

# Schoko- & Keks-Konfekt Frido & Friends

Chocolate &  
Cookie Confection  
Frido & Friends

Bonbons chocolat  
et biscuits confits  
Frido & Friends

Biscottino dal cuore  
morbido al cioccolato  
Frido & Friends

Chocolate y galletas  
Frido & Friends

Art.-Nr. 253 001

# Rezepte

 RBV  
**BIRKMANN**

## DE Bedienungshinweise

Vor dem ersten Gebrauch Form mit einem milden Spülmittel reinigen. Danach trocknen und eventuelle Rückstände entfernen. Die Form ist spülmaschinengeeignet, dennoch empfehlen wir die schonende Handreinigung.

Wird die Form vor dem Backen mit Backspray\* (alternativ mit Butter) eingefettet, so erhält der Kuchen eine schöne Bräunung und eine leckere Kruste. Zum Lösen aus der Form ist dies aber nicht notwendig. Bitte verwenden Sie hierzu keine scharfen Gegenstände (wie Messer o. ä.).

Wichtig zu wissen ist, dass Zutaten sowie Backöfen, unterschiedlichen Eigenschaften unterliegen. Sie kennen die Backeigenschaften Ihres Ofens am besten. Daher können die von uns angegebenen Temperatur- 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.

## **Frido & Friends Kekskonfekt**

Um das leckere Gebäck zuzubereiten, benötigen Sie:  
(Rezept für 1 Form)

35 g Butter, 30 g Puderzucker, 1 kleine Prise Salz, 1/2 TL Vanillezucker, 1 Eigelb (Größe S), 1 TL Milch, 75 g Mehl, 1 kleine Msp. Backpulver

Butter, Puderzucker, Salz, Vanillezucker, Eigelb und Milch mit den Knet-haken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verrühren. Mehl mit Backpulver mischen und unter die Teigmasse kneten.

Den Teig zu einer Kugel formen und in Folie gewickelt für 15–20 Minuten kaltstellen.

Die Form auf ein Backblech legen und mit Backspray\* (alternativ mit Butter) fetten. Kleine Kugeln formen und den Teig in die Formen drücken oder mit Hilfe der Teigkarte\* einstreichen. Gegebenenfalls die Form nochmals leicht rütteln und auf die Arbeitsplatte stoßen, damit sich der Teig schön gleichmäßig verteilt.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Ober- und Unterhitze; mittlere Schiene) ca. 15–17 Minuten backen.

Das Kekskonfekt nach dem Backen ca. 5–10 Minuten in der Form abkühlen lassen. Dann vorsichtig aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter nochmals gut auskühlen lassen. Gegebenenfalls die Unterseiten etwas begradigen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben oder siehe Verzierungstipp.

Frisch verzehrt schmecken sie am leckersten!

### **Verzierungstipp**

Gesiebten Puderzucker mit etwas Wasser 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.

## **Chili-Schoko-Konfekt**

Um das pikante Konfekt zuzubereiten, benötigen Sie:  
(Rezept für 1 Form)

100 g Vollmilchschokolade, 4 TL Chili-Öl,  
3 EL Krokant oder gehackte Pistazien

Schokolade zerkleinern und mit dem Chili-Öl im Wasserbad zum Schmelzen bringen.

Schokomasse in die Formen füllen oder mit der Teigkarte einstreichen. Krokant oder gehackte Pistazien jeweils auf die Motive verteilen. Erkalten lassen und die Schokomotive vorsichtig aus den Formen lösen.

**Tip:** Wer es etwas lieblicher möchte, kann auch Walnussöl verwenden.

## **Fruchtige Eulen**

Um das fruchtige Dessert zuzubereiten, benötigen Sie:  
(Rezept für 1 Form)

3 Blatt weiße Gelatine, 50 ml fertige Vanillesauce,  
50 g Apfel-Mango-Mousse (im Glas)

Gelatine im kalten Wasser einweichen. Die Vanille-Soße mit dem Apfel-Mango-Mousse verrühren. Gelatine unausgedrückt in einen kleinen Topf geben und mit 2 EL von der Creme bei schwacher Hitze auflösen.

Aufgelöste Gelatine unter die übrige Creme geben und in die mit Wasser ausgespülte Form füllen oder mit der Teigkarte einstreichen.

Etwa 2 Stunden (oder über Nacht) kalt stellen. Matte kurz mit der Unterseite in heißes Wasser halten und die Motive vorsichtig aus der Form drücken.

## \* Praktische Helfer von RBV Birkmann

**Backspray:** Für unübertroffenes Lösen aus der Form; rein pflanzlich; Inhalt 200 ml.

**Lebensmittelfarbe:** Konzentriertes Pulver zum Einfärben von Puderzucker, weißer Kuvertüre, Marzipan, Sahnedesserts, Cremes, Süßwaren und Cocktails. Back- und kochfest und untereinander mischbar. Frei von Allergenen, Eiweißen und Fetten. In praktischer wiederverschließbarer Aufbewahrungsdose.

**Deko-Füller:** Zum Dekorieren von Plätzchen und Kuchen, mit zwei austauschbaren Tüllen zum Schreiben und Tupfen; mit Verschlusskappe zum Frischhalten des Deko-Gusses, spülmaschinenbeständig und wärmegeeignet bis +70 °C; Füllmenge 100 ml.



## EN Instructions

Clean the mould with mild washing-up liquid before using for the first time. Then dry and remove any marks. The mould is suitable for dish-washers; nonetheless, we recommend gentle cleaning by hand.

If the mould is greased before baking with baking spray\* (alternatively use butter) the cake will turn out golden brown with a delicious exterior. Butter is not needed for removal from the mould, however. Please do not use sharp objects (such as a knife or similar) to do so.

Please bear in mind that ingredients and ovens may vary. 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.

### Frido & Friends Cookie Confection

To make the delicious cookies, you will need:  
(recipe for 1 mould)

35 g butter, 30 g icing sugar, 1 small pinch of salt,  
1/2 tsp vanilla sugar, 1 egg yolk (size S), 1 tsp milk,  
75 g plain flour, 1 small pinch of baking powder

Mix together the butter, icing sugar, salt, vanilla sugar, egg yolk and milk to form a smooth dough using a hand mixer with kneading hooks. Combine the flour with the baking powder and knead into the dough.

Shape the dough into a ball, wrap in cling film and place in the refrigerator for 15–20 minutes.

Place the mould on a baking tray and grease it with baking spray\* (or

butter). Shape the dough into small balls and press into the mould recesses or scoop in and spread with the dough card\*. Shake the mould slightly if necessary and tap on the work surface to distribute the dough evenly.

Preheat the oven to 180 °C (390 °F) and bake for approx. 15 to 17 minutes (top and bottom heat, middle shelf).

After baking, leave the cookie confection to cool in the mould for about 5–10 minutes. Then carefully remove from the mould and allow to cool well on a cake rack. If necessary, straighten the lower edges a little.

Before serving, dust with icing sugar or see decorating tip:

Taste best when fresh!

### **Decorating tip**

Beat sieved icing sugar with a little water to make a smooth icing of coating consistency. 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.

### **Chilli-Chocolate Confection**

To make the spicy confection, you will need:  
(recipe for 1 mould)

100 g milk chocolate, 4 tsp chilli oil,  
3 tbsp cracknel or chopped pistachios

Chop the chocolate and melt over hot water together with the chilli oil.

Pour the melted chocolate into the moulds or scoop in and spread with the dough card. Distribute the cracknel or chopped pistachios between each of the shapes. Leave to cool and then carefully release the chocolate shapes from the moulds.

**Tip:** If you prefer a milder flavour, use walnut oil instead.

## Fruity Owls

To make the fruity dessert, you will need:  
(recipe for 1 mould)

3 leaves white gelatine, 50 ml ready-made vanilla sauce,  
50 g apple and mango mousse (in a jar)

Soak the gelatine in cold water. Stir the vanilla sauce together with the apple and mango mousse. Without squeezing, put the gelatine into a small pan and dissolve over a low heat with 2 tbsp of the vanilla sauce mixture.

Blend the dissolved gelatine into the remaining vanilla sauce mixture. Rinse the mould in water and then pour in the mixture or scoop into the mould and spread with the dough card.

Leave to set in the refrigerator for about 2 hours (or overnight). Briefly dip the bottom of the mould in hot water and carefully press the shapes out of the mould.

### \* Practical aids from RBV Birkmann

**Baking spray:** For superb mould removal; purely vegetable based; contents 200 ml.

**Food colouring:** Concentrated powder for colouring icing sugar, white chocolate couverture, marzipan, cream desserts, blanchmanges, confectionery and cocktails. Suitable for baking and cooking. Colours may be mixed. Free from allergens, proteins and fats. In practical resealable tub.

**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.



## FR Mode d'emploi

Avant la première utilisation, laver les moules avec un liquide vaisselle doux. Sécher ensuite et retirer les résidus éventuels. Le moule peut passer au lave-vaisselle, mais nous recommandons toutefois le lavage à la main.

Graisser le moule avant la cuisson avec du spray de cuisson\* (ou du beurre) donne au gâteau une belle couleur dorée et une croûte délicieuse. Cette étape n'est toutefois pas nécessaire pour un bon démoulage. Pour ce faire, n'utilisez pas d'ustensile tranchant (couteau ou autre).

Il est important de savoir que tous les ingrédients, tout comme les fours, ont des propriétés différentes. 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.

### Frido & Friends Biscuits confits

Pour préparer ces délicieux gâteaux, il vous faut :  
(recette pour 1 moule)

35 g de beurre, 30 g de sucre glace, 1 petite pincée de sel,  
1/2 CC de sucre vanillé, 1 jaune d'œuf (cal. petit), 1 CC de lait,  
75 g de farine, 1 petite pointe de couteau de poudre à lever

Mélanger le beurre, le sucre glace, le sel, le sucre vanillé, le jaune d'œuf et le lait avec les fouets de pétrissage du batteur électrique pour obtenir une pâte lisse. Mélanger la farine avec la poudre à lever et incorporer le tout dans l'appareil.

Former une boule avec la pâte, l'envelopper dans un film alimentaire et la laisser reposer au frais env. 15 à 20 minutes.

Poser le moule sur une plaque de cuisson et vaporiser du spray de cuisson\* (ou graisser avec du beurre). Former de petites boules et enfoncer la pâte dans les moules ou la lisser à l'aide de la corne à pâtisserie\*. Si besoin, secouer à nouveau légèrement le moule et le tapoter sur le plan de travail afin que la pâte soit uniformément répartie.

Faire cuire au four préchauffé\* à 180 °C (chaleur traditionnelle ; à mi-hauteur) env. 15 à 17 minutes.

Une fois sortis du four, laisser refroidir les biscuits dans le moule pendant env. 5 à 10 minutes. Démouler ensuite les gâteaux avec précaution et bien les laisser refroidir encore une fois sur une grille à pâtisserie. Rectifier la base des gâteaux si nécessaire.

Saupoudrer de sucre glace avant de servir ou voir nos conseils de glaçage. Ils ne seront que meilleurs dégustés bien frais !

### **Conseil de glaçage**

Mélanger le sucre glace tamisé avec un peu d'eau pour obtenir un nappage épais et lisse. 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.

### **Bonbons choco-piment**

Pour préparer ces bonbons piquants, il vous faut :  
(recette pour 1 moule)

100 g de chocolat au lait entier, 4 CC d'huile pimentée,  
3 CS de nougatine ou de pistaches hachées

Couper le chocolat en petits morceaux et le faire fondre au bain-marie avec l'huile pimentée.

Verser l'appareil au chocolat dans les moules et lisser avec la corne à pâtisserie. Répartir la nougatine ou les pistaches hachées sur les motifs.

Laisser refroidir et démouler les chocolats avec précaution.

**Conseil :** Pour une saveur plus douce, il est aussi possible d'utiliser de l'huile de noix.

## Hiboux fruités

Pour préparer ce dessert fruité, il vous faut :  
(recette pour 1 moule)

3 feuilles de gélatine blanche, 50 ml de crème anglaise toute prête,  
50 g de compote pomme-mangue (en bocal)

Diluer la gélatine dans de l'eau froide. Mélanger la crème anglaise et la compote pomme-mangue. Déposer la gélatine sans l'essorer dans une casserole et la faire fondre à feu doux avec 2 CS du mélange crémeux.

Verser la gélatine diluée dans le reste du mélange crémeux et remplir le moule préalablement passé sous l'eau ou lisser avec la corne à pâtisserie.

Laisser refroidir env. 2 heures (ou toute la nuit). Faire tremper le dessous du tapis dans l'eau chaude quelques instants et démouler doucement les motifs du moule.

## \* Aides culinaires pratiques de RBV Birkmann

**Spray de cuisson :** Pour un démoulage sans accroc du moule ; 100 % végétal ; contenance 200 ml.

**Colorant alimentaire :** Poudre concentrée pour colorer sucre en poudre, chocolat blanc à napper, pâte d'amande, crèmes dessert, crèmes au beurre, confiseries et cocktails. Résistent à la cuisson et à l'ébullition et peuvent être mélangés entre elles. Sans allergènes, protéines ou graisses. Ils sont conditionnés dans une boîte de conservation pratique, refermable.

**Stylo à décorer :** Pour décorer biscuits et gâteaux, avec deux poches interchangeable pour écrire et moucheter ; avec capuchon de fermeture pour conserver le glaçage, passe au lave-vaisselle et supporte des températures jusqu'à + 70 °C ; contenance 100 ml.

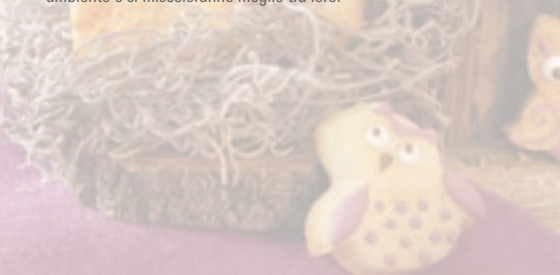
## IT Istruzioni per l'uso

Prima di usare la prima volta lo stampo lavarlo con un detersivo per piatti delicato. Quindi asciugarlo e rimuovere eventuali residui. Lo stampo è lavabile in lavastoviglie, si consiglia tuttavia il lavaggio a mano.

Ungendo lo stampo prima della cottura con uno spray antiaderente\* (o, in alternativa, con burro), la superficie del dolce risulterà dorata e si formerà una squisita crosticina. Non è tuttavia necessario ungere lo stampo per staccare la preparazione. Per questa operazione non utilizzare oggetti taglienti (come coltelli e simili).

È importante sapere che gli ingredienti così come i forni possiedono caratteristiche diverse. 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 non è propriamente molle 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.



## Biscottino dal cuore morbido Frido & Friends

Per preparare questo dolce squisito sono necessari:  
(ricetta per 1 stampo)

35 g di burro, 30 g di zucchero in polvere,  
1 presa di sale, 1/2 cucchiaino di zucchero vanigliato,  
1 tuorlo (misura S), 1 cucchiaino di latte, 75 g di farina,  
1 cucchiaino piccolo di lievito in polvere

Mescolare il burro, lo zucchero in polvere, il sale, lo zucchero vanigliato, il tuorlo e il latte con i ganci per impastare dello sbattitore a mano fino a ottenere un impasto liscio. Mescolare la farina con il lievito in polvere e aggiungere all'impasto.

Con l'impasto formare una palla, avvolgerlo nella pellicola e riporlo in frigorifero per 15–20 minuti.

Posizionare lo stampo su una teglia, ungere con spray per cottura\* (oppure con burro). Formare delle palline e premere l'impasto negli stampi oppure distribuirlo con l'aiuto dell'apposita spatola\*. Eventualmente scuotere leggermente gli stampi e sbatterli sul piano di lavoro, in modo che l'impasto si distribuisca uniformemente.

Cuocere in forno\* preriscaldato a 180 °C (calore dall'alto e dal basso; guida ad altezza media) per ca. 15–17 minuti.

Dopo la cottura lasciar raffreddare il dolce nello stampo per ca. 5–10 minuti. Poi toglierlo delicatamente dallo stampo e lasciarlo raffreddare ancora su una gratella per dolci. Se necessario raddrizzare un po' le parti inferiori.

Prima di servire cospargere con zucchero in polvere oppure vedere il suggerimento per la preparazione:

I dolcetti sono ottimi se gustati freschi!

## Suggerimento di preparazione

Mescolare lo zucchero in polvere setacciato con un poco di acqua fino ad ottenere 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).

## Biscottino dal cuore morbido al peperoncino e cioccolato

Per preparare il biscottino piccante dal cuore morbido sono necessari:  
(ricetta per 1 stampo)

100 g di cioccolato al latte intero, 4 cucchiaini di olio al peperoncino, 3 cucchiai di croccante o pistacchi tritati

Sminuzzare il cioccolato e fonderlo a bagnomaria assieme all'olio al peperoncino.

Riempire gli stampi con il cioccolato fuso o distribuirlo con l'apposita spatola. Distribuire il croccante o i pistacchi tritati formando dei motivi. Lasciare raffreddare e togliere con cautela i dolcetti al cioccolato dagli stampi.

**Consiglio:** per ottenere un gusto più delicato si può utilizzare olio di noci.

## Gufi alla frutta

Per preparare questo dessert alla frutta sono necessari:  
(ricetta per 1 stampo)

3 fogli di gelatina bianca, 50 ml di salsa di vaniglia pronta,  
50 g di mouse di mele e mango (in vasetto)

Ammorbidire la gelatina in acqua fredda. Mescolare la salsa di vaniglia con la mousse di mele e mango. Mettere la gelatina non strizzata in un pentolino e scioglierla a fuoco basso con 2 cucchiaini di crema.

Unire la gelatina sciolta alla crema restante e riempire lo stampo sciacquato con acqua o distribuire con l'apposita spatola.

Collocare in frigorifero per 2 ore (o per tutta la notte). Tenere brevemente il lato inferiore del tappetino sotto l'acqua calda e togliere i dolcetti dagli stampi premendo delicatamente.

### \* I pratici utensili di RBV Birkmann

**Backspray:** per staccare dallo stampo; al 100% vegetale; contenuto 200 ml.

**Colorante per alimenti:** polvere concentrata per colorare zucchero in polvere, glassa bianca, marzapane, dessert alla panna, creme, dolci e cocktail. Resistenti alla cottura e miscelabili tra loro. Privi di allergeni, proteine e grassi. Conservabili in pratici barattoli richiudibili.

**Penna decorativa:** per decorare pasticcini e torte, con due bocchette intercambiabili per scrivere e disegnare; con cappuccio di chiusura per mantenere fresca la decorazione, lavabile in lavastoviglie e resistente al calore fino a +70 °C; contenuto 100 ml.

## ES Instrucciones de uso

Lave en profundidad el molde con un lavavajillas suave antes del primer uso. A continuación, séquelo bien y elimine los restos que hayan podido quedar. El molde se puede meter en el lavavajillas, pero recomendamos lavarlo a mano.

Si se unta el molde con spray desmoldante\* (o con mantequilla) antes de introducirlo en el horno, los pasteles se dorarán lo justo y se formará una deliciosa corteza. Sin embargo, no es necesario untar el molde para desmoldar. No emplee objetos afilados (como cuchillos u objetos similares).

Tenga en cuenta que los valores indicados pueden variar según el horno y los ingredientes empleados. Usted es quien mejor conoce las características de su horno. Por lo tanto, la temperatura y el tiempo de cocción indicados son solo valores aproximados. 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 Frido & Friends

Para elaborar estas deliciosas galletas necesita:  
(receta para un molde)

35 g de mantequilla, 30 g de azúcar glas,  
1 pizca de sal, media cucharadita de azúcar de vainilla,  
1 yema de huevo (de tamaño pequeño), 1 cucharadita de leche,  
75 g de harina, 1 pizca de levadura en polvo



Mezcle la mantequilla, el azúcar glas, la sal, el azúcar de vainilla, la yema de huevo y la leche con el accesorio de amasar de la batidora hasta formar una masa uniforme. Mezcle la harina con la levadura e incorpórelas a la masa.

Forme una bola con la masa, envuélvala en film transparente y deje que se enfríe durante aprox. 15–20 minutos.

Coloque el molde en una bandeja y engráselo con espray desmoldante\* (o con mantequilla). Forme pequeñas bolas de masa e introdúzcalas a presión en las cavidades del molde o ayúdese con la espátula\*. En caso necesario, agite ligeramente el molde y sacúdalo sobre la superficie de trabajo, para que la masa se distribuya de manera uniforme.

Introduzca el molde en el horno precalentado a 180 °C (resistencias arriba y abajo; a media altura) durante aprox. 15–17 minutos.

Tras el horneado, deje que las galletas se enfríen durante aprox. 5–10 minutos en el molde. Luego desmolde con cuidado y deje que se siga enfriando sobre una rejilla. En caso necesario, rectifique la parte de abajo.

Antes de servir, espolvoree azúcar glas o vea el consejo de decoración:

Recién hecho sabe mejor.

## **Consejo de decoración**

Tamice el azúcar glas, añada un poco de agua y bata hasta obtener un glaseado homogéneo y consistente. Incorpore una pizca de colorante alimentario (según la intensidad de color que desee). Con el aplicador de decoración\* (o con un pincel fino) trace y dibuje los contornos de los dulces.

## Bombones de chocolate y chile

Para preparar unos bombones picantes necesita:  
(receta para un molde)

100 g de chocolate con leche, 4 cucharaditas de aceite de chile,  
3 cucharadas de crocante o de pistachos troceados.

Trocee el chocolate, añada el aceite de chile y fúndalo al baño maría.

Vierta la mezcla de chocolate en los moldes o ayúdese con la espátula.  
Distribuya el crocante o los pistachos sobre los bombones. Deje que se  
enfrien y desmolde con cuidado.

**Consejo:** Si le gustan un poco más suaves, puede utilizar también  
aceite de nuez.

## Lechuzas con sabor a fruta

Para preparar este postre con sabor a fruta necesita:  
(receta para un molde)

3 hojas de gelatina blanca, 50 ml de salsa de vainilla preparada,  
50 g de mousse de manzana y mango (en copa)

Remoje la gelatina en agua fría. Mezcle la salsa de vainilla con el  
mousse de manzana y mango. Introduzca la gelatina sin estrujar en un  
cazo pequeño, añada 2 cucharaditas de la crema de vainilla y mousse  
y disuelva a fuego lento.

Mezcle la gelatina disuelta con el resto de crema y vierta la masa en el  
molde aclarado o ayúdese con la espátula.

Deje enfriar alrededor de 2 horas (o durante toda la noche). Deje correr  
brevemente agua caliente sobre el molde (boca abajo) con una bandeja  
debajo y desmolde con cuidado.

## \* Práctico utensilio de RBV Birkmann

**Espray desmoldante:** Permite retirar los moldes con gran facilidad; exclusivamente vegetal; contenido de 200 ml.

**Colorante alimentario:** Polvo concentrado para colorear azúcar glas, cobertura de chocolate blanco, mazapán, postres de nata, cremas, productos de confitería y cócteles. Soluble y resistente al horno y al agua hirviendo. Sin alérgenos, proteínas ni grasas. En un práctico envase reutilizable.

**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.



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

Art.-Nr. 250 253



## Schoko- & Keks-Konfekt Waldbande

Chocolate & Cookie Confection  
Woodland Crew

Bonbons chocolat et biscuits confits  
La bande de la forêt

Biscottino dal cuore morbido al cioccolato  
Motivi del bosco

Chocolate y galletas  
Pandilla del bosque