

*Betty Bossi*

## ***Rose Roller***

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

***Clever ideas for clever cooks***





## Rose Roller

For pastry production

Zur Herstellung von Gebäck

Pour la préparation de petits gâteaux

Para la elaboración de repostería

Per la preparazione di pasticcini e salatini

Voor het maken van gebak

EN

### Rose Roller For pastry production

From a bouquet of puff pastry roses on Mother's Day to wedding decoration or a special birthday: This pastry is an ornament for every celebration and deserves a noble setting, because it looks good enough to eat!

- Quickly and easily prepare a variety of dough pastries in rose shape
- A classy eye-catcher
- With various filling options
- Perfect for surprise visits or as a gift for a special occasion
- Ideal for doughs up to 2mm 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

### Rose Roller Zur Herstellung von Gebäck

Von einem Strauß Blätterteigrosen zum Muttertag über eine Hochzeit bis hin zum runden Geburtstag: Dieses Gebäck ist eine Zierde für jede Feier und hat einen edlen Rahmen verdient, denn es ist einfach zum Anbeißen schön!

- Schnell und einfach zu einer Vielfalt von Teiggebäck in Rosenform
- Hingucker der Extraklasse
- Variantenreiche Füllung möglich
- Perfekt für Überraschungsbesuche oder als Mitbringsel für einen Anlass
- Ideal für Teige bis 2mm 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.**



FR

## Rose Roller

### Pour la préparation de petits gâteaux

D'un bouquet de roses en pâte feuilletée à l'occasion de la fête des mères ou pour un mariage : ce petit gâteau est un vrai régal pour les yeux pour toutes les fêtes et mérite une mise en scène élégante, car il est vraiment à croquer !

- Une multitude de petits gâteaux rapides et simples en forme de rose
- Pour des plaisirs gourmands d'exception
- Des possibilités de garniture variées
- Parfait pour les visites surprises ou comme petit cadeau pour une grande occasion
- Idéale pour les pâtes jusqu'à 2 mm d'épaisseur

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

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

ES

## Rose Roller

### Para la elaboración de repostería

Desde un ramo de rosas de hojaldre para el día de la Madre pasando por una boda hasta un cumpleaños perfecto para la suegra: Este utensilio es la decoración perfecta para cualquier celebración que le brindará el marco perfecto, ya que incluso resulta hermoso al morderlo.

- Rápida y fácilmente para todo tipo de repostería en forma de rosa
- Una verdadera atracción de primera clase
- Posibilidad de todo tipo de rellenos
- Perfecto para visitas sorpresa o como regalo con motivo de una cita
- Ideal para pastas con un grosor de hasta 2 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.**

IT

## Rose Roller

### Per la preparazione di pasticcini e salatini

Da un mazzo di rose di pasta sfoglia per la festa della mamma ad un matrimonio fino ad un compleanno importante della suocera: questo dolce è il protagonista di ogni festa e si è meritato una cornice raffinata, perché è tutto da mordere!

- Veloce e semplice per una grande varietà di dolci e salatini a forma di rosa
- Perfetto per attirare l'attenzione
- Diverse varianti di ripieno possibili
- Perfetto per ospiti a sorpresa o come regalino per un evento
- Ideale per impasti fino a 2 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.**

NL

## Rose Roller

### Voor het maken van gebak

Van een boeket van bladerdeeg rozen voor Moederdag tot een bruiloft en van een bruiloft tot de verjaardag van uw schoonmoeder: Dit gebak is een parel voor ieder feest en heeft een elegant frame verdient, want het is zo aantrekkelijk dat u er gelijk in wilt bijten!

- Snel en eenvoudig diverse rozenvormen maken van deeggebak
- Een blikvanger van de buitencategorie
- Vele verschillende vullingen mogelijk
- Perfect voor een spontaan bezoek of om mee te brengen voor een gelegenheid
- Ideaal voor deeg tot 2mm 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



5



6



EN

## Instructions for use

1. Unroll the ready-to-bake pastry with baking paper, sprinkle with flour. Also sprinkle the Rose Roller with a little flour.
2. Place the Rose Roller at the top of the dough, roll it over the dough slowly to cut it with firm pressure across the width. Repeat this process one row at a time.

**Important note:** Ensure that the distance between the individual rows is as small as possible, so that you can make the best use of the dough.

3. Distribute the filling evenly over the individual rows.
4. Fold over the rows.
5. Roll the filled rows into dough roses.
6. Place the dough roses in paper cupcake liners and coat with 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.
- Use the baking parchment to fold over the dough.

DE

## Gebrauchsanleitung

1. Fertigteig mit dem Backpapier entrollen, mit Mehl bestäuben. Den Rose Roller ebenfalls mit wenig Mehl bestäuben.
2. Den Rose Roller beim Teiganfang ansetzen, langsam und mit festem Druck der Breite nach über den Teig rollen, schneiden. Diesen Vorgang Teigbahn für Teigbahn wiederholen.

**Wichtiger Hinweis:** Achten Sie auf einen möglichst geringen Abstand zwischen den einzelnen Teigbahnen, so erreichen Sie die optimale Ausnutzung des Teigs.

3. Füllung gleichmäßig auf den einzelnen Teigbahnen verteilen.
4. Teigbahnen umklappen.
5. Gefüllte Teigbahnen zu Teigrosen aufrollen.
6. Die Teigrosen in Papier-Backförmchen stellen und mit 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.
- Teig mit Hilfe des Backpapiers umklappen.

FR

## Mode d'emploi

1. Dérouler la pâte prête à l'emploi avec le papier de cuisson sur une surface plane, fariner. Également légèrement fariner la Rose Roller.
2. Appliquer la Rose Roller au début de la pâte, lentement la rouler sur la pâte en exerçant une pression ferme dans le sens de la largeur et découper. Répéter cette opération bande de pâte par bande de pâte.

**Remarque importante :** Laisser le moins de place possible entre les différentes bandes de pâte afin d'utiliser au mieux la pâte.

3. Répartir la garniture de manière homogène sur les différentes bandes de pâte.
4. Replier les bandes de pâte.
5. Enrouler les bandes de pâte garnies en roses en pâte.
6. Placer les roses en pâte dans des moules en papier puis les badigeonner 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.
- Replier la pâte à l'aide du papier de cuisson.

# Step by step

1



2



3



4



5



6



ES

## Modo de empleo

1. Desenrollar la pasta elaborada con el papel de horno y espolvorear con harina. Espolvorear también con un poco de harina el Rose Roller.
2. Colocar el Rose Roller en el principio de la masa, extenderlo despacio y presionando a lo ancho sobre la pasta y cortar. Repetir este proceso para cada tira de pasta.

**Nota importante:** Debe procurarse que la distancia entre las distintas tiras de pasta sea lo más pequeña posible, ya que de este modo logrará un uso óptimo de la pasta.

3. Distribuir el relleno de forma uniforme por las distintas tiras de pasta.
4. Doblar las tiras de pasta.
5. Enrollar las tiras de pasta rellenas para formar las rosas de pasta.
6. Colocar las rosas de pasta en moldes de papel y pintarlas con 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.
- Doblar la pasta con ayuda del papel de horno.

IT

## Istruzioni per l'uso

1. Srotolare la pasta pronta con la carta da forno e spolverare con farina. Spolverare anche il Rose Roller con un po' di farina.
2. Appoggiare il Rose Roller all'inizio della pasta e farlo scorrere lentamente sulla pasta lungo la larghezza, esercitando una pressione costante, quindi tagliare. Ripetere questa procedura per ogni striscia di pasta.

**Avvertenza importante:** Mantenere una distanza più ridotta possibile tra le singole strisce di pasta, così da sfruttare in modo ottimale tutta la pasta.

3. Distribuire il ripieno in modo omogeneo sulle singole strisce di pasta.
4. Ribaltare le strisce di pasta.
5. Arrotolare le strisce di pasta ripiene in modo da formare delle rose di pasta.
6. Posizionare le rose di pasta nelle formine di carta e spennellarle con dell'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.
- Ribaltare la pasta con l'aiuto della carta da forno.

NL

## Gebruiksaanwijzing

1. Rol de kant-en-klaar deeg met het bakpapier uit en strooi er wat meel overheen. Strooi eveneens een beetje meel over de Rose Roller.
2. Plaats de Rose Roller aan het begin van het deeg en rol hiermee langzaam en met vaste druk over de breedte van het deeg, snijden. Deze handeling deegstrook voor deegstrook herhalen.

**Belangrijke aanwijzing:** Houd de afstand tussen de afzonderlijke deegstroken zo klein mogelijk, zo maakt u optimaal gebruik van het deeg.

3. Vulling gelijkmatig over de afzonderlijke deegstroken verdelen.
4. Deegstroken omklappen.
5. Rol de gevulde deegstroken tot deegrozen.
6. Plaats de deegrozen in papieren bakvormpjes en bestrijk ze met ei. 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.
- Klap het deeg met behulp van het bakpapier om.





## Beetroot cream cheese roses

Preparation: approx. 15 min.

Baking: approx. 30 Min. | Yields approx. 6 pieces

- 60 g** boiled beetroot, diced
- 50 g** full-fat cream cheese (e.g. Philadelphia)
- 10 g** walnuts, coarsely chopped
- 1** rolled out puff pastry (approx. 25 × 42 cm, approx. 320 g)
- 1** egg, beaten

- 1.** Purée beetroot, cream cheese and nuts. Spread the filling evenly over the dough, form roses and coat with a little egg (refer to instructions p. 6).
- 2. Baking:** approx. 30 min. in the oven preheated to 200°C (convection). Remove from oven, leave to cool slightly.

### Tips:

- Use tarte flambée dough instead of puff pastry, reduce the filling by a quarter (approx. 4 pieces).
- Add a little, freshly grated horseradish to the filling.
- Use Feta instead of cream cheese.

**Per piece:** 248 kcal, Fat 16 g, Carbohydrate 22 g, Protein 4 g



## Cheese bacon roses

Preparation: approx. 15 min.

Baking: approx. 30 min. | Yields approx. 6 pieces

- 40 g** grated Parmesan
- 30 g** diced bacon
- 1 Tbsp** spring Onions or onions, finely chopped
- 1** rolled out puff pastry (approx. 25 × 42 cm, approx. 320 g)
- 1** egg, beaten

- 1.** Mix cheese, bacon and onions. Spread the filling evenly over the dough, form roses and coat with a little egg (refer to instructions p. 6).
- 2. Baking:** approx. 30 min. in the oven preheated to 200°C (convection). Remove from oven, leave to cool slightly.

### Tips:

- Use tarte flambée dough instead of puff pastry, reduce the filling by a quarter (approx. 4 pieces).
- Use ham instead of bacon.

**Per piece:** 262 kcal, Fat 16 g, Carbohydrate 21 g, Protein 8 g



## Mince cheese roses

Preparation: approx. 15 min.

Baking: approx. 30 Min. | Yields approx. 6 pieces

**80 g Bolognese Sauce** (e.g. Barilla)  
**40 g grated Parmesan**  
**1 rolled out puff pastry**  
(approx. 25 x 42 cm, approx. 320 g)  
**1 egg**, beaten

1. Mix sauce and Parmesan. Spread the filling evenly over the dough, form roses and coat with a little egg (refer to instructions p. 6).
2. **Baking:** approx. 30 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.
- Add a few chilli flakes to the filling.
- Serve with green salad.

**Per piece:** 248 kcal, Fat 15 g, Carbohydrate 22 g, Protein 6 g



## Cream cheese raspberry roses

Preparation: approx. 15 min.

Baking: approx. 30 Min. | Yields approx. 6 pieces

**60 g full-fat cream cheese**  
(e.g. Philadelphia)  
**40 g deep-frozen raspberries**, thawed  
**20 g shortbread biscuits**, finely crumbled  
**1 Tbsp icing sugar**  
**1 rolled out puff pastry**  
(approx. 25 x 42 cm, approx. 320 g)  
**1 egg**, beaten

1. Mix cream cheese, raspberries, short-bread biscuits and icing sugar. Spread the filling evenly over the dough, form roses and coat with a little egg (refer to instructions p. 6).
2. **Baking:** approx. 30 min. in the oven preheated to 200°C (convection). Remove from oven, leave to cool slightly.

**Tip:** Serve with raspberry sauce.

**Per piece:** 264 kcal, Fat 16 g, Carbohydrate 26 g, Protein 4 g



## Apple hazelnut roses

Preparation: approx. 15 min.

Baking: approx. 30 Min. | Yields approx. 6 pieces

80 g apple sauce  
20 g ground hazelnuts  
20 g sultanas  
1 rolled out puff pastry  
(approx. 25 × 42 cm, approx. 320 g)  
1 egg, beaten

1. Mix apple sauce, nuts and sultanas. Spread the filling evenly over the dough, form roses and coat with a little egg (refer to instructions p. 6).
2. **Baking:** approx. 30 min. in the oven preheated to 200°C (convection). Remove from oven, leave to cool slightly.

**Tip:** Serve with vanilla sauce or vanilla ice cream.

**Per piece:** 254 kcal, Fat 14 g, Carbohydrate 26 g, Protein 4 g

## Nut cream roses

Preparation: approx. 15 min.

Baking: approx. 30 Min. | Yields approx. 6 pieces

100 g nut pastry, finely chopped  
4 Tbsp cream  
1 rolled out puff pastry  
(approx. 25 × 42 cm, approx. 320 g)  
1 egg, beaten

1. Mix nut pastry and cream. Spread the filling evenly over the dough, form roses and coat with a little egg (refer to instructions p. 6).
2. **Baking:** approx. 30 min. in the oven preheated to 200°C (convection). Remove from oven, leave to cool slightly.

**Tips:**

- Serve with cinnamon cream.
- Use brownies instead of nut pastry.

**Per piece:** 327 kcal, Fat 21 g, Carbohydrate 30 g, Protein 5 g



## Rote Beete-Frischkäse-Rosen

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

Backen: ca. 30 Min. | Ergibt ca. 6 Stück

60 g	<b>gekochte Rote Beete</b> , in Stücken
50 g	<b>Doppelrahm-Frischkäse</b> (z.B. Philadelphia)
10 g	<b>Wallnüsse</b> , grob gehackt
1	<b>ausgerollter Blätterteig</b> (ca. 25 × 42 cm, ca. 320 g)
1	<b>Ei</b> , verquirlt

1. Rote Beete, Frischkäse und Nüsse pürieren. Füllung gleichmäßig auf dem Teig verteilen, Rosen formen, mit wenig Ei bestreichen (siehe Gebrauchsanleitung S. 7).
2. **Backen:** ca. 30 Min. im auf 200 °C vorgeheizten Ofen (Heißluft). Herausnehmen, etwas abkühlen.

### Tipps:

- Statt Blätterteig Flammkuchenteig verwenden, Füllung um ein Viertel reduzieren (ergibt ca. 4 Stück).
- Wenig Meerrettich, frisch gerieben, zur Füllung geben.
- Statt Frischkäse Feta verwenden.

**Stück:** 248 kcal, F 16 g, Kh 22 g, E 4 g

## Käse-Speck-Rosen

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

Backen: ca. 30 Min. | Ergibt ca. 6 Stück

40 g	<b>geriebener Parmesan</b>
30 g	<b>Speckwürfel</b>
1 EL	<b>Lauchzwiebeln oder Zwiebeln</b> , fein geschnitten
1	<b>ausgerollter Blätterteig</b> (ca. 25 × 42 cm, ca. 320 g)
1	<b>Ei</b> , verquirlt

1. Käse, Speck und Zwiebeln mischen. Füllung gleichmäßig auf dem Teig verteilen, Rosen formen, mit wenig Ei bestreichen (siehe Gebrauchsanleitung S. 7).
2. **Backen:** ca. 30 Min. im auf 200 °C vorgeheizten Ofen (Heißluft). Herausnehmen, etwas abkühlen.

### Tipps:

- Statt Blätterteig Flammkuchenteig verwenden, Füllung um ein Viertel reduzieren (ergibt ca. 4 Stück).
- Statt Speck Schinken verwenden.

**Stück:** 262 kcal, F 16 g, Kh 21 g, E 8 g

## Hackfleisch-Käse-Rosen

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

Backen: ca. 30 Min. | Ergibt ca. 6 Stück

80 g	<b>Bolognese-Sauce</b> (z.B. Barilla)
40 g	<b>geriebener Parmesan</b>
1	<b>ausgerollter Blätterteig</b> (ca. 25 × 42 cm, ca. 320 g)
1	<b>Ei</b> , verquirlt

1. Sauce und Parmesan mischen. Füllung gleichmäßig auf dem Teig verteilen, Rosen formen, mit wenig Ei bestreichen (siehe Gebrauchsanleitung S. 7).
2. **Backen:** ca. 30 Min. im auf 200 °C vorgeheizten Ofen (Heißluft). Herausnehmen, etwas abkühlen.

### Tipps:

- Statt Blätterteig Pizzateig, ca. 3 mm dick ausgerollt, verwenden.
- Wenig Chiliflocken zur Füllung geben.
- Blattsalat dazu servieren.

**Stück:** 248 kcal, F 15 g, Kh 22 g, E 6 g

## Frischkäse-Himbeer-Rosen

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

Backen: ca. 30 Min. | Ergibt ca. 6 Stück

60 g	<b>Doppelrahm-Frischkäse</b> (z.B. Philadelphia)
40 g	<b>tiefgekühlte Himbeeren</b> , aufgetaut
20 g	<b>Buttergebäck</b> (e.g. Shortbread), fein zerbröckelt
1 EL	<b>Puderzucker</b>
1	<b>ausgerollter Blätterteig</b> (ca. 25 × 42 cm, ca. 320 g)
1	<b>Ei</b> , verquirlt

1. Frischkäse, Himbeeren, Buttergebäck und Puderzucker mischen. Füllung gleichmäßig auf dem Teig verteilen, Rosen formen, mit wenig Ei bestreichen (siehe Gebrauchsanleitung S. 7).
2. **Backen:** ca. 30 Min. im auf 200 °C vorgeheizten Ofen (Heißluft). Herausnehmen, etwas abkühlen.

**Tipp:** Himbeersauce dazu servieren.

**Stück:** 264 kcal, F 16 g, Kh 26 g, E 4 g

## Apfel-Haselnuss-Rosen

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

Backen: ca. 30 Min. | Ergibt ca. 6 Stück

---

80 g	<b>Apfelmus</b>
20 g	<b>gemahlene Haselnüsse</b>
20 g	<b>Sultaninen</b>
1	<b>ausgerollter Blätterteig</b> (ca. 25 × 42 cm, ca. 320 g)
1	<b>Ei</b> , verquirlt

---

1. Apfelmus, Nüsse und Sultaninen mischen. Füllung gleichmäßig auf dem Teig verteilen, Rosen formen, mit wenig Ei bestreichen (siehe Gebrauchsanleitung S. 7).
2. **Backen:** ca. 30 Min. im auf 200 °C vorgeheizten Ofen (Heißluft). Herausnehmen, etwas abkühlen.

**Tipp:** Vanillesauce oder Vanilleeis dazu servieren.

**Stück:** 254 kcal, F 14 g, Kh 26 g, E 4 g

---

## Nuss-Sahne-Rosen

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

Backen: ca. 30 Min. | Ergibt ca. 6 Stück

---

100 g	<b>Bündner Nusstorte</b> , fein gehackt
4 EL	<b>Sahne</b>
1	<b>ausgerollter Blätterteig</b> (ca. 25 × 42 cm, ca. 320 g)
1	<b>Ei</b> , verquirlt

---

1. Nusstorte und Sahne mischen. Füllung gleichmäßig auf dem Teig verteilen, Rosen formen, mit wenig Ei bestreichen (siehe Gebrauchsanleitung S. 7).
2. **Backen:** ca. 30 Min. im auf 200 °C vorgeheizten Ofen (Heißluft). Herausnehmen, etwas abkühlen.

### Tipps:

- Zimtsahne dazu servieren.
- Statt Nusstorte Brownies verwenden.

**Stück:** 327 kcal, F 21 g, Kh 30 g, E 5 g

---

## Roses au fromage frais et à la betterave rouge

Mise en place et préparation : env. 15 min

Cuisson : env. 30 min | Pour env. 6 pièces

---

60 g	<b>de betteraves rouges cuites</b> , en morceaux
50 g	<b>de fromage frais à base de crème double</b> (par ex. Philadelphia)
10 g	<b>de noix</b> , grossièrement hachées
1	<b>abaisse de pâte feuilletée</b> (env. 25 × 42 cm, env. 320 g)
1	<b>œuf</b> , battu

---

1. Mélanger la betterave rouge, le fromage frais et les noix. Répartir la garniture de manière homogène sur la pâte, façonner les roses, les badigeonner avec un peu d'œuf (voir mode d'emploi p. 7).
2. **Cuisson :** env. 30 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 tarte flambée, réduire la garniture d'un quart (pour env. 4 pièces).
- Ajouter un peu de raifort fraîchement râpé.
- Remplacer le fromage frais par du féta.

**Pièce :** 248 kcal, lip 16 g, glu 22 g, pro 4 g

---

## Roses au lard et au fromage

Mise en place et préparation : env. 15 min

Cuisson : env. 30 min | Pour env. 6 pièces

---

40 g	<b>de parmesan râpé</b>
30 g	<b>de lard en dés</b>
1 c.s.	<b>d'oignons nouveaux</b> ou d'oignons, finement hachés
1	<b>abaisse de pâte feuilletée</b> (env. 25 × 42 cm, env. 320 g)
1	<b>œuf</b> , battu

---

1. Mélanger le fromage, le lard et les oignons. Répartir la garniture de manière homogène sur la pâte, façonner les roses, les badigeonner avec un peu d'œuf (voir mode d'emploi p. 7).
2. **Cuisson :** env. 30 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 tarte flambée, réduire la garniture d'un quart (pour env. 4 pièces).
- Remplacer le lard par du jambon.

**Pièce :** 262 kcal, lip 16 g, glu 21 g, pro 8 g

---



## Roses à la viande hachée et au fromage

Mise en place et préparation : env. 15 min  
Cuisson : env. 30 min | Pour env. 6 pièces

**80 g de sauce bolognaise** (par ex. Barilla)  
**40 g de parmesan râpé**  
**1 abaisse de pâte feuilletée**  
(env. 25 × 42 cm, env. 320 g)  
**1 œuf**, battu

- Mélanger la sauce et le parmesan. Répartir la garniture de manière homogène sur la pâte, façonner les roses, les badigeonner avec un peu d'œuf (voir mode d'emploi p. 7).
- Cuisson** : env. 30 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.
- Ajouter quelques flocons de piment à la garniture.
- Servir avec de la salade verte.

**Pièce** : 248 kcal, lip 15 g, glu 22 g, pro 6 g

## Roses aux framboises et au fromage frais

Mise en place et préparation : env. 15 min  
Cuisson : env. 30 min | Pour env. 6 pièces

**60 g de fromage frais à base de crème double** (par ex. Philadelphia)  
**40 g de framboises surgelées**, décongelées  
**20 g de biscuits au beurre**, finement émiettés  
**1 c.s. de sucre glace**  
**1 abaisse de pâte feuilletée**  
(env. 25 × 42 cm, env. 320 g)  
**1 œuf**, battu

- Mélanger le fromage frais, les framboises, les biscuits au beurre et le sucre glace. Répartir la garniture de manière homogène sur la pâte, façonner les roses, les badigeonner avec un peu d'œuf (voir mode d'emploi p. 7).
- Cuisson** : env. 30 min dans le four préchauffé à 200 °C (chaleur tournante). Sortir du four, laisser légèrement refroidir.

**Astuce** : servir avec de la sauce à la framboise.

**Pièce** : 264 kcal, lip 16 g, glu 26 g, pro 4 g

## Roses aux pommes et aux noisettes

Mise en place et préparation : env. 15 min  
Cuisson : env. 30 min | Pour env. 6 pièces

**80 g de compote de pommes**  
**20 g de noisettes en poudre**  
**20 g de raisins secs**  
**1 abaisse de pâte feuilletée**  
(env. 25 × 42 cm, env. 320 g)  
**1 œuf**, battu

- Mélanger la compote de pommes, les noisettes et les raisins secs. Répartir la garniture de manière homogène sur la pâte, façonner les roses, les badigeonner avec un peu d'œuf (voir mode d'emploi p. 7).
- Cuisson** : env. 30 min dans le four préchauffé à 200 °C (chaleur tournante). Sortir du four, laisser légèrement refroidir.

**Astuce** : servir avec une crème ou une glace à la vanille.

**Pièce** : 254 kcal, lip 14 g, glu 26 g, pro 4 g

## Roses aux noisettes et à la crème

Mise en place et préparation : env. 15 min  
Cuisson : env. 30 min | Pour env. 6 pièces

**100 g de gâteau aux noix des Grisons**, finement haché  
**4 c.s. de crème fleurette**  
**1 abaisse de pâte feuilletée**  
(env. 25 × 42 cm, env. 320 g)  
**1 œuf**, battu

- Mélanger le gâteau aux noix des Grisons et la crème. Répartir la garniture de manière homogène sur la pâte, façonner les roses, les badigeonner avec un peu d'œuf (voir mode d'emploi p. 7).
- Cuisson** : env. 30 min dans le four préchauffé à 200 °C (chaleur tournante). Sortir du four, laisser légèrement refroidir.

### Astuces :

- Servir avec une crème à la cannelle.
- Remplacer le gâteau aux noix par des brownies.

**Pièce** : 327 kcal, lip 21 g, glu 30 g, pro 5 g

## Rosas de remolacha y queso fresco

Preparación y elaboración: aprox. 15 min.  
Horneado: aprox. 30 min. | Se obtienen aprox. 6 ud.

- 60 g** de remolacha cocida, en trozos  
**50 g** de queso fresco de crema doble  
 (p. ej. Philadelphia)  
**10 g** de nueces, troceadas gruesas  
**1** hojaldre extendido  
 (aprox. 25 × 42 cm, aprox. 320 g)  
**1** huevo, batido

1. Triturar la remolacha, el queso fresco y las nueces. Distribuir el relleno de forma uniforme sobre la pasta y pintar con un poco de huevo (véase el manual de instrucciones ver pág. 8).
2. **Horneado:** aprox. 30 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 masa para flanes, reducir el relleno un cuarto (se obtienen aprox. 4 unidades).
- Añadir un poco de rábano rusciano recién rallado al relleno.
- En lugar de queso fresco puede utilizarse queso "Feta".

**Porción:** 248 kcal, F 16 g, Kh 22 g, E 4 g

## Rosas de queso y panceta

Preparación y elaboración: aprox. 15 min.  
Horneado: aprox. 30 min. | Se obtienen aprox. 6 ud.

- 40 g** de parmesano rallado  
**30 g** de panceta en taquitos  
**1** cucharada de cebolleta o cebollas,  
 cortadas finas  
**1** hojaldre extendido  
 (aprox. 25 × 42 cm, aprox. 320 g)  
**1** huevo, batido

1. Mezclar el queso, la panceta y las cebollas. Distribuir el relleno de forma uniforme sobre la pasta y pintar con un poco de huevo (véase el manual de instrucciones ver pág. 8).
2. **Horneado:** aprox. 30 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 masa para flanes, reducir el relleno un cuarto (se obtienen aprox. 4 unidades).
- En lugar de panceta puede utilizarse jamón.

**Porción:** 262 kcal, F 16 g, Kh 21 g, E 8 g

## Rosas de carne picada y queso

Preparación y elaboración: aprox. 15 min.  
Horneado: aprox. 30 min. | Se obtienen aprox. 6 ud.

- 80 g** de salsa boloñesa (p. ej. Barilla)  
**40 g** de parmesano rallado  
**1** hojaldre extendido  
 (aprox. 25 × 42 cm, aprox. 320 g)  
**1** huevo, batido

1. Mezclar la salsa y el parmesano. Distribuir el relleno de forma uniforme sobre la pasta y pintar con un poco de huevo (véase el manual de instrucciones ver pág. 8).
2. **Horneado:** aprox. 30 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.
- Añadir un poco de guindilla al relleno.
- Servir con un poco de lechuga por encima.

**Porción:** 248 kcal, F 15 g, Kh 22 g, E 6 g

## Rosas de queso fresco y frambuesa

Preparación y elaboración: aprox. 15 min.  
Horneado: aprox. 30 min. | Se obtienen aprox. 6 ud.

- 60 g** de queso fresco de crema doble  
 (p. ej. Philadelphia)  
**40 g** de frambuesas congeladas,  
 descongeladas  
**20 g** de mantecada, troceada fina  
**1** cucharada de azúcar en polvo  
**1** hojaldre extendido  
 (aprox. 25 × 42 cm, aprox. 320 g)  
**1** huevo, batido

1. Mezclar el queso fresco, las frambuesas, la mantecada y el azúcar en polvo. Distribuir el relleno de forma uniforme sobre la pasta y pintar con un poco de huevo (véase el manual de instrucciones ver pág. 8).
2. **Horneado:** aprox. 30 min. en el horno precalentado a 200 °C (aire caliente). Sacar del horno y dejar enfriar un poco.

**Consejo:** Servir con salsa de frambuesa por encima.

**Porción:** 264 kcal, F 16 g, Kh 26 g, E 4 g



## Rosas de manzana y avellana

Preparación y elaboración: aprox. 15 min.  
Horneado: aprox. 30 min. | Se obtienen aprox. 6 ud.

---

<b>80 g</b>	<b>de compota de manzana</b>
<b>20 g</b>	<b>de avellanas picadas</b>
<b>20 g</b>	<b>de sultaninas</b>
<b>1</b>	<b>hojaldre extendido</b> (aprox. 25 × 42 cm, aprox. 320 g)
<b>1</b>	<b>huevo</b> , batido

---

1. Mezclar la compota de manzana, las avellanas y las sultaninas. Distribuir el relleno de forma uniforme sobre la pasta y pintar con un poco de huevo (véase el manual de instrucciones ver pág. 8).
2. **Horneado:** aprox. 30 min. en el horno precalentado a 200 °C (aire caliente). Sacar del horno y dejar enfriar un poco.

**Consejo:** Servir con salsa de vainilla o helado de vainilla por encima.

**Porción:** 254 kcal, F 14 g, Kh 26 g, E 4 g

## Rosas de nueces y nata

Preparación y elaboración: aprox. 15 min.  
Horneado: aprox. 30 min. | Se obtienen aprox. 6 ud.

---

<b>100 g</b>	<b>de torta de nueces de los Grisones</b> , troceada fina
<b>4</b>	<b>cucharadas de nata</b>
<b>1</b>	<b>hojaldre extendido</b> (aprox. 25 × 42 cm, aprox. 320 g)
<b>1</b>	<b>huevo</b> , batido

---

1. Mezclar la torta de nueces y la nata. Distribuir el relleno de forma uniforme sobre la pasta y pintar con un poco de huevo (véase el manual de instrucciones ver pág. 8).
2. **Horneado:** aprox. 30 min. en el horno precalentado a 200 °C (aire caliente). Sacar del horno y dejar enfriar un poco.

### Consejos:

- Servir con nata con canela por encima.
- En lugar de la torta de nueces pueden utilizarse brownies.

**Porción:** 327 kcal, F 21 g, Kh 30 g, E 5 g

## Rose alle barbabietole rosse e formaggio fresco

Operazioni preliminari e preparazione: circa 15 min.  
Cottura: ca. 30 min. | Si ottengono circa 6 pezzi

---

<b>60 g</b>	<b>di barbabietole rosse cotte</b> , a pezzi
<b>50 g</b>	<b>di formaggio fresco</b> (tipo Philadelphia)
<b>10 g</b>	<b>di noci</b> , tritate grossolanamente
<b>1</b>	<b>pasta sfoglia srotolata</b> (ca. 25 × 42 cm, ca. 320 g)
<b>1</b>	<b>uovo</b> , sbattuto

---

1. Ridurre in purea le barbabietole rosse, il formaggio fresco e le noci. Distribuire il ripieno in modo omogeneo sulla pasta, formare delle rose e spennellarle con un po' di uovo (vedi le Istruzioni per l'uso p. 9).
2. **Cottura:** ca. 30 min. nel forno preriscaldato a 200 C °(ventilato). Estrarre i cornettini dal forno e farli raffreddare leggermente.

### Consigli:

- Sostituire la pasta sfoglia con dell'impasto per "Flammkuchen", ridurre di un quarto il ripieno (si ottengono circa 4 pezzi).
- Aggiungere al ripieno un po' di rafano grattugiato fresco.
- Sostituire il formaggio fresco con la feta.

**Pezzo:** 248 kcal, grassi 16 g, carboidrati 22 g, proteine 4 g

## Rose al formaggio e speck

Operazioni preliminari e preparazione: circa 15 min.  
Cottura: circa 30 min. | Si ottengono circa 6 pezzi

---

<b>40 g</b>	<b>di parmigiano grattugiato</b>
<b>30 g</b>	<b>di speck a dadini</b>
<b>1</b>	<b>cucchiaio da tavola di scalogno</b> o cipolla, finemente tagliati
<b>1</b>	<b>pasta sfoglia srotolata</b> (ca. 25 × 42 cm, ca. 320 g)
<b>1</b>	<b>uovo</b> , sbattuto

---

1. Mescolare il formaggio, lo speck e le cipolle. Distribuire il ripieno in modo omogeneo sulla pasta, formare delle rose e spennellarle con un po' di uovo (vedi le Istruzioni per l'uso p. 9).
2. **Cottura:** ca. 30 min. nel forno preriscaldato a 200 C °(ventilato). Estrarre i cornettini dal forno e farli raffreddare leggermente.

### Consigli:

- Sostituire la pasta sfoglia con dell'impasto per "Flammkuchen", ridurre di un quarto il ripieno (si ottengono circa 4 pezzi).
- Sostituire lo speck con il prosciutto.

**Pezzo:** 262 kcal, grassi 16 g, carboidrati 21 g, proteine 8 g

## Rose di carne macinata e formaggio

Operazioni preliminari e preparazione: circa 15 min.  
Cottura: ca. 30 min. | Si ottengono circa 6 pezzi

**80 g** ragù alla bolognese (ad es. Barilla)  
**40 g** di parmigiano grattugiato  
**1** pasta sfoglia srotolata  
(ca. 25 x 42 cm, ca. 320 g)  
**1** uovo, sbattuto

- Mescolare il ragù di carne e il parmigiano. Distribuire il ripieno in modo omogeneo sulla pasta, formare delle rose e spennellarle con un po' di uovo (vedi le Istruzioni per l'uso p. 9).
- Cottura:** ca. 30 min. nel forno preriscaldato a 200 C °(ventilato). Estrarre i cornettini dal forno e farli raffreddare leggermente.

### Consigli:

- Sostituire la pasta sfoglia con dell'impasto per pizza disteso con uno spessore di circa 3 mm.
- Aggiungere al ripieno un po' di peperoncino in fiocchi.
- Servire accompagnando con insalata verde.

**Pezzo:** 248 kcal, grassi 15 g, carboidrati 22 g, proteine 6 g

## Rose al formaggio fresco e lamponi

Operazioni preliminari e preparazione: circa 15 min.  
Cottura: ca. 30 min. | Si ottengono circa 6 pezzi

**60 g** di formaggio fresco (tipo Philadelphia)  
**40 g** di lamponi surgelati, scongelati  
**20 g** di biscotti al burro, finemente sminuzzati  
**1** cucchiaino da tavola di zucchero a velo  
**1** pasta sfoglia srotolata  
(ca. 25 x 42 cm, ca. 320 g)  
**1** uovo, sbattuto

- Mescolare il formaggio fresco, i lamponi, i biscotti al burro e lo zucchero a velo. Distribuire il ripieno in modo omogeneo sulla pasta, formare delle rose e spennellarle con un po' di uovo (vedi le Istruzioni per l'uso p. 9).
- Cottura:** ca. 30 min. nel forno preriscaldato a 200 C °(ventilato). Estrarre i cornettini dal forno e farli raffreddare leggermente.

**Consiglio:** servire accompagnando con una salsa ai lamponi.

**Pezzo:** 264 kcal, grassi 16 g, carboidrati 26 g, proteine 4 g

## Rose alle mele e nocciole

Operazioni preliminari e preparazione: circa 15 min.  
Cottura: ca. 30 min. | Si ottengono circa 6 pezzi

**80 g** di mousse di mele  
**20 g** di nocciole tritate  
**20 g** di uva sultanina  
**1** pasta sfoglia srotolata  
(ca. 25 x 42 cm, ca. 320 g)  
**1** uovo, sbattuto

- Mescolare la mousse di mele, le nocciole e l'uva sultanina. Distribuire il ripieno in modo omogeneo sulla pasta, formare delle rose e spennellarle con un po' di uovo (vedi le Istruzioni per l'uso p. 9).
- Cottura:** ca. 30 min. nel forno preriscaldato a 200 C °(ventilato). Estrarre i cornettini dal forno e farli raffreddare leggermente.

**Consiglio:** servire accompagnando con una salsa alla vaniglia o del gelato alla vaniglia.

**Pezzo:** 254 kcal, grassi 14 g, carboidrati 26 g, proteine 4 g

## Rose alle noci e panna

Operazioni preliminari e preparazione: circa 15 min.  
Cottura: ca. 30 min. | Si ottengono circa 6 pezzi

**100 g** di Bündner Nusstorte (torta di noci svizzera), finemente tritata  
**4** cucchiaini da tavola di panna per dolci  
**1** pasta sfoglia srotolata  
(ca. 25 x 42 cm, ca. 320 g)  
**1** uovo, sbattuto

- Mescolare la torta di noci e la panna per dolci. Distribuire il ripieno in modo omogeneo sulla pasta, formare delle rose e spennellarle con un po' di uovo (vedi le Istruzioni per l'uso p. 9).
- Cottura:** ca. 30 min. nel forno preriscaldato a 200 C °(ventilato). Estrarre i cornettini dal forno e farli raffreddare leggermente.

### Consigli:

- Servire accompagnando con della panna alla cannella.
- Sostituire la torta di noci con dei brownies.

**Pezzo:** 327 kcal, grassi 21 g, carboidrati 30 g, proteine 5 g



## Rode bieten-roomkaas-rozen

Voor- en toebereiden: ca. 15 min.

Bakken: ca. 30 min. | Leveren ca. 6 stuks op

---

<b>60 g</b>	<b>Gekookte rode bieten</b> , in stukken
<b>50 g</b>	<b>Dubbele roomkaas</b> (bijv. Philadelphia)
<b>10 g</b>	<b>Walnoten</b> , grofgehakt
<b>1</b>	<b>Uitgerolde bladerdeeg</b> (ca. 25 × 42 cm, ca. 320 g)
<b>1</b>	<b>Ei</b> , geklutst

---

- Rode bieten, roomkaas en noten pureren. Verdeel de vulling gelijkmatig op het deeg, vorm de rozen en bestrijk ze met een beetje ei (zie gebruiksaanwijzing p. 9).
- Bakken:** ca. 30 min. in een op 200 °C voorverwarmde oven (hetelucht). Eruit halen en een beetje laten afkoelen.

### Tips:

- Gebruik flambée-deeg in plaats van bladerdeeg en de vulling met een kwart verminderen (leveren ca. 4 stuks op).
  - Een beetje mierikswortel, vers geraspt, aan de vulling toevoegen.
  - Gebruik feta in plaats van roomkaas.
- 

**Stuks:** 248 kcal, F 16 g, Kh 22 g, E 4 g

## Kaas-spek-rozen

Voor- en toebereiden: ca. 15 min.

Bakken: ca. 30 min. | Leveren ca. 6 stuks op

---

<b>40 g</b>	<b>Geraspte parmezaan</b>
<b>30 g</b>	<b>Spekblokjes</b>
<b>1 el</b>	<b>Prei of uien</b> , fijngesneden
<b>1</b>	<b>Uitgerolde bladerdeeg</b> (ca. 25 × 42 cm, ca. 320 g)
<b>1</b>	<b>Ei</b> , geklutst

---

- Kaas, spek en uien mengen. Verdeel de vulling gelijkmatig op het deeg, vorm de rozen en bestrijk ze met een beetje ei (zie gebruiksaanwijzing p. 9).
- Bakken:** ca. 30 min. in een op 200 °C voorverwarmde oven (hetelucht). Eruit halen en een beetje laten afkoelen.

### Tips:

- Gebruik flambée-deeg in plaats van bladerdeeg en de vulling met een kwart verminderen (leveren ca. 4 stuks op).
  - Gebruik ham in plaats van spek.
- 

**Stuks:** 262 kcal, F 16 g, Kh 21 g, E 8 g

## Gehakt-kaas-rozen

Voor- en toebereiden: ca. 15 min.

Bakken: ca. 30 min. | Leveren ca. 6 stuks op

---

<b>80 g</b>	<b>Bolognesesaus</b> (bijv. Barilla)
<b>40 g</b>	<b>Geraspte parmezaan</b>
<b>1</b>	<b>Uitgerolde bladerdeeg</b> (ca. 25 × 42 cm, ca. 320 g)
<b>1</b>	<b>Ei</b> , geklutst

---

- Saus en parmezaan mengen. Verdeel de vulling gelijkmatig op het deeg, vorm de rozen en bestrijk ze met een beetje ei (zie gebruiksaanwijzing p. 9).
- Bakken:** ca. 30 min. in een op 200 °C voorverwarmde oven (hetelucht). Eruit halen en een beetje laten afkoelen.

### Tips:

- Gebruik pizzadeeg, ca. 3 mm dik uitgerold, in plaats van bladerdeeg.
  - Een beetje chilivlokken aan de vulling toevoegen.
  - Bladsla erbij serveren.
- 

**Stuks:** 248 kcal, F 15 g, Kh 22 g, E 6 g

## Roomkaas-frambozen-rozen

Voor- en toebereiden: ca. 15 min.

Bakken: ca. 30 min. | Leveren ca. 6 stuks op

---

<b>60 g</b>	<b>Dubbele roomkaas</b> (bijv. Philadelphia)
<b>40 g</b>	<b>Diepgevroren frambozen</b> , ontdooit
<b>20 g</b>	<b>Botergebak</b> , fijn verkruid
<b>1 el</b>	<b>Poedersuiker</b>
<b>1</b>	<b>Uitgerolde bladerdeeg</b> (ca. 25 × 42 cm, ca. 320 g)
<b>1</b>	<b>Ei</b> , geklutst

---

- Meng de roomkaas, frambozen, het botergebak en de poedersuiker door elkaar. Verdeel de vulling gelijkmatig op het deeg, vorm de rozen en bestrijk ze met een beetje ei (zie gebruiksaanwijzing p. 9).
- Bakken:** ca. 30 min. in een op 200 °C voorverwarmde oven (hetelucht). Eruit halen en een beetje laten afkoelen.

**Tip:** Frambozensaus erbij serveren.

---

**Stuks:** 264 kcal, F 16 g, Kh 26 g, E 4 g

## Appel-hazelnoot-rozen

Voor- en toebereiden: ca. 15 min.

Bakken: ca. 30 min. | Leveren ca. 6 stuks op

---

80 g	<b>Appelmoes</b>
20 g	<b>Gemalen hazelnooten</b>
20 g	<b>Sultana rozijnen</b>
1	<b>Uitgerolde bladerdeeg</b> (ca. 25 x 42 cm, ca. 320 g)
1	<b>Ei</b> , geklutst

---

1. Meng de appelmoes, noten en sultana rozijnen door elkaar. Verdeel de vulling gelijkmatig op het deeg, vorm de rozen en bestrijk ze met een beetje ei (zie gebruiksaanwijzing p. 9).
2. **Bakken:** ca. 30 min. in een op 200 °C voorverwarmde oven (hetelucht). Eruit halen en een beetje laten afkoelen.

**Tip:** Vanillesaus of vanille-ijs erbij serveren.

**Stuks:** 254 kcal, F 14 g, Kh 26 g, E 4 g

## Noten-room-rozen

Voor- en toebereiden: ca. 15 min.

Bakken: ca. 30 min. | Leveren ca. 6 stuks op

---

100 g	<b>Notentaart</b> , fijngehakt
4 el	<b>Room</b>
1	<b>Uitgerolde bladerdeeg</b> (ca. 25 x 42 cm, ca. 320 g)
1	<b>Ei</b> , geklutst

---

1. Notentaart en room mengen. Verdeel de vulling gelijkmatig op het deeg, vorm de rozen en bestrijk ze met een beetje ei (zie gebruiksaanwijzing p. 9).
2. **Bakken:** ca. 30 min. in een op 200 °C voorverwarmde oven (hetelucht). Eruit halen en een beetje laten afkoelen.

**Tips:**

- Kaneelroom erbij serveren.
- Gebruik brownies in plaats van notentaart.

**Stuks:** 327 kcal, F 21 g, Kh 30 g, E 5 g



*Betty Bossi*

Betty Bossi AG  
8021 Zürich, Switzerland  
[www.bettybossi.org](http://www.bettybossi.org)



**BPA free** **2 years**  
**guarantee**

Made in China

---

Find out more about our products: [www.bettybossi.org](http://www.bettybossi.org)

