

# Lékué



## Cookie Glass

---

¡Original & deliciosa Cookie Glass!  
Original & delicious Cookie Glass!  
Original et délicieux Cookie Glass !

---





# Índice | Index | Index



<b>Español</b>	¡Una nueva manera original & deliciosa de comer galletas!	<b>P. 04</b>
<b>Català</b>	Una nova manera original i deliciosa de menjar galetes!	<b>P. 08</b>
<b>English</b>	An original and delicious new way to eat cookies!	<b>P. 12</b>
<b>Français</b>	Dégustez de délicieux biscuits en forme de verrine !	<b>P. 16</b>
<b>Português</b>	Uma nova maneira original e deliciosa de comer bolachas!	<b>P. 20</b>
<b>Italiano</b>	Nuovo modo originale e delizioso per mangiare i biscotti!	<b>P. 24</b>
<b>Deutsch</b>	Eine neue, originelle und köstliche Art Cookies zu essen!	<b>P. 28</b>
<b>Nederlands</b>	Een nieuwe originele manier om lekkere koekjes te eten !	<b>P. 32</b>
<b>Русский</b>	¡Новая оригинальная форма печенья!	<b>P. 36</b>
<b>Dansk</b>	En ny særpræget og lækker måde at spise cookie på!	<b>P. 40</b>
<b>Suomi</b>	Aivan uusi ja herkullinen tapa syödä keksejä!	<b>P. 44</b>

# Galleta rellenas en forma de vaso

Sorprende a tus familiares y amigos con una nueva y original galleta en forma de vaso. ¡Conseguirás una forma perfecta! Las pestañas laterales del molde de silicona permiten un desmolde rápido y fácil. La silicona 100% platino aporta flexibilidad y antiadherencia.

## MODO DE USO



Mezcla los ingredientes y amasa. Deja reposar la masa en la nevera.



Rellena el molde con la masa hasta la marca del molde.



Presiona bien la masa para que quede bien adherida al molde. Retira la masa sobrante.



Hornéalos durante 20 min a 180°C.



Para desmoldear, tira suavemente de las dos pestañas laterales hacia abajo.



Rellena las Cookie Glass a tu gusto.

---

## PRECAUCIONES

**1.** Apto para microondas, horno y lavavajillas. **2.** Lava el producto antes de utilizarlo. **3.** Para desmoldear fácilmente, en los primeros usos engrasa ligeramente el molde. **4.** No uses el producto directamente sobre una llama o fuente de calor. **5.** En el uso en horno tradicional, coloca el producto en la parte media-baja. **6.** En el lavado, no uses estropajos o productos abrasivos. **7.** No uses utensilios cortantes.

---

## Cookie Glass



x8




60  
min



20  
min

Cocción

### Ingredientes

100 g de mantequilla  
60 g de azúcar moreno  
 225 g de harina o harina integral  
5 g de vainilla en polvo  
1 pizca de sal (2 g)  
1 yema de huevo  
20 g de agua



Si eres celíaco sigue disfrutando de tu Cookie Glass. Añade harina 225g de harina sin gluten.

---

### Preparación

**1.** Antes de empezar, organiza todos los ingredientes y deja la mantequilla a temperatura ambiente. Córta-la en cubos y ablándala con las manos (no la derritas en el microondas o en una sartén). **2.** En la panera de Lékué o en un bol mezcla los siguientes ingredientes secos: la harina, la vainilla, la sal e incorpora la mantequilla poco a poco. **3.** Deshaz la mantequilla en la harina y empieza a amasar. Posteriormente, añade la yema de huevo y vuelve a mezclar. Por último, añade el agua y amasa hasta conseguir una masa homogénea. **4.** Cuando tengas una masa homogénea haz una bola y déjala reposar 20 minutos en la nevera (es normal que la masa quede quebradiza). **5.** Después del reposo, rellena cada molde con 50g de masa aproximadamente (hasta la marca indicada en el molde). Asegúrate de que los moldes quedan bien llenos y prensados. **6.** Cuando tengas todos los moldes rellenos, hornéalos durante 20 min a 180°C. **7.** Transcurrido los 20 minutos retira las galletas del horno y déjalas enfriar unos minutos antes de desmoldear. **8.** Rellena las galletas con tus ingredientes y rellenos favoritos y... **¡a disfrutar!**

# Ideas para rellenar tu Cookie Glass

## ***Vasito de galleta con Tarta de limón***



### **Ingredientes para la crema de limón**

- \* 125 g de zumo de limón recién exprimido
- 50 g ralladura de limón
- 75 g agua
- 2-3 cucharadas de sirope de agave (80 g)
- 2 yemas de huevo
- 20 g de fécula de maíz

### **Ingredientes para el merengue**

- 1 clara
- 20 g de agua
- 2 cucharadas de azúcar (50 g)



### **Preparación crema de limón**

**1.** Coloca en un bol la fécula de maíz y las yemas. Mézclalo hasta conseguir una textura homogénea. **2.** Por otra parte, coloca en un cazo el zumo de limón, el agua, el sirope y la ralladura. Calientalo hasta que rompa el hervor. **3.** En el bol que has mezclado la fécula de maíz y las yemas, añade el líquido del cazo poco a poco hasta que se mezcle bien. **4.** Una vez mezclado, calienta a fuego medio y bate hasta que se espese. **5.** Rellena cada vaso de galleta con 20 g - 25 g de crema en la galleta desmoldeada. Resérvalos en la nevera.

### **Preparación merengue**

**6.** Bate las claras a punto de nieve. **7.** Calienta el azúcar y el agua a fuego medio. Es importante no dejar de remover, el almíbar tiene que quedar espeso pero no caramelo. **8.** Agrega el almíbar lentamente junto a las claras. Es importante batir constantemente hasta que las claras se enfríen. **9.** Coloca la mezcla en el Decomax o en un manga pastelera y rellena el merengue encima de la crema. **10. ¡listo para disfrutar!**

\* **Recomendación:** Una vez hayas desmoldeado la galleta, puedes gratinar todos los rosetones de merengue. Si no dispones de soplete, puedes colocar las Cookie Glass rellenas de merengue de limón (sin el molde Lékué) al horno y con el grill a máxima potencia gratinar ligeramente durante 2 minutos.

---

# Vasito de galleta con leche



## Ingredientes

50 g - 80 g de pepitas de chocolate  
100 g chocolate negro  
200 g de leche animal o leche vegetal

\***Consejo:** Si añades entre 50 y 60 g de alguno de los siguientes ingredientes a la masa: chips de chocolate, cereales o frutos secos, conseguirás más raciones de Cookie Glass, 12 raciones en lugar de 8.



## Preparación

**1.** Una vez tengas listas tus galletas, con la ayuda de un pincel, cubre el interior de la galleta con una fina capa de chocolate. De esta manera, consigues sellar la galleta. **2.** Deja enfriar las Cookie Glass durante 10 minutos en la nevera. **3.** Rellénala con leche y... **¡lista para disfrutar!**

---

# Vasito de galleta con Frutos rojos



## Ingredientes

100 g de yogurt  
100 g de nata para montar  
40 g de azúcar glass  
frutos rojos  
1 hojita de menta

\* Consigue una Cookie con más fibra añadiendo cereales en tu masa.  
¡Ideal para empezar el día con fuerza!



## Preparación

**1.** Bate con una varilla el yogurt y la nata hasta conseguir una mousse. **2.** Añade poco a poco el azúcar hasta que quede montada. **3.** Rellena los vasos de galleta con la mousse y frutos rojos. Decora con las hojas de menta. **4.** Deja que se enfríe en la nevera y... **¡listo para servir!**

# Galetes farcides en forma de vas.

Soprèn a familiars i amics amb una nova i original galeta en forma de vas. Aconseguiràs una forma perfecta! Les pestanyes laterals del motlle de silicona permeten un desemmotllament ràpid i fàcil. La silicona 100% platí aporta flexibilitat i antiadherència.

## MODE D'ÚS



1 Barreja els ingredients i pasta'ls. Deixa reposar la massa a la nevera.



2 Omple el motlle amb la massa fins a la marca del motlle.



3 Pressiona bé la massa per tal que quedi ben adherida al motlle. Retira la massa sobrant.



4 Cou-ho al forn durant 20 min a 180 °C.



5 Per desemmotllar, estira amb suavitat les dues pestanyes laterals cap avall.



6 Omple les Cookie Glass al teu gust.



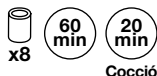
---

## PRECAUCIONS


**1.** Apte per microones, forn i rentavaixelles. **2.** Rentar el producte abans del primer ús. **3.** Per desmotllar fàcilment, en els primers usos greixar lleugerament el motlle. **4.** No utilitzar el producte directament sobre una flama o font de calor. **5.** Dins un forn tradicional, col·locar el producte a la part mitja-baixa. **6.** En el rentat, no usar fregalls ni productes abrasius. **7.** No usar utensilis tallants.

---

## Cookie Glass



### Ingredients

- 100 g de mantega
- 2 cullerades de sucre morè (60 g)
-  225 g de farina o farina integral
- 5 g de vainilla en pols
- 1 pessic de sal (2 g)
- 1 rovell d'ou
- 20 g d'aigua



Si ets celiac, segueix gaudint de la Cookie Glass. Afegeix-hi 225 g de farina sense gluten.

---

### Preparació

**1.** Abans de començar, organitza tots els ingredients i deixa la mantega a temperatura ambient. Talla-la a daus i estova-la amb les mans (no la fonguis al microones o en una paella). **2.** A la panera de Lékúé o en un bol barreja els ingredients secs següents: la farina, la vainilla i la sal i incorpora-hi la mantega a poc a poc. **3.** Després la mantega amb la farina i comença a pastar. Posteriorment, afegeix-hi el rovell d'ou i tornar-ho a barrejar. Finalment, afegeix-hi l'aigua i pasta-ho fins que aconseguies una massa homogènia. **4.** Quan tinguis una massa homogènia, fes una bola i deixa-la reposar 20 minuts a la nevera (és normal que la massa quedi trencadissa). **5.** Després del repòs, omple cada motlle amb 50 g de massa aproximadament (fins a la marca indicada al motlle). Assegura't que els motlles quedin ben plens i premats. **6.** Quan tinguis tots els motlles omplerts, cou-los al forn durant 20 min a 180 °C.

# Idees per farcir la teva Cookie Glass

## ***Vaset de galeta amb pastís de llimona***



### **Ingredients per a la crema de llimona**

- \* 125 g de suc de llimona acabat d'exprimir
- 50 g de ratlladura de llimona
- 75 g d'aigua
- 2-3 cullerades de xarop d'atzavara (80 g)
- 2 rovells d'ou
- 20 g de midó de blat de moro

### **Ingredients per a la merenga**

- 1 clara
- 20 g d'aigua
- 2 culleradetes de sucre (50 g)



### **Preparació de la crema de llimona**

**1.** Col·loca en un bol el midó de blat de moro i els rovells. Barreja-ho fins que aconseguieixis una textura homogènia. **2.** Per una altra banda, col·loca en un cassó el suc de la llimona, l'aigua, el xarop i la ratlladura. Escalfa-ho fins que comenci a bullir. **3.** Al bol que has barrejat el midó de blat de moro i els rovells, afegeix-hi el líquid del cassó a poc a poc fins que es barregi bé. **4.** Un cop barrejat, escalfa-ho a mig foc i bat-ho fins que s'espesseixi. **5.** Omple cada vas de galeta amb 20-25 g de crema a la galeta desemmotllada. Conserva'ls a la nevera.

### **Preparació de la merenga**

**6.** Bat les clares a punt de neu. **7.** Escalfa el sucre i l'aigua a mig foc. És important no deixar de remenar, l'almívar ha de quedar espès, però no caramel. **8.** Afegeix-hi l'almívar a poc a poc juntament amb les clares. És important batre constantment fins que les clares es refredin. **9.** Col·loca la barreja al Decomax o en una mànega pastissera i omple la merenga a sobre de la crema. **10. A punt per gaudir!**

\***Recomanació:** Un cop hagis desemmotllat la galeta, pots gratinar tots els rosetons de merenga. Si no tens bufador, pots col·locar les Cookie Glass farcides de merenga de llimona (sense el motlle Lékué) al forn i, amb el grill a màxima potència, gratinar-les lleugerament durant 2 minuts.

---

## Vaset de galeta amb llet



### Ingredients

50 - 80 g de perletes de xocolata  
100 g de xocolata negra  
200 g de llet animal o llet vegetal

\***Consell:** Si afegeixes entre 50 i 60 g d'algun dels següents ingredients a la massa: xips de xocolata, cereals o fruits secs, aconseguiràs més racions de Cookie Glass, 12 racions en lloc de 8.

### Preparació

**1.** Un cop tinguis a punt les galetes, amb l'ajuda d'un pinzell, cobreix l'interior de la galeta amb una fina capa de xocolata. D'aquesta manera, aconseguiràs segellar la galeta. **2.** Deixa refredar les Cookie Glass durant 10 minuts a la nevera. **3.** Omple-la amb llet i... **A punt per gaudir!**



---

## Vaset de galeta amb fruits vermells



### Ingredients

100 g de iogurt  
100 g de nata per muntar  
40 g de sucre glacé  
fruits vermells  
1 fulla de menta

\*Aconsegueix una Cookie amb més fibra afegint cereals a la massa. Ideal per començar el dia amb força!

### Preparació

**1.** Bat amb unes barnilles el iogurt i la nata fins que obtinguis una mousse. **2.** Afegeix-hi a poc a poc el sucre fins que quedi muntada. **3.** Omple els vasos de galeta amb la mousse i els fruits vermells. Decora amb les fulles de menta. **4.** Deixa que es refredi a la nevera i... **a punt per servir!**



# Filled cookies in glass shape.

Surprise your family and friends with an original new glass-shaped cookie. You'll get a perfect shape! The side lugs on the silicone mould make turning out the cookies quick and easy. The 100% platinum silicone provides flexibility and non-stick properties.

## INSTRUCTIONS



Mix the ingredients and knead. Leave the dough to stand in the refrigerator.



Fill the mould with the dough to the mark.



Press the dough down firmly so that it sticks well to the mould. Remove the excess dough.



Bake them for 20 min at 355°F.



To turn them out, gently pull the two side lugs downward.



Fill the Cookie Glasses to your taste.

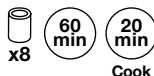
---

## PRECAUTIONS


1. Microwave, oven and dishwasher safe. **2.** Wash the product before its first use. **3.** To un-mold easily, lightly grease the mold on first uses.
4. Do not use the product directly over an open flame or heat source.
5. When using a traditional oven, place the mold in the lower part.
6. Do not use scouring pads or abrasive soap for washing. **7.** Do not use sharp objects.

---

## Cookie Glass



### Ingredients

- 7 tbsp. butter
- 2 tbsp. sugar
-  1 2/3 cups all-purpose flour
- 1 tsp vanilla extract
- 1 pinch of salt
- 1 egg yolk
- 2 tbsp. water
- 1/4 cup vegetable oil



You can still enjoy your Cookie Glass if you suffer from celiac condition. Use 225 g of gluten-free flour.

---

### Preparation

1. Before you begin, organise all the ingredients and leave the butter at room temperature. Cut it into cubes and soften it in your hands (don't melt it in the microwave or a frying pan). **2.** In the Lékúé bread maker or a bowl, mix the dry ingredients: the flour, sugar, and salt, and gradually add the butter. **3.** Mix the butter into the flour and begin kneading. Whisk the egg yolk with the vanilla extract, add it to the dry ingredients and mix again. Finally add the water and vegetable oil. Mix until you have a smooth dough. **4.** Make a ball with the dough, wrap in plastic and put it in the fridge for 20 minutes (it's normal for the dough to become crumbly). **5.** After standing, fill each mould with about 1/8 of the dough (to the mark shown in the mould). Make sure the moulds are well filled and pressed down. **6.** When you have all the moulds filled, bake them for 20 min at 355°F. **7.** After 20 minutes take the cookies out of the oven and leave them to cool for a few minutes before turning them out. **8.** Fill the cookies with your favourite ingredients and fillings and... **enjoy!**

# Ideas for filling your Cookie Glass

## *Cookie Glass with lemon tart*



### Ingredients for the preparation of the lemon cream

- \* 1/2 cup freshly-squeezed lemon juice
- 1/4 cup fresh lemon zest
- 1/3 cup water
- 2-3 tbsp agave syrup
- 2 egg yolks
- 2 tbsp. corn starch

### Ingredients for the meringue

- 1 egg white
- 2 tbsp. water
- 2 tbsp sugar



### Lemon cream preparation

**1.** Put the corn starch and egg yolks into a bowl. Blend until it has an smooth texture. **2.** Meanwhile, put the lemon juice, water, syrup and rind into a saucepan. Bring to the boil. **3.** In the bowl you have used to mix the corn starch and egg yolks, gradually add the liquid in the saucepan until it is well mixed. **4.** When it is mixed, warm on a medium heat and whisk until it thickens. **5.** Fill each cookie glass with 1- 1 ½ tbsp. of cream. Place them in the fridge.

### Meringue preparation

**6.** Beat the egg whites until stiff peaks form. **7.** Warm the sugar and water on a medium heat. It's important to keep stirring, as the syrup should be thick but not caramelised. **8.** Slowly add the syrup and egg whites. It's important to keep stirring until the egg whites cool. **9.** Put the mixture into the Decomax or a piping bag and fill the meringue over the cream. **10. They're ready to enjoy!**

\***Recommendation:** After you have turned out your cookie, you can brown the meringue rosettes. If you don't have a blowtorch, you can put the lemon meringue-filled Cookie Glasses (without the Lékúé mould) into the oven and with the grill on full, brown them gently for 2 minutes.

---

# Glass Cookie with milk



## Ingredients

¼ cup chocolate chips  
1 hersheys dark chocolate bar (113 g)  
¾ cup milk

**\*Tip:** If you add ¼ cup of any of the following ingredients to the dough: chocolate chips, cereals or nuts, you'll get more Cookie Glass servings - 12 instead of 8.



## Preparation

**1.** When your cookies are ready, melt the hershey's bar and use a brush to cover the inside of the cookie with a fine layer of chocolate. This way you'll seal the cookie. **2.** Let the Cookie Glasses cool for 10 minutes in the fridge. **3.** Fill them with milk and.... **they're ready to enjoy!**

---

# Glass Cookie with nuts



## Ingredients

1/3 cup plain yogurt  
1/2 cup whipping cream  
1/4 cup icing sugar  
Red berries  
1 mint leaf

**\*Obtain a Cookie with more fibre by adding cereals to your dough. Ideal for starting the day on the right foot!**



## Preparation

**1.** Whip the heavy cream until peaks are formed. Gradually fold the yogurt into the whipped cream. **2.** Carefully add the sugar until it is fully incorporated. **3.** Fill the Cookie Glasses with the mousse and nuts. Decorate with the mint leaves. **4.** Leave to cool in the fridge and... **ready to serve!**

# Des biscuits fourrés en forme de verre

Surprenez vos proches avec ce nouveau biscuit original en forme de verre. Vous obtiendrez une forme parfaite! Les rebords latéraux du moule en silicone permettent un démoulage rapide et facile. La silicone 100 % platine garantit flexibilité et anti-adhérence.

## MODE D'EMPLOI



Mélanger les ingrédients et pétrir. Laisser reposer la pâte au réfrigérateur.



Remplir le moule avec la pâte jusqu'à la marque sur le moule.



Appuyer fort sur la pâte pour qu'elle adhère au moule. Retirer la pâte en trop.



Laisser cuire au four pendant 20 min à 180°C.



Pour démouler, tirer doucement sur les deux rebords latéraux vers le bas.



Garnir les Cookie Glass à votre convenance.



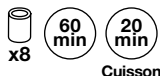
---

## PRÉCAUTIONS


1. Adapté au micro-ondes, au four et au lave-vaisselle.
2. Nettoyer le produit avant la première utilisation.
3. Pour un démoulage facile, graisser légèrement le moule au cours des premières utilisations.
4. Ne pas utiliser le produit directement sur une flamme ou une source de chaleur.
5. Au four traditionnel, placer le moule sur la partie centrale ou basse du four.
6. Pour le nettoyage, ne pas utiliser d'éponges ou de produits abrasifs.
7. Ne jamais utiliser d'ustensile coupant.

---

## Cookie Glass



### Ingrédients

- 100 g de Beurre
- 2 cuillères à soupe de sucre roux (60 g)
-  225g de farine ou de farine intégrale
- 1 cuillère à café de vanille en poudre (5 g)
- 1 pincée de sel (2 g)
- 1 jaune d'œuf
- 20g d'eau



---

Si vous êtes intolérant au gluten vous pouvez quand même déguster votre Cookie Glass. Ajouter 225 g de farine sans gluten.

---

### Préparation

1. Avant de commencer, préparer tous les ingrédients et laisser le beurre à température ambiante. Le couper en cubes et le ramollir avec les mains (ne pas le faire fondre au four à microondes ou dans une poêle).
2. Dans le moule à pain Lékué ou dans un bol mélanger les ingrédients secs suivants: la farine, la vanille, le sel et incorporer le beurre petit à petit.
3. Mélanger le beurre dans la farine et commencer à pétrir. Ensuite, ajouter le jaune d'œuf et mélanger de nouveau. Enfin, ajouter l'eau et mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
4. Quand vous avez obtenu une pâte homogène faites une boule et laisser reposer 20 minutes dans le réfrigérateur (il est normal que la pâte se brise).
5. Après repos, remplir chaque moule avec 50g de pâte environ (jusqu'à la marque indiquée sur le moule). S'assurer que les moules sont bien remplis et pressés.
6. Quand tous les moules sont remplis, cuire au four pendant 20 min à 180°C.
7. Après 20 minutes, retirer les biscuits du four et laisser refroidir quelques minutes avant de démouler.
8. Garnir les biscuits avec vos ingrédients préférés et... **Savourez !**

# Idées pour garnir votre Cookie Glass

## ***Petite verrine de biscuit avec Tarte au citron***



### **Ingrédients pour la crème au citron**

- \* 125 g de jus de citron fraîchement pressé
- 50 g d'écorce de citron
- 75 g d'eau
- 2-3 cuillères à soupe de sirop d'agave (80g)
- 2 jaunes d'œuf
- 20 g de fécule de maïs

### **Ingrédients pour la meringue**

- 1 blanc d'œuf
- 20 g d'eau
- 2 cuillères à soupe de sucre (50 g)



### **Préparation crème au citron**

1. Placer la fécule de maïs et les jaunes d'œuf dans un saladier. Mélanger jusqu'à obtention d'une texture homogène.
2. D'autre part, placer dans une casserole le jus de citron, l'eau, le sirop et les écorces. Faire chauffer jusqu'à ébullition.
3. Dans le saladier où sont mélangés la fécule de maïs et les jaunes d'œuf, ajouter le liquide de la casserole petit à petit jusqu'à ce que tout soit bien mélangé.
4. Une fois mélangé, chauffer à feu moyen et battre jusqu'à épaissir.
5. Fourrer chaque verre de biscuit avec 20 g - 25 g de crème dans le biscuit démoulé. Placer au réfrigérateur.

### **Préparation meringue**

6. Monter les blancs en neige.
7. Chauffer le sucre et l'eau à feu moyen. Il est important de mélanger sans arrêt, le sirop doit être épais mais pas du caramel.
8. Ajouter lentement le sirop aux blancs d'œuf. Il est important de battre constamment jusqu'à ce que les blancs d'œuf refroidissent.
9. Placer le mélange dans le Decomax ou dans une poche à douille et fourrer la meringue au-dessus de la crème.
10. **Prêt à déguster !**

\* **Recommandation :** Une fois que le biscuit a été démoulé, vous pouvez gratiner les rosaces de meringue. Si vous ne disposez pas de chalumeau, vous pouvez placer les Cookie Glass fourrées de meringue au citron (sans le moule Lékué) au four et avec le grill à puissance maximale gratiner légèrement pendant 2 minutes.

---

## ***Petite verrine de biscuit au lait***



### **Ingredients**

50 g - 80 g de pépites de chocolat  
100 g de chocolat noir  
200 g de lait animal ou lait végétal

\***Conseil:** Si vous ajoutez entre 50 et 60 g de certains des ingrédients suivants à la pâte: pépites de chocolat, céréales ou fruits secs, vous obtiendrez plus de portions de Cookie Glass, 12 portions au lieu de 8.



### **Préparation**

**1.** Une fois que vos biscuits sont prêts, à l'aide d'un pinceau, recouvrir l'intérieur du biscuit avec une fine couche de chocolat. Cela permet de sceller le biscuit. **2.** Laisser refroidir les Cookie Glass pendant 10 minutes au réfrigérateur. **3.** Remplissez-les de lait et... **prêt à déguster !**

---

## ***Petite verrine de biscuit aux Fruits rouges***



### **Ingredients**

100 g de yaourt  
100 g de crème fraîche à fouetter  
40 g de sucre glace  
1 feuille de menthe  
fruits rouges

\*Obtenez un Cookie avec plus de fibre en ajoutant des céréales à votre pâte. Idéal pour commencer la journée en pleine forme!



### **Préparation**

**1.** Avec un fouet, battre le yaourt et la crème jusqu'à obtention d'une mousse. **2.** Ajouter petit à petit le sucre jusqu'à ce qu'elle soit fouettée. **3.** Fourrer les verres de biscuit avec la mousse et les fruits rouges, décorer avec les feuilles de menthe. **4.** Laisser refroidir au réfrigérateur et... **c'est prêt !**

# Bolachas com recheio em forma de copo

Surpreenda a sua família e amigos com uma bolacha nova e original em forma de copo. Irá obter uma forma perfeita! As guias laterais da forma de silicone permitem um desenformar rápido e fácil. O silicone 100% de platina aporta flexibilidade e antiaderência.

## MODO DE EMPREGO



Misture os ingredientes e amasse. Deixe repousar a massa no frigorífico.



Recheie a forma com a massa até à marca da forma.



Pressione bem a massa de modo que esta adira firmemente à forma. Remova o excesso de massa.



Leve ao forno durante 20 min a 180°C.



Para desenformar, retire suavemente das duas guias laterais para baixo.



Recheie as Cookie Glass ao seu gosto.

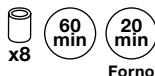
---

## PRECAUÇÕES


**1.** Apto para microondas, forno e máquina de lavar louça. **2.** Lavar o produto antes da primeira utilização. **3.** Para desenformar facilmente, nas primeiras utilizações unte ligeiramente a forma. **4.** Não utilizar o produto directamente sobre uma chama ou fonte de calor. **5.** Se usar o forno tradicional, colocar as formas na parte média-baixa. **6.** Na lavagem, não utilizar esfregões nem produtos abrasivos. **7.** Não utilizar utensílios cortantes.

---

## Cookie Glass



### Ingredientes

- 100 g de manteiga
- 2 colheres de açúcar mascavado (60 g)
-  225 g de farinha ou farinha integral
- 1 colher de chá de baunilha em pó (5 g)
- 1 pitada de sal (2 g)
- 1 gema de ovo
- 20 g de água



Se for celíaco, continue a desfrutar da sua Cookie Glass. Adicione a farinha 225 g de farinha sem glúten.

---

### Preparação

**1.** Antes de começar, organize todos os ingredientes e deixe a manteiga à temperatura ambiente. Corte-a em cubos e amoleça nas mãos (não derreta no microondas ou numa frigideira). **2.** Na panela da Lékué ou numa tigela, misture os seguintes ingredientes secos: farinha, a baunilha, o sal e incorpore a manteiga lentamente. **3.** Desfaça a manteiga na farinha e comece a amassar. Posteriormente, adicione a gema de ovo e misture novamente. Finalmente, adicione a água e amasse até obter uma massa homogénea. **4.** Quando tiver uma massa homogénea, faça uma bola e deixe repousar durante 20 minutos no frigorífico (é normal que a massa fique quebradiça). **5.** Após o repouso, recheie cada forma com cerca de 50 g de massa aproximadamente (até à marca indicada na forma). Certifique-se de que as formas ficam bem recheadas e prensadas. **6.** Quando tiver todas as formas recheadas, leve ao forno durante 20 minutos a 180 °C. **7.** Após 20 minutos, remova as bolachas do forno e deixe arrefecer durante alguns minutos antes de desenformar. **8.** Recheie as bolachas com os seus ingredientes e recheios favoritos e ... **divirta-se!**

# Ideias para rechear a sua Cookie Glass

## ***Copo da bolacha com tarte de limão***



### **Ingredientes para o creme de limão**

- \* 125 g de sumo de limão espremido na hora
- 50 g raspas de limão
- 75 g de água
- 2-3 colheres de sopa de xarope de agave (80 g)
- 2 gemas de ovo
- 20 g de fécula de milho

### **Ingredientes para merengue**

- 1 clara
- 20 g de água
- 2 colheres de açúcar (50 g)



### **Preparação de creme de limão**

**1.** Coloque numa tigela a fécula de milho e as gemas. Misture a massa até obter uma textura homogénea. **2.** Por outro lado, coloque numa panela o sumo de limão, a água, o xarope e as raspas. Aqueça até ferver. **3.** Numa tigela, onde misturou a fécula de milho e as gemas, adicione o líquido da panela gradualmente até ficar bem misturado. **4.** Uma vez misturado, aqueça em lume médio e mexa até engrossar. **5.** Recheie cada copo da bolacha com 20 g - 25g de creme na bolacha desenformada. Reserve no frigorífico.

### **Preparação do merengue**

**6.** Bata as claras em ponto de neve. **7.** Aqueça o açúcar e a água em lume médio. É importante não deixar de remover, o xarope deve ficar espesso, mas não em caramelo. **8.** Adicione o xarope lentamente com as claras. É importante bater consistentemente até que as claras arrefecem. **9.** Coloque a mistura no Decomax ou num saco de pasteleiro e recheie o merengue no topo do creme. **10. Pronto para desfrutar!**

\* **Recomendação:** Depois de ter desenformado a bolacha, pode gratinar todas as rosetas de merengue. Se não tiver uma tocha, pode colocar as Cookie Glass recheadas de merengue de limão (sem a forma Lékué) no forno e com a grelha na potência máxima gratine ligeiramente durante 2 minutos.

---

# Copo da bolacha com leite



## Ingredientes

50 g - 80 g de pepitas de chocolate  
100 g de chocolate preto  
200 g de leite animal ou leite vegetal

\***Conselho:** Se adicionar 50 a 60 g de qualquer um dos seguintes ingredientes à massa: pepitas de chocolate, cereais ou nozes, obtém mais porções de Cookie Glass, 12 porções em vez de 8.

## Preparação

**1.** Uma vez prontas, com a ajuda de um pincel, cubra o interior da bolacha com uma fina camada de chocolate. Desta forma, consegue selar a bolacha. **2.** Deixe arrefecer as Cookie Glass durante 10 minutos no frigorífico. **3.** Recheie com leite e ... **pronto para desfrutar!**



---

# Copo da bolacha com frutos vermelhos



## Ingredientes

100 g de iogurte  
100 g de nata para bater  
40 g de açúcar de pasteleiro  
frutos vermelhos  
1 folha de hortelã

\*Obtenha uma Cookie com mais fibra adicionando cereais à massa. Ideal para começar o dia com força!

## Preparação

**1.** Bata com uma varinha o iogurte e a nata até obter uma mousse. **2.** Adicione gradualmente o açúcar até fique montado. **3.** Recheie os copos de bolacha com a mousse e os frutos vermelhos. Decore com as folhas de hortelã. **4.** Deixe esfriar no frigorífico e ... **pronto para servir!**



# Biscotti ripieni a forma di bicchiere

Sorprendi la tua famiglia e i tuoi amici con un nuovo e originale biscotto a forma di bicchiere. Otterrai una forma perfetta! I bordi laterali dello stampo in silicone permettono di sformare rapidamente e facilmente. Il materiale 100% silicone al platino conferisce flessibilità e antiaderenza.

## MODALITÀ D'USO



Mescolare gli ingredienti e impastare. Lasciare riposare l'impasto in frigo.



Riempire lo stampo con l'impasto fino al segno sullo stampo.



Schiacciare bene l'impasto, facendolo aderire bene allo stampo. Rimuovere l'impasto in eccesso.



Informarli per 20 minuti a 180 °C.



Per sformare, tirare delicatamente dai bordi laterali verso il basso.



Riempire i Cookie Glass a piacimento.



---

## AVVERTENZE


1. Adatto per microonde, forno e lavastoviglie.
2. Lavare il prodotto prima del primo utilizzo.
3. Per sfornare facilmente, nei primi utilizzi ungere un po' lo stampo.
4. Non collocare il prodotto direttamente sulla fiamma o su una fonte di calore.
5. Quando si usa in un forno tradizionale, collocare gli stampi nella parte intermedia o bassa del forno.
6. Durante il lavaggio, non usare strofinacci o prodotti abrasivi.
7. Non utilizzare utensili taglienti.

---

## Cookie Glass



### Ingredienti

- 100 g di burro
- 2 cucchiaini di zucchero di canna (60 g)
-  225 g di farina o di farina integrale
- 1 cucchiaino di vaniglia in polvere (5 g)
- 1 pizzico di sale (2 g)
- 1 tuorlo d'uovo
- 20 g di acqua



In caso di celiachia, puoi comunque gustarti il tuo Cookie Glass. Aggiungi 225 g di farina senza glutine.

---

### Preparazione

1. Prima di iniziare, organizzare tutti gli ingredienti e lasciare il burro a temperatura ambiente. Tagliarlo a cubetti e ammorbidirlo con le mani (non scioglierlo nel microonde o in una pentola).
2. Nella forma per il pane Lékué o in una ciotola, mescolare i seguenti ingredienti secchi: farina, vaniglia, sale e incorporare il burro gradualmente.
3. Mescolare il burro nella farina e iniziare a impastare. A questo punto, aggiungere il tuorlo d'uovo e continuare a mescolare. Infine, aggiungere l'acqua e impastare fino a ottenere una massa omogenea.
4. Una volta ottenuta, formare una sfera e lasciarla riposare per 20 minuti in frigo (è normale che la massa sia secca).
5. Dopo il riposo, riempire ogni stampo con 50 g di impasto circa (fino al segno indicato sullo stampo). Verificare che gli stampi siano riempiti e pressati adeguatamente.
6. Una volta riempiti tutti gli stampi, infornarli per 20 minuti a 180 °C.
7. Passati i 20 minuti, estrarre i biscotti dal forno e lasciarli raffreddare per qualche minuto prima di sfornarli.
8. Riempire i biscotti con gli ingredienti e i ripieni preferiti e... **gustateli!**

# Idee per riempire il tuo Cookie Glass

## ***Bicchiere di biscotto con torta al limone***



### **Ingredienti per la crema al limone**

- \* 125 g di succo di limone spremuto di recente
- 50 g di buccia di limone
- 75 g di acqua
- 2-3 cucchiaini di sciroppo di agave (80 g)
- 2 tuorli d'uovo
- 20 g di fecola di mais

### **Ingredienti per la meringa**

- 1 albume
- 20 g di acqua
- 2 cucchiaini di zucchero (50 g)



### **Preparazione della crema al limone**

**1.** Collocare in una ciotola la fecola di mais e i tuorli. Mescolare fino a conseguire una consistenza omogenea. **2.** Collocare in un pentolino il succo di limone, l'acqua, lo sciroppo e la buccia. Riscaldare fino a ebollizione. **3.** Nella ciotola con fecola di mais e tuorli, aggiungere il liquido del pentolino un po' per volta fino a mescolarlo in modo uniforme. **4.** Una volta mescolato, riscaldare a fuoco medio e sbattere finché non prende volume. **5.** Riempire ogni bicchiere di biscotto con 20 g - 25 g di crema nei biscotti sformati. Conservarli in frigorifero.

### **Preparazione della meringa**

**6.** Montare gli albumi a neve. **7.** Scaldare lo zucchero e l'acqua a fuoco medio. È importante non smettere di mescolare: lo sciroppo deve rimanere spesso, ma non diventare caramello. **8.** Aggregare lo sciroppo lentamente agli albumi. È importante sbattere costantemente finché gli albumi non si raffreddano. **9.** Collocare il composto nel Decomax o in una sac a poche e farcire le meringhe sulla crema. **10. Pronto da mangiare!**

\* **Raccomandazione:** Una volta sformato il biscotto, è possibile gratinare tutti i rosoni di meringa. Qualora non si disponga di un cannello, collocare i Cookie Glass ripieni di meringa al limone (senza lo stampo Lékué) nel forno e con il grill alla massima potenza gratinare leggermente per 2 minuti.

---

## ***Bicchiere di biscotto con latte***



### **Ingredienti**

50 g - 80 g di pepite di cioccolato  
100 g di cioccolato fondente  
200 g di latte animale o latte vegetale

\***Consiglio:** Se si aggiungono tra 50 e 60 g di alcuni degli ingredienti seguenti all'impasto, chip di cioccolato, cereali e frutta secca, si otterranno più porzioni di Cookie Glass, 12 porzioni invece di 8.



### **Preparazione**

**1.** Una volta pronti i biscotti, con l'aiuto di un pennello, ricoprire l'interno dei biscotti con uno strato sottile di cioccolato. In questo modo, si sigilla il biscotto. **2.** Lasciare raffreddare i Cookie Glass per 10 minuti in frigo. **3.** Riempirli con il latte e.. **Pronti da mangiare!**

---

## ***Bicchiere di biscotto con frutti rossi***



### **Ingredienti**

100 g di yogurt  
100 g di panna da montare  
40 g di zucchero a velo  
frutti rossi  
1 foglia di menta

\*Ottieni un Cookie con più fibre aggiungendo i cereali all'impasto. Ideali per iniziare la giornata con energia!



### **Preparazione**

**1.** Sbattere con una frusta lo yogurt e la panna fino a ottenere una mousse. **2.** Aggiungere gradualmente lo zucchero finché la panna non si monta. **3.** Riempire i bicchieri di biscotto con la mousse e i frutti rossi. Decorare con la foglia di menta. **4.** Lasciare che si raffreddi in frigorifero e... **Pronti da servire!**

# Gefüllte Cookies in Becher-Form!

Überraschen Sie Ihre Familie und Freunde mit neuen, originellen Cookies in Becher-Form. Sie werden perfekt geformte Becher erhalten! Dank der flexiblen, umstülpbaren Seitenwände der Formen, lassen sich die Cookie-Becher ganz einfach aus den einzelnen Formen lösen. Das 100%-ige Platin-Silikon ist flexibel und nicht haftend.

## VERWENDUNGSWEISE



Die Zutaten vermischen und zu einem Teig kneten. Den Teig im Kühlschrank ruhen lassen.



Die Form bis zur Markierung mit dem Teig füllen.



Den Teig nach unten in die Form drücken, so dass die Form bis zur Markierung vollständig ausgefüllt ist. Überschüssigen Teig entfernen.



20 Minuten lang im Ofen backen.



Zum Entnehmen der Cookie-Becher, die Seitenwände der Formen nach unten ziehen.



Die Cookie-Becher nach Belieben füllen.

---

## VORSICHTSMAßNAHMEN


1. Backofengeeignet, mikrowellen- und spülmaschinenfest.
2. Das Produkt vor dem ersten Gebrauch spülen.
3. Fetten Sie die Formen vor dem ersten Gebrauch leicht ein.
4. Verwenden Sie das Produkt nicht direkt über einer offenen Flamme oder einer anderen Hitzequelle.
5. Stellen Sie die Formen bei Verwendung im Backofen auf ein Backblech und platzieren Sie dieses im unteren Teil des Ofens.
6. Verwenden Sie zum Reinigen keine aggressiven oder groben Reinigungs- und Scheuermittel.
7. Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände in Verbindung mit diesem Produkt.

---

## Cookie-Becher



### Zutaten

- 100 g Butter
- 2 EL braunen Zucker (60 g)
-  225 g Weizen- oder Vollkornmehl
- 1 TL Vanillearoma (5 g)
- 1 Prise Salz (2 g)
- 1 Eigelb
- 20 g Wasser



Wenn Sie an Zöliakie leiden, können Sie dennoch Cookie-Becher genießen. Geben Sie einfach 225 g glutenfreies Mehl hinzu.

### Zubereitung

1. Bereiten Sie alle Zutaten vor - die Butter sollte Raumtemperatur haben. Schneiden Sie die Butter in Würfel und kneten Sie sie mit den Händen, bis Sie weich ist (nicht in der Mikrowelle oder in der Pfanne schmelzen).
2. Geben Sie das Mehl, das Vanillearoma und das Salz in die Lékúé Brotbackschale und fügen Sie anschließend nach und nach die Butter hinzu.
3. Kneten Sie zuerst die Butter und danach das Eigelb gründlich unter die Mehlmischung. Geben Sie zum Schluss das Wasser hinzu und vermischen Sie das Ganze, bis ein homogener Teig entstanden ist.
4. Formen Sie dann eine Kugel aus dem Teig und lassen Sie sie 20 Minuten im Kühlschrank ruhen (es ist normal, wenn der Teig krümelig wird).
5. Nach dem Ruhen jede Form mit ca. 50 g Teig füllen (bis zur Markierung in der Form). Drücken Sie den Teig nach unten in die Formen, so dass diese vollständig ausgefüllt sind.
6. Wenn alle Formen gefüllt sind, 20 Minuten bei 180°C im Ofen backen.
7. Danach einige Minuten abkühlen lassen, bevor Sie die einzelnen Becher aus der Form lösen.
8. Geben Sie Ihre Lieblingszutaten und -Füllungen in die Cookie-Becher ... **genießen!**

# Ideen zum Füllen Ihrer Cookie-Becher

## ***Cookie-Becher mit Zitronencreme***



### **Zutaten für die Zitronencreme**

- \* 125 g frisch gepresster Zitronensaft
- 50 g geriebene Zitronenschale
- 75g Wasser
- 2-3 EL Agavensirup (80 g)
- 2 Eigelb
- 20 g Maisstärke

### **Zutaten für das Baiser**

- 1 Eiweiß
- 20 g Wasser
- 2 EL Zucker (50 g)



### **Zubereitung der Zitronencreme**

**1.** Die Maisstärke und das Eigelb in eine Schüssel geben und verrühren bis eine homogene Masse entstanden ist. **2.** Den Zitronensaft, das Wasser, Agavensirup und die geriebene Zitronenschale in einen Topf geben und kurz aufkochen. **3.** Die Zitronen-Flüssigkeit langsam in die Schüssel mit der Mischung aus Maisstärke und Eigelb geben und gut verrühren. **4.** Die Mischung bei mittlerer Hitze aufschlagen, bis diese andickt. **5.** Jeden Cookie-Becher mit 20 -25 g der Zitronencreme füllen und im Kühlschrank aufbewahren.

### **Zubereitung des Baisers**

**6.** Die Eiweiße zu Schnee schlagen. **7.** Den Zucker und das Wasser bei mittlerer Hitze kontinuierlich verrühren, bis ein Sirup entsteht (das Ganze sollte nicht karamellisieren). **8.** Den Eischnee unter ständigem Rühren langsam zum Zuckersirup geben. Es ist wichtig, dass Sie kontinuierlich weiter rühren, bis die Masse abkühlt ist. **9.** Geben Sie die Masse in den Lékué Decomax oder in einen Spritzbeutel und geben Sie diese damit auf die Zitronencreme. **10. Fertig zum Genießen!**

\***Empfehlung:** Wenn Sie keinen Flambier-Brenner haben, können Sie die Baiser-Rosetten 2 Minuten bei maximaler Hitze und unter Verwendung der Grillfunktion im Backofen trocknen, bis diese leicht gebräunt sind.

---

# Cookie-Becher mit Milch



## Zutaten

50 g-80 g Schokoladenstückchen  
100 g Dunkle Schokolade  
200 g Milch oder 200 g pflanzliche Milch

\***Tipp:** Wenn Sie zwischen 50 und 60 g einer der folgenden Zutaten in den Teig geben, erhalten Sie 12 statt 8 Cookie-Becher: Schokoladenstückchen, Körner/Müsli oder Nüsse.



## Zubereitung

**1.** Versiegeln Sie die Cookie-Becher, indem Sie sie auf der Innenseite mit Hilfe eines Pinsels mit einer feinen Schokoladenschicht versehen. So werden die Cookie-Becher versiegelt. **2.** Die Cookie-Becher anschließend 10 Minuten im Kühlschrank abkühlen lassen. **3.** Mit Milch füllen und...**genießen!**

---

# Cookie-Becher mit roten Früchten



## Zutaten

100 g Joghurt  
100 g Sahne zum Schlagen  
40 g Puderzucker  
Rote Früchte  
1 Blatt Minze

\*Erhalten Sie balaststoffreichere Cookie-Becher, indem Sie dem Teig Getreide hinzufügen. Ideal für den perfekten Start in den Tag!

## Zubereitung

**1.** Sahne schlagen, anschließend das Joghurt dazugeben und mit Hilfe eines Mixers verrühren, bis eine Mousse entstanden ist. **2.** Dann nach und nach den Zucker hinzugeben. **3.** Cookie-Becher mit der Joghurt-Mousse füllen, rote Früchte darauf geben und jeden Becher mit einem Minzblatt dekorieren. **4.** Im Kühlschrank abkühlen lassen und... **Fertig zum Servieren!**



# Gevulde koekjes in de vorm van een glas

Verras je familieleden en vrienden met een nieuw en origineel koekje in de vorm van een glas. Hierdoor krijg je een perfecte vorm! Met De lipjes aan de zijkant van de silicone vorm kunnen de koekjes gemakkelijk en snel uit hun vorm gehaald worden. De 100% platina silicone geeft flexibiliteit en bakt niet aan.

## GEBRUIKSAANWIJZING



Meng de ingrediënten en laat ze in de koelkast staan.



Vul de vorm met het deeg tot aan de rand van de vorm



Druk het deeg goed aan tot de vorm helemaal vol zit. Verwijder het overtollig deeg.



Laat 20 min op 180°C in de oven bakken.



Trek, om de koekjes uit de vorm te halen de twee lipjes aan de zijkant voorzichtig naar beneden.



Vul de Cookie Glass naar wens.



---

## VOORZORGSMAATREGELEN


1. Geschikt voor magnetron, oven en vaatwasser.
2. Het product reinigen voor het eerste gebruik.
3. Vet de vorm de eerste keren lichtjes in, om gemakkelijk uit de vorm te halen.
4. Gebruik het product niet rechtstreeks op een vlam of warmtebron.
5. Voor gebruik in een gewone oven, de vormen in het midden of onderaan plaatsen.
6. Gebruik voor de reiniging geen schuursponsjes of schuurmiddelen.
7. Gebruik geen scherpe voorwerpen.

---

## Cookie Glass



### Ingrediënten

- 100 g boter
- 2 eetlepels bruine suiker (60 g)
-  225g bloem of volkoren bloem
- 1 theelepeltje vanillepoeder
- 1 snufje zout (2g)
- 1 eierdooier
- 20g water



Als je glutenintolerant bent, kun je ook genieten van je Cookie Glass. Voeg 225g glutenvrije bloem toe.

---

### Bereiding

1. Leg alvorens te beginnen alle ingrediënten klaar en laat de boter op kamertemperatuur staan. Snij de boter in blokjes en kneed het met je handen (laat het niet smelten in de magnetron of in een pan).
2. Meng in de broodmaker van Lékúé of in een kom de volgende droge ingrediënten: de bloem, de vanille, het zout en voeg beetje bij beetje de boter toe.
3. Meng de boter met de bloem en begin het te kneden. Voeg daarna de eierdooier toe en meng opnieuw. Voeg als laatste het water toe en blijf kneden totdat er een homogeen deeg verkregen is.
4. Als je een homogeen deeg hebt, maak dan een balletje en laat het 20 minuten in de koelkast staan (het is normaal dat het deeg wat brokkelig is).
5. Vul daarna iedere vorm met ongeveer 50 g deeg (tot het streepje op de bakvorm). Zorg ervoor dat de bakvormen goed vol zitten.
6. Als je alle bakvormen goed gevuld hebt, laat ze dan 20 minuten op 180°C in de oven bakken.
7. Verwijder na 20 minuten de koekjes uit de oven en laat ze nog een paar minuten afkoelen vooraleer u ze uit de vormen haalt.
8. Vul de koekjes met jouw favoriete ingrediënten en vullingen en...**geniet ervan!**

# Ideeën om je Cookie Glass te vullen

## ***Koekjesglas met Citroentaart***



### **Voor de citroencrème**

- \* 125 g vers geperst citroensap
- 50 g geraspte citroen
- 75 g water
- 2-3 eetlepels agavesiroop (80 g)
- 2 eierdooiers
- 20 g maïsmeeel

### **Ingrediënten voor het schuim**

- 1 eiwit
- 20 g water
- 2 lepeltjes suiker (50 g)



### **Bereiding voor de citroencrème**

**1.** Doe de maïsmeeel en de eierdooiers in een kom. Meng de ingrediënten tot een homogene massa. **2.** Doe het citroensap, het water, de siroop en de geraspte citroen in een pan. Zet dit tot het kookpunt op het vuur. **3.** Voeg de vloeistof van de pan beetje bij beetje toe aan de kom met het maïsmeeel en de eierdooiers totdat het goed gemengd is. **4.** Warm het daarna op een gemiddeld hoog pitje op en blijf kloppen tot het gebonden wordt. **5.** Vul elk koekjesglas met 20 tot 25 g crème. Bewaar ze in de koelkast.

### **Bereiding voor het schuim**

**6.** Klop het eiwit stijf. **7.** Warm de suiker en het water op op een middelhoog pitje. Het is belangrijk om te blijven roeren, de siroop moet dik worden maar niet hard. **8.** Voeg de siroop langzaam toe samen met de eiwitten. Het is belangrijk om voortdurend te blijven kloppen tot de eiwitten afgekoeld zijn. **9.** Plaats het mengsel in de Decomax of in een spuitzak en spuit het schuim over de crème. **10. Klaar om ervan te genieten!**

\* **Aanbeveling:** Als het koekje uit de vorm is gehaald, kun je alle schuimrozen laten bruinen. Als je niet over een brander beschikt, kun je de Cookie Glass gevuld met citroenschuim (zonder de Lékúé-vorm) in de oven zetten en ze 2 minuten op maximum vermogen gratineren op de grill-stand.

---

# Koekjesglas met melk



## Ingrediënten

50 g-80 g chocoladedipjes  
100 g pure chocolade  
200 g dierlijke of plantaardige melk

**\*Tip:** Als je tussen 50 en 60 g van één van de volgende ingrediënten toevoegt aan het deeg: chocoladedipjes, granen of nootjes, heb je meer Cookie Glass porties, 12 in plaats van 8.



## Bereiding

**1.** Als de koekjes klaar zijn, kun je met een kwastje de binnenkant van het koekje een dun laagje chocolade geven. Op deze manier is het koekje goed dicht. **2.** Laat de Cookie Glass 10 minuten in de koelkast staan. **3.** Vul ze met melk en... **Klaar om ervan te genieten!**

---

# Koekjesglas met rode vruchten



## Ingrediënten

100 g de yoghurt  
100 ml (slag)room  
40 g poedersuiker  
rode vruchten  
1 muntblaadje

**\*Verkrijg** een Cookie met meer vezels door granen aan het deeg toe te voegen. Ideaal om de dag goed te beginnen!



## Bereiding

**1.** Klop met de staafmixer de yoghurt en de room tot er een mousse verkregen wordt. **2.** Voeg langzaam de suiker toe tot het slagroom is. **3.** Vul de koekjesglazen met de mousse en de rode vruchten. Versier ze met muntblaadjes. **4.** Laat ze in de koelkast afkoelen en... **Klaar om ervan te genieten!**

# Печенье в форме стаканчика с начинкой

Удивите своих родных и друзей новыми оригинальными печеньями в форме стаканчиков. У вас получатся настоящие стаканчики! Благодаря форме кромки, вы легко и быстро сможете извлечь готовое изделие из формы. 100% платиновый силикон гарантирует гибкость и антипригарные свойства.

## СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



1 Смешайте ингредиенты и замесите тесто. Поставьте тесто в холодильник.



2 Заполните форму тестом до отметки на форме.



3 Прижимайте тесто к стенкам формы, чтобы оно плотно прилегало к форме. Уберите лишнее тесто.



4 Выпекайте 20 минут при 180°C.



5 Чтобы извлечь, стаканчик из формы, потяните за боковые ушки вниз.



6 Заполните стаканчики Cookie Glass на свой вкус.

---

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

**1.** Может использоваться в микроволновой печи, духовке и посудомоечной машине. **2.** Вымойте изделие перед первым использованием. **3.** Чтобы легко отделять десерт от формы, при первом использовании и нескольких последующих слегка смазывайте форму маслом. **4.** Не используйте изделие вблизи открытого огня или источника тепла. **5.** При использовании традиционной духовки поместите формы в ее средней части. **6.** При мытье форм не используйте металлические мочалки и абразивные средства. **7.** Не используйте режущие инструменты и принадлежности.

---

# Стаканчик из печенья *Cookie Glass*



## Ингредиенты

100 г сливочного масла  
2 столовые ложки коричневого сахара (60 г)  
☞ 225 г обычной или цельнозерновой муки  
1 чайная ложка ванильного сахара (5 г)  
Щепотка соли (2 г)  
1 яичный желток  
20 г воды



Если у вас аллергия на глютен, печенье *Cookie Glass* вам не противопоказано. Просто используйте безглютеновую муку (225 г).



## Приготовление

**1.** Перед началом приготовления подготовьте все ингредиенты и оставьте масло при комнатной температуре. Нарежьте масло на кубики и разомните его руками (не растапливайте масло в микроволновой печи или на сковороде). **2.** В хлебопечке *Lékié* или в миске смешайте следующие сухие ингредиенты: муку, ванильный сахар, соль, и понемногу добавляйте сливочное масло. **3.** Разотрите масло с мукой и начните замешивать тесто. Далее добавьте яичный желток и снова перемешайте. В конце добавьте воду и перемешивайте, пока у вас не получится однородное тесто. **4.** Когда тесто станет однородным, сформируйте из него шар и поставьте на 20 минут в холодильник (ничего страшного, если тесто потрескается). **5.** По истечении указанного времени положите в каждую формочку примерно 50 г теста (до отметки на форме). Убедитесь, что формочки заполнены, и тесто плотно прилегает к стенкам. **6.** Когда все формочки будут заполнены, поставьте их в духовку и выпекайте 20 минут при 180°C. **7.** Через 20 минут вытащите печенье из духовки и остудите немного перед тем, как извлекать их из формы. **8.** Заполните стаканчики по своему вкусу - **и можно пробовать!**

# Идеи начинок для ваших стаканчиков Cookie Glass

## Стаканчик из печенья с Лимонным тортом



### Ингредиенты для лимонного крема

- \* 125 г свежевыжатого лимонного сока
- 50 г тертой лимонной цедры
- 75 г воды
- 2-3 столовые ложки сиропа агавы (80 г)
- 2 яичных желтка
- 20 г кукурузного крахмала

### Ингредиенты для безе

- 1 яичный белок
- 20 г воды
- 2 столовые ложки сахара (50 г)



### Приготовление лимонного крема

**1.** В миску положите кукурузный крахмал и желтки. Перемешайте, чтобы у вас получилась однородная масса. **2.** В ковшик налейте лимонный сок, воду, сироп и добавьте лимонную цедру. Доведите до кипения. **3.** В миску с кукурузным крахмалом и желтками постепенно добавляйте жидкость из ковшика и хорошо перемешайте. **4.** Подогрейте на среднем огне и взбейте до загустения. **5.** Извлеките стаканчики из формы. В каждый стаканчик добавьте 20-25 г крема. Поставьте в холодильник.

### Приготовление безе

**6.** Взбейте белки до устойчивых пиков. **7.** На среднем огне подогрейте сахар и воду. Не прекращайте помешивать, так как сироп должен загустеть, но не превратиться в карамель. **8.** Понемногу добавляйте сироп во взбитые белки. Не прекращайте взбивать, пока белки не остынут. **9.** Поместите получившуюся смесь в Десотях или в кондитерский рукав и выложите в стаканчики вверх кремом. **10. Можно пробовать!**

- \* **Советы:** После того как вы извлечете стаканчик из формы, можно обжечь розочки из безе при помощи кулинарной горелки. Если у вас нет кулинарной горелки, поставьте Cookie Glass, наполненные лимонным безе (уже без формочек Léküé), в духовку, включите гриль на максимальную мощность и поддержите 2 минуты.

---

## Стаканчик из печенья с молоком



### Ингредиенты

50-80 г шоколадных капель  
40 г темного шоколада  
200 г животного или растительного молока

\***Совет:** При добавлении в тесто 50 и 60 шоколадных чипсов, злаков или орехов, у вас получится больше порций Cookie Glass: 12 вместо 8.



### Приготовление

**1.** Когда ваше печенье будет готово, при помощи кисточки покройте внутренние стенки стаканчиков тонким слоем шоколада. Таким образом вы “запечатаете” печенье. **2.** Остудите стаканчики Cookie Glass в течение 10 минут в холодильнике. **3.** Заполните молоком и... **можно попробовать!**

---

## Стаканчик из печенья с ягодами



### Ингредиенты

100 г йогурта  
100 г сливок для взбивания  
40 г сахарной пудры  
ягоды  
1 листик мяты

\*Приготовьте печенье с большим содержанием клетчатки, добавив в тесто злаки. Идеальный завтрак для плодотворного дня!



### Приготовление

**1.** При помощи венчика взбейте йогурт и сливки до состояния мусса. **2.** Понемногу добавляйте сахар, пока у вас не получатся взбитые сливки. **3.** Заполните стаканчики из печенья муссом и ягодами. Украсьте мятой. **4.** Остудите в холодильнике и... **можно подавать!**

# Fyldte cookies, formet som glas

Overrask familie og venner med en ny og særpræget cookie, formet som et glas. Du opnår en perfekt form! Silikoneformens kanter gør det let og hurtigt at fjerne formen. Den 100 % platinum silikone giver fleksibilitet og er nonstick.

## BRUGSANVISNING



Bland ingredienserne og ælt dem. Lad massen hvile i køleskabet.



Fyld formen med massen op til mærket på formen.



Pres massen godt sammen, for at den klæber godt fast til formen. Fjern overskydende masse.



Bag i ovnen i 20 min. Ved 180 °C.



For at fjerne formen, træk forsigtigt ned i kanterne.



Fyld dine Cookie Glas efter egen smag.



---

## FORHOLDSREGLER

**1.** Formene kan bruges i mikroovn, ovn og kan komme i opvaskemaskinen. **2.** Vask produktet, før det tages i brug. **3.** For at kunne få dine cookies ud af formene, skal formene smøres let de første par gange de bruges. **4.** Produktet må ikke bruges direkte over åben ild eller anden varmekilde. **5.** I en traditionel ovn anbringes produktet i den mellemste-nederste del. **6.** Formene må ikke vaskes af med skuresvampe eller rengøres med ridsende produkter. **7.** Der må ikke bruges skarpe redskaber.

---

## Cookie Glass



x8



60 min



20 min

Bagetid

### Ingredienser

100 gr. smør  
2 spsk. brun sukker (60 gr.)  
225 gr. mel eller fuldkornsmel  
1 tsk. Vaniljepulver (5 gr.)  
1 knivspids salt (2 gr.)  
1 æggeblomme  
20 gr. vand



Hvis du er cøliaker kan du også nyde dine Cookie Glass. Tilføj 225 gr. mel uden gluten.



### Tilberedning

**1.** Før du begynder, skal du organisere alle ingredienserne og efterlade smørret ved stuetemperatur. Smørret skæres i tern og blødgøres med hænderne (må ikke smeltes i mikroovn eller på en pande). **2.** I en Lékué brødform eller i en skål blandes følgende tørre ingredienser: Mel, vanilje, salt og derefter tilsættes smørret lidt efter lidt. **3.** Smelt smørret i melet og begynd at ælte det. Derefter tilsættes æggeblommerne og der blandes igen. Til sidst tilsættes vandet og der æltes indtil der opnås en jævn masse. **4.** Når du har opnået en jævn masse, skal du lave en kugle og lade den hvile 20 minutter i køleskabet (det er normalt at massen revner). **5.** Efter massen har hvilet fyldes hver form med ca. 50 gr. masse (op til mærket på formen). Sørg for at formene fyldes og sammenpresses korrekt. **6.** Når alle formene er fyldt, skal de bages i ovnen i 20 min. ved 180 °C. **7.** Efter 20 minutter tages kiksene ud af ovnen og lad dem køle af nogle minutter før formen fjernes. **8.** Fyld kiksene med dine yndlingsingredienser og fyld og... **nyd dem!**

# Idéer til fyldning af dine Cookie Glass

## ***Lille kikseglass fyldt med citrontærte***



### **Ingredienser til citroncreme**

- \* 125 gr. friskpresset citronjuice
- 50 gr. reven citronskal
- 75 gr. vand
- 2-3 spsk. agavesirup (80 gr.)
- 2 æggeblommer
- 20 gr. majsmelet

### **Ingredienser til marengs**

- 1 æggehvide
- 20 gr. vand
- 2 spsk. sukker (50 gr.)



### **Tilberedning af citroncreme**

1. Læg majsmelet og æggeblommerne i en skål. Bland indtil der opnås en jævn tekstur.
2. Samtidig tilsættes citronjuice, vand, sirup og citronskallen til en kasserolle. Varm det indtil det når kogepunktet.
3. Indholdet fra kasserollen tilføjes til skålen med majsmelet og æggeblommerne lidt efter lidt indtil det er godt blandet.
4. Når det er blandet, opvarm ved lav varme og piske indtil det bliver tykkere.
5. Fyld kiksglasset du har taget ud af formen med 20 gr. - 25 gr. creme. Gem dem i køleskabet.

### **Tilberedning af marengs**

6. Pisk æggehviderne stive.
7. Opvarm sukkeret og vandet ved mellem varme. Det er vigtigt at du ikke stopper med at røre, sukkerlagen skal være tyk med ikke som karamel.
8. Tilsæt langsomt sukkerlagen til æggehviderne. Det er vigtigt at blive ved med at røre indtil æggehviderne køler af.
9. Læg blandingen i Decomax, eller i en sprøjtepose og sprøjt marengsene ud oven på cremen.
10. **Klar til at nyde dem!**

\* **Anbefaling:** Når du har taget kiksen ud af formen, kan du gratinere alle marengsrosetterne. Hvis du ikke har en gasbrænder, kan du placere dine Cookie Glass fyldt med citronmarengs (uden Lékué formen) i ovnen, og med grill-funktionen ved den højeste varme kan du gratinere dem lidt i 2 minutter.

---

## Lille kikseglas fyldt med mælk



### Ingredienser

50 gr. - 80 gr. Chokoladestykker  
100 gr. mørk chokolade  
200 gr. dyremælk eller plantemælk

\***Tip:** Hvis du tilføjer mellem 50 og 60 gr. af nogle af massens følgende ingredienser: Chokoladestykker, kornsorter eller tørrede frugter, kan du opnå flere portioner af Cookie Glass, 12 portioner i stedet for 8.



### Tilberedning

**1.** Når dine kiks er klar, kan du bruge en pincet til at dække kiksens inderside med et tyndt lag chokolade. Således kan du forsegle kiksens. **2.** Lad dine Cookie Glass køle af i 10 minutter i køleskabet. **3.** Fyld dem med mælk og... **klar til at nyde dem!**

---

## Lille kikseglas fyldt med røde frugter



### Ingredienser

100 gr. yoghurt  
100 gr. piskefløde  
40 gr. flormelis  
røde frugter  
1 mynteblad

\*Opnå en Cookie med mere fiber, ved at tilføje kornsorter til din masse. Perfekt til en start på dagen fyldt med energi!



### Tilberedning

**1.** Pisk yoghurten og fløden med et piskeris indtil der opnås en mousse. **2.** Tilsæt sukkeret lidt efter lidt indtil massen bliver stiv. **3.** Fyld kikseglassene med mousse og røde frugter. Pynt med myntebladene. **4.** Lad afkøle i køleskabet i og... **klar til servering!**

# Täytetyt, lasinmuotoiset keksit!

Yllätä perheesi ja ystäväsi uusilla ja herkullisilla lasinmuotoisilla kekseillä. Täydellinen muotoilu! Silikonimuotin sivukielekkeillä keksin voi poistaa muotista helposti ja nopeasti. 100 % platinasilikoni on joustavaa ja tarttumatonta.

## KÄYTTÖOHJE



1 Sekoita ainekset ja vaivaa taikina. Anna taikinan seistä muutaman minuutin jääkaapissa.



2 Täytä muotti taikinalla muotissa olevaan merkkiin asti.



3 Painele taikinaa siten, että se tarttuu kunnolla muottiin. Poista ylimääräinen taikina.



4 Paista uunissa 20 minuuttia 180 °C lämpötilassa.



5 Poista muotista vetämällä sivukielekkeistä varovaisesti alaspäin.



6 Täytä Cookie Glassit makusi mukaan.

---

## VAROITUKSIA

**1.** Voi käyttää mikroaaltouunissa ja uunissa sekä pestä astianpesukoneessa. **2.** Pese tuote ennen käyttöä. **3.** Öljyä tai voitele muotti kevyesti ensimmäisillä käyttökertoilla, jotta muotti olisi helpompi irrottaa. **4.** Älä aseta tuotetta suoraan liekin tai lämmönlähteen päälle. **5.** Uunissa muotit sijoitetaan uunin keski- tai alaosaan. **6.** Älä käytä pesussa karkeita tai hankaavia tuotteita. **7.** Älä koske muotteihin terävillä esineillä.


---

## Cookie Glass



Kypsytysaika

### Ainekset

100 g voita  
2 lusikallista tummaa sokeria (60 g)  
 225 g jauhoja tai kokojyväjauhoja  
1 teelusikallinen vaniljajauhetta (5 g)  
1 hyppysellinen suolaa (2 g)  
1 munankeltuainen  
20 g vettä



Voit nauttia Cookie Glass -kekseistä, vaikka olisitkin keliakikko. Lisää 225 g gluteenitonta jauhoa.

---

### Valmistus

**1.** Ennen kuin aloitat, järjestä kaikki ainekset valmiiksi ja ota voi huoneenlämpöön. Leikkaa voi kuutioiksi ja pehennä se käsin (älä sulata voita mikroaaltouunissa tai paistinpannalla). **2.** Sekoita Lékuén leipäkypsytinissä tai kulhossa seuraavat kuivat ainekset: jauhot, vanilja, suola ja lisää sitten voita vähän kerrallaan. **3.** Murenna voi jauhojen sekaan ja aloita vaivaaminen. Lisää sen jälkeen munankeltuainen ja sekoita uudelleen. Lisää lopuksi vesi ja vaivaa, kunnes taikinasta tulee tasaista. **4.** Kun taikina on tasaista, muodosta siitä pallo ja anna seistä 20 minuuttia jääkaapissa (on täysin normaalia, että taikinasta tulee murenevaa). **5.** Seisottamisen jälkeen täytä jokainen muotti noin 50 g:lla taikinaa (muotissa olevaan merkkiin asti). Varmista, että muotit on kunnolla täytetty ja että täyte on puristettu kiinteäksi. **6.** Kun kaikki muotit on täytetty, paista uunissa 20 minuuttia 180 °C lämpötilassa. **7.** Poista keksit uunista 20 minuutin kuluttua ja anna niiden jäähtyä muutaman minuutin ennen muotista poistamista. **8.** Täytä keksit haluamillasi aineksilla ja täytteillä – **ja nauti!**

# Ideoita Cookie Glassin

## ***Keksilasillinen sitruunakakun kera***



### **Sitruunakreemin ainekset**

- \* 125 g vasta puristettua sitruunamehua
- 50 g raastettua sitruunaa
- 75 g vettä
- 2-3 lusikallista agavesiirappia (80 g)
- 2 munankeltuista
- 20 g maissitärkkelystä

### **Marengin ainekset**

- 1 munanvalkuainen
- 20 g vettä
- 2 lusikallista sokeria (50 g)



### **Sitruunakreemin valmistaminen**

1. Lisää maissitärkkelys ja munankeltuaiset kulhoon. Sekoita, kunnes siitä tulee koostumukseltaan tasaista.
2. Lisää kattilaan sitruunanmehu, vesi, siirappi ja raaste. Kuumenna, kunnes seos alkaa kiehua.
3. Lisää vähän kerrallaa nestettä kattilastan kulhoon, jossa sekoitit maissitärkkelyksen ja munankeltuaiset niin, että ainekset sekoittuvat hyvin.
4. Sekoittamisen jälkeen kuumenna keskilämmöllä ja vatkaa, kunnes seos sakenee.
5. Täytä jokainen keksilasi 20 g–25 g:lla kreemiä muotista poistamisen jälkeen. Jätä jääkaappiin odottamaan tarjoilua.

### **Marengin valmistaminen**

6. Vatkaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi.
7. Kuumenna sokeri ja vesi keskilämmöllä. Sekoita koko ajan, sokeriliuoksen tulee olla sakeaa, mutta siitä ei saa tulla karamellia.
8. Lisää sokeriliuos hitaasti valkuaisiin. On tärkeää sekoittaa koko ajan, kunnes valkuaiset jäähtyvät.
9. Laita seos Decomaxiin tai leivospursottimeen ja lisää marenki kreemin päälle.
10. **Valmiina nautittavaksi!**

\***Suositus:** Kun keksi on poistettu muotista, voit gratinoida kaikki marenkiruusukkeet. Jos sinulla ei ole käytössäsi puhalluslampua, voit asettaa sitruunamarengilla täytetyt Cookie Glassit (ilman Lékué-muottia) uuniin ja gratinoida kevyesti 2 minuutin ajan grillin ollessa täydellä teholla.

---

# Keksilasillinen maidon kera



## Ainekset

50 g–80 g suklaahippuja  
100 g tummaa suklaata  
200 g eläin- tai kasviperaistä maitoa

\***Neuvo:** Saat 12 Cookie Glass -annosta 8 sijasta, jos lisäät taikinaan 50–60 g jotakin seuraavista aineksista: suklaalastuja, muroja tai pähkinöitä.



## Valmistus

**1.** Kun keksit ovat valmiita, sivele pensselillä keksin sisäosa ohuella suklaakerroksella. Tällä tavalla keksin pinta suljetaan tiiviiksi. **2.** Anna Cookie Glassien jäähtyä 10 minuuttia jääkaapissa. **3.** Täytä maidolla ja... **valmiina nauttavaksi!**

---

# Keksilasillinen metsämarjojen kera



## Ainekset

100 g jogurttia  
100 g kuohukermää  
40 g tomusokeria  
marjoja  
1 mintun lehti

\*Lisää Cookie-kekseihin kuitua lisäämällä taikinaan muroja. Hieno tapa aloittaa päivä energialla!



## Valmistus

**1.** Vatkaa jogurtti ja kerma käsivatkaimeilla, kunnes siitä muodostuu mousse. **2.** Lisää sokeria vähän kerrallaan, kunnes seos on vaahdottunut. **3.** Täytä keksilasit moussella ja marjoilla. Koristele mintunlehdillä. **4.** Anna jäähtyä jääkaapissa ja... **valmiina tarjoiltavaksi!**

# LÉKUÉ



**BPA  
FREE**

**100%  
PLATINUM  
SILICONE**

**NON  
STICK**

**10  
YEAR  
GUARANTEE**



 + 220°C  
+ 428°F  
- 60°C  
- 76°F



**Tested&Approved** by FDA/LBFR/JAPAN



**#lekue**



**lekue.com**

**info@lekue.com**

**+34 93 574 26 40**

**Lékué** Barcelona 16 · 08120 · La Llagosta · Spain · ES B61059754

Concept & Design by LÉKUÉ in Barcelona.



De conformidad con la normativa europea y FDA vigente de materiales en contacto con alimentos. · De conformitat amb la normativa europea i FDA vigent de materials en contacte amb aliments. Núm RSIPAC: 39.05271/CAT. In compliance with European and FDA regulatory requirements for food contact materials. · Conformément à la norme européenne et à la FDA en vigueur, relatives aux matériaux en contact avec les aliments. · Em conformidade com a normativa europeia e FDA em vigor relativa aos materiais em contacto com os alimentos. · In conformitá alla normativa europea in vigore sui materiali in contatto con alimenti. · Gemäß der Europäischen Richtlinien für Gegenstände in Kontakt mit Lebensmittel. · Overeenkomstig de Europese richtlijnen voor gebruiksvoorwerpen in verbinding met levensmiddelen. · В соответствии с действующим европейским законодательством по материалам контакта с пищевыми продуктами · Godkendt til kontakt med fødevarer af både EU og FDA (de amerikanske fødevarermyndigheder). · Noudattaa ruoka-aineiden kanssa kosketuksissa olevista materiaaleista annettua eurooppalaista standardia ja voimassaolevaa FDA:ta.