



ILS RECEPTS dal Biscuit Tester

Biscuits da caffè-latte

Recept da Sonja Hosang, Mustér

Ingredienzas per circa 25 tocs

Pasta

300 g farina
150 g margarina
1 ov
3 tsch.gr. café ferm (liquid)
75 g zutger



Emplenida

200 g cuvertura alva
50 g groma

Decoraziun

25 bagiaunas da mocca

1. Truschar tut las ingredienzas e far ina bella pasta frulla (Mürbeteig). Metter a fraid la pasta per circa 1 ura.
2. Tagliar la cuvertura en tocca fina. Far coier la groma e prender ella da la platta. Aggiuntar la cuvertura e laschar luar ella, maschadond, en la groma. Laschar sfradentar.
3. Far ora la pasta tranter in satget da plastic, en la grossezza da 4mm. Furar ora cun ina furma. Metter las figuras furadas ora sin ina lastra cuverta cun in palpieri da pergamina (Backpapier). Laschar coier circa 15 minutas en la mesadad dal furn stgaurà sin 180 grads.
4. Laschar sfradentar ils biscuits. Stritgar sin la mesadad dals biscuits da la crema da cuvertura fatga avant. Curclar ils biscuits cun l'otra mesadad. Metter sin mintga viertgel ina bagiauna da mocca. (Fermar ella cun in pau da la crema da cuvertura).



Biscuits da tschigulatta

Recept da Sonja Hosang, Mustér

Ingredienza per circa 40 tocs

Pasta

200 g Margarina
100 g Zutger en pulvra
3 Mellens d'ov
1 pachet zutger da vaniglia
1 tsch.gr. suc d'oranschas
1 tsch.pitsch. paletscha d'oranschas sfruschada giu
225 g farina
3 tsch.gr. pulvra da cacau
1 tsch.pitsch. pulvra da café



Emplenida

100 g massa da marzipan (Marzipanrohmasse)
2 tsch.gr. confitura d'oranschas

Decoraziun

50 g cuvertura alva

1. Sbatter stgimus la margarina ed il zutger en pulvra. Maschadar tranter ils mellens d'ov, il zutger da vaniglia, il suc e la paletscha d'oranschas. Maschadar farina, cacau e pulvra da café e truschar cun la massa d'ov ad ina bella pasta. Metter a fraid per circa 30 minutas.
2. Stgaudar il furn sin 180 grads.
3. Far ora la pasta tranter in satget da plastic en la grossezza da 4 mm. Furar ora biscuits radunds e metter els sin ina lastra (Backblech) cuverta cun in palpiri da pergamina (Backpapier). Laschar coier circa 10 minutas en la mesadad dal furn stgaudà sin 180 grads.
4. Per l'emplenida: Tagliar il marzipan en tocca fina e maschadar questa cun la confitura d'oranschas.
5. Stritgar l'emplenida sin la mesadad dals biscuits e cuvernar els cun l'autra mesadad dals biscuit.
6. Per la decoraziun: Laschar luar la cuvertura en il bogn d'aua. Decorar ils biscuits cun quai.



Croquants (sumegliond als cantuccinis da l'Italia)

Recept da Carla Bearth, Sumvitg

150 g nitscholas entiras
 150 g mandlas entiras
 3 ovs
 300 zutger
 1 pachet zutger da vaniglia
 1 presa sal
 300-350 g farina alva
 2 tsch.pitsch. pulvra da levon (Backpulver)
 50 g pischada



- 2/3 da las mandlas e dils cocs nitschola vegnan manizzadas en duas parts, ils rest laschar entir
- Truschar ils ovs fitg bain enfin ch'els han la consistenza d'ina crema, lura metter en in pau a la giada il zutger, il zutger da vaniglia e la presa sal, quai vegn truschà uschè ditg enfin ch'ins na senta betg pli il zutger en la massa
- Ussa mett'ins en las nitscholas, las mandlas en quella massa e truscha mo bufatget cun ina palutta (betg cun il mixer)
- La farina cun la pulvra da levon vegn messa tiers e danovamain vegni truschà bain e mo cun precauziun
- Sin maisa vegni mess circa 30-50 g farina e la pischada freida vegn tagliada si e messa sisur, sin quai vegn mess la massa che nus avain pinà e tut vegn ton pli spert turschà ensemen (avess la pasta anc da tatgar, savais metter tiers in pau farina)
- Ussa vegn rullà ora quella pasta ca. 6-7cm lad ed in cm gross, quai sin la lunghezza da la lastra (Backblech), quai dat ca.2-3 retschas
- Vegn fatg coier amez il furnel sin 170 grads e quai 25 min.
- silsuenter (la pasta sto anc esser chauda) vegn taglià si tocs dad 1cm ladezza e quels vegnan mess danovamain sin in blech (cun il tagl ensi) e puspè mess en il furnel per 20 min. quella giada dentond mo sin 110 grads.



Buobs falli

Recept da Maria Tuor-Bass, Sumvitg

250 g pischada
 150 g zutger
 1 clar d'ov
 1 presa sal
 2 tsch. gr.pulvra da vaniglia
 350 g farina da tarschola
 1 magiel gr. mel schuauna (gelee) (confitura d'uzuas)



La pischada duess esser loma, metter tiers il clar d'ov, sal, pulvra da vaniglia, truschar tut ensem e lura metter tiers la farina, truschar en ina pasta fina.

Laschar ruassar circa 1 ura en frestgera la pasta.

Suenter san ins lavurar bain cun ella.

Zullar ora fitg, fitg fin la pasta, modelar il funs, metter si il mel schuauna e lura direct il viertgel.

Far coier: Stgandar avant il furn sin 200 grads, circa 10 minutas, coier circa 8-10 minutas. L'ur sto esser lev brins.

Ruclas da tschigulatta, Paunets, Ils Paulins

Recept da Maria Tuor-Bass, Sumvitg

Quai è mo in recept ma el ha plirs numbs!

3 ovs
 200 g zutger
 300-400 g cocs mulai (nitscholas)
 200 g tschigulatta
 10 g scorsa chanella
 2-3 tsch.gr. farina



Ovs e zutger truschar fitg fin, metter tiers ils cocs, la tschigulatta sfratgada, scorsa chanella e farina, truschar tut ensem, la pasta dastg'esser magari sitga.

Cun quella pasta san ins furmar ruclas e volver quellas en pulvra da zutger, lura metter sin la lastra (Backblech).

Far coier: Stgandar il furn 10 min sin 180 grads, far coier circa 10 minutas sin la terz' auzada dal furn.

Quels biscuits vesan ora sco paunets da seghel!



"Spitzbuben" cun tschigulatta alva a la moda Bernadetta

Recept da Bernadetta Cavegn da Domat

Preparar circa 1 1/2 ura

Metter en il frestg min. 2 uras (meglier sur notg)

Dat circa 45 - 50 tocs

Pasta

200 g pischada u margarina (loma)

100 gr pulvra da zutger

1 presa sal

3 tsch. pitsch. Zutger da vaniglia (fatg sez cun laschar star in bastunet da vaniglia en il zutger min. 5-7 dis)

50 g mandlas mulasa senza paletscha (sche pussaivel mular sez betg memia fin)

250 g fraina crivlar (sieben)



L'emplenida

0,5 dl groma

200 g tschigulatta alva, taglià si (p.ex. Toblerone)

Circa 2 tsch. gr. aua da rosas (tenor gust)

Pulvra da zutger rosa (fatg ses u alva)

Preparaziun

Truschar bain la pischada enfin ch'i dat pizs. Aggiuntar la pulvra da zutger, sal, zutger da vaniglia. Truschar enfin che la pasta è clara.

Aggiuntar las mandlas e la farina e prender ensemen svelt la pasta. Betg smatgar (kneten). Metter en il frestg en ina folia – min. 2 uras.

Prender en il chaud la pasta var 30 minutas avant che lavurar cun ella.

Zullar ora la pasta en purziuns da 2-3 mm.

Furar ora ils biscuits cun ina furma da "Spitzbuben". Tuttina blers funs e viertgels.

Metter sin lastra cun in palpieri da pergamina.

Metter anc ina giada en il frestg per 15 minutas.

Metter els en il furn sin 200 grads (stgaurà oravant) per 6-8 minutas.

Laschar sfradentar els.



Per emplenir

Stgaur la groma (enfin avant buglir)

Prender davent da la platta, metter tiers la tschigulatta, adina puspè truschar enfin che la tschigulatta è luada.

Metter tiers l'aua da rosas (tenor gust) metter en il frestg enfin ch'ella sa lascha stritgar sco pischada.

Metter la tschigulatta d'emplenir sin ils funs, metter sin ils viertgels puder da color (cun crivel) e metter ils viertgels sin ils funs cun tschigulatta.

Metter circa 2 uras en il fraid.

Pulvra da zutger rosa

100 g pulvra da zutger

2-3 tsch. San Pellegrino u color da victualias (Lebensmittelfarbe)

Laschar sientar 2 -3 uras, mular

Quests biscuits pon ins tegnair si circa 2 emnas.

Puglias da Sent

Recept da Giovanna Molinaro da Valchava

6 alvs d'ov

500 g zutger

650 g mandals

125 g farina

½ tsch.pitsch. pulvra da chanella

1 tsch. pitsch. pulvra da cacau

Sbatter dir l'alv d'ov e masdar el cun il zutger. Dar tiers las mandlas muladas, la farina e las spezarias.



Tut vegn maschadà bain, furmar las puglias cun dus tschaduns. Laschar coier circa 15 minutas en il furn stgaurà sin 180 grads.



Schokoladenringli

Recept da Simonetta Cadalbert da Sevgein

Pasta

180 g pischada
 150 g zutger
 80 g pulvra da tschigulatta
 50 g mandlas
 1 pachet zutger da vaniglia
 2 ovs
 250 g farina

Glasura



Truschar pischada, zutger ed ovs ad ina stgima. Dar tiers la pulvra da tschigulatta e las mandlas, agiuntar la farina. Far ina bella pasta.

Laschar ruassar ½ ura en il fraid. Furar ora rintgs. Coier els 10 minutas tar ina temperatura mesdauna. Prender ora ils biscuits e garnir immediat cun la glasura.

Biscuits straciatella-oranscha

Recept dad Ida Janigg-Flepp, Paspels

Dat ca. 50 tocs

Pasta

100 g tschigulatta stgira
 200 g farina
 1 tsch.pitsch. pulvra da levon (Backpulver)
 1 oranscha, mo la paletscha sfruschada giu
 175 g zutger
 1 ov
 2 tsch. gr. latg
 1 pèr daguts aroma da rum
 100 g pischada loma



Decoraziun

1 pac tschigulatta da glasura
 30 g quadrel d'orangeat

Manizzar fin la tschigulatta.

Maschadar la farina e la pulvra da levon.

Maschadar tut las ingredienzas, danor la tschigulatta manizzata enfin che la pasta è fina.



Dar vidlonder la tschigulatta.

Pachetar quella pasta en folia transparenta e laschar en il fraid 1 ura.

Zullar la pasta en furma da quadrat 8ca. 8 mm gross.

Tagliar rombus.

Far coier en il furnel (180°) ca. 10 min.

Laschar sfradentar ils biscuits.

Ornar

Laschar luar la tschigulatta en il pac. Bagnar mez da mintga biscuit lien. Metter sisura in tochet orangeat.

Quai è in biscuit genial cun gust da tschigulatta ed oranschas. Ina giada insatge auter che ils usità.

Ideal era da far cun uffants.

Tsch.gr. = tschadun grond

Tsch. pitsch. = tschadun pitschen