

ΕΡΓΑΛΕΙΟ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΓΙΑ ΜΙΚΡΑ ΚΑΝΑΠΕΔΑΚΙΑ RONDINI BETTY BOSSI ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Για 12 μικρά στρογγυλά αλμυρά ή γλυκά καναπεδάκια-ροντίνι. Με λίγα υλικά, μικρή προσπάθεια και υπέροχο αποτέλεσμα. Η φόρμα τοποθετείται σε αντικολλητικό τηγάνι. Αντέχει μέχρι 220 βαθμούς Κελσίου. Πριν την πρώτη χρήση πλύντε τη με ζεστό νερό και απορρυπαντικό πιάτων.



Δεν μπαίνει στο πλυντήριο πιάτων.

Οδηγίες χρήσης



1. Με λίγο χαρτί κουζίνας περάστε λίγη ποσότητα λαδιού ή βουτύρου στην επιφάνεια του σκεύους.



2. Τοποθετείστε τη φόρμα μέσα στο τηγάνι και ρίξτε το μείγμα της ζύμης – έως 2mm - μέσα στις κυψέλες της φόρμας. Ζεστάνετε το τηγάνι και τηγανήστε τα ροντίνι από τη μια πλευρά ανάλογα με τη συνταγή.



3. Αναποδογυρίστε τη φόρμα πιάνοντάς τη από τις άκρες και αφήστε τα να τηγανιστούν και από την άλλη πλευρά.

Προσοχή : αν είναι πολύ λαδωμένο το τηγάνι μπορεί τα καναπεδάκια-ροντίνι να ξεκολλήσουν από τη φόρμα προτού τα γυρίσετε από την άλλη πλευρά. Τότε τα γυρίζετε ξεχωριστά ένα ένα...

ΣΥΝΤΑΓΕΣ**Βασική ζύμη**Συστατικά

90 γρ αλεύρι για όλες τις χρήσεις
1/3 κουτ.καφέ αλάτι
3/4 κουτ. καφέ ξηρή μαγιά
100ml γάλα
3 κουτ.σούπας κρέμα γάλακτος αραιωμένη
1 κουτ.σούπας βούτυρο μαλακό
1 κρόκο αυγού
1 ασπράδι αυγού σε σφικτή μαρέγκα
ελαιόλαδο για το τηγάνι.

Εκτέλεση

Ανακατέψτε το μισό αλεύρι με το αλάτι και μετά τη μαγιά και τα υπόλοιπα υλικά μέχρι και τον κρόκο. Σκεπάστε το μείγμα και αφήστε το να ξεκουραστεί περίπου 30 λεπτά σε θερμοκρασία δωματίου. Μετά προσθέστε το υπόλοιπο αλεύρι και αφήστε να ξεκουραστεί ακόμα μισή ώρα και στο τέλος προσθέστε τη μαρέγκα.

Ζεστάνετε σε δυνατή θερμοκρασία λίγο ελαιόλαδο σε αντικολλητικό τηγάνι, κατόπιν ελαττώστε τη φωτιά και βάλτε τη φόρμα Ροντίνι μέσα στο τηγάνι. Γεμίστε με 3/4 κουτ. σούπας ζύμη κάθε μια από τις 12 κυψέλες της φόρμας και τηγανίστε μέχρι να ροδίσουν τα καναπεδάκια, περίπου 3,5 λεπτά σε μέτρια φωτιά. Γυρίστε τη φόρμα από την άλλη πλευρά και αφήστε να ροδίσουν για 1,5 λεπτά. Κρατήστε τη θερμοκρασία ζεστή και επαναλάβετε τη διαδικασία με την υπόλοιπη ζύμη.

ΚΑΝΑΠΕΔΑΚΙΑ ΜΕ ΕΛΙΕΣ ΚΑΙ ΦΕΤΑΣυστατικά:

1 ποσότητα ζύμης όπως δίνεται παραπάνω
20 γρ λιαστές ντομάτες σε λάδι
στραγγισμένες και κομμένες σε λεπτές μακρόστενες λωρίδες
40 γρ φέτα κομμένη σε μικρά κομμάτια
ελαιόλαδο για το τηγάνι
40γρ μαύρες ελιές χωρίς κουκούτσι
κομμένες κομματάκια
100γρ κρέμα γάλακτος
3 κουτ. σούπας βασιλικό ψιλλικομμένο

Εκτέλεση

Φτιάξτε τη ζύμη και προσθέστε τις ντομάτες και τη φέτα. Ζεστάνετε το λάδι σε δυνατή φωτιά και μετά χαμηλώστε τη θερμοκρασία. Τοποθετείστε τη φόρμα μέσα στο τηγάνι, βάλτε τα κομματάκια ελιές σε κάθε μια κυψέλη και μετά ρίξτε 3/4 κουτ. σούπας ζύμη μέσα. Επαναλάβετε τη διαδικασία μέχρι να τελειώσει η ζύμη. Ανακατέψτε την κρέμα γάλακτος με τον βασιλικό και βάλτε το μείγμα πάνω στα καναπεδάκια ροντίνι.

ΚΑΝΑΠΕΔΑΚΙΑ ΜΕ ΣΟΛΩΜΟ-ΑΒΟΚΑΝΤΟΣυστατικά:

1 ποσότητα ζύμης όπως παραπάνω
ξύσμα λεμονιού
1 αβοκάντο
100 γρ κρέμα γάλακτος αραιωμένη
λίγο πιπέρι
100 γρ καπνιστό σολωμό.

Εκτέλεση:

Ετοιμάστε τη ζύμη και προσθέστε το ξύσμα λεμονιού. Κόψτε και πολτοποιήστε το αβοκάντο με πιρούνι και προσθέστε την αραιωμένη κρέμα γάλακτος και το πιπέρι. Τηγανίστε τα καναπεδάκια και διακοσμήστε τα καναπεδάκια ροντίνι με το μείγμα αβοκάντο και τον καπνιστό σολωμό από πάνω.

ΖΥΜΗ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣΣυστατικά:

100 γρ αλεύρι
55 γρ πατάτες ξεφλουδισμένες και λεπτά τριμμένες
1 κουτ. καφέ ξηρή μαγιά
½ κουτ. καφέ αλάτι
175ml γάλα
15 γρ λιωμένο βούτυρο κρύο
ελαιόλαδο για το τηγάνι.

Εκτέλεση

Ανακατέψτε το αλεύρι, τις πατάτες, τη μαγιά και το αλάτι και προσθέστε το γάλα και το βούτυρο, ανακατέψτε καλά να γίνουν μια παχιά ζύμη. Αφήστε τη να φουσκώσει σε θερμοκρασία δωματίου για 1,5 ώρα.
Ζεστάνετε το λάδι στο τηγάνι και κατόπιν χαμηλώστε τη θερμοκρασία. Βάλτε τη φόρμα στο τηγάνι και ρίξτε 3/4 κουτ. σούπας ζύμη σε κάθε κυψέλη. Τηγανίστε μέχρι να ροδίσουν τα καναπεδάκια περίπου 3 λεπτά, αναποδογυρίστε τη φόρμα και αφήστε για ακόμα 1 λεπτό. Επαναλάβετε τη διαδικασία μέχρι να τελειώσει η ζύμη.

ΜΙΚΡΑ ΧΑΜΠΟΥΡΓΚΕΡ 12 τεμ.Εκτέλεση

1 ποσότητα ζύμης με πατάτες
250 γρ κιμά μοσχαρίσιο
1/3 κουτ.καφέ αλάτι
λίγο πιπέρι
4 κουτ. σούπας σάλτσα κέτσαπ
1/4 αγγούρι κομμένο σε 12 ροδέλες.

Συστατικά:

Ετοιμάστε τη ζύμη ως παραπάνω και τηγανίστε τα καναπεδάκια ροντίνι.
Αλατοπιπερώστε τον κιμά και φτιάξτε 12 στρογγυλά κεφτεδάκια, πιέστε τα να γίνουν πλατιά (χάμπουργκερ) και τηγανίστε τα σε μέτρια φωτιά. Βάλτε πάνω στα μισά καναπεδάκια ροντίνι μια ροδέλα αγγούρι και ένα κεφτεδάκι (χάμπουργκερ) με λίγη κέτσαπ. Καλύψτε τα με τα υπόλοιπα καναπεδάκια ροντίνι.

ΓΛΥΚΙΑ ΖΥΜΗΣυστατικά:

95γρ αλεύρι
2 κουτ. σούπας ζάχαρη
1/2 κουτ. καφέ μπεκινγκ πάουντερ
λίγο αλάτι
100ml γάλα αραιωμένο με νερό (μισό γάλα, μισό νερό)
1 φρέσκο αυγό, λάδι για το τηγάνι.

Εκτέλεση:

Ανακατέψτε το αλεύρι με όλα τα υλικά μέχρι το αλάτι και κατόπιν προσθέστε το γάλα με το νερό και το αυγό. Ανακατέψτε καλά να γίνουν μια λεία ζύμη.
Ζεστάνετε το λάδι στο τηγάνι και κατόπιν χαμηλώστε τη φωτιά. Βάλτε τη φόρμα ροντίνι στο τηγάνι και γεμίστε τις κυψέλες με 3/4 κουτ. σούπας ζύμη. Τηγανίστε για 3 λεπτά περίπου μέχρι να ροδίσουν τα καναπεδάκια ροντίνι, γυρίστε τη φόρμα και συνεχίστε για άλλο ένα λεπτό περίπου. Επαναλάβετε τη διαδικασία μέχρι να τελειώσει η ζύμη.

ΓΛΥΚΑ ΚΑΝΑΠΕΔΑΚΙΑ ΜΕ ΞΕΡΑ ΔΑΜΑΣΚΗΝΑ ΚΑΙ ΚΑΝΕΛΑΣυστατικά:

1 ποσότητα γλυκιάς ζύμης
3 κουτ. σούπας καστανή ζάχαρη
½ κουτ.καφέ κανέλα
8 μικρά ξερά δαμάσκηνα κομμένα σε κομμάτια
λάδι για το τηγάνι.

Εκτέλεση:

Ανακατέψτε τη ζάχαρη με την κανέλα και βουτήξτε τα κομμένα δαμάσκηνα να καλυφτούν με το μείγμα. Ζεστάνετε το λάδι στο τηγάνι και χαμηλώστε τη φωτιά. Τοποθετείστε τη φόρμα ροντίνι στο τηγάνι, βάλτε σε κάθε κυψέλη το μείγμα δαμάσκηνου και από πάνω ρίξτε 1/2 κουτ. σούπας από τη ζύμη. Τηγανίστε τα ροντίνι και επαναλάβετε μέχρι να τελειώσει η ζύμη.

PONTINI ME PORTOKALI KAI SOKOLATA**Συστατικά:**

- 1 ποσότητα γλυκιάς ζύμης
- 2 πορτοκάλια προτιμότερο βιολογικά
- 1 κουτ. σούπας ζάχαρη
- 50 γρ μαύρη σοκολάτα σε μικρά κομμάτια
- 1 κουτ. καφέ σκόνη κακάο κοσκινισμένο

Εκτέλεση:

Τρίψτε τη φλούδα του ενός πορτοκαλιού και κρατήστε το ξύσμα. Αφαιρέστε τις ίνες από τα πορτοκάλια, κόψτε τα πορτοκάλια σε μικρά κομμάτια και μαζέψτε το χυμό. Ανακατέψτε τις ίνες, το χυμό και τη ζάχαρη και βάλτε τα στην άκρη. Ετοιμάστε τη ζύμη προσθέτοντας το ξύσμα του πορτοκαλιού, τη σοκολάτα και το κακάο. Τηγανίστε τα καναπεδάκια ροντίνι. Σερβίρετε με κομματάκια πορτοκαλιού.

ΓΛΥΚΙΑ ΖΥΜΗ ΜΕ ΑΜΥΓΔΑΛΑ**Συστατικά:**

- 60 γρ αλεύρι
- 40γρ αλεσμένα αμύγδαλα
- 2,5 κουτ. σούπας ζάχαρη
- ½ κουτ. καφέ μπέικινγκ παουντερ
- λίγο αλάτι
- 100ml γάλα
- 15 γρ λιωμένο βούτυρο κρύο
- 1 ασπράδι αυγού σε μαρέγκα
- λάδι για το τηγάνι.

Εκτέλεση:

Ανακατέψτε το αλεύρι και όλα τα υλικά μέχρι το αλάτι, προσθέστε το γάλα και το βούτυρο και στο τέλος τη μαρέγκα. Ζεστάνετε το λάδι στο τηγάνι και κατόπιν χαμηλώστε τη φωτιά. Βάλτε στο τηγάνι τη φόρμα ροντίνι και ιρίξτε 3/4 κουτ. σούπας ζύμη σε κάθε κυψέλη. Αφήστε να ροδίσουν περίπου 4 λεπτά. Ανακινήστε, τινάξτε ελαφρά τη φόρμα για να πέσουν τα καναπεδάκια ροντίνι μέσα στο τηγάνι και απομακρύνετε τη φόρμα. Γυρίστε τα ροντίνι να ροδίσουν και από την άλλη πλευρά για 1 περίπου λεπτό. Επαναλάβετε τη διαδικασία μέχρι να τελειώσει η ζύμη.

ΖΥΜΗ ΓΙΑ ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ**Συστατικά**

- 90 γρ αλεύρι
- 1 ¼ κουτ. σούπας ζάχαρη
- ½ κουτ. καφέ μπέικινγκ πάουντερ
- λίγο αλάτι
- 125ml γάλα
- 15 γρ. λιωμένο βούτυρο χλιαρό
- 1 ασπράδι αυγού σε μαρέγκα
- λάδι για τηγάνι
- 3 κουτ. σούπας γλυκό σιρόπι της αρεσκείας σας.

Εκτέλεση

Ανακατέψτε το αλεύρι και όλα τα υλικά μέχρι το αλάτι. Προσθέστε το γάλα και το βούτυρο και στο τέλος τη μαρέγκα. Ζεστάνετε το λάδι στο τηγάνι. Βάλτε τη φόρμα ροντίνι στο τηγάνι και ρίξτε σε κάθε κυψέλη περίπου ¾ κουτ. σούπας ζύμη. Αφήστε να ροδίσουν τα καναπεδάκια ροντίνι έως 2 ,5 λεπτά περίπου σε μέτρια φωτιά. Γυρίστε από την άλλη πλευρά και συνεχίστε για ακόμα 1,5 λεπτό. Επαναλάβετε ώπου να τελειώσει η ζύμη. Περιχύστε τα ροντίνι με το σιρόπι της αρεσκείας σας.

Αποκλειστική διάθεση στην Ελλάδα: ΤΗΛΕΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ Α.Ε. ΣΟΛΩΜΟΥ 56 - 14234 Ν. ΙΩΝΙΑ - 210 2708250