

# Cornet Party



- Geef een **nieuwe draai** aan **traditionele recepten**. Tover pizza, quiche, tortilla, ijs, cake ... om in **hoortjes**.
- **Oneindig veel mogelijkheden**: geschikt voor de koelkast, diepvries, magnetron én oven.
- Bestaat uit 5 elementen:
  - **4 hoortjes** voorzien van **lijnen** die de **plaatsing** van de **deegreepjes** aanduiden en een ideale manier van overlappen mogelijk maken. Dit is een richtlijn. Gemaakt uit UltraPro materiaal waardoor ze hittebestendig zijn en dus geschikt voor de oven tot +250 °C.
  - **Reepjessnijder**: om in één keer 2 reepjes deeg van de ideale breedte te maken. Dient ook als **opbergruimte** voor de 4 hoortjes voor het compact te bewaren.
- **Brede basis en rand** voor een goede stabiliteit tijdens het bereiden en koken.
- De **binnenkant** van het hoortje is **hol** voor:
  - het snel goudbruin en krokant bakken
  - vullen van de hoortjes en de vulling te bakken of in te vriezen.
- Stel de **Receptenboekje Cornet Party** voor met leuke culinaire ideeën en voor een aanvullende verkoop.



## Dimensies

Ø 8,4 x 14 cm h

# Gebruik

- Gebruik bij voorkeur een **zeer koud deeg** om het maken van de reepjes te vergemakkelijken.
- Laat de hoorntjes, behalve als dit anders aangegeven is, rechtop op het **Multiflex Ovenblad** bakken die op het koude rooster van de oven gelegd is.
- Voor het **eenvoudig ontvormen**:
  - laat een kleine ruimte tussen het deeg en de onderrand (basis) van het hoorntje. Indien nodig, maak gebruik van de **Silicone Spatel Smal / Flessenspatel** om de hoorntjes van de vorm te halen.
  - houd de punt van het hoorntje naar beneden zodat het eidooierlaagje niet op de onderrand en daaroverheen loopt.
- Rol voor kleinere hoorntjes, als borrelhapje, het deeg maar tot halverwege de vorm.
- Presenteer je zelfgemaakte hoorntjes in kleine shotglazen, in een display van ijshoorntjes of gewoon liggend op een bord.



## Hoorntjes van deegrepen

Gebruik voor 4 hoorntjes de helft van een kant-en-klaar uit te rollen deeg (Ø 28 cm). In geval van zelfgemaakt deeg, rol dan een rechthoek van ongeveer 20 x 35 cm uit.

Snij er de reepjes uit en leg ze, elkaar overlappend, op de hoorntjes. Begin aan de punt, maak deze goed vast en draai vervolgens het hoorntje rond zodanig dat het deegreepje errond draait.

## Egale hoorntjes

Rol voor 4 hoorntjes het kant-en-klaar uit te rollen deeg uit, of rol het zelfgemaakte deeg uit tot een diameter van 20 cm en snij dit dan in 4 kwarten.

Rol het deeg rond de hoorntjes en druk de randen en de punt goed aan. Prik vast met een tandenstoker indien nodig.

