

**Cosy  
& Trendy**<sup>®</sup>  
Stylish cocooning products

#### hoortjesvormen

Deze hoortjesvormen zijn geschikt voor gebruik in de oven en zijn bestand tegen koelkast en diepvries. Reiniging kan in de vaatwasser. Bereiding: snijd bladerdeeg in lange repen van maximum 3 cm breed. Leg het uiteinde van de reep aan het puntje van de licht ingevette hoortjesvorm en draai de reep er rond. Zorg ervoor dat er ongeveer 3 cm overblijft aan het brede uiteinde van de hoortjesvorm. Klop wat eigeel op met water en smeer het over de reep. Bestrooi vervolgens met grove suiker. Bak de hoortjes op een bakplaat met bakpapier, ongeveer 15-20 minuten op 180°C. Na de baktijd, eerst laten afkelen en nadien vullen met banketbakkersroom of slagroom.

#### cone moulds

These cone moulds are suitable for use in the oven and are fridge and freezer safe. Cleaning in the dishwasher is possible. Preparation: cut puff pastry into long strips of 3 cm wide at the maximum. Lay the end of the strip on the tip of the slightly greased cone mould and wrap the strip around it. Take care to leave about 3 cm uncovered at the wide end of the cone mould. Whisk a bit of egg yolk with water and spread it over the strip. Sprinkle with coarse sugar. Bake the cones on a baking tray with parchment paper, about 15-20 minutes at 180°C. After baking time, first allow the cones to cool down and fill with confectioner's cream or whipped cream afterwards.

#### moules à cornets

Ces moules à cornets conviennent pour une utilisation au four et sont réfrigérateur et au congélateur. Nettoyage au lave-vaisselle est possible. découpez la pâte feuilletée en longues bandes d'au maximum 3 cm de la l'extrémité de la bande au bout du moule à cornet légèrement graissé et la bande autour du moule. Fouettez un peu de jaune d'œuf avec de l'eau et la bande. Saupoudrez ensuite de gros sucre. Cuisez les cornets sur une p couverte de papier cuisson, environ 15-20 minutes à 180°C. Après le temp laissez refroidir d'abord les cornets et remplissez ensuite de crème pâtissière crème fraîche.

#### hornformen

Diese Backformen sind für Verwendung im Ofen geeignet und sind bestän Kühlschranks und Gefrierschranks. Reinigung in der Spülmaschine ist mög Blätterteig in lange Streifen von maximal 3 cm breit schneiden. Das Ende die Spitze der leicht eingefetteten Hornform legen und den Streifen um drehen. Sorgen Sie dafür, dass ungefähr 3 cm am breiten Ende der Hornf bleibt. Ein bisschen Eigelb mit Wasser quirlen und es auf den Streifen st bestreuen mit grobem Zucker. Die Hörnchen auf einem Backblech backen, ungefähr 15-20 Minuten bei 180°C. Nach der Backzeit, zuerst und danach mit Konditorsahne oder Schlagsahne füllen.

Ø 3,8 x L14 cm  
roestvrij staal  
geschikt voor oven, koelkast en diepvries  
vaatwasbestendig

stainless steel  
suitable for oven, fridge and freezer  
dishwasher safe

acier inoxydable  
résiste au four, au réfrigérateur et au congélateur  
résiste au lave-vaisselle

edelstahl  
ofen-, kühl- und gefrierschranksfest  
spülmaschinenfest

[www.cosy-trendy.eu](http://www.cosy-trendy.eu)  
[facebook.com/cosyandtrendy](https://facebook.com/cosyandtrendy)



Imported by BVT  
Bevrijdingslaan 13-15 • B-8700 Tielt

