraîche</p> <p>80 g Marshmallows, finely chopped</p> <p>50 g Dark chocolate, finely grated</p> <p>1 rolled out puff pastry
(approx. 25 x 42 cm, approx. 320 g)</p> <p>1 Egg, beaten</p> | <p>1. Mix crème fraîche, marshmallows and chocolate. Spread the filling evenly over the dough, form Jalousie pastries and coat with a little egg (refer to instructions p. 6).</p> <p>2. Baking: approx. 16 min. in the oven preheated to 200°C (convection). Remove from oven, leave to cool slightly.</p> |
|--|---|

Tip: Serve with raspberry or wild berry purée.

Per piece: 174 kcal, Fat 10 g, Carbohydrate 19 g, Protein 2 g



Pear poppy jalousie pastries

Preparation: approx. 15 min. | Baking: approx. 16 min. | Yields approx. 12 pieces

- | | |
|---|---|
| <p>110 g Ripe pears
(e.g. Louis Bonne), peeled, diced</p> <p>90 g Cream (curd) cheese</p> <p>1 Tbsp icing sugar</p> <p>1 Tsp poppy seeds</p> <p>1 rolled out puff pastry
(approx. 25 x 42 cm, approx. 320 g)</p> <p>1 Egg, beaten</p> | <p>1. Mix pears, curd cheese, icing sugar and poppy seeds. Spread the filling evenly over the dough, form Jalousie pastries and coat with a little egg (refer to instructions p. 6).</p> <p>2. Baking: approx. 16 min. in the oven preheated to 200°C (convection). Remove from oven, leave to cool slightly.</p> |
|---|---|

Tip: Use plums instead of pears.

Per piece: 131 kcal, Fat 8 g, Carbohydrate 13 g, Protein 2 g

Pastrami-Käse-Jalousien

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

Backen: ca. 16 Min.

Ergibt ca. 12 Stück

100 g	Pastrami in Tranchen , fein geschnitten
60 g	geriebener Parmesan
30 g	Sahnequark
20 g	scharfer Senf
1	ausgerollter Blätterteig (ca. 25 × 42 cm, ca. 320 g)
1	Ei , verquirlt

1. Pastrami, Käse, Quark und Senf mischen. Füllung gleichmäßig auf dem Teig verteilen, Jalousien formen, mit wenig Ei bestreichen (siehe Gebrauchsanleitung S. 7).
2. **Backen:** ca. 16 Min. im auf 200 °C vorgeheizten Ofen (Heißluft). Herausnehmen, etwas abkühlen.

Tipp: Statt Pastrami Roastbeef in Tranchen verwenden.

Stück: 140 kcal, F 8 g, Kh 11 g, E 6 g

Tomaten-Mozzarella-Jalousien

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

Backen: ca. 16 Min.

Ergibt ca. 12 Stück

110 g	getrocknete Tomaten in Öl , abgetropft, klein gewürfelt
100 g	Mozzarella, fein gehackt
1 EL	Basilikum , fein geschnitten
1	ausgerollter Blätterteig (ca. 25 × 42 cm, ca. 320 g)
1	Ei , verquirlt

1. Tomaten, Mozzarella und Basilikum mischen. Füllung gleichmäßig auf dem Teig verteilen, Jalousien formen, mit wenig Ei bestreichen (siehe Gebrauchsanleitung S. 7).
2. **Backen:** ca. 16 Min. im auf 200 °C vorgeheizten Ofen (Heißluft). Herausnehmen, etwas abkühlen.

Tipps:

- Statt Blätterteig Pizzateig, ca. 3 mm dick ausgerollt, verwenden.
- Rucolasalat dazu servieren.

Stück: 140 kcal, F 8 g, Kh 12 g, E 4 g

Marshmallow-Schokoladen-Jalousien

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

Backen: ca. 16 Min.

Ergibt ca. 12 Stück

80 g	Crème fraîche
80 g	Marshmallows , fein gehackt
50 g	dunkle Schokolade , fein gerieben
1	ausgerollter Blätterteig (ca. 25 × 42 cm, ca. 320 g)
1	Ei , verquirlt

1. Crème fraîche, Marshmallows und Schokolade mischen. Füllung gleichmäßig auf dem Teig verteilen, Jalousien formen, mit wenig Ei bestreichen (siehe Gebrauchsanleitung S. 7).
2. **Backen:** ca. 16 Min. im auf 200 °C vorgeheizten Ofen (Heißluft). Herausnehmen, etwas abkühlen.

Tipp: Himbeer- oder Waldbeerpüree dazu servieren.

Stück: 174 kcal, F 10 g, Kh 19 g, E 2 g

Birnen-Mohn-Jalousien

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

Backen: ca. 16 Min.

Ergibt ca. 12 Stück

110 g	reife Birnen (z.B. Gute Luise), geschält, klein gewürfelt
90 g	Sahnequark
1 EL	Puderzucker
1 EL	Mohn
1	ausgerollter Blätterteig (ca. 25 × 42 cm, ca. 320 g)
1	Ei , verquirlt

1. Birnen, Quark, Puderzucker und Mohn mischen. Füllung gleichmäßig auf dem Teig verteilen, Jalousien formen, mit wenig Ei bestreichen (siehe Gebrauchsanleitung S. 7).
2. **Backen:** ca. 16 Min. im auf 200 °C vorgeheizten Ofen (Heißluft). Herausnehmen, etwas abkühlen.

Tipp: Statt Birnen Pflaumen verwenden.

Stück: 131 kcal, F 8 g, Kh 13 g, E 2 g

Jalousies au pastrami et au fromage

Mise en place et préparation : env. 15 min
Cuisson : env. 16 min
Pour env. 12 pièces

- 100 g** de pastrami en tranches,
finement haché
60 g de parmesan râpé
30 g de fromage blanc à la crème
20 g de moutarde forte
1 abaisse de pâte feuilletée
(env. 25 × 42 cm, env. 320 g)
1 œuf, battu

1. Mélanger le pastrami, le fromage, le fromage blanc et la moutarde. Répartir la garniture de manière homogène sur la pâte, façonner les jalousies, les badigeonner avec un peu d'œuf (voir mode d'emploi p. 7).
2. **Cuisson** : env. 16 min dans le four préchauffé à 200 °C (chaleur tournante). Sortir du four, laisser légèrement refroidir.

Astuce : Remplacer le pastrami par du rosbif en tranches.

Pièce : 140 kcal, lip 8 g, glu 11 g, pro 6 g

Jalousies aux tomates et à la mozzarella

Mise en place et préparation : env. 15 min
Cuisson : env. 16 min
Pour env. 12 pièces

- 110 g** de tomates séchées dans l'huile,
égouttées, en petits dés
100 g de mozzarella, finement hachée
1 c.s. de basilic, finement haché
1 abaisse de pâte feuilletée
(env. 25 × 42 cm, env. 320 g)
1 œuf, battu

1. Mélanger les tomates, la mozzarella et le basilic. Répartir la garniture de manière homogène sur la pâte, façonner les jalousies, les badigeonner avec un peu d'œuf (voir mode d'emploi p. 7).
2. **Cuisson** : env. 16 min dans le four préchauffé à 200 °C (chaleur tournante). Sortir du four, laisser légèrement refroidir.

Astuces :

- Remplacer la pâte feuilletée par de la pâte à pizza, l'abaisser à une épaisseur d'env. 3 mm, l'utiliser.
- Servir avec une salade de roquette.

Pièce : 140 kcal, lip 8 g, glu 12 g, pro 4 g

Jalousies au chocolat et à la guimauve

Mise en place et préparation : env. 15 min
Cuisson : env. 16 min
Pour env. 12 pièces

- 80 g** de crème fraîche
80 g de guimauve, finement hachée
50 g de chocolat noir, finement râpé
1 abaisse de pâte feuilletée
(env. 25 × 42 cm, env. 320 g)
1 œuf, battu

1. Mélanger la crème fraîche, la guimauve et le chocolat. Répartir la garniture de manière homogène sur la pâte, façonner les jalousies, les badigeonner avec un peu d'œuf (voir mode d'emploi p. 7).
2. **Cuisson** : env. 16 min dans le four préchauffé à 200 °C (chaleur tournante). Sortir du four, laisser légèrement refroidir.

Astuce : Servir avec une purée de framboises ou de fruits des bois.

Pièce : 174 kcal, lip 10 g, glu 19 g, pro 2 g

Jalousies au pavot et aux poires

Mise en place et préparation : env. 15 min
Cuisson : env. 16 min
Pour env. 12 pièces

- 110 g** de poires mûres (par ex. Louise Bonne),
épluchées, en petits dés
90 g de fromage blanc à la crème
1 c.s. de sucre glace
1 c.s. de graines de pavot
1 abaisse de pâte feuilletée
(env. 25 × 42 cm, env. 320 g)
1 œuf, battu

1. Mélanger les poires, le fromage blanc, le sucre glace et le pavot. Répartir la garniture de manière homogène sur la pâte, façonner les jalousies, les badigeonner avec un peu d'œuf (voir mode d'emploi p. 7).
2. **Cuisson** : env. 16 min dans le four préchauffé à 200 °C (chaleur tournante). Sortir du four, laisser légèrement refroidir.

Astuce : remplacer les poires par des prunes.

Pièce : 131 kcal, lip 8 g, glu 13 g, pro 2 g

Jalousies de pastrami y queso

Preparación y elaboración: aprox. 15 min.
Horneado: aprox. 16 min.
Se obtienen aprox. 12 ud.

- 100 g de Pastrami en tiras, cortado fino
- 60 g de parmesano rallado
- 30 g de requesón de nata
- 20 g de mostaza picante
- 1 hojaldre extendido (aprox. 25 x 42 cm, aprox. 320 g)
- 1 huevo, batido

1. Mezclar el Pastrami, el queso, el requesón y la mostaza. Distribuir el relleno de forma uniforme sobre la pasta, moldear la jalousie y pintar con un poco de huevo (véase el manual de instrucciones ver pág. 8).
2. **Horneado:** aprox. 16 min. en el horno precalentado a 200 °C (aire caliente). Sacar del horno y dejar enfriar un poco.

Consejo: En lugar de Pastrami puede utilizarse roast beef o carne asada en tiras.

Porción: 140 kcal, F 8 g, Kh 11 g, E 6 g

Jalousies de tomate y mozzarella

Preparación y elaboración: aprox. 15 min.
Horneado: aprox. 16 min.
Se obtienen aprox. 12 ud.

- 110 g de tomates deshidratados en aceite, escurridos, en dados pequeños
- 100 g de mozzarella, troceada fina
- 1 cucharada de albahaca, cortada fina
- 1 hojaldre extendido (aprox. 25 x 42 cm, aprox. 320 g)
- 1 huevo, batido

1. Mezclar los tomates, la mozzarella y la albahaca. Distribuir el relleno de forma uniforme sobre la pasta, moldear la jalousie y pintar con un poco de huevo (véase el manual de instrucciones ver pág. 8).
2. **Horneado:** aprox. 16 min. en el horno precalentado a 200 °C (aire caliente). Sacar del horno y dejar enfriar un poco.

Consejos:

- En lugar de hojaldre puede utilizarse pasta para pizza, desenrollada con un espesor de aprox. 3 mm.
- Servir con ensalada de rúcula por encima.

Porción: 140 kcal, F 8 g, Kh 12 g, E 4 g

Jalousies de malvavisco y chocolate

Preparación y elaboración: aprox. 15 min.
Horneado: aprox. 16 min.
Se obtienen aprox. 12 ud.

- 80 g de crème fraîche
- 80 g de malvaviscos, troceados finos
- 50 g de chocolate negro, rallado fino
- 1 hojaldre extendido (aprox. 25 x 42 cm, aprox. 320 g)
- 1 huevo, batido

1. Mezclar la crème fraîche, los malvaviscos y el chocolate. Distribuir el relleno de forma uniforme sobre la pasta, moldear la jalousie y pintar con un poco de huevo (véase el manual de instrucciones ver pág. 8).
2. **Horneado:** aprox. 16 min. en el horno precalentado a 200 °C (aire caliente). Sacar del horno y dejar enfriar un poco.

Consejo: Servir con puré de frambuesa o de bayas por encima.

Porción: 174 kcal, F 10 g, Kh 19 g, E 2 g

Jalousies de peras y semillas de amapola

Preparación y elaboración: aprox. 15 min.
Horneado: aprox. 16 min.
Se obtienen aprox. 12 ud.

- 110 g de peras maduras (p. ej. Gute Luise), peladas, en dados pequeños
- 90 g de requesón de nata
- 1 cucharada de azúcar en polvo
- 1 cucharada de semillas de amapola
- 1 hojaldre extendido (aprox. 25 x 42 cm, aprox. 320 g)
- 1 huevo, batido

1. Mezclar las peras, el requesón, el azúcar en polvo y las semillas de amapola. Distribuir el relleno de forma uniforme sobre la pasta, moldear la jalousie y pintar con un poco de huevo (véase el manual de instrucciones ver pág. 8).
2. **Horneado:** aprox. 16 min. en el horno precalentado a 200 °C (aire caliente). Sacar del horno y dejar enfriar un poco.

Consejo: En lugar de peras pueden utilizarse ciruelas.

Porción: 131 kcal, F 8 g, Kh 13 g, E 2 g

Jalousie di pastrami e formaggio

Operazioni preliminari e preparazione: circa 15 min.

Cottura: circa 16 min.

Si ottengono circa 12 pezzi

100 g di pastrami a tranci, tagliato finemente
60 g di parmigiano grattugiato
30 g di quark alla panna
20 g di senape forte
1 pasta sfoglia srotolata
 (ca. 25 × 42 cm, ca. 320 g)
1 uovo, sbattuto

1. Mescolare il pastrami, il formaggio, il quark e la senape. Distribuire il ripieno in modo omogeneo sulla pasta, formare le jalousie e spennellarle con un po' di uovo (vedi le Istruzioni per l'uso p. 9).
2. **Cottura:** ca. 16 min. nel forno preriscaldato a 200 °C (ventilato). Estrarre dal forno e fare raffreddare leggermente.

Consiglio: sostituire il pastrami con del roast beef a tranci.

Pezzo: 140 kcal, grassi 8 g, carboidrati 11 g, proteine 6 g

Jalousie con pomodoro e mozzarella

Operazioni preliminari e preparazione: circa 15 min.

Cottura: circa 16 min.

Si ottengono circa 12 pezzi

110 g di pomodori essiccati sottolio, sgocciolati, a cubetti piccoli
100 g di mozzarella, finemente tritata
1 cucchiaino da tavola di basilico, tagliato finemente
1 pasta sfoglia srotolata
 (ca. 25 × 42 cm, ca. 320 g)
1 uovo, sbattuto

1. Mescolare i pomodori, la mozzarella e il basilico. Distribuire il ripieno in modo omogeneo sulla pasta, formare le jalousie e spennellarle con un po' di uovo (vedi le Istruzioni per l'uso p. 9).
2. **Cottura:** ca. 16 min. nel forno preriscaldato a 200 °C (ventilato). Estrarre dal forno e fare raffreddare leggermente.

Consigli

- Sostituire la pasta sfoglia con dell'impasto per pizza srotolato con uno spessore di circa 3 mm.
- Servire accompagnando con un'insalata di rucola.

Pezzo: 140 kcal, grassi 8 g, carboidrati 12 g, proteine 4 g

Jalousie ai marshmallow e cioccolato

Operazioni preliminari e preparazione: circa 15 min.

Cottura: ca. 16 min.

Si ottengono circa 12 pezzi

80 g di panna acida
80 g di marshmallow, finemente tritati
50 g di cioccolato fondente, finemente grattugiata
1 pasta sfoglia srotolata
 (ca. 25 × 42 cm, ca. 320 g)
1 uovo, sbattuto

1. Mescolare la panna acida, i marshmallow e la cioccolato. Distribuire il ripieno in modo omogeneo sulla pasta, formare le jalousie e spennellarle con un po' di uovo (vedi le Istruzioni per l'uso p. 9).
2. **Cottura:** ca. 16 min. nel forno preriscaldato a 200 °C (ventilato). Estrarre dal forno e fare raffreddare leggermente.

Consiglio: servire accompagnando con una purea di lamponi o frutti di bosco.

Pezzo: 174 kcal, grassi 10 g, carboidrati 19 g, proteine 2 g

Jalousie alle pere e semi di papavero

Operazioni preliminari e preparazione: circa 15 min.

Cottura: circa 16 min.

Si ottengono circa 12 pezzi

110 g di pere mature (ad es. Buona Luisa), sbucciate, a piccoli cubetti
90 g di quark alla panna
1 cucchiaino da tavola di zucchero a velo
1 cucchiaino da tavola di semi di papavero
1 pasta sfoglia srotolata
 (ca. 25 × 42 cm, ca. 320 g)
1 uovo, sbattuto

1. Mescolare le pere, il quark, lo zucchero a velo e i semi di papavero. Distribuire il ripieno in modo omogeneo sulla pasta, formare le jalousie e spennellarle con un po' di uovo (vedi le Istruzioni per l'uso p. 9).
2. **Cottura:** ca. 16 min. nel forno preriscaldato a 200 °C (ventilato). Estrarre dal forno e fare raffreddare leggermente.

Consiglio: sostituire le pere con le prugne.

Pezzo: 131 kcal, grassi 8 g, carboidrati 13 g, proteine 2 g

Pastrami-kaas-jaloezieën

Voor- en toebereiden: ca. 15 min.
Bakken: ca. 16 min.
Leveren ca. 12 stuks op

- 100 g Pastrami in lapjes, fijngesneden
- 60 g Geraspte parmezaan
- 30 g Roomkwark
- 20 g Scherpe mosterd
- 1 Uitgerolde bladerdeeg
(ca. 25 x 42 cm, ca. 320 g)
- 1 Ei, geklutst

1. Pastrami, kaas, kwark en mosterd mengen. Verdeel de vulling gelijkmatig over het deeg, vorm de jaloezieën en bestrijk ze met een beetje ei (zie gebruiksaanwijzing p. 9).
2. **Bakken:** ca. 16 min. In een op 200 °C voorverwarnde oven (hetelucht). Eruit halen en een beetje laten afkoelen.

Tip: Gebruik rosbief in lapjes in plaats van pastrami.

Stuks: 140 kcal, F 8 g, Kh 11 g, E 6 g

Tomaten-mozzarella-jaloezieën

Voor- en toebereiden: ca. 15 min.
Bakken: ca. 16 min.
Leveren ca. 12 stuks op

- 110 g Gedroogde tomaten in olie, uitgedruppeld, in kleine blokjes
- 100 g Mozzarella, fijngehakt
- 1 el Basilicum, fijngesneden
- 1 Uitgerolde bladerdeeg
(ca. 25 x 42 cm, ca. 320 g)
- 1 Ei, geklutst

1. Tomaten, mozzarella en basilicum mengen. Verdeel de vulling gelijkmatig over het deeg, vorm de jaloezieën en bestrijk ze met een beetje ei (zie gebruiksaanwijzing p. 9).
2. **Bakken:** ca. 16 min. in een op 200 °C voorverwarnde oven (hetelucht). Eruit halen en een beetje laten afkoelen.

Tips:

- Gebruik pizzadeeg, ca. 3 mm dik uitgerold, in plaats van bladerdeeg.
- Rucola sla erbij serveren.

Stuks: 140 kcal, F 8 g, Kh 12 g, E 4 g

Marshmallow-chocolade-jaloezieën

Voor- en toebereiden: ca. 15 min.
Bakken: ca. 16 min.
Leveren ca. 12 stuks op

- 80 g Crème fraîche
- 80 g Marshmallows, fijngehakt
- 50 g Donkere chocolade, fijngeraspt
- 1 Uitgerolde bladerdeeg
(ca. 25 x 42 cm, ca. 320 g)
- 1 Ei, geklutst

1. Crème fraîche, marshmallows en chocolade mengen. Verdeel de vulling gelijkmatig over het deeg, vorm de jaloezieën en bestrijk ze met een beetje ei (zie gebruiksaanwijzing p. 9).
2. **Bakken:** ca. 16 min. in een op 200 °C voorverwarnde oven (hetelucht). Eruit halen en een beetje laten afkoelen.

Tip: Frambozen- of bosbessenpuree erbij serveren.

Stuks: 174 kcal, F 10 g, Kh 19 g, E 2 g

Peren-maanzaad-jaloezieën

Voor- en toebereiden: ca. 15 min.
Bakken: ca. 16 min.
Leveren ca. 12 stuks op

- 110 g Rijpe peren (bijv. Conference), geschild, in kleine blokjes
- 90 g Roomkwark
- 1 el Poedersuiker
- 1 el Maanzaad
- 1 Uitgerolde bladerdeeg
(ca. 25 x 42 cm, ca. 320 g)
- 1 Ei, geklutst

1. Peren, kwark, poedersuiker en maanzaad mengen. Verdeel de vulling gelijkmatig over het deeg, vorm de jaloezieën en bestrijk ze met een beetje ei (zie gebruiksaanwijzing p. 9).
2. **Bakken:** ca. 16 min. In een op 200 °C voorverwarnde oven (hetelucht). Eruit halen en een beetje laten afkoelen.

Tip: Gebruik pruimen in plaats van peren.

Stuks: 131 kcal, F 8 g, Kh 13 g, E 2 g

Betty Bossi

Betty Bossi AG
8021 Zürich, Switzerland
www.bettybossi.org



BPA free **2 years**
guarantee

Made in China

Find out more about our products: www.bettybossi.org

