

Betty Bossi



Cracker Roller

Instructions and recipes
Instructions et recettes
Instrucciones y recetas



Clever ideas for clever cooks



Cracker Roller

For the production of crackers & crispbread

Pour la préparation de crackers et de pain suédois

Para la producción de galletas saladas y pan crujiente sueco

EN

⚠ WARNING

Do not use scouring agents or steel wool to clean the Cracker Roller as this may damage the surface. The Cracker Roller is not dishwasher safe. Hand wash in a mild soap solution with warm water.

ES

⚠ ADVERTENCIA

No utilice abrasivos o lana de acero para lavar el Cracker Roller, ya que se puede dañar la superficie. El Cracker Roller no es apto para el lavavajilla. Lave a mano en una solución de agua tibia y un detergente suave.

FR

⚠ AVERTISSEMENT

N'utilisez pas de décapant ni de laine d'acier pour nettoyer le Cracker Roller car cela risquerait d'en endommager la surface. Le Cracker Roller ne va pas au lave-vaisselle. Lavez-le à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle doux.



Cracker Roller

Create your own crispbread and crackers

We all know it: Homemade crackers and crispbread do taste the best. And now it's easier than ever to make your own; all you need is the new Cracker Roller! Additional benefit? You'll always know what's inside: healthy and, if desired, gluten-free ingredients. With added spices and creative toppings you can turn these creations into real crunchy snack sensations.

- 1 Roller for 2 applications: crackers and crispbread
- Create healthy snacks or sensational party finger food – baked goodies for any occasion
- Your recipe – your ingredients, always in the know what's inside
- Little to no waste, thanks to precise cutting
- Ideal for doughs from 1/8 inch (cracker) up to 1/4 inch (crispbread) thick.

Oven temperatures: Apply for baking with conventional gas ovens. When using a convection oven (with fan; hot air), the baking or roasting temperature should be reduced by about 35 °F. Please refer to the manual of your oven manufacturer.

Cracker Roller

Créez vos propres crackers et pain suédois

Nous le savons tous : les crackers et le pain suédois faits maison sont bien meilleurs. Et les préparer n'a jamais été aussi facile qu'avec le nouveau Cracker Roller ! L'avantage ? Vous savez toujours ce qu'il y a dedans : des ingrédients sains et, le cas échéant, sans gluten. Ajoutez des épices ou des garnitures créatives, et créez de savoureux amuse-gueules croustillants.

- 1 rouleau, 2 applications : crackers et pain suédois
- Snack sain pour une pause entre-deux ou amuse-gueule créatif pour une fête entre amis – l'encas idéal en toute occasion
- Votre recette et vos ingrédients pour toujours savoir ce qu'il y a dedans
- Peu voire aucune perte grâce à une grande précision de découpe
- Convient pour les pâtes de 1/8 (crackers) à 1/4 (pain suédois) de pouce d'épaisseur

Températures du four : Valables pour les fours à gaz traditionnels. Pour la cuisson à chaleur tournante, la température est d'env. 35°F inférieure. Veuillez respecter les indications du fabricant de votre four.

Cracker Roller

Haga su propio pan crujiente sueco o sus galletas saladas

Todos sabemos que las galletas saladas y el pan crujiente sueco hecho en casa son lo máximo. Y hacerlos en casa es ahora más fácil que nunca: ¡todo lo que necesita es el nuevo Cracker Roller! Además, esto tiene una ventaja adicional: siempre sabrá qué es lo que come: ingredientes saludables y si lo desea sin gluten. Agregando algunas especias y creativas coberturas, podrá convertir sus creaciones en sensacionales bocadillos crujientes.

- 1 rodillo para 2 usos: galletas saladas y pan crujiente sueco
- Haga saludables aperitivos o sensacionales bocadillos de fiesta: ¡golosinas horneadas para cualquier ocasión
- Con su receta y sus ingredientes siempre sabrá lo que hay dentro
- Gracias a la precisión del corte casi no genera residuos
- Ideal para masas de $\frac{1}{8}$ (galletas) a $\frac{1}{4}$ de pulgada de espesor (pan crujiente sueco)

Temperatura de horneado: Aplique para hornear en horno a gas convencional. Al usar un horno de convección (con ventilador, aire caliente) la temperatura de horneado o rostizado debe reducirse aproximadamente 35°F. Consulte el manual del fabricante del horno.



Step by step

1



2



3



4



EN

Prior to first use

Remove all packaging parts and clean the product according to the cleaning instructions.

Instructions

1. Roll out the dough on a floured surface to a thickness of approx. $\frac{1}{8}$ inch (cracker) or $\frac{1}{4}$ inch (crispbread), as required by the recipe (Fig. 1).
Chef's note: After rolling, ensure that the dough does not stick to the working surface.
 2. Dust the top of the rolled dough with some flour. Roll the Cracker Roller across the dough, while applying firm pressure. Repeat this process strip by strip until the whole dough is imprinted (Fig. 2).
 3. Place the imprinted dough strips on baking sheets lined with parchment paper.
 4. Bake according to the recipe's time and temperature specifications. Remove the baking sheets, cool slightly, then break up the crispbread or crackers, cool them completely on a nonstick cooling rack (Fig. 3).
Important note: For crispbread, break at every third imprinted edge. For crackers, break at every imprinted edge.
-

Cleaning

Do not use scouring agents or steel wool to clean the Cracker Roller. The Cracker Roller is not dishwasher safe. Hand wash in a mild soap solution with warm water. Hand dry with a dishtowel or air dry. Keep away from children.

Avant la première utilisation

Retirez toutes les pièces de l'emballage et nettoyez le produit conformément aux instructions de nettoyage.

Mode d'emploi

1. Abaissez la pâte sur une surface préalablement farinée jusqu'à une épaisseur d'env. 1/8 (crackers) ou 1/4 de pouce (pain suédois) en fonction de la recette (fig. 1).

Remarque du chef : après l'abaisse, la pâte ne doit pas coller au plan de travail.

2. Farinez légèrement la face supérieure de l'abaisse de pâte. Passez le Cracker Roller sur toute la surface de la pâte en exerçant une certaine pression. Répétez cette opération bande après bande jusqu'à ce que toute la pâte soit gaufrée (figure 2).
-

4. Placez les bandes de pâte gaufrée sur des plaques de cuisson recouvertes de papier de cuisson.
-

4. Faites cuire au four selon les indications de durée et de température mentionnées dans la recette. Sortez les plaques du four, laissez légèrement refroidir, puis rompez le pain suédois ou les crackers et laissez-le(s) refroidir sur une grille (figure 3).

Remarque importante : pour le pain suédois, veillez à casser une arête de gaufrage sur trois. Pour les crackers, cassez chaque arête de gaufrage.

Nettoyage

N'utilisez pas de décapant ni de laine d'acier pour nettoyer le Cracker Roller. Le Cracker Roller ne va pas au lave-vaisselle. Lavez-le à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle doux. Séchez-le avec un torchon ou laissez-le sécher à l'air libre. Maintenez-le hors de portée des enfants.

Antes del primer uso

Retire todas las partes del envoltorio y lave el producto según las instrucciones de limpieza.

Mode d'emploi

1. Estire la masa sobre una superficie enharinada hasta alcanzar un espesor de más o menos 1/8 de pulgada (galletas saladas) o de 1/4 de pulgada (pan crujiente sueco) según lo que indique la receta (imagen 1).

Nota del chef: Después de estirar la masa, asegúrese de que esta no se pega a la superficie de trabajo.

2. Espolvoree la cara superior de la masa estirada con un poco de harina. Pase el Cracker Roller por la masa aplicando una presión firme. Repita este procedimiento en cada tira hasta que haya estampado la masa completa (imagen 2).
-

3. Coloque las tiras de masa estampadas en una bandeja de horno cubierta con papel vegetal.
-

4. Hornee de acuerdo con las especificaciones de tiempo y temperatura de la receta respectiva. Retire la bandeja del horno, deje enfriar un poco y luego divida las galletas o el pan crujiente sueco. Deje enfriar completamente en una rejilla antiadherente (imagen 3).

Nota importante: Si está haciendo pan crujiente sueco, separe cada tres bordes estampados. En el caso de las galletas saladas, divida en cada borde estampado.

Limpieza

No utilice abrasivos o lana de acero para lavar el Cracker Roller. El Cracker Roller no es apto para lavavajillas. Lave a mano en una solución de agua tibia y un detergente suave. Seque a mano con un paño de cocina o con un secador de aire. Mantenga fuera del alcance de los niños.



Crispbread

Preparation: approx. 15 min. | Resting time: approx. 30 min. | Baking: approx. 40 min.

- 3 1/3 cups All-purpose flour**
- 3/4 cup Walnut flour**
- 1 oz Flax seeds**
- 1 Tsp Salt**
- 1 Tsp Dry yeast**
- 1 cup Water, slightly warm**
- 1 Tbsp Canola oil**

1. Mix the flour with all other dry ingredients in a bowl. Add water and oil, and knead to a soft, smooth dough. Let it rest for approx. 30 min.
2. Roll out the dough on a floured surface into approx. 1/4 inch thick rectangles. Roll the Cracker Roller across the dough while applying firm pressure. Place the imprinted dough strips on baking sheets, lined with parchment paper.
3. **Baking:** approx. 40 min. in the oven preheated to 400°F. Remove the baking sheets, cool slightly, then break up the crispbread, and cool them completely on a nonstick cooling rack.

Shelf-life: approx. 1 week in a sealed jar.



Curry crispbread

Preparation: approx. 15 min. | Resting time: approx. 30 min. | Baking: approx. 40 min.

3 ½ cups Whole wheat flour
3 oz Mixed seeds, ground
3 Tbsp Mild curry powder
2 Tbsp Thyme, finely chopped
1 Tsp Salt
1 Tsp Baking powder
1 cup Water, slightly warm
1 Tbsp Canola oil

1. Mix the flour with all other dry ingredients in a bowl. Add water and oil, and knead to a soft, smooth dough. Let it rest for approx. 30 min.
2. Roll out the dough on a floured surface into approx. ¼ inch thick rectangles. Roll the Cracker Roller across the dough while applying firm pressure. Place the imprinted dough strips on baking sheets, lined with parchment paper.
3. **Baking:** approx. 40 min. in the oven preheated to 400°F. Remove the baking sheets, cool slightly, then break up the crispbread, and cool them completely on a nonstick cooling rack.

Shelf-life: approx. 1 week in a sealed jar.

Gluten-free beet crackers

Preparation: approx. 15 min. | Baking: approx. 18 min.

- 3 ½ cups Buckwheat flour**
- 3 oz Black Sesame seeds**
- 2 Tbsp Horseradish, finely grated**
- 1 Tsp Salt**
- 1 Tsp Baking powder**
- 1 cup Beet Juice**
- 1 Tbsp Canola oil**

- 1.** Mix the flour with all other dry ingredients in a bowl. Add beet juice and oil, and knead to a soft, smooth dough. Let it rest for approx. 30 min.
- 2.** Roll out the dough on a floured surface into approx. ⅛ inch thick rectangles. Roll the Cracker Roller across the dough while applying firm pressure. Place the imprinted dough strips on baking sheets, lined with parchment paper.
- 3. Baking:** approx. 40 min. in the oven preheated to 400°F. Remove the baking sheets, cool slightly, then break up the crackers, and cool them completely on a nonstick cooling rack.

Shelf-life: approx. 1 week in a sealed jar.



Sweet crackers with flower petals

Preparation: approx. 15 min. | Baking: approx. 10 min.

5 oz Butter, soft
5 oz Powdered sugar
1 Egg
2 Tsp Vanilla extract
1 Pinch of salt

2½ cups All-purpose flour
1 Tsp Baking powder
2 Tbsp Edible dried flowers petals

1. Mix butter, sugar, egg, vanilla extract and salt with the whisk of the hand mixer until the mixture turns lighter in color.
2. Combine all the remaining ingredients, add to the mixture and knead into a soft, smooth dough.
3. Roll out the dough on a floured surface into approx. ⅛ inch thick rectangles. Roll the Cracker Roller across the dough while applying firm pressure. Place the imprinted dough strips on baking sheets, lined with parchment paper.
4. **Baking:** approx. 40 min. in the oven preheated to 400°F. Remove the baking sheets, cool slightly, then break up the crackers, and cool them completely on a nonstick cooling rack.

Shelf-life: approx. 1 week in a sealed jar.

Pain suédois

Mise en place et préparation : env. 15 min

Temps de repos : env. 30 min

Cuisson : env. 40 min

3 1/3	tasses de farine
3/4	de tasse de farine de noix
1 oz	de graines de lin
1 c.c.	de sel
1 c.c.	de levure sèche
1	tasse d'eau tiède
1 c.s.	d'huile de colza

- Mélanger la farine et tous les ingrédients secs dans un saladier. Ajouter l'eau et l'huile, puis pétrir jusqu'à obtention d'une pâte lisse et souple. Laisser reposer env. 30 min.
- Abaisser la pâte sur une surface farinée en rectangles d'env. 1/4 de pouce d'épaisseur. Passer le Cracker Roller sur toute la surface de la pâte en exerçant une certaine pression. Placer les bandes de pâte gaufrée sur des plaques de cuisson recouvertes de papier de cuisson.
- Cuisson** : env. 40 min au four préchauffé à 400°F. Sortir les plaques du four, laisser légèrement refroidir, rompre le pain suédois, puis le laisser refroidir complètement sur une grille anti-adhésive.

Durée de conservation : Env. une semaine dans un pot hermétique.

Pain suédois au curry

Mise en place et préparation : env. 15 min

Temps de repos : env. 30 min

Cuisson : env. 40 min

3 1/3	tasses de farine complète
3 oz	de mélange de graines, moulues
3 c.s.	de curry doux
2 c.s.	de thym, finement haché
1 c.c.	de sel
1 c.c.	de levure chimique
1	tasse d'eau, tiède
1 c.s.	d'huile de colza

- Mélanger la farine et tous les ingrédients secs dans un saladier. Ajouter l'eau et l'huile, puis pétrir jusqu'à obtention d'une pâte lisse et souple. Laisser reposer env. 30 min.
- Abaisser la pâte sur une surface farinée en rectangles d'env. 1/4 de pouce d'épaisseur. Passer le Cracker Roller sur toute la surface de la pâte en exerçant une certaine pression. Placer les bandes de pâte gaufrée sur des plaques de cuisson recouvertes de papier de cuisson.
- Cuisson** : env. 40 min. au four préchauffé à 400°F. Sortir les plaques du four, laisser légèrement refroidir, rompre le pain suédois, puis le laisser refroidir complètement sur une grille anti-adhésive.

Durée de conservation : Env. une semaine dans un pot hermétique.

Crackers sans gluten à la betterave rouge

Mise en place et préparation : env. 15 min

Cuisson : env. 18 min

3 1/3	tasses de farine de sarrasin
3 oz	de graines de sésame noir
2 c.s.	de raifort, finement râpé
1 c.c.	de sel
1 c.c.	de levure chimique
1 tasse	de jus de betterave rouge
1 c.s.	d'huile de colza

1. Mélanger la farine et tous les ingrédients secs dans un saladier. Ajouter le jus de betterave rouge et l'huile, puis pétrir jusqu'à obtention d'une pâte souple et lisse. Laisser reposer env. 30 min.
2. Abaisser la pâte sur une surface farinée en rectangles d'env. 1/8 de pouce d'épaisseur. Passer le Cracker Roller sur toute la surface de la pâte en exerçant une certaine pression. Placer les bandes de pâte gaufrée sur des plaques de cuisson recouvertes de papier de cuisson.
3. **Cuisson** : env. 40 min. au four préchauffé à 400°F. Sortir les plaques du four, laisser légèrement refroidir, rompre les crackers, puis les laisser refroidir complètement sur une grille anti-adhésive.

Durée de conservation : Env. une semaine dans un pot hermétique.

Crackers aux pétales de fleurs

Mise en place et préparation : env. 15 min

Cuisson : env. 10 min

5 oz	de beurre mou
5 oz	de sucre glace
1	œuf
2 c.c.	d'extrait de vanille
1	pinçée de sel

2 1/2	tasses de farine
1 c.c.	de levure chimique
2 c.s.	de pétales de fleurs comestibles séchés

1. Mélanger le beurre, le sucre, l'œuf, l'extrait de vanille et le sel avec le fouet du batteur-mixeur jusqu'à ce que la préparation blanchisse.
2. Ajouter le reste des ingrédients et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte souple et lisse.
3. Abaisser la pâte sur une surface farinée en rectangles d'env. 1/8 de pouce d'épaisseur. Passer le Cracker Roller sur toute la surface de la pâte en exerçant une certaine pression. Placer les bandes de pâte gaufrée sur des plaques de cuisson recouvertes de papier de cuisson.
4. **Cuisson** : env. 40 min. au four préchauffé à 400°F. Sortir les plaques du four, laisser légèrement refroidir, rompre les crackers, puis les laisser refroidir complètement sur une grille anti-adhésive.

Durée de conservation : Env. une semaine dans un pot hermétique.

Pan crujiente sueco

Preparación y elaboración: aprox. 15 min.

Dejar reposar: aprox. 30 min.

Horneado: aprox. 40 min.

3 1/3	tazas de harina común
3/4	taza de harina de nuez
1 oz	de semillas de lino
1	cucharadita de sal
1	cucharadita de levadura seca
1	taza de agua ligeramente tibia
1	cucharada de aceite de colza

1. Mezcle en una fuente la harina con el resto de los ingredientes secos. Agregue el agua y el aceite, y amase todo hasta formar una masa suave y homogénea. Déjela reposar durante unos 30 minutos.
2. Estire la masa sobre una superficie espolvoreada con harina y haga rectángulos de ¼ de pulgada de espesor. Pase el Cracker Roller por la masa aplicando una presión firme. Coloque las tiras de masa estampadas en bandejas de horno cubiertas con papel vegetal.
3. **Horneado:** aprox. 40 minutos con el horno precalentado a 400 °F. Retire las bandejas del horno, deje enfriar un poco y luego divida el pan crujiente sueco y deje enfriar completamente en una rejilla antiadherente.

Vida útil: aprox. 1 semana en un envase hermético.

Pan crujiente sueco con curri

Preparación y elaboración: aprox. 15 min.

Dejar reposar: aprox. 30 min.

Horneado: aprox. 40 min.

3 1/3	tazas de harina de trigo integral de diversas semillas molidas
3 oz	cucharadas de curri en polvo suave
3	cucharadas de tomillo, picado finamente
2	cucharadas de tomillo, picado finamente
1	cucharadita de sal
1	cucharadita de polvo para hornear
1	taza de agua, ligeramente tibia
1	cucharada de aceite de colza

1. Mezcle en una fuente la harina con el resto de los ingredientes secos. Agregue el agua y el aceite, y amase todo hasta formar una masa suave y homogénea. Déjela reposar durante unos 30 minutos.
2. Estire la masa sobre una superficie espolvoreada con harina y haga rectángulos de ¼ de pulgada de espesor. Pase el Cracker Roller por la masa aplicando una presión firme. Coloque las tiras de masa estampadas en bandejas de horno cubiertas con papel vegetal.
3. **Horneado:** aprox. 40 minutos con el horno precalentado a 400 °F. Retire las bandejas del horno, deje enfriar un poco y luego divida el pan crujiente sueco y deje enfriar completamente en una rejilla antiadherente.

Vida útil: aprox. 1 semana en un envase hermético.

Galletas saladas de remolacha sin gluten

Preparación y elaboración: aprox. 15 min.

Horneado: aprox. 18 min.

3 1/3	tazas de harina de trigo sarraceno
3 oz	de semillas de sésamo negro
2	cucharadas de rábano picante, rallado finamente
1	cucharadita de sal
1	cucharadita de polvo para hornear
1	taza de jugo de remolacha
1	cucharada de aceite de colza

1. Mezcle en una fuente la harina con el resto de los ingredientes secos. Agregue el jugo de remolacha y el aceite, y amase todo hasta formar una masa suave y homogénea. Déjela reposar durante unos 30 minutos.
2. Estire la masa sobre una superficie espolvoreada con harina y haga rectángulos de 1/8 de pulgada de espesor. Pase el Cracker Roller por la masa aplicando una presión firme. Coloque las tiras de masa estampadas en bandejas de horno cubiertas con papel vegetal.
3. **Horneado:** aprox. 40 minutos con el horno precalentado a 400 °F. Retire las bandejas del horno, deje enfriar un poco y luego divida las galletas saladas y deje enfriar completamente en una rejilla antiadherente.

Vida útil: aprox. 1 semana en un envase hermético.

Galletas de flores dulces

Preparación y elaboración: aprox. 15 min.

Horneado: aprox. 10 min.

5 oz	de mantequilla ablandada
5 oz	de azúcar en polvo
1	huevo
2	cucharaditas de extracto de vainilla
1	pizca de sal

2 1/2	tazas de harina común
1	cucharadita de polvo para hornear
2	cucharadas de pétalos de flores secos, comestibles

1. Mezcle la mantequilla con el azúcar, el huevo, el extracto de vainilla y la sal con la batidora manual de varillas hasta que aclare el color de la mezcla.
2. Combine el resto de los ingredientes y agréguelos a la mezcla; amase después todo hasta formar una masa suave y homogénea.
3. Estire la masa sobre una superficie espolvoreada con harina y haga rectángulos de 1/8 de pulgada de espesor. Pase el Cracker Roller por la masa aplicando una presión firme. Coloque las tiras de masa estampadas en bandejas de horno cubiertas con papel vegetal.
4. **Horneado:** aprox. 40 minutos con el horno precalentado a 400 °F. Retire las bandejas del horno, deje enfriar un poco y luego divida las galletas y deje enfriar completamente en una rejilla antiadherente.

Vida útil: aprox. 1 semana en un envase hermético.

Betty Bossi

Manufactured for
Betty Bossi AG
Baslerstrasse 52
P.O. Box
CH-8021 Zurich
Switzerland



Made in China

Designed in Switzerland

Find out more about our products & discover delicious recipes: www.bettybossi.us

