



All rights reserved - SAS SEB-21261 SELONGEY CEDEX - RCS 302 412 226
Graphic design and production: JPM & Associés - Recipes: Groupe SEB
Photo credits: Groupe SEB, Marielys Lorthios - Ref 8020001192
N° ISBN 978-2-37247-030-8
Achévé d'imprimé en décembre 2016-Chine

MASTERCHEF PRO

Tefal



Tefal®

RECIPE BOOK

MASTERCHEF PRO / MASTERCHEF GRANDE

Tefal®

MASTERCHEF PRO / MASTERCHEF GRANDE

EN _____ 04

NL _____ 18

PL _____ 32

RO _____ 46

HR _____ 60

SL _____ 74

SR _____ 88

LV _____ 102

UK _____ 116

BG _____ 130



EN Conversion table temperatures / thermostat **NL** Tabel met de overeenkomstige temperaturen / temperatuurstanden **PL** Tabele przeliczeniowe temperatury / termostat **RO** Tabel de conversie a temperaturilor/termostat **HR** Tablica za pretvorbu temperature / termostat **SL** Tabela s pretvorbami temperature/termostat **SR** Tablica konverzije temperatura/termostat **LV** Temperatūru/termostata atbilstības tabula **UK** Таблица перерахунку температури / значення за термостатом **BG** Таблица за преизчисляване на температурите/термостат

30°C	Thermostat * 1
60°C	Thermostat * 2
90°C	Thermostat * 3
120°C	Thermostat * 4
150°C	Thermostat * 5
160°C	Thermostat * 5-6
180°C	Thermostat * 6
200°C	Thermostat * 6-7
210°C	Thermostat * 7
220°C	Thermostat * 7-8
240°C	Thermostat * 8
260°C	Thermostat * 8-9
270°C	Thermostat * 9

* EN thermostat NL hermostaatstanden PL termostat RO termostat HR termostat SL Termostat SR termostat LV termostats UK термостат BG термостат



ESSENTIAL PATISSERIE

Whipped cream
Choux pastry
Shortcrust pastry
Brioche
French bread
Cereal bread

5
5
6
6
7
7



GOURMET SNACKS

Chocolate mousse
Iced carrot cake and his icing
Vanilla macaroons
American lemon cheesecake
Raspberry marshmallows

8
8
9
10
10



SPECIAL OCCASIONS

Red velvet
Lemon meringue tart
Strawberry cream cake
Tiramisu pots
Summer fruit pavlova
Raspberry and white chocolate cupcakes
Royal chocolate

11
12
13
14
14
15
16



SAVOURY SPECIALS

Pizza dough
Savoury loaf

17
17



Whipped cream

EN

- 40 cl very cold liquid crème fraîche
- 70 g icing sugar

Put the crème fraîche and the icing sugar in the stainless steel bowl fitted with the balloon whisk and lid, previously cooled in the fridge. Turn the appliance on speed 6 for 2 minutes, then at maximum speed for 2 to 3 minutes.



Choux pastry

- For 20 large or 40 small choux:
- 30 cl water
 - A little salt
 - A little sugar
 - 120 g butter
 - 240 g flour
 - 6 eggs

In a pan, heat the water with the butter, salt and sugar. Bring to the boil and add the flour to the pan all at once. Stir with a wooden spatula until the pastry absorbs all of the liquid. Put the pastry in the stainless steel bowl fitted with the beater and mix at speed 2 for 10 minutes to cool it. Select speed 3 and add the eggs one by one, through the opening in the lid. After adding all the eggs, fold down the sides of the pastry with a spatula, then work the pastry for a further two to three minutes until it is smooth. Using a small spoon or a piping bag, make small heaps of pastry on a buttered, floured baking sheet. Cook in the oven at 180°C for 40 minutes. Leave the choux to cool, with the oven door open. Do not remove from the oven immediately, as they may collapse. When they are completely cool, fill them with firm whipped cream, ice cream or confectioner's custard.

Tip: To make savoury choux, replace the sugar with a pinch of salt and sprinkle the choux with grated cheese before cooking.



bowl



beater

Shortcrust pastry

For a 350 g tart base:

- 200 g flour
- 100 g butter
- 5 cl water
- Pinch of salt

Put the flour, butter and salt into the stainless steel bowl. Attach the mixer and the lid, and run the appliance gradually on speed 1 to 3 for 2 minutes. Then switch to speed 2 and add the water while the appliance is running. Run the appliance for one minute until the pastry forms a nice ball. Cover the pastry and leave to rest in a cool place for at least an hour before rolling out and cooking.

Tip: to make two 350 g tart bases, double the ingredient quantities and follow the above instructions.



x 12



bowl



dough hook

Brioche

- 500 g flour
- 10 g salt
- 50 g sugar
- 200 g butter
- 4 whole eggs and 2 egg yolks
- 10 cl lukewarm milk
- 10 g dried baker's yeast

Put the flour into the stainless steel bowl and make two wells: place the salt in one and the yeast, sugar and lukewarm milk in the other. The salt and yeast should not be added together because yeast reacts badly to contact with salt. Add the eggs and fit the dough hook and lid. Select speed 1 and knead for 30 seconds, then on speed 2 for two minutes 30 seconds. Without stopping the appliance, incorporate the butter in one minute; the butter should not be too soft (leave it at room temperature for half an hour before using). Continue kneading for 3 minutes on speed 2, then 3 or 7 minutes on speed 3. Cover the dough and leave to rise for two hours at room temperature, then work the dough vigorously by hand by slapping it into the bowl. Cover and leave to rise for another two hours in the refrigerator. Work the dough by hand again, slapping it into the bowl. Cut the dough in half, then cover it with plastic wrap. Leave the dough rise overnight in the refrigerator. The next day, butter and flour a brioche mold or a Savarin mold (rises faster). Shape the dough into eight small balls. Put them in the mold and leave to rise in a warm place (oven set at 35°C) for 3 hours, until the mold is filled. Coat the dough with a mixture of egg yolks and milk and bake at 180°C for 25 minutes.

Tip: add chocolate chips or candied fruit for a delicious brioche.



bowl



dough hook

French bread

*For one loaf of
approximately 800 g:*

- 1 kg flour
- 600 ml lukewarm water
- 20 g dried baker's yeast
- 20 g salt

Put the flour, salt and baker's yeast in the stainless steel bowl. Attach the kneader and the lid and run for a few seconds on minimum speed and add lukewarm water through the opening in the lid for 1 minute. Then switch to speed 1 and knead for 7 minutes. Leave to knead for 8 minutes, then leave the dough to rest at room temperature for about half an hour. Separate the dough into two and work by hand into one ball. Place the ball of dough on a buttered, floured baking sheet. Leave to rise in a warm place for about an hour. Preheat the oven to 240°C. Make cuts on the top of the loaf with a sharp blade, and brush with lukewarm water. Place a small container full of water into the oven as this helps the bread to form a golden crust. Bake for 40 minutes at 240°C.



bowl



dough hook

Cereal bread

*For one loaf of
approximately 800 g:*

- 750 g cereal bread flour
- 420 ml lukewarm water
- 15 g dried baker's yeast
- 15 g salt
- Oat flakes for topping

Put the flour, salt and baker's yeast in the stainless steel bowl. Fit the dough hook and the lid. Run the appliance at minimum speed and add water through the opening in the lid for 1 minute. Then switch to speed 1 and knead for 7 minutes. Cover the dough with a tea towel and leave to rest for 15 minutes in a warm place. Separate the dough into two pieces and place them on a floured surface. Flatten the dough by hand into a square. Fold the points into the centre, then flatten the dough with your fist. Repeat. Shape into a long loaf. Put the loaf into a 25 cm long tin. Lightly moisten the surface of the loaf and sprinkle with oat flakes. Cover the dough with a damp tea towel and leave to rise for 1 hour in a warm place. Then make a cut 1 centimetre deep along the length of the loaf. Put the loaf in a preheated oven at 240°C, with a small container full of water to help it form a nice golden crust. Cook for 30 minutes. Remove the loaf from the tin and leave to cool on a rack.

Tip: make small rolls for guests. Sprinkle them with poppy or sesame seeds.



Chocolate mousse

- 200 g cooking chocolate
- 100 g sugar
- 50 g butter
- 6 eggs

Break the chocolate into pieces. Put the chocolate pieces into a mixing bowl with the butter cut into pieces. Melt in the microwave for about 1 minute. In the stainless steel bowl fitted with the multi-blade whisk and the lid, beat the egg whites until they form stiff peaks at maximum speed for one and a half minutes. Without stopping the machine, add the sugar and beat for approximately 1 more minute. Smooth the chocolate-butter mixture with a whisk and add 4 egg yolks, stirring constantly. Add a spoonful of beaten egg whites to the mixture and mix vigorously to relax the dough. Then carefully incorporate the remaining beaten egg whites into the chocolate mixture. Place in the refrigerator for several hours.

Tip: add the finely grated zest of an orange to the beaten egg whites.



Iced carrot cake and his icing

- For the dough:*
- 130 g brown sugar
 - 12 cl sunflower oil
 - 4 eggs
 - Zest and juice of 1 orange
 - 240 g flour
 - 10 g baking powder
 - 2 tsp of ground cinnamon
 - 250 g grated carrot
 - 50 g chopped walnuts
 - 50 g raisins
- For the icing:*
- 100 g melted butter
 - 150 g soft cheese with 25% fat
 - 100 g icing sugar

Prepare the dough: Preheat the oven to 180°C. In the stainless steel bowl with the mixer attached, add the brown sugar, oil, eggs, and the juice and zest of the orange; place the lid on top and mix at speed 4 for 1 minute. Add the flour, yeast and cinnamon, then mix again at speed 3 for 1 minute. Finish by adding the carrots, walnuts and raisins to the mixture and mix at minimum speed for 30 seconds. Grease and flour a round cake tin, pour in dough and bake for 45 minutes at 180°C.

Prepare the icing: During this time, set up the stainless steel bowl and the mixer. Add the melted butter, soft cheese and icing sugar, and mix at speed 3 until you have a smooth icing. Place in the refrigerator.

When the carrot cake has fully cooled, spread the icing on top of the cake using a spatula.

Tip: you can decorate your cake with some flakes of grated coconut.



bowl

whisk

Vanilla macaroons

For the macaroon shells:

- 200 g icing sugar
- 200 g ground almonds
- 2 x 80 g egg whites
- 200 g caster sugar
- 7,5 cl water
- ½ vanilla pod

For the mousseline cream:

- 50 cl milk
- 6 egg yolks
- 125 g sugar
- 100 g butter
- 20 g flour
- 30 g cornflour
- ½ vanilla pod

Prepare the shells: Mix the 200 g of icing sugar and the 200 g of ground almonds in a food processor. This mixture is called “tant pour tant”. Sift the “tant pour tant” then set aside. Bring the water and caster sugar to a boil in a saucepan without stirring; use a thermometer to check the temperature of the syrup, which should not exceed 115°C. In the stainless steel bowl, attach the multi-prong whisk and beat 80 g of egg whites until they form stiff peaks at speed 6 and increase the speed to maximum when the temperature of the syrup reaches 105°C. Stop cooking the syrup when it reaches 115°C and pour it in a fine thread onto the stiffened egg whites in the stainless steel bowl. Continue to whisk this mixture for 6 minutes so that the resulting meringue cools down a little.

Add the remaining unbeaten egg whites (80 g) to the “tant pour tant” mixture that you set aside and mix until smooth. Slice the vanilla pod in half, scrape the seeds out of one half and add them to this mixture.

Combine about a third of the meringue with the marzipan using a flexible spatula to loosen it a little, and add the rest of the meringue whilst “macarooning”. This means mixing it together using a spatula, lifting upwards from the bottom, for around 1 minute.

Place this mixture in an 8 mm piping bag. Line a baking sheet with parchment paper. Using the piping bag, pipe the mixture into small and uniform walnut-sized balls, evenly spaced on the baking tray. Gently tap the underside of the baking tray and leave to dry at room temperature for around 30 minutes. Preheat the oven to 150°C. Bake for 14 minutes then place the baking paper on a moistened work surface so that the shells can be removed more easily.

Prepare the vanilla mousseline cream: heat the milk over a gentle heat, adding the vanilla seeds from the other half of the vanilla pod. In the stainless steel bowl, using the multi-pronged whisk, beat the egg yolks with the sugar for 2 minutes at maximum speed, then add the flour and corn flour, and whisk again for 1 minute at speed 4.

Pour the hot milk over the mixture, blend with a hand whisk and put everything on low heat for about 3-4 minutes, stirring constantly until the cream thickens. Remove from the heat and mix in the diced butter. Pour the cream into an airtight container and place in the refrigerator for at least 1 hour 30 minutes.

Assembly: Fill an 8 mm piping bag with the vanilla mousseline cream and fill half of the shells. Assemble the macaroons with the remaining shells and store in an airtight container.

Tip: you can replace the vanilla with raspberry jelly and add pink food colouring gel to the macaroon shell mixture.





American lemon cheesecake

For the cheesecake base:

- 180 g plain biscuits
- 90 g melted butter
- 20 g caster sugar

For the topping:

- 900 g plain soft cheese with 25% fat
- 260 g caster sugar
- Pinch of salt
- 70 g flour
- Zest and juice of one lemon
- 600 g thick cream with 30% fat
- 8 eggs
- 1 tsp of vanilla extract

Prepare the base: Preheat oven to 180°C, then crush the biscuits into crumbs in a bowl. Mix with the sugar and melted butter. Line the bottom of a 28 cm diameter spring form cake tin and place in the oven for 12 minutes. Remove the tin and turn the oven up to 210°C.

Prepare the topping: In the stainless steel bowl with the mixer attached, add the soft cheese, sugar, salt, flour, lemon, attach the lid and mix on speed 1 for 30 seconds. Then add the cream, eggs and vanilla and mix at speed 1 for 30 seconds. Lift the head of the appliance, scrape the sides with a spatula, close and mix again at speed 3 for 1 minute.

Butter the tin and pour the mixture over the base of the cheesecake. Bake for 10 minutes at 210°C and then lower the oven temperature to 120°C for 1 hour. Leave the cheesecake to rest in the oven, then place in the refrigerator at least 3 hours.

Tip: You can replace the biscuits with crumbled gingerbread biscuits.



Raspberry marshmallows

For about
70 marshmallow cubes:

For the marshmallows:

- 500 g + 35 g caster sugar
- 70 g glucose
- 15 cl water
- 12 large sheets of gelatine
- 180 g egg whites
- 100 g raspberry pulp
- A sugar thermometer

For the coating:

- 50 g cornflour
- 60 g icing sugar

Put the gelatine to soak in cold water. Put 500 g caster sugar, the glucose and water in a large saucepan over a high heat. Meanwhile, pour the egg whites and 35 g of sugar into the stainless steel bowl fitted with the balloon whisk. When the syrup in the pan reaches 110°C, turn the machine on speed 6 in order to obtain a firm meringue. When the syrup is at 130°C, turn off the heat and mix in the drained gelatin sheets, then pour this mixture over the stiffened eggs. Turn on speed 4, then gradually add the fruit pulp. Leave to blend until the mixture cools and becomes slightly firm. Pour the mixture into a greased rectangular tin and leave to stand for at least 1 hour in a refrigerator. Cut your marshmallow into small cubes and coat with the icing sugar-cornstarch mixture. Leave to dry on a rack.



Red velvet

Prepare the cake: Start by preheating the oven to 175°C. Put all the dough ingredients in the stainless steel bowl fitted with the beater. Place the lid on the appliance and mix for 30 seconds at minimum speed; then mix for 3 minutes by gradually increasing the speed from 2 to 4. Divide the dough into two sponge cake tins lined with baking paper, smooth the top and bake for 25 to 30 minutes. Leave to cool for 10 minutes. Place a rack on top of the cake tin and turn them out gently. Leave to cool completely, then cover with cling film. Refrigerate for at least one hour, preferably overnight.

Prepare the icing: In the stainless steel bowl with the mixer attached, beat the fromage fraise and sugar gradually up to speed 4 for 30 seconds; the mixture must be smooth and creamy but not liquidy. Add the chilled liquid cream and vanilla, and beat at speed 3 for 30 seconds then at maximum speed for 2 minutes.

Assembly: Cut both cold cakes into two discs and spread icing over the insides. Stack the layers of cake and icing successively and cover the top with a thin layer of icing. Put the cake in the refrigerator for 10 minutes and then coat it with the remaining icing.

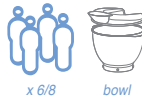
For the dough:

- 300 g caster sugar
- 250 g flour
- 240 ml milk
- 1 tbsp white vinegar or lemon juice
- 120 g butter
- 12 g unsweetened cocoa powder (bitter cocoa)
- 2 large eggs
- 1 sachet of baking powder
- 1 tsp of vanilla flavouring
- 1 teaspoon salt
- 2 tsp of red food colouring gel

For the icing:

- 460 g cream cheese
- 180 ml whipping cream
- 120 g very fluid icing sugar
- 1 tsp of vanilla flavouring





x 6/8



bowl



beater



whisk

Lemon meringue tart

Prepare the dough: Put the flour, cold butter cut into small cubes, ground almonds, sugar and salt in the stainless steel bowl fitted with the mixer. Place the lid on the appliance and turn it on to speed 2 for 2 minutes. As soon as the mixture is ground into a fine texture, add the egg through the opening in the lid and leave to turn for about 1 minute. Stop the appliance as soon as the pastry forms a ball. Leave the pastry ball to rest for at least one hour in the refrigerator, covered with cling film.

Prepare the topping: Wash and dry the lemons. Grate the zest and squeeze the juice. Put the eggs, sugar, lemon juice and zest and the melted butter in the bowl fitted with the beater and fit the lid. Turn the appliance on speed 4 until the mixture is even. Heat the oven to 210°C. Butter a 28 cm diameter tart tin. Roll out the pastry to 4 mm thick and prick with a fork. Cover with baking parchment and dried beans. Bake blind for 15 minutes. Remove the baking parchment and the dried beans. Pour the topping onto the tart base and continue cooking for 25 minutes at 180°C.

Prepare the meringue: In the stainless steel bowl with the multi-blade whisk attached and the lid on, beat the egg whites at maximum speed until they form stiff peaks. Add 80 g sugar while continuing to whisk. Turn down to speed 5 and add the icing sugar then turn up to the maximum speed for 15 seconds. When the tart is cooked, cover it with meringue using a spoon. Put the tart in the oven for a few minutes until the meringue is lightly browned.

For the pastry:

- 250 g flour
- 125 g butter
- 30 g ground almonds
- 80 g icing sugar
- 1 egg
- Pinch of salt

For the topping:

- 6 eggs
- 300 g sugar
- 3 unwaxed lemons
- 50 g melted butter

For the meringue:

- 3 egg whites
- 80 g icing sugar
- 80 g sugar
- Pinch of salt





bowl



whisk

Strawberry cream cake

EN

For the sponge cake:

- 4 eggs
- 125 g caster sugar
- 125 g flour

For the mousseline cream:

- ½ l milk
- 250 g sugar
- 4 eggs
- 70 g flour
- 250 g softened butter
- 1 vanilla pod
- 40 g kirsch*
- 500 g strawberries
- 1 cake ring
- Marzipan
- Icing sugar

Prepare the sponge cake: Preheat the oven to 210°C. In the stainless steel bowl with the multi-prong whisk attached, whisk the eggs and sugar at maximum speed for 5 minutes until you have a white mixture. Stop the appliance, then add the sifted flour by hand, folding upwards from the bottom of the bowl with a spatula. Line a 40 x 30 cm baking tray with baking paper. Pour the mixture into the lined tray and smooth with the spatula, then bake for 7 minutes. Leave to cool and cut into 2 identical sponge discs using the cake ring.

Prepare the mousseline cream: Cut the vanilla pod in half and scrape out the vanilla seeds. Pour the milk into a saucepan, with 125 g of sugar and the vanilla seeds. Bring to a boil. During this time, pour 125 g of sugar and the eggs into the stainless steel bowl, attach the multi-blade whisk and whisk for 2 minutes at maximum speed. Add the flour and mix again for 30 seconds at speed 4. Add ¼ of the boiling milk onto the eggs and mix for 30 seconds at speed 2.

Pour this mixture into the saucepan with the rest of the milk and heat over a medium flame, whisking continuously by hand, until it forms a thick cream. When the cream has thickened pour it into a bowl, cover it with cling film, and leave to cool to room temperature for 1 hour.

Wash and dry the stainless steel bowl. Add the cream that you had set aside and whisk it at speed 6. After 1 minute, turn the processor down to speed 3 and gradually add the softened diced butter. Continue to whisk for 30 seconds until a smooth mixture forms. Add the kirsch to the preparation and mix for another 30 seconds at speed 6.

Assembly: Line the metal cake ring with parchment paper. Place 1 of the 2 sponge discs in the bottom of the cake ring and keep the second to place on the top of the cake. Cut the strawberries in half and place them around the circumference of the ring, with the cut surface facing outwards. Place a third of the cream inside the cake ring and spread out well. Add the chopped strawberries and then add a thin layer of cream on top. Finish by adding the second sponge disc on top of the strawberry cream cake. Cover the strawberry cream cake with cling film and place it in the refrigerator for 24 hours. Remove the cream cake from the refrigerator 30 minutes before serving in order to finish decorating.

To decorate the cake, roll out the marzipan on the work surface preferably dusted with icing sugar. Cut out a disc of marzipan the same size as the cake ring and place it on top of the strawberry cream cake.

Tip: decorate your strawberry cream cake with a few strawberries.

* Alcohol abuse can seriously damage your health - drink responsibly.



Tiramisu pots

- 3 cups of strong coffee
 - 3 eggs
- 1 box of sponge fingers
 - 75 g caster sugar
- 1 tablespoon Amaretto
 - 250 g mascarpone
 - A little bitter cocoa powder

Separate the egg yolks from the egg whites. In the stainless steel bowl, mix the egg yolks and the sugar using the multi-prong whisk at maximum speed for 2 minutes until the mixture is white. Add the mascarpone and whisk again at maximum speed for 2 minutes. Place this cream in a bowl and set to one side.

Wash and dry the stainless steel bowl and the whisk. Pour the egg whites into the stainless steel bowl and attach the balloon whisk. Work the egg whites until they form stiff peaks, whisk for 30 seconds at speed 6, add 1 teaspoon of sugar and whisk again for 1 and a half minutes at maximum speed. Gently fold the beaten egg whites into the mascarpone cream using a spatula.

Assembly: Mix the tablespoon Amaretto with the strong coffee. Soak some sponge fingers in the coffee then place them in the bottom of the glass pot as the first layer. Add a layer of cream, then another layer of soaked sponge fingers. Repeat until the glass pot is full, finishing with a layer of cream. Dust with cocoa powder and place the glass pots in the refrigerator for at least 12 hours.

Tip: Replace coffee with fruit juice and add fresh fruit for a light dessert.

* Alcohol abuse can seriously damage your health - drink responsibly



Summer fruit pavlova

- 4 egg whites
 - Pinch of salt
- 90 g caster sugar
 - 90 g icing sugar
- 3 g vanilla extract
 - 1/2 tsp of vinegar
 - 6 g corn flour
 - 284 ml thick crème fraîche
- 40 g caster sugar
 - 450 g strawberries or raspberries

Prepare the meringue: Preheat the oven to 110°C. Add the egg whites and salt to the stainless steel bowl fitted with the balloon whisk. Whisk at maximum speed for 2 and a half minutes. Without stopping the machine, add the caster sugar and leave to whisk until the mixture becomes firm. Turn down to speed 4 and add the corn flour and icing sugar then turn up to the maximum speed for 15 seconds. Use a 10 cm diameter ring to divide the mixture into 8 meringues flattened with the back of a spoon. Bake for about 1 hour 15 minutes. Turn off the oven and leave the meringues for 1 hour. Place them on a rack without the parchment paper.

Prepare the whipped cream: Clean the bowl and whisk, then put them in place on the machine. Pour the cream and sugar into the bowl and whisk at speed 5 for 30 seconds noting carefully when the cream starts to stiffen. Leave the whipped cream somewhere cool until it is used.

Assembly: Place the meringue on a platter, cover with whipped cream and add the fruit on top. For an even better pavlova, put it in the refrigerator for 1 hour before serving.



Raspberry and white chocolate cupcakes

Makes 24 cupcakes:

For the dough:

- 340 g flour
- 300 g caster sugar
- 300 g soft butter
- 6 eggs
- 11 g baking powder
- 9 cl full fat milk
- 1 tbsp vanilla extract
- 200 g frozen raspberry pieces

For the icing:

- 120g egg whites
- 130 g caster sugar
- 230 g softened butter
- 200 g white chocolate
- 4 tbsp rapeseed oil
- Paper cupcake cases
- Muffin or cupcake tins

Prepare the dough: Preheat the oven to 180°C. In the stainless steel bowl with the mixer attached, add the flour, yeast, sugar, eggs, vanilla, butter and milk into the bowl. Place the lid on top and mix at speed 1 for 30 seconds and then on speed 4 for 2 minutes. Finish by adding the raspberry pieces and mix at minimum speed 3 for 15 seconds. Place a paper cupcake case in each muffin tin and fill to 2/3 full with the cake mixture. Bake for 15 minutes at 180°C then leave them to cool completely.

Prepare the icing: Melt the white chocolate together with the rapeseed oil in the microwave at low temperature. Place the egg whites and sugar in a bain-marie bowl and whisk with a handmixer until the mixture doubles in volume and becomes glossy. Place this mixture in the stainless steel bowl fitted with the balloon whisk; fit the lid and whisk at speed 10 for 2 minutes until it forms soft peaks on the whisk. Then add the softened butter and mix at speed 12 for 30 seconds. Remove the top of the appliance, scrape the inner sides of the bowl using a spatula and add the melted white chocolate. Mix a final time at speed 12 for 30 seconds. Place your icing in a piping bag fitted with a star tip and decorate the fully cooled cupcakes.

Tip: indulge yourself and decorate your cupcakes with sugar pearls or chocolate sprinkles.





x 8



bowl



whisk

Royal chocolate

For the biscuit:

- 45 g ground almonds
- 10 g grated coconut
- 20 g ground hazelnuts
- 50 g icing sugar
- 20 g flour
- 80 g egg whites (3 small eggs)
- 50 g sugar

For the crunchy praline:

- 240 g praline chocolate
- 140 g crêpes dentelles
- 200 g pot chocolate icing
- Patisserie ring, 26 cm in diameter

For the chocolate mousse:

- 90 g milk
- 3 gelatine sheets
- 90 g dark chocolate
- 50 g milk chocolate
- 250 g whipping cream, 30% fat

Prepare the biscuit: In a bowl, mix the icing sugar, flour, ground almonds, ground hazelnuts and coconut. Transfer the egg whites to the stainless steel bowl and attach the balloon whisk. Whisk at top speed until the egg whites form very firm peaks. Gradually add the sugar in order to form a very firm meringue. Add the dry mixture and gently fold using a spatula. Place the mixture in a piping bag. Pipe out a disc that is 1 cm thick and 25 cm in diameter onto a baking tray lined with parchment paper and dust with icing sugar. Bake for about 15 minutes at 170°C.

Prepare the crunchy praline: Melt the chocolate in the microwave with a spoonful of rapeseed oil. Crush the crêpes dentelles and combine with the melted chocolate. Spread a 5 mm layer of the mixture between 2 sheets of parchment paper and place in the refrigerator. When the biscuit is chilled, prepare the chocolate mousse: melt the dark chocolate and the milk chocolate in the microwave. In a saucepan, bring the milk to a boil and add the pre-soaked gelatine (soak it in cold water for around 10 minutes and then squeeze it out to soften it). Pour the hot milk over the melted chocolate and mix well using a hand whisk until a smooth mixture forms. Leave to cool. Pour the whipping cream into a very cold stainless steel bowl. Make sure that the stainless steel bowl is very cold, then pour in the liquid cream. Attach the multi-prong whisk and the lid, then whisk for 2 minutes at speed 6, then for 30 seconds at maximum speed. Add the whipped cream to the chocolate and gently fold the mixture in order to obtain a chocolate mousse.

Assembly: Place the biscuit disc at the bottom of the ring previously lined with parchment paper to make it easier to turn out. Cut out a disc of the crunchy praline of the same diameter as the biscuit and lay it on top of the biscuit. Replace the ring around the biscuit and finish by adding the chocolate mousse. Make sure that the mousse is fully smoothed out and place the cake in the freezer for at least 12 hours. Before serving, turn the cake out onto a cake rack and cover with chocolate icing that has been warmed up in the microwave. After 5 minutes, transfer the cake onto a cake platter and leave to defrost for 2 hours before serving.





bowl



dough hook

Pizza dough

For 4 pizza:

- 600 g flour
- 320 ml lukewarm water
- 4 tbsp olive oil
- 12 g dried baker's yeast
- Salt

Put the flour, olive oil, yeast and salt into the stainless steel bowl fitted with the dough hook. Fit the lid. Switch on to speed 2. Versez l'eau tiède et laissez tourner pendant 2 minutes jusqu'à ce que la pâte forme une belle boule. Pour in the lukewarm water and leave to mix for 2 minutes until the dough forms a ball. Leave to rise until the dough has doubled in size. Roll out and shape according to use.



x 6



bowl



beater

Savoury loaf

- 200 g flour
- 4 eggs
- 11 g baking powder
- 10 cl milk
- 5 cl olive oil
- 12 sun-dried tomatoes
- 200 g feta cheese
- 15 pitted green olives
- A pinch of curry powder (optional)
- Salt and pepper

Preheat the oven to 180°C. Butter a loaf tin and dust with flour. In the stainless steel bowl with the mixer attached and the lid on, mix together the flour, eggs and yeast, starting on speed 2 then increasing to speed 4 for 30 seconds. Add the olive oil and cold milk, and mix together for 2 minutes. Switch to minimum speed and add the dried tomatoes, feta, green olives (cut into pieces) and curry powder. Season with salt and pepper. Pour the mixture into the tin and put into the oven for 45 to 60 minutes, depending on the oven. Pierce with a knife to check that it is cooked.

Tip: replace the feta with mozzarella and add a few chopped basil leaves.



HET LEKKERSTE GEBAK

Chantillyroom
Soezendeeg
Zanddeeg
Brioche
Stokbrood
Granenbrood

19
19
20
20
21
21



LEKKERE TUSSENDORTJES

Chocolademousse
Geglazuurde worteltaart
Vanillemacarons
Amerikaanse cheesecake met citroen
Guimauves met framboos

22
22
23
24
24



BIJZONDERE MOMENTEN

Red velvet
Citroentaart met meringue
Aardbeiengebak
Tiramisuglaasjes
Pavlovataart met rode vruchten
Cupcakes met framboos en witte chocolade
Royal chocolat

25
26
27
28
28
29
30



SNELLE HARTIGE GERECHTEN

Pizzadeeg
Hartige cake

31
31



x6/8



kom



klopper

Chantillyroom

- 40 cl koude vloeibare room
- 70 g poedersuiker

In de roestvrijstalen kom die u vooraf in de koelkast koud hebt laten worden en die voorzien is van garde en deksel, giet u de vloeibare room en de poedersuiker. Laat 2 minuten draaien op snelheid 6 en daarna 2 tot 3 minuten op maximale snelheid.



kom



menger

Soezendeeg

- Voor 20 grote of 40 kleine soezen:
- 30 cl water
 - Een beetje zout
 - Een beetje suiker
 - 120 g boter
 - 240 g bloem
 - 6 eieren

Verwarm het water met de boter, het zout en de suiker in een kookpan. Breng aan de kook en doe de bloem in één keer in de pan. Roer met een houten spatel totdat het deeg alle vloeistof heeft opgenomen. Doe het deeg in de roestvrijstalen kom waarin de menger is geplaatst en laat draaien aan snelheid 2 gedurende 10 minuten om het af te koelen. Kies snelheid 3 en voeg één voor één de hele eieren toe via de opening in het deksel. Duw na toevoeging van alle eieren het deeg dat aan de wand van de kom kleeft, met een spatel omlaag. Kneed het deeg daarna nog 2 tot 3 minuten tot het mooi glad is. Maak met behulp van een lepeltje of een spuitzak kleine toefjes deeg op de beboterde en met bloem bestoven bakplaat. Bak 40 minuten in een oven van 180°C. Laat de soezen vervolgens in de oven afkoelen, met de deur open. Haal ze niet meteen uit de oven, anders riskeert u dat ze inzakken. Als ze helemaal zijn afgekoeld, vult u ze met stevige slagroom, ijs of banketbakkersroom.

Tip: om kaassoezen te maken vervangt u de suiker door een mespuntje zout en bestrooit u de soezen met gemalen kaas voordat u ze in de oven schuift.



kom



menger

Zanddeeg

Voor een taartbodem
van 350 g:

- 200 g bloem
- 100 g boter
- 5 cl water
- Een mespuntje zout

Doe de bloem, de boter en het zout in de roestvrijstalen kom. Bevestig de kneder en het deksel en laat het apparaat 2 minuten draaien. Verhoog daarbij de snelheid geleidelijk van 1 tot 3. Kies daarna snelheid 2 en voeg het water toe zonder het apparaat uit te schakelen. Laat het apparaat gedurende 1 minuut draaien, totdat het deeg een mooie bal vormt. Dek het af en laat het gedurende ten minste 1 uur buiten rusten alvorens het uit te spreiden en te bakken.

Tip: om twee taartbodems van 350 g te maken verdubbelt u de hoeveelheid ingrediënten en volgt u bovenvermelde instructies.



x 12



kom



kneedarm

Brioche

- 500 g bloem
- 10 g zout
- 50 g suiker
- 200 g boter
- 4 hele eieren en 2 eierdooiers
- 10 cl lauwe melk
- 10 g droge bakkergist

Doe de bloem in de roestvrijstalen kom en maak er twee kuiltjes in: in het ene doet u het zout, in het andere de gist, de suiker en de lauwe melk. Houd zout en gist gescheiden, want gist reageert slecht in contact met zout. Voeg de eieren toe en plaats de kneedarm en het deksel. Kies snelheid 1 en kneed gedurende 30 seconden. Ga vervolgens naar snelheid 2 gedurende 2 minuten 30 seconden. Meng, zonder het apparaat uit te zetten, in 1 minuut de boter eronder, die niet te zacht mag zijn (leg ze eerst een half uur uit de koelkast). Blijf 3 minuten kneden op snelheid 2 en daarna 3 of 7 minuten op snelheid 3. Dek het deeg af en laat het twee uur rijzen bij kamertemperatuur. Kneed het dan krachtig met de hand en sla het tegen de kom. Dek af en laat nogmaals twee uur rijzen in de koelkast. Kneed het deeg met de hand en sla het tegen de kom. Verdeel het deeg in twee, en dek het vervolgens af met vershoudfolie. Laat het deeg een nacht rijzen in de koelkast.

De volgende dag bebotert u een brioche- of een savarinvorm (daarmee zal het gebak sneller rijzen). Verdeel het deeg in acht kleine bolletjes. Doe ze in de vorm en laat ze rijzen in een warme ruimte (oven ingesteld op 35°C) gedurende 3 uur, totdat de vorm vol is. Smeer het deeg in met een mengsel van eierdooiers en melk en bak gedurende 25 minuten in de oven bij 180°C.

Tip: voeg stukjes chocolade of gekonfijt fruit toe voor een extra lekkere brioche.



kom



kneedarm

Stokbrood

Voor een brood van
ongeveer 800 g:

- 1 kg bloem
- 600 ml lauw water
- 20 g droge bakkergist
- 20 g zout

Doe de bloem, het zout en de gist in de roestvrijstalen kom. Bevestig de deeghaak en het deksel en laat 1 minuut draaien op minimale snelheid terwijl u het lauw water toevoegt via de opening in het deksel. Verdeel het dan in twee delen, kneed het deeg opnieuw met de hand en maak er een bol van die u op de beboterde en met bloem bestoven bakplaat legt. Laat het gedurende ongeveer 1 uur een tweede keer rijzen op kamertemperatuur. Verwarm de oven voor op 240°C. Maak met een scheermesje inkepingen in de bovenkant van het brood en bestrijk met een penseel met lauw water. Zet ook een kommetje met water in de oven. Zo krijgt u een mooie, goudkleurige korst. Bak in de oven gedurende 40 minuten bij 240°C.



kom



kneedarm

Granenbrood

Voor een brood van
ongeveer 800 g:

- 750 g bloem voor granenbrood
- 420 ml lauw water
- 15 g droge bakkergist
- 15 g zout
- Havervlokken om te strooien

Doe de bloem, het zout en de bakkergist in de roestvrijstalen kom. Plaats de kneedarm en het deksel. Laat het apparaat gedurende 1 minuut op minimale snelheid draaien terwijl u het water toevoegt via de opening in het deksel. Kies daarna snelheid 1 en kneed gedurende 7 minuten. Dek het deeg af met een doek en laat hem 15 minuten rusten in een warme ruimte. Vervolgens verdeelt u het deeg in twee deegballen, die u op een met bloem bestoven oppervlak legt. Maak het deeg plat met de hand en maak er een vierkant van. Vouw de hoeken naar het midden en maak het deeg plat met de vuist. Herhaal alles nogmaals. Maak een lang brood. Doe het geheel in een vorm van 25 cm lang. Bevochtig de bovenkant van het brood een beetje en bestrooi met havermout. Dek het deeg af met een vochtige doek en laat het gedurende 1 uur rijzen in een warme omgeving. Maak vervolgens een snee van 1 centimeter diep over de hele lengte van het brood. Zet het brood in een voorverwarde oven van 240°C samen met een kommetje water om de korst mooi goudgeel te laten kleuren. Bak gedurende 30 minuten. Haal het brood uit de vorm en laat afkoelen op een rooster.

Tip: Maak kleine broodjes voor uw gasten. Bestrooi ze met papaver- en sesamzaadjes.



Chocolademousse

- 200 g bakkerschokolade
- 100 g suiker
- 50 g boter
- 6 eieren

Breek de chocolade in stukken. Doe alles in een slakom, samen met de in stukjes gesneden boter. Laat smelten in de magnetron gedurende ongeveer 1 minuut. Klop het eiwit gedurende anderhalve minuut op maximale snelheid tot sneeuw in de roestvrijstalen kom met de garde en het deksel. Voeg de suiker toe zonder het apparaat uit te schakelen en klop nog ongeveer 1 minuut. Roer met een klopper de chocolade en de boter tot een glad mengsel en voeg er onder voortdurend roeren 4 eierdooiers aan toe. Voeg vervolgens een lepel stijfgeklopt eiwit aan dit mengsel toe en meng het krachtig om het deeg wat soepeler te maken. Voeg de rest van de eiwitten voorzichtig bij de chocoladebereiding. Zet enkele uren in de koelkast.

Tip: voeg aan het stijfgeklopte eiwit de fijngeraspte schil van een sinaasappel toe.



Geglazuurde worteltaart

- Voor het deeg:*
- 130 g cassonadesuiker
 - 12 cl zonnebloemolie
 - 4 eieren
 - De schil en het sap van een sinaasappel
 - 240 g bloem
 - 10 g chemische gist
 - 2 koffielepel'tjes kaneel
 - 250 g geraspte wortels
 - 50 g gehakte walnoten
 - 50 g rozijnen
- Voor het glazuur:*
- 100 g gesmolten boter
 - 150 g verse roomkaas met 25% vetgehalte
 - 100 g poedersuiker

Maak het deeg: Verwarm de oven voor op 180°C. Doe de cassonade, de olie, de eieren, de geraspte schil en het sap van de sinaasappel in de roestvrijstalen kom met de knede. Bevestig het deksel en meng gedurende 1 minuut op snelheid 4. Voeg de bloem, de gist en de kaneel toe en meng nog 1 minuut op snelheid 3. Voeg tot slot de wortelen, walnoten en rozijnen toe aan het mengsel en meng gedurende 30 seconden op minimale snelheid. Beboter een ronde vorm en bestuif hem met bloem, stort er het deeg in en bak gedurende 45 minuten in een oven van 180°C.

Maak het glazuur: Giet ondertussen de gesmolten boter, de smeerkaas en de fijne poedersuiker in de roestvrijstalen kom met de kneder en meng dit op snelheid 3 tot een homogeen glazuur. Zet het vervolgens in de koelkast.

Laat de worteltaart goed afkoelen en breng daarna met behulp van een spatel het glazuur aan op de bovenkant van de taart.

Tip: u kunt de taart versieren met enkele schilfers geraspte kokosnoot.



kom

klopper

Vanillemacarons

Voor de schuimpjes:

- 200 g poedersuiker
- 200 g amandelpoeder
- 2 x 80 g eiwitten
- 200 g griessuiker
- 7,5 cl water
- 1/2 vanillestok

Voor de mousselinecrème:

- 50 cl melk
- 6 eierdooiers
- 125 g suiker
- 100 g boter
- 20 g bloem
- 30 g Maïzena
- 1/2 vanillestok

Maak de schuimpjes: Meng de 200 g poedersuiker met de 200 g amandelpoeder in een gehaktmolen. Dit mengsel wordt in het Frans "tant-pour-tant" genoemd en houdt in dat u gelijke hoeveelheden van de ingrediënten gebruikt. Zeef het "tant-pour-tant"-mengsel en zet het opzij. Breng het water en de griessuiker aan de kook in een kookpan, zonder te roeren; controleer met een thermometer de temperatuur van de stroop, die niet hoger mag zijn dan 115°C. Klop in de roestvrijstalen kom met de garde 80g eiwit tot sneeuw op snelheid 6 en verhoog de snelheid tot het maximum zodra de temperatuur van de siroop meer dan 105°C bedraagt. Haal de stroop van het vuur wanneer hij 115°C warm is en giet hem in een fijn straaltje op de eiwitten in de roestvrijstalen kom. Blijf nog 6 minuten kloppen zodat het ontstane schuim een beetje afkoelt. Voeg de rest van de niet geklopte eiwitten (80 g) aan het "tant pour tant"-mengsel toe dat u hebt opzigezet om een homogeen deeg te verkrijgen. Snij de vanillestok overlangs in twee en schraap de zaadjes uit een halve stok. Doe ze bij het mengsel. Meng ongeveer een derde van het schuim met behulp van een buigzame spatel door het amandelbeslag, zodat het wat soepeler wordt. 'Vouw' vervolgens de rest van het schuim erdoorheen. Hierbij mengt u het beslag ongeveer 1 minuut met een spatel die u van onder naar boven door het beslag beweegt, zodat u dit in feite steeds omvouwt.

Met deze bereiding vult u een spuitzak met een spuitmond van ongeveer 8 mm. Bedek een bakplaat met bakpapier. Maak met behulp van de spuitzak kleine balletjes ter grootte van een noot. Zorg dat er voldoende ruimte tussen de balletjes zit en maak ze ongeveer even groot. Klop zachtjes met de vingers op de onderkant van de bakplaat en laat de koekjes gedurende 30 minuten bij temperatuur een beetje hard worden. Verwarm de oven voor op 150°C. Bak 14 minuten; leg vervolgens het bakpapier op een vochtig werkblad, zodat de schuimpjes gemakkelijker loskomen.

Maak de mousseline met vanille klaar: Warm de melk op een zacht vuurtje op met de andere helft van de leeggeschraapte vanillestok. Klop de eierdooiers met de suiker gedurende 2 minuten op maximale snelheid in de roestvrijstalen kom met de garde. Voeg vervolgens de bloem en de maïzena toe en klop dit nog 1 minuut op snelheid 4.

Giet de warme melk bij het mengsel. Klop dit handmatig met een garde tot een egaal mengsel en zet het geheel 3 tot 4 minuten weer op het vuur terwijl u blijft kloppen tot de crème dikker wordt. Haal het mengsel van het vuur en werk de in stukjes gesneden boter eronder. Giet de crème in een hermetisch afgesloten doos, die u minstens anderhalf uur in de koelkast zet.

Opbouw: Vul een spuitzak met een spuitmond van 8 mm met de mousselinecrème met vanille, neem de helft van de schuimpjes en spuit er een dotje van de vulling op. Plaats de andere helft van de schuimpjes op de vulling en zet deze in een hermetisch afgesloten doos opzij.

Tip: u kunt de vanille vervangen door frambozengelei en de schuimpjes kleuren met roze eetbare kleurstof.



Amerikaanse cheesecake met citroen

Voor de basis van de cheesecake:

- 180 g petit-beurrekoekjes
- 90 g gesmolten boter
- 20 g poedersuiker

Voor de garnering:

- 900 g verse roomkaas natuur met 25% vetgehalte
- 260 g poedersuiker
- 1 mespuntje zout
- 70 g bloem
- Het sap en de schil van een citroen
- 600 g dikke room met 30% vetstof
- 8 eieren
- 1 koffielepeltje vloeibare vanille

Bereid de basis: Verwarm de oven voor op 180°C. Breek vervolgens de koekjes in kleine stukjes in een kom. Meng met de suiker en de gesmolten boter. Bekleed de bodem van een springvorm met een diameter van 28 cm en zet hem ongeveer 12 minuten in de oven. Haal de vorm eruit en zet de oven op 210°C.

Maak de garnering: Doe de smeerkaas, de suiker, het zout, de bloem en de citroen in de roestvrijstalen kom met de kneder. Bevestig het deksel en laat het apparaat gedurende 30 seconden draaien op snelheid 1. Voeg daarna de room, de eieren en de vanille toe en meng gedurende 30 seconden op snelheid 1. Verwijder de kop van het apparaat, duw met een spatel het deeg op de wand van de kom omlaag. Sluit het apparaat opnieuw en meng nog 1 minuut op snelheid 3.

Beboter de vorm en stort het mengsel op de bodem van de cheesecake. Bak 10 minuten in een oven 210°C. Verlaag vervolgens de temperatuur van de oven tot 120°C en bak gedurende 1 uur. Laat de cheesecake in de oven rusten en plaats hem vervolgens minstens 3 uur in de koelkast.

Tip: u kunt de koekjes vervangen door in stukjes gebroken speculaas.



Guimauves met framboos

Voor ongeveer 70 blokjes guimauves:

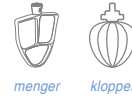
Voor de guimauves:

- 500 g + 35 g poedersuiker
- 70 g glucose
- 15 cl water
- 12 grote gelatineblaadjes
- 180 g eiwitten
- 100 g frambozenpulp
- Een suikermeter

Voor het chocoladelagje:

- 50 g Maïzena
- 60 g poedersuiker

Laat de gelatineblaadjes weken in koud water. Doe in een grote kookpan 500 g poedersuiker, de glucose en het water, en zet alles op een hoog vuur. Doe ondertussen de eiwitten en de 35 g suiker in de roestvrijstalen kom met garde. Zet het apparaat op snelheid 6 zodra de siroop in de pan een temperatuur van 110°C bereikt, om een stevige meringue te krijgen. Wanneer de stroop 130°C warm wordt zet u het vuur uit en roert u er de uitgelekte gelatineblaadjes onder. Vervolgens giet u dit mengsel op de stijfgeklopte eiwitten. Zet het apparaat op snelheid 4 en voeg beetje bij beetje de vruchtenpulp toe. Laat kloppen totdat dit mengsel afgekoeld is en een beetje steviger is geworden. Giet het mengsel in een rechthoekige, ingevette vorm en laat ten minste 1 uur in de koelkast rusten. Snij de guimauve in blokjes, rol ze in het mengsel poedersuiker-Maïzena en laat ze drogen op een rooster.



Red velvet

Maak de taart: Verwarm eerst de oven voor op 175°C. Doe alle ingrediënten die u nodig hebt voor de bereiding van het deeg in de roestvrijstalen kom met menger. Bevestig het deksel en meng 30 seconden op minimale snelheid. Meng daarna nog 3 minuten en verhoog daarbij de snelheid geleidelijk van 2 naar 4. Verdeel het deeg in twee met bakpapier beklede génoisevormen, strijk de bovenkant glad en zet gedurende 25 tot 30 minuten in de oven. Laat 10 minuten afkoelen. Om de taart voorzichtig uit de vorm te halen, plaatst u een rooster op de bovenkant van de taartvorm en draait u het geheel om. Laat ze volledig afkoelen en dek ze vervolgens af met vershoudfolie. Zet minstens een uur in de koelkast. Een hele nacht is nog beter.

Maak het glazuur: Klop de smeerkaas en de suiker op in de roestvrijstalen kom met de garde gedurende 30 seconden. Verhoog daarbij de snelheid geleidelijk tot 4. Het mengsel moet glad en romig zijn, maar mag niet vloeibaar zijn. Voeg de heel koude vloeibare room en de vanille toe en klop het mengsel 30 seconden op snelheid 3 en daarna 2 minuten op maximale snelheid.

Opbouw: Snij de twee afgekoelde taarten horizontaal door en smeer er het glazuur tussen. Stapel de lagen taart en het glazuur op elkaar en werk af met een dun laagje glazuur. Zet de taart gedurende 10 minuten in de koelkast en smeer er dan de rest van het glazuur over.

Voor het deeg:

- 300 g poedersuiker
- 250 g bloem
- 240 ml melk
- 1 soeplepel witte azijn of citroensap
- 120 g boter
- 12 g ongesuikerd cacao poeder (type bittere cacao)
- 2 grote eieren
- 1 zakje chemische gist
- 1 koffielepeltje vanillearoma
- 1 koffielepeltje fijn zout
- 2 koffielepeltjes rode kleurstof in gelvorm

Voor het glazuur:

- 460 g verse kaas
- 180 ml volle vloeibare room
- 120 g zeer vloeibare poedersuiker
- 1 koffielepeltje vanillearoma



x 6/8

kom



menger



klopper

Citroentaart met meringue

Maak het deeg: Doe de bloem, de in kleine blokjes gesneden koude boter, het amandelpoeder, de suiker en het zout in de roestvrijstalen kom met de kneder. Bevestig het deksel en laat het apparaat 2 minuten op snelheid 2 draaien. Als het mengsel kruimelig wordt, voeg dan het ei toe via de opening in het deksel en laat alles ongeveer 1 minuut draaien. Zet het apparaat uit zodra het deeg een bal vormt. Dek de deegbal af met vershoudfolie en laat minstens 1 uur rusten in de koelkast.

Maak de garnituur: Was de citroenen en droog ze af. Rasp de schil ervan en pers het sap eruit. Doe de eieren, de suiker, het sap en de schil van de citroenen en de gesmolten boter in de kom met menger en het deksel. Laat het apparaat op snelheid 4 draaien tot het mengsel mooi glad is. Verwarm de oven voor op 210°C. Beboter een taartvorm met een diameter van 28 cm. Spreid het deeg 4 mm dik uit en prik er met een vork in. Bekleed met bakpapier en gedroogde bonen. Laat gedurende 15 minuten blindbakken. Verwijder het papier en de bonen. Stort de vulling op de taartbodem en laat verder bakken gedurende 25 minuten bij 180°C.

Maak de meringue: Klop het eiwit op maximale snelheid in de roestvrijstalen kom met de garde en het deksel totdat het eiwit stevig is. Voeg onder voortdurend kloppen de 80 g suiker toe. Verlaag de snelheid tot 5 en voeg de fijne poedersuiker toe. Laat het apparaat vervolgens gedurende 15 seconden op maximale snelheid draaien. Verdeel het schuim met behulp van een lepel over de gebakken taart. Zet de taart opnieuw enkele minuten in de oven totdat de meringue goudgeel is.

Voor het deeg:

- 250 g bloem
- 125 g boter
- 30 g amandelpoeder
- 80 g poedersuiker
- 1 ei

Voor de garnituur:

- 6 eieren
- 300 g suiker

- 3 onbespoten citroenen
- 50 g gesmolten boter

Voor de meringue:

- 3 eiwitten
- 80 g poedersuiker
- 80 g suiker
- 1 mespuntje zout





kom



klopper

Aardbeiengebak

NL

Voor de biscuitbodem:

- 4 eieren
- 125 g poedersuiker
- 125 g bloem

Voor de mousselinecrème:

- 1/2 l melk
- 250 g suiker
- 4 eieren
- 70 g bloem
- 250 g pommadeboter
- 1 vanillestok
- 40 g kirsch*
- 500 g aardbeien
- 1 ronde taartvorm
- Marsepein
- Poedersuiker

Maak het biscuitdeeg: Verwarm de oven voor op 210°C. Klop de eieren en de suiker in de roestvrijstalen kom met de garde gedurende 5 minuten op maximale snelheid op tot een mooi wit mengsel. Zet het apparaat uit en zet er de gezeefde bloem onder, door een spatel manueel van onder naar boven te bewegen. Spreid het deeg uit over een met bakpapier beklede bakplaat van 40 x 30 cm en strijk glad met de spatel. Laat het vervolgens 7 minuten bakken in de oven. Laat de biscuit afkoelen en snij er met behulp van de taartring twee gelijke schijven uit.

Bereid de mousselinecrème: Snij de vanillestok overlangs in twee en schraap er de zaadjes uit. Doe de melk, 125 g suiker en de vanillezaadjes in een kookpan. Breng aan de kook. Giet ondertussen 125 g suiker en de hele eieren in de roestvrijstalen kom. Bevestig de garde en klop gedurende 2 minuten op maximale snelheid. Voeg de bloem toe en meng opnieuw gedurende 30 seconden op snelheid 4. Giet ¼ van de kokende melk op de eieren en meng 30 seconden op snelheid 2.

Giet deze bereiding samen met de rest van de melk in de kookpan en laat op een matig vuur koken. Blijf daarbij voortdurend roeren met een manuele klopper, totdat de crème indikt. Zet de ingedikte crème opzij in een kom die is afgedekt met vershoudfolie en laat deze 1 uur bij kamertemperatuur afkoelen.

Giet in de schoongemaakte, droge roestvrijstalen kom met de garde de room die u apart had gehouden, en klop deze op snelheid 6 op. Verlaag de snelheid na 1 minuut tot 3 en voeg de zachte boter in kleine blokjes toe. Klop het mengsel nog 30 seconden zodat u een egaal mengsel krijgt. Voeg de kirsch aan de bereiding toe en meng nogmaals 30 seconden aan snelheid 6.

Opbouw: Bekleed de taartring met bakpapier. Plaats een van de twee ronde biscuitschijven in de ring en bewaar de tweede voor de bovenkant van de aardbeientaart. Snij de aardbeien doormidden om de rand van de aardbeientaart mee te garneren. Plaats het snijvlak naar buiten. Garneer daarna de binnenkant met een derde van de crème mousseline en voeg in kleine stukjes gesneden aardbeien toe voordat u deze weer afdekt met een dunne laag crème. Plaats tot slot de tweede biscuitschijf boven op de aardbeientaart. Dek de aardbeientaart af met vershoudfolie en zet hem 24 uur in de koelkast. Haal hem er 30 minuten voor het opdienen uit om de versiering af te werken.

Om de aardbeientaart te versieren: bestrooi het werkblad met poedersuiker en spreid er de marsepein op uit. Snij hier een schijf marsepein ter grootte van de taartring uit en plaats deze op de aardbeientaart.

Tip: gebruik enkele aardbeien om de taart te versieren.

*alcoholmisbruik kan de gezondheid schaden. Drink met mate



Tiramisuglaasjes

- 3 koppen sterke koffie
 - 3 eieren
- 1 doos lange vingers
 - 75 g poedersuiker
- 1 soeplepel Amaretto*
 - 250 g mascarpone
 - Een beetje bittere cacao-poeder

Scheid de eierdooiers van de eiwitten. Doe de eierdooiers en de suiker in de roestvrijstalen kom en meng deze 2 minuten met de garde op maximale snelheid tot een mooi wit mengsel. Voeg de mascarpone toe en klop nog 2 minuten op maximale snelheid op. Zet dit mengsel opzij in een kom.

Maak de roestvrijstalen kom en de garde schoon en droog af. Doe de eiwitten in de roestvrijstalen kom en plaats de garde. Klop het eiwit tot sneeuw, klop gedurende 30 seconden op snelheid 6. Voeg een theelepel suiker toe en klop nog anderhalve minuut op maximale snelheid. Spatel het geklopte eiwit voorzichtig door het mascarpone-mengsel.

Opbouw: Meng de soeplepel Amaretto met de koppen sterke koffie. Dompel enkele koekjes in de koffie en leg ze op de bodem van de glaasjes. Zo legt u de eerste laag. Giet er een laag crème over, vervolgens weer een laag in koffie gedrenkte koekjes en ga zo verder totdat de glaasjes volledig gevuld zijn. Eindig met een laag crème. Strooi de cacao eroverheen en zet de glaasjes minstens 12 uur in de koelkast.

Tip: vervang de koffie door vruchtensap en voeg er vers fruit aan toe voor een licht dessert.

*alcoholmisbruik kan de gezondheid schaden. Drink met mate



Pavlovataart met rode vruchten

- 4 eiwitten
 - 1 mespuntje zout
 - 90 g poedersuiker
 - 90 g poedersuiker
 - 3 g vanille-extract
- 1/2 koffielepeltje azijn
 - 6 g maïsbloem
- 284 ml dikke verse room
 - 40 g poedersuiker
 - 450 g aardbeien of frambozen.

Maak de meringue: Verwarm de oven voor op 110°C. Doe de eiwitten en het zout in de roestvrijstalen kom met garde. Klop 2 minuten en 30 seconden op maximale snelheid. Voeg de poedersuiker toe zonder de machine uit te zetten en laat kloppen totdat het mengsel stevig is. Verlaag de snelheid tot 4, voeg de maïzena en de fijne poedersuiker toe en klop gedurende 15 seconden op maximale snelheid. Verdeel het mengsel met behulp van een cirkel met een diameter van 10 cm in acht meringues die u plat maakt met de achterkant van een lepel. Bak ongeveer anderhalf uur in de oven. Zet de oven uit en laat de meringues er vervolgens 1 uur in staan. Leg ze op een rooster zonder het bakpapier.

Bereid de opgeklopte slagroom: Maak de kom en de klopper schoon en plaats ze weer op de machine. Giet de room en de suiker in de kom en klop aan snelheid 5 gedurende 30 seconden. Houd goed in het oog wanneer de room stijf begint te worden. Zet de opgeklopte room in de koelkast totdat u hem gaat gebruiken.

Afwerking: Plaats de meringue op een schaal, bestrijk hem met de opgeklopte room en leg de vruchten erbovenop. Voor een nog lekkerder pavlovataart zet u ze een uurtje in de koelkast voordat u ervan eet.



Cupcakes met framboos en witte chocolade

Voor 24 cupcakes:

Voor het deeg:

- 340 g bloem
- 300 g poedersuiker
- 300 g zachte boter
- 6 eieren
- 11 g chemische gist
- 9 cl volle melk
- 1 soeplepel vloeibare vanille

- 200 g diepgevroren frambozenstukjes

Voor het glazuur:

- 120 g eiwitten
- 130 g poedersuiker
- 230 g zachte boter
- 200 g witte chocolade
- 4 soeplepels koolzaadolie
- Papieren cupcakevormpjes
- Muffinsvormpjes of cupcakevormpjes

Maak het deeg: Verwarm de oven voor op 180°C. Doe de bloem, de gist, de suiker, de eieren, de vanille, de boter en daarna de melk in de roestvrijstalen kom met de kneeder, bevestig het deksel en meng gedurende 30 seconden op snelheid 1 en vervolgens 2 minuten op snelheid 4. Voeg tot slot de stukjes framboos toe en meng dit 15 seconden op minimale snelheid. Plaats een papieren cupcakevormpje in elke muffinvorm en vul deze tot maximaal 2/3 met het beslag. Zet de cupcakes 15 minuten in de oven op 180°C en laat ze vervolgens goed afkoelen.

Maak het glazuur: Laat de witte chocolade samen met de koolzaadolie bij lage temperatuur in de magnetron smelten. Doe de eiwitten en de suiker in een kom au bain-marie en klop met de klopper totdat het mengsel in volume verdubbeld is en glanst. Plaats dit mengsel in de roestvrijstalen kom met garde, plaats het deksel erop en klop aan snelheid 10 gedurende 2 minuten totdat op het mengsel een torentje ontstaat. Voeg vervolgens de zachte boter toe en klop aan snelheid 12 gedurende 30 seconden. Open het toestel, schraap de wanden van de kom schoon met een spatel en voeg de gesmolten witte chocolade toe. Meng een laatste keer aan snelheid 12 gedurende 30 seconden. Doe het glazuur in een spuitzak met gekartelde spuitmond en versier de goed afgekoelde cupcakes.

Tip: varieer en versier eens uw cupcakes met suikerparels of hagelslag.





x 8



kom



klopper

Royal chocolat

Voor het biscuit:

- 45 g amandelpoeder
- 10 g geraspte kokosnoot
- 20 g hazelnootpoeder
- 50 g poedersuiker
- 20 g bloem
- 80 g eiwitten (3 kleine eieren)
- 50 g suiker

Voor de krokante praliné:

- 240 g pralinoisechocolade
- 140 g crêpes dentelles
- Een pot van 200 g chocoladeglazuur
- Een ronde bakvorm met een diameter van 26 cm

Voor de chocolademousse:

- 90 g melk
- 3 gelatineblaadjes
- 90 g pure chocolade
- 50 g melkchocolade
- 250 g opgeklopte slagroom met 30% vetgehalte

Maak het biscuit: Meng de poedersuiker, de bloem, het amandelpoeder, het hazelnootpoeder en de kokosnoot in een kom. Doe de eiwitten in de roestvrijstalen kom met garde en klop de eiwitten zeer stijf bij maximale snelheid. Voeg langzaam de suiker toe voor een stevig schuim. Spatel voorzichtig het droge mengsel door het schuim. Doe deze bereiding in een spuitzak. Leg een schijf van 1 cm dik en een diameter van 25 cm op een met bakpapier beklede bakplaat en bestrooi met poedersuiker. Bak ongeveer 15 minuten bij 170°C.

Bereid de knapperige praliné: Smelt de chocolade in de magnetron met een lepel koolzaadolie. Verbrijzel de crêpes dentelles en roer ze onder de gesmolten chocolade. Spreid de bereiding 5 mm dik uit tussen 2 bladen bakpapier en zet in de koelkast. Bereid de chocolademousse terwijl het biscuit afkoelt. Smelt de de pure chocolade en melkchocolade in de magnetron. Breng melk in een pan aan de kook en voeg geweekte gelatine toe (gedurende een minuut of tien onderdempelen in koud water en vervolgens laten uitlekken). Giet de warme melk over de gesmolten chocolade. Meng dit handmatig goed met een garde, zodat u een glad mengsel krijgt. Laat dit mengsel afkoelen. Neem een ijskoude roestvrijstalen kom. Giet de vloeibare room in de koude roestvrijstalen kom. Bevestig de garde en het deksel en klop 2 minuten op snelheid 6 en vervolgens 30 seconden op maximale snelheid. Voeg slagroom toe aan de chocolade en meng langzaam door elkaar tot chocolademousse.

Opbouw: Leg de schijf biscuit op de bodem van de ronde bakvorm, die u vooraf met bakpapier hebt bekleed zodat hij gemakkelijker uit de vorm komt. Snij een schijf uit de krokante praliné ter grootte van het biscuit en plaats deze schijf op het biscuit. Laat de taartring om het biscuit zitten en giet hier de chocolademousse in. Strijk de mousse mooi glad en plaats het geheel minimaal 12 uur in de vriezer. Haal de taart vlak voor het serveren uit de taartring en plaats ze op een rooster. Bedek de taart met het chocoladeglazuur dat u eerst hebt opgewarmd in de magnetron. Na 5 minuten legt u de taart op een taartschaal. Laat 2 uur ontdooien voordat u ervan eet.





kom



kneedarm

Pizzadeeg

Voor 4 pizza:

- 600 g bloem
- 320 ml lauw water
- 4 soeplepels olijfolie
- 12 g droge bakkergist
- Zout

Doe de bloem, de olijfolie, de gist en het zout in de roestvrijstalen kom met kneedarm. Plaats het deksel erop. Laat het apparaat op snelheid 2 draaien. Giet het lauwe water erbij en laat 2 minuten draaien totdat het deeg een mooie bal vormt. Laat rijzen totdat het deeg in volume is verdubbeld. Spreid uit in de vorm die u verkiest.



x 6



kom



menger

Hartige cake

- 200 g bloem
- 4 eieren
- 11 g chemische gist
- 10 cl melk
- 5 cl olijfolie
- 12 gedroogde tomaten
- 200 g feta
- 15 ontpitte groene olijven
- 1 mespuntje curry (facultatief)
- Zout en pepe

Verwarm de oven voor op 180°C. Beboter een cakevorm en bestrooi hem met bloem. Meng de bloem, de eieren en de gist gedurende 30 seconden in de roestvrijstalen kom met de kneder en het deksel. Begin op snelheid 2 en verhoog daarna de snelheid tot 4. Voeg de olijfolie en de koude melk toe en meng gedurende 2 minuten. Ga naar de minimale snelheid en voeg de gedroogde tomaten, de feta, de groene olijven (in stukjes gesneden), de curry en zout en peper toe. Doe de bereiding in de vorm en bak 45 tot 60 minuten in de oven, afhankelijk van uw oven. Prik in de cake om te controleren of hij klaar is.

Tip: vervang de feta door mozzarella en doe er enkele gehakte blaadjes basilicum bij.



PODSTAWOWE PRZEPISY

Bitą śmietaną	33
Ciasto ptysiowe	33
Krucze ciasto	34
Brioszki	34
Chleb francuski	35
Chleb wieloziarnisty	35



SŁODKIE PRZEKĄSKI

Mus czekoladowy	36
Lukrowane ciasto marchewkowe i lukier	36
Makaroniki waniliowe	37
Amerykański sernik cytrynowy	38
Pianki malinowe	38



SPECJALNE OKAZJE

Czerwony mus	39
Tarta z beżem cytrynowym	40
Truskawkowe ciasto śmietankowe	41
Miseczki tiramisu	42
Tort Pavlova	42
Babeczki z malinami i białą czekoladą	43
Tort Royal chocolate	44



CIASTA SPECJALNE

Ciasto na pizzę	45
Pieczyno śródziemnomorskie	45



x 6/8



misa



trzepaczka

Bitą śmietana

- 400 ml bardzo zimnej, płynnej śmietanki (crème fraîche)
- 70 g cukru pudru

Dodaj crème fraîche schłodzoną wcześniej w lodówce oraz cukier puder do miski z założoną pokrywą. Użyj trzepaczki. Włącz urządzenie na prędkości 6 przez 2 minuty, a następnie na prędkości maksymalnej, przez 2 do 3 minut.



misa



mieszadło

Ciasto ptysiowe

- Na 20 dużych lub 40 małych ptysiów
- 300 ml wody
 - Szczypta soli
 - Szczypta curku
 - 120 g masła
 - 240 g mąki
 - 6 jaj

Ogrzej w rondlu wodę z masłem, solą i cukrem. Doprowadź płyn do wrzenia i dodaj całą porcję mąki. Mieszaj drewnianą łyżką, aż ciasto wchłonie całą wodę. Umieść ciasto w stalowej misie z założonym mieszadłem i miksuj na prędkości 2 przez 10 minut, aż do schłodzenia. Uruchoom urządzenie z prędkością 3 i dodaj pojedynczo jaja. Po dodaniu wszystkich jaj zbierz łyżką ciasto z boków miski, a następnie wyrabiaj ciasto przez kolejne dwie do trzech minut, aż będzie gładkie. Przy użyciu łyżeczki lub woreczka do dekorowania nałóż ciasto na nasmarowaną masłem i oprószoną mąką blachę do pieczenia. Piecz przez 40 minut w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180°C. Pozostaw ciasto do ostygnięcia przy otwartych drzwiach piekarnika. Nie wyjmuj ciasta z piekarnika od razu, ponieważ może się zapaść. Po ostygnięciu wypełnij ptysie bitą śmietaną, lodami lub kremem.

Wskazówka: aby przygotować wytrawne ptysie, należy zastąpić cukier szczyptą soli i posypać ptysie przed upieczeniem startym serem.



misa mieszadło

Krucze ciasto

Na 350 g podkładu do tarty:

- 200 g mąki
- 100 g masła
- 50 ml wody
- Szczypta soli

Dodaj mąkę, masło i sól do miski ze stali nierdzewnej. Zamocuj mieszadło i pokrywą i włącz urządzenie stopniowo od prędkości 1 do 3 na 2 minuty. Następnie przełącz na prędkość 2 i dodaj wodę. Mieszaj przez jedną minutę, aż ciasto będzie miało kształt kulki. Przed rozwałkowaniem oraz upieczeniem przykryj ciasto i pozostaw je w chłodnym miejscu na przynajmniej godzinę.

Wskazówka: aby zrobić dwa podkłady do tarty 350 g, podwój składniki i postępuj zgodnie z instrukcjami powyżej.



x 12 misa hak

Brioszki

- 500 g mąki
- 10 g soli
- 50 g cukru
- 200 g masła
- 4 jaja i 2 żółtka
- 100 ml letniego mleka
- 10 g suszonych drożdży

Włóż mąkę do miski ze stali nierdzewnej i zrób dwa wgłębienia: umieść w jednym sól, a w drugiej drożdże, cukier i letnie mleko. Sól nie należy łączyć z drożdżami, ponieważ prowadzi to do niepożądanego reakcji obu składników. Dodaj jaja, a następnie załóż hak i pokrywą. Wybierz szybkość 1 i ugniataj przez 30 sekund, po czym przez dwie minuty i 30 sekund na prędkości 2. Stale mieszając, dodaj masło w ciągu jednej minuty. Należy pamiętać, że nie powinno ono być zbyt miękkie (pół godziny przed użyciem wyjmij je z lodówki). Kontynuuj ugniatanie przez kolejne 3 minuty z prędkością 2, a następnie przez 3 lub 7 minut z prędkością 3. Nakryj ciasto i pozostaw je na 2 godziny w temperaturze pokojowej. Po upływie tego czasu ciasto należy wyrobić, uderzając je dynamicznie dłonią. Nakryj ciasto i odstaw na 2 godziny do lodówki. Ponownie wyrabiaj ciasto, uderzając je dynamicznie dłonią. Przekrój ciasto na pół, następnie nakryj folią plastikową. Wstaw ciasto na noc do lodówki, aby wyrosło. Następnego dnia nasmaruj masłem i oprósz mąką formę do brioszek lub tortownicę (szybsze wyrastanie). Uformuj ciasto w osiem kulek. Umieść je w formie i pozostaw w ciepłym miejscu (piekarnik ustawiony na 35°C) na 3 godziny, do momentu, aż forma zostanie wypełniona. Posmaruj ciasto mieszaniną żółtek i mleka i piecz w temperaturze 180°C przez 25 minut.

Wskazówka: dla urozmaicenia dodaj kawałki czekolady lub kandyzowane owoce.



misa



hak

Chleb francuski

- Do przygotowania bochenka o masie ok. 800 g:*
- 1 kg mąki
 - 600 ml letniego mleka
 - 20 g suszonych drożdży
 - 20 g soli

Dodaj mąkę, sól i drożdże piekarskie do miski ze stali nierdzewnej. Załóż hak do ugniatania ciasta i pokrywę, a następnie mieszaj masę przez kilka sekund z minimalną prędkością i dodawaj przez 1 minutę letnią wodę przez otwór w pokrywie. Następnie przełącz prędkość na 1 i ugniataj ciasto przez 7 minut. Ugniataj przez 8 minut, następnie pozostaw ciasto na około pół godziny w temperaturze pokojowej. Podziel ciasto na dwie części i uformuj z nich jedną kulę. Umieść ją na nasmarowanym masłem i oprószonym mąką papierze do pieczenia. Pozostaw w ciepłym miejscu na około pół godziny. Nagrzij piekarnik do temperatury 240°C. Wykonaj nożem nacięcia i skrop bochenek letnią wodą. Do piekarnika włóż niewielkie naczynie z wodą, gdyż spowoduje to, że chleb po wypieczeniu będzie miał złocistą skórkę. Piecz przez 40 minut w temperaturze 240°C.



misa



hak

Chleb wieloziarnisty

- Do przygotowania bochenka o masie ok. 800 g:*
- 750 g mąki chlebowej wieloziarnistej
 - 420 ml letniego mleka
 - 15 g suszonych drożdży
 - 15 g soli
 - Płatki owsiane do posypania

Dodaj mąkę, sól i drożdże piekarskie do miski ze stali nierdzewnej. Załóż hak i pokrywę. Mieszaj masę z minimalną prędkością i dodawaj przez 1 minutę letnią wodę przez otwór w pokrywie. Następnie przełącz prędkość na 1 i ugniataj ciasto przez 7 minut. Przykryj ciasto ściereczką kuchenną i odstaw je na 15 minut w ciepłe miejsce. Podziel ciasto na dwie części i umieść je na oprószonej mąką powierzchni. Ugnieć je dłonią i nadaj kształt kwadratu. Zawini wierzchołki do środka, a następnie ugnieć pięścią. Powtórz. Nadaj ciastu kształt długiego bochenka. Umieść bochenek w formie o długości 25 cm. Powierzchnię bochenka należy zwilżyć i posypać płatkami owsianymi. Przykryj ciasto wilgotną ściereczką kuchenną i odstaw je na 1 godzinę w ciepłe miejsce. Wykonaj nacięcie o głębokości 1 cm na całej długości bochenka. Do nagrzanego do temperatury 240°C piekarnika włóż ciasto oraz niewielkie naczynie z wodą. Obecność naczynia spowoduje, że chleb po wypieczeniu będzie miał złocistą skórkę. Piecz przez 30 minut. Wyjmij bochenek z formy i pozostaw do ostygnięcia na stojaku.

Wskazówka: zrób małe bułeczki dla gości. Posyp je makiem lub ziarnami sezamu.



x 6/8



misa



trzepaczka

Mus czekoladowy

- 200 g czekolady deserowej
- 100 g cukru
- 50 g masła
- 6 jaj

Połam czekoladę na kawałki. Umieść kawałki czekolady w misce z kawałkami masła. Włóż do mikrofalówki na około 1 minutę. Pianę z białek ubijaj w wykonanej ze stali nierdzewnej misie z trzepaczką oraz pokrywą przez półtorej minuty z maksymalną prędkością. Wciąż mieszając, dodaj cukier i ubijaj przez kolejną minutę. Wymieszaj trzepaczką masę kakaowo-maslową i wciąż mieszając, dodaj 4 żółtka. Dodaj łyżkę piany do masy, a całość zamieszaj energicznie. Ostrożnie dodaj resztę piany w ten sam sposób. Przygotowaną masę wstaw na kilka godzin do lodówki.

Wskazówka: do piany dodaj drobno startą skórkę pomarańczy.



x 8/10



misa



mieszadło

Lukrowane ciasto marchewkowe i lukier

- Na ciasto:**
- 130 g cukru trzcinowego
 - 120 ml oleju słonecznikowego
 - 4 jaja
 - Skórka i sok z 1 pomarańczy
 - 240 g mąki do pieczenia
 - 2 łyżecz. mielonego cynamonu
 - 250 g tartej marchwi
 - 50 g posiekanych orzechów
 - 50 g rodzynek
- Lukier:**
- 100 g stopionego masła
 - 150 g twarogu 25% tłuszczu
 - 100 g cukru pudru

Przygotowanie ciasta: Nagrzej piekarnik do temp. 180°C. W misie ze stali nierdzewnej z mieszadłem umieść cukier trzcinowy, olej, jaja i sok oraz skórkę cytryny; przykryj pokrywą i mieszaj na prędkości 4 przez 1 minutę. Dodaj mąkę, drożdże i cynamon, następnie zmieszaj ponownie na prędkości 3 przez 1 minutę. Dodaj marchew, orzechy i rodzyнки i miksuj przez 30 sekund z minimalną prędkością. Natłuść i posyp mąką okrągłą formę do pieczenia, wlej ciasto i piecz przez 45 minut w temp. 180°C.

Przygotuj lukier: przygotuj stopioną masę w mikser. Dodaj stopione masło, twaróg i cukier puder i zmieszaj na prędkości 3, aż do uzyskania gładkiego lukru. Odstaw do lodówki.

Po całkowitym ostygnięciu ciasta marchewkowego, pokryj je lukrem za pomocą szpatułki.

Wskazówka: możesz ozdobić ciasto płatkami kokosowymi.



misa trzepaczka

Makaroniki waniliowe

Na makaroniki:

- 200 g cukru pudru
 - 200 g mielonych migdałów
 - 2 x 80 g białka jaj
 - 200 g cukru pudru
 - 75 ml wody
 - ½ laski wanilii
- Na krem:
- 500 ml mleka
 - 6 żółtek
 - 125 g cukru
 - 100 g masła
 - 20 g mąki
 - 30 g mąki kukurydzianej
 - ½ laski wanilii

Przygotowanie makaroników: Zmiksuj 200 g cukru pudru i 200 g mielonych migdałów. Mieszanka ta nazywa się „tant pour tant”. Przesiej „tant pour tant” i odstaw. Zagotuj wodę i cukier puder do wrzenia w garnku, bez mieszania; za pomocą termometru sprawdzaj temperaturę syropu, która nie powinna przekraczać 115°C. Pianę z 80 g białek ubijaj w wykonanej ze stali nierdzewnej misie z trzepaczką na prędkości 6, a następnie z maksymalną prędkością, gdy temp. syropu osiągnie 105°C. Zatrzymaj gotowanie, gdy temperatura syropu osiągnie 115°C, wówczas przelej go do stalowej misy z pianą. Dalej miksuj mieszankę przez 6 minut, aż nieco ostygnie.

Dodaj pozostałe nieubite białka (80 g) do odstawionej mieszanki „tant pour tant” i zmieszaj. Przekrój łaskę wanilii na pół, wyskrob nasiona z jednej połowy i dodaj je do mieszanki.

Połącz o jedną trzecią mieszanki z marcepanem, luzując ją nieco elastyczną szpatułką i dodaj resztę mieszanki podczas robienia makaroników. Oznacza to mieszanie razem za pomocą szpatułki, unosząc od dna, przez około 1 minutę.

Umieść mieszankę w 8 mm rękawie do wyciskania. Wylóż blachę do pieczenia pergaminem. Za pomocą rękawa wyciśnij mieszankę, tworząc małe i jednolite kulki wielkości orzecha włoskiego, rozmieszczone równomiernie na blasze. Delikatnie postukaj spód blachy do pieczenia i pozostaw do wyschnięcia w temperaturze pokojowej na około 30 minut. Nagrzej piekarnik do temperatury 150°C. Piecz przez 14 minut, a następnie umieść papier do pieczenia na zwilżonej powierzchni, aby można było łatwiej zdjąć makaroniki.

Przygotowanie kremu waniliowego: podgrzej mleko na małym ogniu, dodając nasiona wanilii z drugiej połowy laski wanilii. W stalowej misie z trzepaczką ubijaj żółtka z cukrem przez 2 minuty na maksymalnej prędkości, następnie dodaj mąkę i mąkę kukurydzianą i ubijaj przez kolejną minutę na prędkości 4.

Wlej do mieszanki gorące mleko, zmieszaj ręczną trzepaczką i postaw wszystko na małym ogniu przez około 3-4 minuty, ciągle mieszając aż do zgęstnienia kremu. Zdejmij z ognia i wymieszaj z masłem pokrojonym w kostkę. Wlej krem do szczelnego pojemnika i umieść w lodówce na co najmniej 1 godzinę i 30 minut.

Wykonanie: Napełnij kremem waniliowym 8 mm rękaw do wyciskania i wypełnij połowę makaronika. Złóż makaroniki z pozostałymi połowami i umieść w szczelnym pojemniku.

Wskazówka: możesz zamiast wanilii użyć galaretki malinowej i dodać różowy barwnik spożywczy do mieszanki makaroników.



Amerykański sernik cytrynowy

Na podstawę sernika:

- 180 g biszoptów
- 90 g stopionego masła
- 20 g cukru pudru

Na wierzchu:

- 900 g twarogu 25% tłuszczu
- 260 g cukru pudru
- Szczypta soli
- 70 g mąki
- Skórka i sok z jednej cytryny
- 600 g gęstej śmietany 30%
- 8 jaj
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego

Przygotowanie podstawy: Nagrzej piekarnik do temp. 180°C, następnie pokrusz biszopty i wsyp do miski. Wymieszaj z cukrem i roztopionym masłem. Wyłóż dno okrągłej formy do pieczenia 28 cm z pierścieniem i umieść w piekarniku na 12 minut. Zdejmij formę i zwiększ temp. do 210°C.

Przygotowanie wierzchu: w misie ze stali nierdzewnej z mieszadłem umieść twaróg, cukier, sól, mąkę i cytrynę, przykryj pokrywą i mieszaj na prędkości 1 przez 30 sekund. Następnie dodaj śmietanę, jaja i wanilię i mieszaj na prędkości 1 przez 30 sekund. Unieś głowicę urządzenia, oczyść boki łopatką, zamknij i mieszaj na prędkości 3 przez 1 minutę.

Wysmaruj masłem formę i wlej mieszaninę na podstawę sernika. Piecz przez 10 minut na temp. 210°C, a następnie obniż temp. do 120°C na 1 godzinę. Odstaw sernik do ostygnięcia w piekarniku, następnie włóż do lodówki na co najmniej 3 godziny.

Wskazówka: Zamiast biszoptów możesz użyć pokruszonych pierniczków.



Pianki malinowe

Na około 70 pianek malinowych:

Na pianki:

- 500 g + 35 g cukru pudru
- 70 g glukozy
- 15 ml wody
- 12 spore kawałki żelatyny
- 180 g białek
- 100 g zmiksowanych malin
- Termometr

Panierka:

- 50 g mąki kukurydzianej
- 60 g cukru pudru

Namocz żelatynę w zimnej wodzie. Do sporej patelni dodaj 500 g cukru pudru, glukozy i wody, umieść patelnię na wysokim ogniu. W międzyczasie dodaj białka i 35 g cukru do stalowej miski z trzepaczką. Kiedy syrop na patelni osiągnie temperaturę 110°C, przełącz maszynę na prędkość 6, tworząc sztywną beżę. Gdy temp. syropu osiągnie 130°C, wyłącz grzanie i wymieszaj z osuszoną żelatyną, a następnie wlej mieszaninę do pianki jajecznej. Włącz prędkość 4, następnie stopniowo dodawaj zmiksowane owoce. Mieszać, aż mieszanina schłodzi się i stanie się bardziej sztywna. Wlać ciasto do natłuszczonej prostokątnej formy i odstawić na co najmniej 1 godzinę do lodówki. Pociąć pianki w drobną kostkę i polać mieszaniną cukru pudru i skrobi kukurydzianej. Pozostawić do ostygnięcia na stojaku.

Czerwony mus



x 10/12 miska



mieszadło trzepaczka



Na ciasto:

- 300 g cukru pudru
- 250 g mąki
- 240 ml mleka
- 1 łyżecz. białego octu
lub soku z cytryny
- 120 g masła
- 12 g gorzkiego kakao
- 2 duże jaja
- 1 torebka proszku
do pieczenia
- 1 łyżecz. aromatu
waniliowego
- 1 łyżeczka soli
- 2 łyżecz. czerwonego
barwnika spożywczego

Lukier:

- 460 g sera topionego
- 180 ml bitej śmietany
- 120 g bardzo płynnego
cukru pudru
- 1 łyżecz. aromatu
waniliowego

Przygotowanie ciasta: Nagrzej piekarnik do temp. 175°C. Umieść wszystkie składniki ciasta w stalowej misie z trzepaczką. Umieść pokrywę urządzenia i mieszaj przez 30 sekund przy prędkości minimalnej; następnie mieszaj przez 3 minuty, stopniowo zwiększając prędkość od 2 do 4. Podziel ciasto i włóż do dwóch foremek wyłożonych papierem do pieczenia, wyrównaj wierzch i piecz od 25 do 30 minut. Odstaw do ostygnięcia przez 10 minut. Umieścić stojak na wierzchu formy i obrócić delikatnie. Pozostawić do całkowitego ostygnięcia, a następnie przykryć folią spożywczą. Przechowywać w lodówce przez co najmniej jedną godzinę, a najlepiej przez noc.

Przygotowanie lukru: w misie ze stali nierdzewnej z dołączonym mieszadłem ubić ser fromage frais i cukier stopniowo do prędkości 4 przez 30 sekund - mieszanina musi być gładka i kremowa, ale nie płynna. Dodać schłodzoną śmietanę i wanilię i ubijać przy prędkości 3 przez 30 sekund, a następnie przy prędkości maksymalnej przez 2 minuty.

Składanie: przetnij oba zimne ciasta na dwa krążki i rozprowadź polewę po wewnętrznej stronie. Układaj kolejno warstwy ciasta i lukru i przykryj wierzch cienką warstwą lukru. Włóż ciasto do lodówki na 10 minut, a następnie pokryj je pozostałym lukrem.



x 6/8

misa



mieszadło



trzepaczka

Tarta z bezą cytrynową

Przygotowanie ciasta: dodaj mąkę, zimne masło pokrojone na małe kostki, zmielone migdały, cukier i sól do misy ze stali nierdzewnej z dołączonym mieszadłem. Umieścić pokrywę na urządzeniu i włączyć go z prędkością 2 na 2 minuty. Gdy tylko mieszanina będzie dobrze zmieszana, dodaj jajka przez otwór w pokrywie i mieszaj przez około 1 minuty. Wyłącz urządzenie, gdy masa zacznie przypominać kulę. Przykryj ciasto folią kuchenną i wstaw je na minimum godzinę do lodówki.

Przygotowanie wierzchu: umyj i osusz cytryny. Zetrzyj skórkę i wyciśnij sok. Dodaj jaja, cukier, sok i skórkę cytryny oraz roztopione masło do misy z trzepaczką i pokrywą. Uruchoć urządzenie z prędkością 4 i mieszaj składniki do momentu uzyskania jednolitej konsystencji. Nagrzej piekarnik do temperatury 210°C. Nasmaruj masłem formę do tarty o średnicy 28 cm. Rozwałkuj ciasto do grubości 4 mm i nakłuj je widelcem. Nakryj papierem do pieczenia i posyp suszonymi ziarnami fasoli. Ciasto piecz przez 15 minut. Usuń papier do pieczenia oraz ziarna fasoli. Rozprowadź krem na cieście i piecz przez 25 minut w temperaturze 180°C.

Przygotowanie bezy: pianę z białek ubijaj w wykonanej ze stali nierdzewnej misie z trzepaczką oraz pokrywą z maksymalną prędkością. Dodaj 80 g cukru, nie przerywając mieszania. Zmniejsz do prędkości 5 i dodaj cukier puder, a następnie włącz do maksymalnej prędkości na 15 sekund. Po upieczeniu tarty rozprowadź na niej łyżką beżę. Wstaw tartę do piekarnika na kilka minut, aby beza lekko zbrązowiła.

Na ciasto:

- 250 g mąki
- 125 g masła
- 30 g mielonych migdałów
- 80 g cukru pudru
- 1 jajko
- Szczypta soli

Na wierzch:

- 6 jaj
- 300 g cukru
- 3 niewoskowane cytryny
- 50 g stopionego masła

Na beżę:

- 3 białka jaj
- 80 g cukru pudru
- 80 g cukru
- Szczypta soli





misa trzepaczka

Truskawkowe ciasto śmietankowe

Na ciasto:

- 4 jaja
- 125 g cukru pudru
- 125 g mąki

Na krem:

- ½ l mleka
- 250 g cukru
- 4 jaja
- 70 g mąki
- 250 g miękkiego masła
- 1 laska wanilii
- 40 g kirschu*
- 500 g truskawek
- 1 pierścień do ciast
- Marcepan
- Cukier puder

Przygotowanie ciasta: nagrzej piekarnik do temp. 210°C. W misce ze stali nierdzewnej z trzepaczką, ubijaj jajka i cukier na maksymalnych obrotach przez 5 minut, aż do białości. Zatrzymaj urządzenie, a następnie dodaj przesianą ręcznie mąkę, unosząc do góry od dna miski za pomocą łypatki. Wyłóż tacę do pieczenia 40 x 30 cm papierem do pieczenia. Wlej mieszaninę na wyłożoną tacę i wyrównaj łypatką, po czym piecz przez 7 minut. Pozostaw do ostygnięcia i wytnij 2 identyczne krążki za pomocą pierścienia do ciast.

Przygotowanie kremu: przetnij na pół laskę wanilii i wyskrob nasioną. Wlej mleko do rondla i dodaj 125 g cukru oraz nasioną wanilii. Zagotuj. Dodaj 125 g cukru i jaja do miski ze stali nierdzewnej, dołącz trzepaczkę ubijaj przez 2 minuty przy maksymalnej prędkości. Dodaj mąkę i wymieszaj przez 30 sekund przy prędkości 4. Dodaj do jajek ¼ gotującego się mleka i mieszaj przez 30 sekund przy prędkości 2.

Wlej tę mieszaninę do rondla z resztą mleka i podgrzewaj na średnim ogniu, stale mieszając ręcznie, aż utworzy się gęsty krem. Gdy krem zgęstnieje, wlej go do miski, przykryj folią spożywczą i odstaw do schłodzenia w temperaturze pokojowej na 1 godzinę.

Umyj i osusz misę ze stali nierdzewnej. Dodaj odstawioną na bok śmietanę i mieszaj z prędkością 6. Po 1 minucie zmniejsz do prędkości 3 i stopniowo dodawaj zmiękczone masło. Ubijaj przez 30 sekund, aż do uzyskania gładkiej mieszaniny. Dodaj kirsch i mieszaj przez kolejnych 30 sekund z prędkością 6.

Składanie: wyłóż pierścień do ciast papierem do pieczenia. Umieść 1 z 2 krążków na spodzie pierścienia i zostaw drugi, aby położyć go na górze. Pokrój truskawki na pół i ułóż je na obwodzie pierścienia, skierowane przeciętą powierzchnią na zewnątrz. Umieść jedną trzecią kremu wewnątrz pierścienia na ciasto i dobrze rozprowadź. Dodaj pokrojone truskawki, a następnie dodaj na wierzchu cienką warstwę kremu. Zakończ poprzez dodanie drugiego krążka gąbki na górę ciasta truskawkowego. Przykryj ciasto truskawkowe folią spożywczą i włóż je do lodówki na 24 godziny. Wyjmij ciasto z lodówki na 30 minut przed podaniem, celem udekorowania.

Aby udekorować ciasto, rozwałkuj marcepan na powierzchni posypanej cukrem pudrem. Wytnij krążek z marcepanu o takim samym rozmiarze jak pierścień do ciasta i umieść go na górze ciasta truskawkowego.

Wskazówka: udekoruj ciasto truskawkowe kilkoma truskawkami.

* Nadużywanie alkoholu może poważnie zaszkodzić zdrowiu - pij odpowiedzialnie.



x 6/8



misa



trzepaczka

Miseczki tiramisu

- 3 filiżanki mocnej kawy
- 3 jaja
- 1 opakowanie paluszków biszkoptowych
- 75 g cukru pudru
- 1 łyżecz. Amaretto
- 250 g serka mascarpone
- Trochę gorzkiego kakao w proszku

Oddziel żółtka od białek. W misce ze stali nierdzewnej ubijaj trzepaczką żółtka i cukier na maksymalnych obrotach przez 2 minuty, aż do uzyskania białej mieszaniny. Dodaj mascarpone i ponownie mieszaj przy maksymalnej prędkości przez 2 minuty. Umieść ten krem w misce i odstaw na bok.

Umyj i osusz mięse ze stali nierdzewnej oraz trzepaczkę. Dodaj białka do stalowej misy i załącz trzepaczkę. Ubijaj białka, aż wytworzą sztywną pianę, mieszaj przez 30 sekund przy prędkości 6, dodaj 1 łyżeczkę cukru i ubijaj ponownie przez 1 i pół minuty z maksymalną prędkością. Delikatnie dodaj ubite białka do kremu mascarpone za pomocą łypatki.

Składanie: wymieszaj łyżeczką Amaretto z mocną kawą. Zanurz kilka biszkoptów w kawie, a następnie umieść na dnie naczynia szklanego, jako pierwszą warstwę. Dodaj warstwę kremu, a następnie kolejną warstwę namoczonych biszkoptów. Powtarzaj, aż naczynie jest pełne, na końcu dodaj warstwę kremu. Oprósz kakaem i włóż naczynia do lodówki na co najmniej 12 godzin.

Wskazówka: zamiast kawy możesz użyć soku owocowego i dodać świeżych owoców, tworząc lekki deser.

* Nadużywanie alkoholu może poważnie zaszkodzić zdrowiu - pij odpowiedzialnie.



misa



trzepaczka

Tort Pavlova

- 4 białka jaj
- Szczypta soli
- 90 g cukru pudru
- 90 g cukru pudru
- 3 g ekstraktu waniliowego
- 1/2 łyżecz. octu
- 6 g mąki kukurydzianej
- 284 ml gęstej śmietanki crème fraîche
- 40 g cukru pudru
- 450 g truskawek lub malin

Przygotowanie bezy: Nagrzej piekarnik do temp. 110°C. W międzyczasie dodaj białka i sól do stalowej misy z trzepaczką. Ubijaj z maksymalną prędkością przez 2 i pół minuty. Bez zatrzymywania maszyny dodaj cukier puder i ubijaj, aż mieszanina staje się sztywna. Zmniejsz do prędkości 4 i dodaj mąkę kukurydzianą oraz cukier puder, a następnie włącz maksymalną prędkość na 15 sekund. Za pomocą pierścienia do ciast o średnicy 10 cm podziel mieszaninę na 8 części spłaszczonych łyżką. Piecz przez około 1 godzinę i 15 minut. Wyłącz piekarnik i odstaw bezy na 1 godzinę. Umieść je na stojaku bez pergaminu.

Przygotowanie bitej śmietany: wyciść mięse i trzepaczkę, a następnie umieść je w odpowiednim miejscu w maszynie. Dodaj śmietanę i cukier do misy i ubijaj na prędkości 5 przez 30 sekund, uważnie obserwując, czy śmietana zaczyna sztywnieć. Odstaw bitą śmietanę w chłodne miejsce.

Składanie: umieść bezę na talerzu, polej śmietaną i dodaj owoce na wierzch. Tort będzie jeszcze lepszy, gdy przed podaniem włożysz go na 1 godzinę do lodówki.



misa mieszadło trzepaczka

Babeczki z malinami i białą czekoladą

24 babeczki:

Na ciasto:

- 340 g mąki
- 300 g cukru pudru
- 300 g miękkiego masła
- 6 jaj
- 11 g proszku do pieczenia
- 90 ml mleka pełnotłustego
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego

• 200 g zamrożonych malin

Lukier:

- 120 g białek
- 130 g cukru pudru
- 230 g miękkiego masła
- 200 g białej czekolady
- 4 łyżecz. oleju rzepakowego
- Papierowe foremki na babeczki
- Formy na muffinki lub babeczki

Przygotowanie ciasta: Nagrzej piekarnik do temp. 180°C. W misce ze stali nierdzewnej z dołączonym mieszadłem dodaj mąkę, drożdże, cukier, jaja, wanilię, masło i mleko. Umieść pokrywę na górze i mieszaj przy prędkości 1 przez 30 sekund, a następnie z szybkością 4 przez 2 minuty. Na końcu dodaj kawałki malin i mieszaj minimalnie przy prędkości 3 przez 15 sekund. Umieść papierową foremkę na babeczki w każdej formie i uzupełnij do 2/3 mieszaniną. Piecz przez 15 minut w temp. 180°C, a następnie odstaw do ostygnięcia.

Przygotowanie lukru: rozgrzej białą czekoladę wraz z olejem rzepakowym w kuchenke mikrofalowej, w niskiej temperaturze, aż do stopienia. Umieścić białka i cukier w garnku do kąpieli wodnej i ubij za pomocą miksera ręcznego, aż mieszanina podwoi swoją objętość i nie się błyszcząca. Wlej tę mieszaninę do miski ze stali nierdzewnej wyposażonej w trzepaczkę; zamocuj pokrywę i ubijaj z prędkością 10 przez 2 minuty, aż do utworzenia sztywnej piany. Następnie dodaj miękkie masło i miksuj na prędkości 12 przez 30 sekund. Zdejmij górną część urządzenia, za pomocą łopatki zeszkrob wewnętrzne boki miski i dodaj roztopioną białą czekoladę. Miksuj po raz ostatni na prędkości 12 przez 30 sekund. Umieść lukier w rękawie do wyciskania z końcówką w kształcie gwiazdy i udekoruj w pełni upieczone babeczki.

Wskazówka: możesz ozdobić swoje babeczki cukrowymi kuleczkami lub czekoladą.





x 8



misa



trzepaczka

Tort Royal chocolate

Na biskopt:

- 45 g mielonych migdałów
- 10 g wiórków kokosowych
- 20 g mielonych orzechów laskowych
- 50 g cukru pudru
- 20 g mąki
- 80 g białek (3 małe jajka)
- 50 g cukru

Na pralinę:

- 240 g czekolady pralinowej
- 140 g naleśników crêpes dentelles
- 200 g polewy czekoladowej
- Pierścień do ciast, 26 cm średnicy

Na mus czekoladowy:

- 90 g mleka
- 3 płatki żelatyny
- 90 g gorzkiej czekolady
- 50 g czekolady mlecznej
- 250 g bitej śmietany, 30%

Przygotowanie biskoptu: w misie wymieszaj cukier puder, mąkę, mielone migdały, orzechy ziemne i kokosa. Dodaj białka do stalowej misy i zamontuj trzepaczkę. Mieszaj na maksymalnej prędkości, aż do ubicia sztywnej piany. Stopniowo dodawaj cukier w celu wytworzenia bardzo sztywnej piany. Dodaj suchą mieszaninę i delikatnie wymieszaj za pomocą łopatk. Umieść mieszaninę w rękawie do wyciskania. Na tacy do pieczenia wyłożonej pergaminem i oprószonej cukrem pudrem zrób pierścień grubości 1 cm i średnicy 25 cm. Piecz przez około 15 minut w temp. 170°C.

Przygotowanie praliny: rozpuść czekoladę w kuchenice mikrofalowej z łyżką oleju rzepakowego. Pokrusz crêpes dentelles i dodaj do rozpuszczonej czekolady. Rozprowadź 5 mm warstwę mieszaniny między 2 arkusze pergaminu i umieść w lodówce. Gdy biskopt jest chłodzony, przygotuj mus czekoladowy: rozpuść gorzką czekoladę i czekoladę mleczną w mikrofalówce. W rondlu zagotuj mleko i dodaj wcześniej namoczoną żelatynę (moczoną w zimnej wodzie przez około 10 minut, a następnie wycisnąć). Wlej gorące mleko na rozpuszczoną czekoladę i dobrze wymieszaj za pomocą ręcznej trzepaczki aż do uzyskania gładkiej mieszaniny. Odstaw do ostygnięcia. Wlej bitą śmietanę do bardzo zimnej misy ze stali nierdzewnej. Upewnij się, że misa ze stali nierdzewnej jest mocno schłodzona, a następnie wlej do niej płynną śmietanę. Dołącz trzepaczkę i pokrywą, po czym przez 2 minuty ubijaj przy prędkości 6, a następnie przez 30 sekund przy prędkości maksymalnej. Dodaj bitą śmietanę do czekolady i delikatnie wymieszaj w celu uzyskania musu czekoladowego.

Składanie: umieść biskopt w dolnej części pierścienia wcześniej wyłożonego papierem do pieczenia, aby łatwiej dało się go obracać. Wytnij krążek z chrupiącej praliny o takiej samej średnicy jak biskopt i połóż go na wierzchu biskoptu. Wymień pierścień wokół biskoptu i wykończ, dodając mus czekoladowy. Upewnij się, że mus jest całkowicie gładki i umieść ciasto w zamrażarce na co najmniej 12 godzin. Przed podaniem umieść ciasto na stojaku i zalej polewą czekoladową podgrzaną w mikrofalach. Po 5 minutach przenieś ciasto na tacę i odstaw do rozmrożenia na 2 godziny przed podaniem.





misa



hak

Ciasto na pizzę

Na 4 pizze:

- 600 g mąki
- 320 ml letniego mleka
- 4 łyżecz. oliwy z oliwek
- 12 g suszonych drożdży
- Sól

Dodaj mąkę, oliwę, drożdże i sól do miski ze stali nierdzewnej z hakiem. Załóż pokrywę. Włącz prędkość 2. Wlej letnią wodę i mieszaj przez 2 minuty, aż ciasto utworzy kulę. Odstaw do wyrośnięcia, aż ciasto podwoi objętość. Rozwałkuj ciasto i ukształtuj zgodnie z przeznaczeniem.



x 6



misa



mieszadło

Pieczyno śródziemnomorskie

- 200 g mąki
- 4 jaja
- 11 g proszku do pieczenia
- 10 ml mleka
- 50 ml oliwy
- 12 suszonych pomidorów
- 200 g sera feta
- 15 pestkowanych zielonych oliwek
- Szczyptę curry (opcjonalnie)
- Sól i pieprz

Nagrzej piekarnik do temperatury 180°C. Formę wysmaruj masłem i oprósz mąką. W misie ze stali nierdzewnej z dołączonym mieszadłem i pokrywką zmieszaj ze sobą mąkę, jaja i drożdże, poczynawszy od prędkości 2, a następnie zwiększając do prędkości 4 przez 30 sekund. Dodaj oliwę i zimne mleko i mieszaj razem przez 2 minuty. Przełącz na minimalną prędkość i dodaj suszone pomidory, ser feta, zielone oliwki (pocięte na kawałki) i curry w proszku. Przypraw solą i pieprzem. Wlej mieszaninę do formy i wóź do piekarnika na 45 do 60 minut, w zależności od piekarnika. Nakłuj bochenek nożem, aby sprawdzić, czy już jest upieczony.

Wskazówka: ser feta można zastąpić mozzarellą i dodać kilka posiekanych liści bazylii.



PATISERIE DE BAZĂ

Frișcă bătută
Aluat pentru eclere
Aluat fraged
Brioșă
Pâine franțuzească
Pâine cu cereale

47
47
48
48
49
49



APERITIVE GOURMET

Spumă de ciocolată
Prăjitură de morcovi cu glazură
Macarons cu vanilie
Cheesecake cu lămâie
Bezele cu zmeură

50
50
51
52
52



OCAZII SPECIALE

Tort „Catifea roșie”
Tartă de lămâie cu beza
Prăjitură cu cremă de căpșuni
Tiramisu la cupă
Prăjitură Pavlova cu fructe de vară
Brioșe cu zmeură și ciocolată albă
Tort regal cu ciocolată

53
54
55
56
56
57
58



SPECIALITĂȚI SĂRATE

Aluat de pizza
Pâine sărată

59
59



Frișcă bătută

- 40 cl de frișcă lichidă foarte rece
- 70 g de zahăr pudră

Puneți frișca lichidă răcită în prealabil la frigider alături de zahăr în bolul de inox prevăzut cu capac, după care montați telul. Porniți aparatul la viteza 6 timp de 2 minute, apoi la viteza maximă timp de 2 până la 3 minute.



Aluat pentru eclere

- Pentru 20 de eclere mari sau 40 mici:
- 30 cl de apă
 - Puțină sare
 - Puțin zahăr
 - 120 g de unt
 - 240 g de făină
 - 6 ouă

Într-o tigaie, încălziți apa cu untul, sarea și zahărul. Dați în clocot și adăugați făina în tigaie toată odată. Amestecați cu o spatulă de lemn până când aluatul absoarbe tot lichidul. Puneți aluatul în bolul din oțel inoxidabil, prevăzut cu mixer și amestecați la viteza 2 timp de 10 minute pentru a-l răci. Selectați viteza 3 și adăugați ouăle unul câte unul prin orificiul creat special în capac. După ce ați adăugat toate ouăle, desprindeți aluatul de pe marginea bolului cu o spatulă, apoi lucrați aluatul timp de încă două sau trei minute până când capătă o consistență netedă. Folosind o lingură mică sau o pungă pentru decorat, faceți mici grămăjoare de aluat pe o tavă de copt unsă cu unt și tapetată cu făină. Coaceți în cuptor la 180°C timp de 40 de minute. Lăsați eclerele să se răcească, cu ușa cuptorului deschisă. Nu le scoateți din cuptor imediat, deoarece se pot lăsa. Când s-au răcit complet, umpleți-le cu frișcă bătută tare, înghețată sau cremă de patiserie.

Sugestie: Pentru ca eclere să fie savuroase, înlocuiți zahărul cu un vârf de cuiștă de sare și presărați pe eclere brânză rasă înainte de coacere.



bol



Mixer

Aluat fraged

Pentru o bază de tartă de 350 g:

- 200 g de făină
- 100 g de unt
- 5 cl de apă
- Un praf de sare

Puneți făina, untul și sarea în bolul de inox. Atașați accesoriul pentru aluaturi ușoare și capacul, apoi puneți aparatul în funcțiune treptat la viteza 1 până la 3 timp de 2 minute. Apoi treceți la viteza 2 și adăugați apă în timp ce aparatul este în funcțiune. Porniți aparatul timp de un minut, până când aluatul ia forma unei bile. Acoperiți aluatul și lăsați-l să se odihnească într-un loc rece, cel puțin o oră înainte de a-l întinde și de a-l coace.

Sugestie: pentru a pregăti două baze de tartă de 350 g, dublați cantitățile de ingrediente și urmați instrucțiunile de mai sus.



x 12



bol



cârlig pentru aluat

Brioșă

- 500 g de făină
- 10 g de sare
- 50 g de zahăr
- 200 g unt
- 4 ouă întregi și 2 gălbenușuri
- 10 cl de lapte cald
- 10 g de drojdie uscată

Puneți făina în bolul de inox și faceți două adâncituri în ea: într-una puneți sarea, iar în cealaltă drojdia, zahărul și laptele cald. Sarea și drojdia nu trebuie puse împreună deoarece drojdia reacționează necorespunzător în contact cu sarea. Adăugați ouăle și fixați cârligul pentru aluat și capacul. Selectați viteza 1 și amestecați timp de 30 de secunde, apoi selectați viteza 2 timp de două minute și 30 secunde. Fără a opri aparatul, încorporați untul în decurs de un minut; untul nu trebuie să fie prea moale (lăsați-l la temperatura camerei timp de jumătate de oră înainte de utilizare). Continuați frământarea timp de 3 minute la viteza 2, apoi timp de 3 sau 7 minute la viteza 3. Acoperiți aluatul și lăsați-l să dospească timp de două ore la temperatura camerei, apoi frământați aluatul bine cu mâna și bateți-l în bol. Acoperiți și lăsați să dospească timp de două ore la frigider. Apoi frământați din nou aluatul cu mâna, bătându-l în bol. Taiati aluatul în două, apoi acoperiți-l cu o folie alimentară. Lăsați aluatul să dospească peste noapte în frigider. A doua zi, ungeți cu unt și tapetați cu făină o formă de brioșe sau de savarină (dospește mai repede). Formați opt mingiuțe din aluat. Puneți-le în formă și lăsați-le la dospit într-un loc cald (cuptor setat la 35°C) timp de 3 ore, până când forma este plină. Acoperiți aluatul cu un amestec de gălbenușuri de ou și lapte și coaceți la 180°C timp de 25 de minute.

Sugestie: pentru o brioșă delicioasă, adăugați fulgi de ciocolată sau fructe confiate.



bol cârlig pentru
aluat

Pâine franțuzească

Pentru o pâine de
aproximativ 800 g:

- 1 kg de făină
- 600 ml de apă caldă
- 20 g de drojdie uscată
- 20 g de sare

Puneți făina, sarea și drojdia în bolul de inox. Atașați cârligul pentru aluat și capacul apoi amestecați câteva secunde la viteza minimă și adăugați apă caldă prin orificiul capacului timp de 1 minut. Apoi dați pe treapta de viteză 1 și frământați timp de 7 minute. Lăsați la frământat timp de 8 minute, apoi lăsați aluatul să se odihnească la temperatura camerei timp de aproximativ o jumătate de oră. Separați aluatul în două și frământați cu mâna o bilă. Puneți bila de aluat pe o tavă de copt unsă cu unt și tapetată cu făină. Lăsați aluatul să crească într-un loc calduros, timp de aproximativ o oră. Preîncălziți cuptorul la 240°C. Faceți tăieturi în partea de sus a pâinii cu un cuțit ascuțit și umeziți cu apă caldă cu ajutorul unei perii. Puneți în cuptor un vas mic plin cu apă, deoarece ajută pâinea să formeze o crustă aurie. Coaceți timp de 40 de minute la 240°C.



bol cârlig pentru
aluat

Pâine cu cereale

Pentru o pâine de
aproximativ 800 g:

- 750 g de făină
panificabilă cu cereale
- 420 ml de apă caldă
- 15 g de drojdie uscată
- 15 g de sare
- Fulgi de ovăz
pentru decor

Puneți făina, sarea și drojdia în bolul de inox. Fixați cârligul pentru aluat și capacul. Lăsați aparatul să funcționeze la viteza minimă și adăugați apă prin orificiul capacului timp de 1 minut. Apoi dați pe treapta de viteză 1 și frământați timp de 7 minute. Acoperiți aluatul cu un prosop de bucătărie și lăsați-l să se odihnească timp de 15 minute într-un loc cald. Separați aluatul în două și așezați bucățile pe o suprafață tapetată cu făină. Întindeți aluatul cu mâna dându-i o formă de pătrat. Îndoiiți colțurile înspre mijlocul pătratului, apoi turțiți aluatul folosind pumnul. Repetați. Dați aluatului o formă de pâine alungită. Puneți pâinea într-o tavă de chec lungă de 25 cm. Umeziți puțin suprafața pâinii și presărați fulgii de ovăz. Acoperiți aluatul cu un prosop de bucătărie umez și lăsați să dospească timp de 1 oră într-un loc cald. Apoi faceți o tăietură adâncă de 1 cm pe lungimea pâinii. Puneți pâinea într-un cuptor preîncălzit la 240°C, împreună cu un mic vas plin cu apă pentru a ajuta să se formeze o crustă frumoasă aurie. Coaceți timp 30 de minute. Scoateți pâinea din tavă și lăsați să se răcească pe un grătar.

Sugestie: pentru musafiri pregătiți chifle mici. Presărați semințe de mac sau de susan.



Spumă de ciocolată

- 200 g ciocolată de menaj
- 100 g de zahăr
- 50 g de unt
- 6 ouă

Rupeți ciocolata în bucăți. Puneți bucățile de ciocolată într-un bol pentru amestec împreună cu untul tăiat bucățele. Lăsați la topit în cuptorul cu microunde timp de 1 minut. În bolul de inox prevăzut cu tel și capac, bateți albușurile până când se întăresc, la viteză maximă timp de un minut și jumătate. Fără a opri aparatul, adăugați zahăr și bateți timp de aproximativ încă 1 minut. Omogenizați amestecul de ciocolată și unt cu un tel și adăugați 4 gălbenușuri, amestecând constant. Adăugați o lingură de albușuri bătute la amestec și mixați bine pentru a înmuia aluatul. Apoi încorporați cu grijă restul de albușuri bătute în amestecul de ciocolată. Puneți la frigider timp de câteva ore.

Sugestie: adăugați coaja rasă de la o portocală în albușurile bătute pentru o aromă mai intensă.



Prăjitură de morcovi cu glazură

- Pentru aluat:*
- 130 g de zahăr brun
 - 12 cl de ulei de floarea-soarelui
 - 4 ouă
 - Coaja și sucul de la 1 portocală
 - 240 g de făină
 - 10 g de praf de copt
 - 2 lingurițe de scorțișoară măcinată
 - 250 g de morcov ras
 - 50 g de nuci măcinate
 - 50 g de stafide
- Pentru glazură:*
- 100 g de unt topit
 - 150 g de brânză moale cu 25 % grăsime
 - 100 g de zahăr pudră

Pregătire aluat: Preîncălziți cuptorul la 180°C. În bolul din inox cu accesoriul pentru aluaturi moi atașat, adugați zahărul brun, uleiul, ouăle și sucul alături de coaja de portocală; puneți capacul și amestecați la viteză 4 timp de 1 minut. Adăugați făina, drojdia și scorțișoara, apoi amestecați din nou la viteză 3 timp de 1 minut. La final, adăugați morcovii, nucile și stafidele în compoziție și amestecați la viteză minimă timp de 30 secunde. Ungeți și presărați cu făină un vas rotund de copt, turnați aluatul și coaceți timp de 45 minute la 180°C.

Preparare glazură: Între timp, fixați bolul din inox și accesoriul pentru aluaturi moi. Adăugați untul topit, brânza moale și zahărul glazurat apoi amestecați la viteză 3 până când obțineți o glazură omogenă. Puneți în frigider.

După ce prăjitura cu morcovi s-a răcit complet, întindeți glazura pe deasupra prăjiturii cu ajutorul unei spatule.

Sugestie: vă puteți decora prăjitura cu câțiva fulgi de nucă de cocos în formă de spirală.



bol

tel

Macarons cu vanilie

RO

*Pentru cochiliile
de macarons:*

- 200 g de zahăr glasat
- 200 g de migdale măcinate
- 2 x 80 g de albușuri
- 200 g de zahăr pudră
 - 7,5 cl de apă

Pentru crema muselină:

- 50 cl de lapte
- 6 gălbenușuri de ou
 - 125 g de zahăr
 - 100 g de unt
 - 20 g de făină
- 30 g de făină de porumb
- ½ de păstaie de vanilie

Pregătirea cochiliilor: amestecați cele 200 g de zahăr glazurat și cele 200 g de migdale măcinate cu un robot de bucătărie. Acest amestec se numește „tant pour tant” (amestec egal de migdale și zahăr). Cerneți amestecul „tant pour tant” și puneți-l deoparte. Puneți apa și zahărul pudră la fiert într-o cratiță, fără să amestecați; folosiți un termometru pentru a verifica temperatura siropului, care nu trebuie să depășească 115°C. În bolul din inox atașați telul și bateți 80 g de albușuri de ou la viteza 6 până se întăresc și măriți viteza la maxim atunci când temperatura siropului ajunge la 105°C. Opriti pregătirea siropului când acesta ajunge la 115°C și turnați în fir subțire peste ouăle întărite, în bolul din inox. Continuați să amestecați timp de 6 minute pentru ca bezeaua obținută astfel să se răcească puțin.

Adăugați restul de albușuri de ou nebătute (80 g) în amestecul „tant pour tant” pe care îl puneți deoparte și îl amestecați până devine omogen. Tăiați pe jumătate păstaia de vanilie, scoateți semințele dintr-o jumătate de păstaie și adăugați-le în acest amestec.

Amestecați aproximativ o treime din beza cu marțipan, folosind o spatulă flexibilă pentru fluidizare și adăugați restul de beza în timp ce preparați compoziția de macarons. Acest lucru înseamnă să amestecați cu ajutorul unei spatule, de jos în sus, timp de aproximativ 1 minut.

Puneți acest amestec într-o pungă pentru ornat, cu diametrul de 8 mm. Acoperiți o foaie de copt cu hârtie pergament. Utilizând o pungă pentru ornat, presați amestecul și formați mingiuțe uniforme de dimensiunea unei nuci, repartizate la distanță egală pe tava de copt. Tapetați ușor interiorul tăvii de copt și lăsați să se usuce la temperatura camerei timp de aproximativ 30 de minute. Preîncălziți cuptorul la 150°C. Coaceți timp de 14 minute apoi așezați hârtia de copt pe o suprafață de lucru umezită pentru a scoate mai ușor cochiliile pentru macarons.

Pregătire cremă muselină cu vanilie: încălziți laptele la foc mic, în timp ce adăugați semințele de vanilie din cealaltă jumătate de păstaie. Bateți în bolul din inox gălbenușurile cu zahărul timp de 2 minute la viteza maximă, folosind telul, apoi adăugați făina de grâu și făina de porumb după care amestecați din nou timp de 1 minut la viteza 4.

Turnați laptele fierbinte peste amestec, amestecați cu ajutorul unui tel manual și puneți totul la foc mic timp de 3-4 minute, amestecând constant până când crema se îngroașă. Luați de pe foc și amestecați în untul tăiat cubulețe. Turnați crema într-un recipient etanș și puneți la frigider timp de cel puțin 1 oră și 30 de minute.

Asamblare: Umpleți cu crema muselină de vanilie o pungă pentru ornat cu diametrul de 8 mm și umpleți jumătate dintre cochilii. Asamblați prăjiturile macarons cu restul de cochilii și depozitați-le într-un recipient etanș.

Sugestie: puteți înlocui vanilia cu jeleu de zmeură și la amestecul pentru cochiliile de macarons puteți adăuga gel colorant alimentar de culoare roz.



x 10/12

bol

mixer

Cheesecake cu lămâie

Pentru baza de prăjitură:

- 180 g de biscuiți simpli
- 90 g de unt topit
- 20 g de zahăr pudră

Pentru cremă:

- 90 g de brânză moale simplă cu 25 % grăsime
- 260 g de zahăr pudră
- Un praful de sare
- 70 g de făină
- Coaja și sucul de la o lămâie
- 600 g smântână densă cu 30% grăsime
- 8 ouă
- 1 linguriță de extract de vanilie

Preparare bază: Preîncălziți cuptorul la 180°C, apoi sfărâmați biscuiții într-un bol. Amestecați cu zaharul și untul topit. Tapetați fundul vasului de copt de 28 cm diametru și puneți-l în cuptor pentru 12 de minute. Scoateți vasul și dați cuptorul la 210°C.

Pregătirea cremei: În bolul din inox cu accesoriul pentru aluaturi moi atașat, adăugați brânza moale, zahărul, sarea, făina, lămâia, puneți capacul și amestecați la viteza 1 timp de 30 de secunde. Apoi adăugați smântâna, ouăle și vanilia apoi amestecați la viteza 1 timp de 30 de secunde. Ridicați capul aparatului, răzuiți părțile laterale cu o spatulă, închideți și amestecați din nou la viteza 3 timp de 1 minut.

Ungeți cu unt vasul și turnați amestecul peste baza prăjiturii cu brânză. Coaceți timp de 10 minute la 210°C și apoi coborâți temperatura cuptorului la 120°C pentru 1 oră. Lăsați prăjitura cu brânză să se odihnească în cuptor, apoi puneți la frigider pentru cel puțin 3 ore.

Sugestie: Puteți înlocui biscuiții simpli cu biscuiți din turtă dulce mărunțiți.



bol

tel

Bezele cu zmeură

Pentru aproximativ 70 cuburi de bezele:

pentru bezele:

- 500 g + 35 g de zahăr pudră
- 70 g de glucoză
- 15 cl de apă
- 12 foi mari de gelatină
- 180 g de albușuri
- 100 g de pulpă de zmeură
- Un termometru pentru zahăr

Pentru crustă:

- 50 g de făină de porumb
- 60 g de zahăr glasat

Puneți gelatina la înmuiat în apă rece. Puneți 500 g de zahăr pudră, glucoza și apa într-o cratiță mare la foc mare. Intre timp, turnați albușurile de ou și 35 g de grame de zahăr în bolul din inox prevăzut cu tel. Când siropul din tigaie ajunge la 110°C, porniți aparatul la viteza 6, pentru a obține o bezea tare. Când siropul are 130°C, opriți focul și amestecați în foile de gelatină scurse, apoi turnați amestecul peste ouăle întărite. Porniți aparatul la viteza 4, apoi adăugați treptat pulpa de fructe. Lăsați să se amestece până când amestecul se răcește și se întărește puțin. Turnați amestecul într-o tavă dreptunghiulară unsă și lăsați deoparte timp de cel puțin 1 oră la frigider. Taiati bezeaua în cuburi mici și acoperiți cu amestecul de zahăr glasat și amidon de porumb. Lasați să se usuce pe un grătar.



Tort „Catifea roșie”



x 10/12

bol



mixer



tel

Pentru aluat:

- 300 g de zahăr pudră
- 250 g de făină
- 240 ml de lapte
- 1 linguriță de oțet sau zeamă de lămâie
 - 120 g de unt
- 12 g de pudră de cacao neîndulcită (cacao amară)
 - 2 ouă mari
- 1 pliculeț de praf de copt
 - 1 linguriță de aromă de vanilie
 - 1 linguriță de sare
- 2 lingurițe de gel colorant alimentar de culoare roșie

Pentru glazură:

- 460 g de cremă de brânză
- 180 ml de frișcă bătută
 - 120 g de zahăr glasat foarte lichid
 - 1 linguriță de aromă de vanilie

Pregătire prăjitură: Începeți încălzind cuptorul la 175°C. Puneți toate ingredientele pentru aluat în bolul din inox având telul montat pe aparat. Puneți capacul pe aparat și amestecați timp de 30 de secunde la viteza minimă; apoi amestecați timp de 3 minute, prin creșterea treptată a vitezei de la 2 la 4. Împărțiți aluatul în două tăvi de copt pentru pandispan acoperite cu hârtie de copt, neteziți în partea de sus și coaceți timp de 25 până la 30 minute. Lăsați la copt timp de 10 minute. Puneți un grătar pe partea de sus a vasului de copt și întoarceți-le încet. Lăsați să se răcească complet, apoi acoperiți cu folie alimentară pentru gătit. Lăsați la frigider timp de cel puțin o oră, de preferință peste noapte.

Preparare glazură: În bolul din inox cu accesoriul pentru aluaturi moi atașat, bateți brânza proaspătă și zahărul treptat până la viteza 4 timp de 30 de secunde: amestecul trebuie să fie omogen și cremos, dar nu lichid. Adăugați frișcă lichidă rece și vanilia apoi bateți la viteza 3, timp de 30 de secunde, apoi la viteza maximă timp de 2 minute.

Realizarea tortului: Tăiați ambele prăjituri răcite în două discuri și răspândiți glazura peste interior. Montați straturile de tort în mod succesiv cu glazură între ele și acoperiți partea superioară cu un strat subțire de glazură. Puneți prăjitura la frigider timp de 10 minute și apoi acoperiți-o cu restul de glazură.



x 6/8

bol



mixer



tel

Tartă de lămâie cu bezea

Pregătire aluat: Puneți făina, untul rece tăiat bucăți, migdalele măcinate, zahărul și sarea în bolul de inox apoi atașați accesoriul pentru aluaturi moi. Puneți capacul pe aparat și porniți-l la viteza 2 timp de 2 minute. De îndată ce amestecul este măcinat într-o textură fină, adăugați oul prin orificiul din capac și lăsați aparatul să funcționeze timp de aproximativ 1 minut. Opriți aparatul imediat ce aluatul formează un bulgăre. Lăsați bulgărele de aluat să se odihnească o oră la frigider, acoperit cu folie de plastic.

Prepararea cremei: Spălați și uscați lămâile. Răzuiți coaja și stoarceți sucul. Puneți ouăle, zahărul, sucul de lămâie și coaja alături de untul topit în bolul de inox prevăzut cu capac, apoi atașați telul. Porniți aparatul la viteza 4 până când amestecul devine omogen. Încălziți cuptorul la 210°C. Ungeți cu unt o formă de tartă cu diametrul de 28 cm. Întindeți aluatul cu o grosime de 4 mm și înțepați-l cu o furculiță. Acoperiți cu hârtie de copt și cu fasole uscată. Coaceți fără umplutură timp de 15 minute. Îndepărtați hârtia de copt și fasolea uscată. Turnați umplutura în baza de tartă și continuați coacerea timp de 25 de minute la 180°C.

Pregătire bezea: În bolul de inox prevăzut cu capac, bateți albușurile la viteză maximă până când se întăresc, folosind telul. Adăugați 80 g de zahăr în timp ce continuați să bateți cu telul. Reduceți viteza la treapta 5 și adăugați zahărul glasat, apoi dați la viteza maximă timp de 15 secunde. Când tarta este coaptă, acoperiți cu bezeaua, folosind o lingură. Puneți tarta în cuptor câteva minute până când bezeaua se rumenește puțin.

Pentru aluat:

- 250 g de făină
- 125 g de unt
- 30 g de migdale măcinate
- 80 g de zahăr glasat
 - 1 ou
- Un praf de sare

Pentru cremă:

- 6 ouă
- 300 g de zahăr
- 3 lămâi neceruite
- 50 g de unt topit

Pentru bezea:

- 3 albușuri
- 80 g de zahăr glasat
 - 80 g de zahăr
- Un praf de sare





bol



tel

Prăjitură cu cremă de căpșuni

RO

Pentru pandișpan:

• 4 ouă

- 125 g de zahăr pudră
- 125 g de făină

Pentru crema muselină:

• ½ l de lapte

• 250 g de zahăr

• 4 ouă

• 70 g de făină

• 250 g de unt moale

• 1 pâstăie de vanilie

• 40 g de lichior de cireșe*

• 500 g de căpșuni

• 1 formă rotundă de tort

• Marțipan

• Zahăr glasat

Pregătire pandișpan: Preîncălziți cuptorul la 210°C. În bolul din inox, având atașat de aparat accesoriul pentru aluaturi moi, se amestecă gălbenușurile cu zahărul, la viteză maximă timp de 5 minute, până când amestecul devine alb. Opiți aparatul, apoi adăugați făina cernută. Acoperiți cu hârtie de copt o tavă cu dimensiunea de 40 x 30 cm. Turnați amestecul într-o tavă tapetată și neteziți conținutul cu spatula, apoi coaceți timp de 7 minute. Lasați să se răcească și tăiați pe jumătate două discuri de pandișpan identice, folosind inelul de tort.

Pregătire cremă muselină: tăiați pâstăia de vanilie și scoateți semințele. Turnați laptele într-o cratiță, împreună cu 125 g de zahăr și semințele de vanilie. Aduceți la temperatura de fierbere. Între timp, turnați cele 125 g de zahăr și ouăle în bolul de inox, atașați telul și bateți timp de 2 minute la viteză maximă. Adăugați făina și amestecați din nou timp de 30 de secunde la viteză 4. Adăugați ¼ din laptele aflat în fierbere peste ouă și amestecați timp de 30 de secunde la viteză 2.

Turnați această compoziție în cratiță împreună cu restul de lapte și încălziți la foc mediu, amestecând continuu cu mâna, până când obțineți o cremă groasă. După ce crema s-a îngroșat, turnați-o într-un bol, acoperiți-o cu folie de plastic și lăsați-o să se răcească la temperatura camerei timp de 1 oră.

Spălați și uscați bolul din inox. Adăugați crema pe care ați pus-o deoparte și bateți-o cu telul la viteză 6. După 1 minut, dați robotul de bucătărie la viteză 3 și adăugați treptat untul moale tăiat cubulețe. Continuați să bateți cu telul timp de 30 secunde până când se formează un amestec omogen. Adăugați lichiorul de cireșe în compoziție și amestecați încă 30 secunde la viteză 6.

Realizarea prăjiturii: acoperiți forma rotundă de metal pentru tort cu hârtie pergament. Așezați 1 din cele 2 discuri de pandișpan în partea de jos a formei rotunde pentru tort și păstrați-l pe cel de-al doilea pentru a-l așeza în partea superioară a tortului. Tăiați căpșunile pe jumătate și puneți-le în jurul circumferinței formei rotunde, cu suprafața tăiată spre exterior. Puneți o treime din cremă în interiorul inelului de tort și împrăstiați bine. Adăugați căpșunile tăiate și apoi adăugați un strat subțire de cremă deasupra. Finalizați prin adăugarea celui de-al doilea disc de pandișpan deasupra prăjiturii cu cremă de căpșuni. Acoperiți prăjitura cu cremă de căpșuni cu folia alimentară și puneți-o în frigider pentru 24 de ore. Scoateți prăjitura cu cremă din frigider cu 30 minute înainte de a o servi, pentru a finaliza decorarea.

Pentru a decora prăjitura, întindeți marțipanul pe suprafața de lucru, de preferință, pudrată cu zahăr glasat. Tăiați un disc de marțipan de aceeași dimensiune ca și inelul de tort și puneți-l pe partea de sus a prăjiturii.

Sugestie: decorați prăjitura dumneavoastră cu câteva căpșuni.

* Vă recomandăm să folosiți alcoolul în mod responsabil. Consumul excesiv poate afecta grav sănătatea.



x 6/8



bol



tel

Tiramisu la cupă

- 3 cești de cafea tare
- 3 ouă
- 1 cutie de pișcoturi
- 75 g de zahăr pudră
- 1 lingură de Amaretto
- 250 g de mascarpone
- Pudră de cacao puțin amară

Separăți albușurile de gălbenușuri. În bolul din inox, se amestecă gălbenușurile cu zahărul, folosind telul la viteză maximă timp de 2 minute, până când amestecul devine alb. Adăugați brânza mascarpone și amestecați din nou la viteză maximă timp de 2 minute. Turnați crema într-un bol și puneți-o deoparte.

Spălați și uscați bolul din inox și telul. Turnați albușurile de ou în bolul din inox și atașați accesoriul pentru aluaturi moi. Bateți cu telul albușurile până se întăresc, timp de 30 secunde la viteză 6, adăugați 1 linguriță de zahăr și bateți din nou timp de 1 minut și jumătate la viteză maximă. Amestecați ușor albușul de ou bătut în crema mascarpone, folosind o spatulă.

Asamblare: Amestecați lingura de Amaretto cu cafeaua tare. Însiropați câteva pișcoturi în cafea, apoi așezați-le pe fundul cupei de sticlă ca prim strat. Adăugați un strat de cremă, apoi un alt strat de pișcoturi înmuiate. Repetați până când vasul de sticlă este plin, terminând cu un strat de cremă. Presărați cu pudră de cacao și așezați cupele de sticlă în frigider timp de cel puțin 12 ore.

Sugestie: înlocuiți cafeaua cu suc de fructe și adăugați fructe proaspete pentru un desert ușor.

* Vă recomandăm să folosiți alcoolul în mod responsabil. Consumul excesiv poate afecta grav sănătatea.



bol



tel

Prăjitură Pavlova cu fructe de vară

- 4 albușuri
- Un praf de sare
- 90 g de zahăr pudră
- 90 g de zahăr glasat
- 3 g de extract de vanilie
- 1/2 linguriță de oțet
- 6 g de făină de porumb
- 284 ml de frișcă lichidă densă
- 40 g de zahăr pudră
- 450 g de căpșuni sau zmeură

Pregătire beza: preîncălziți cuptorul la 110°C. Adăugați albușurile de ou și sarea în bolul din inox apoi atașați telul. Bateți la viteză maximă timp de 2 minute și jumătate. Fără să opriți aparatul, adăugați zahărul pudră și lăsați să fie bătut cu telul până când amestecul devine tare. Reduceți viteza la treapta 4 și adăugați făina de porumb împreună cu zahărul glasat, apoi dați la viteză maximă timp de 15 secunde. Folosiți un inel sau un vas cu diametrul de 10 cm pentru a împărți amestecul în 8 bezele turtite cu spatele unei linguri. Coaceți timp de aproximativ 1 oră și 15 minute. Opriți cuptorul și lăsați bezele pentru 1 oră. Așezați-le pe un grătar, fără hârtia pergament.

Preparare frișcă bătută: Curățați bolul și telul, apoi montați-le înapoi, pe aparat. Turnați crema și zahărul în bol apoi bateți cu telul la viteză 5 timp de 30 secunde, fiind atenți când începe crema să se întărească. Lăsați frișca bătută undeva la rece până când acesta va fi folosită.

Realizarea prăjiturii: Puneți beza pe un platou, acoperiți cu frișcă bătută și adăugați fructele în partea superioară. Pentru ca prăjitura Pavlova să fie și mai bună, înainte de a o servi, puneți-o la frigider timp de 1 oră.



bol

mixer

tel

Brioșe cu zmeură și ciocolată albă

Pentru 24 de brioșe:

Pentru aluat:

- 340 g de făină
- 300 g de zahăr pudră
- 300 g de unt moale
- 6 ouă
- 11 g de praf de copt
- 9 cl de lapte integral
- 1 linguriță de extract de vanilie
- 200 g de bucăți de zmeură congelată

Pentru glazură:

- 120 g de albuș
- 130 g de zahăr pudră
- 230 g de unt moale
- 200 g de ciocolată albă
- 4 linguri de ulei de rapiță
- Forme de hârtie pentru brioșe
- Tavă pentru brioșe

Pregătire aluat: Preîncălziți cuptorul la 180°C. În bol din inox, adăugați făina, drojdia, zahărul, ouăle, vanilia, untul și laptele. Montați accesoriul pentru aluaturi moi, puneți capacul deasupra bolului și porniți aparatul la viteza 1 timp de 30 de secunde și apoi la viteza 4 timp de 2 minute. La final, adăugați bucățile de zmeură și amestecați folosind viteza 3 timp de 15 secunde. Așezați hârtie în formele pentru brioșe și umpleți fiecare formă până la 2/3 cu amestecul de prăjitură. Coaceți-le timp de 15 minute la 180°C, apoi lăsați-le să se răcească complet.

Pregătire glazură: topiți ciocolata albă împreună cu uleiul de rapiță în cuptorul cu microunde, la temperatură mică. Adăugați albușurile de ou și zahărul într-un bol aflat la bain-marie și amestecați cu un mixer de mână până când amestecul se dublează în volum și devine lucios. Puneți acest amestec în bolul din inox și atașați telul; fixați capacul și bateți cu telul la viteza 10 timp de 2 minute până când amestecul se prinde pe tel. Apoi adăugați untul moale și amestecați la viteza 12 timp de 30 de secunde. Scoateți partea superioară a aparatului, curățați pereții interiori ai bolului, folosind o spatulă și adăugați ciocolată albă topită. Amestecați pentru ultima oară la viteza 12 timp de 30 de secunde. Puneți glazura într-o pungă pentru ornat prevăzută cu un vârf în formă de stea și decorați brioșele care s-au răcit complet.

Sugestie: dați frâu liber imaginației și decorați-vă brioșele cu perle de zahăr sau cu fulgi de ciocolată.





x 8



bol



tel

Tort regal cu ciocolată

Pentru blat:

- 45 g de migdale măcinate
- 10 g de nucă de cocos răzuită
- 20 g de alune de pădure măcinate
- 50 g de zahăr glasat
 - 20 g de făină
 - 80 g de albuș (3 ouă mici)
 - 50 g de zahăr

Pentru pralina crocantă:

- 240 g de praline de ciocolată
- 140 g de clăite dantelate
- 200 g de glazură de ciocolată
- Inel de patiserie, 26 cm în diametru

Pentru spuma de ciocolată:

- 90 g de lapte
- 3 foi de gelatină
- 90 g de ciocolată neagră
- 50 g de ciocolată cu lapte
 - 250 g de frișcă bătută, 30% grăsime

Preparare blat: Într-un bol, amestecați zahărul glasat, făina, migdalele măcinate, alunele de pădure măcinate și nuca de cocos. Puneți albușurile de ou în bolul din inox și atașați telul. Bateți la viteză maximă până când albușurile de ou se întăresc. Treptat, adăugați zahărul pentru a obține o beza foarte tare. Adăugați amestecul uscat și amestecați ușor, folosind o spatulă. Puneți amestecul într-o pungă pentru ornat. Presați punga și formați un disc cu o grosime de 1 cm și un diametru de 25 cm pe o tavă de copt acoperită cu hârtie de copt și presărată cu zahăr glasat. Coaceți timp de aproximativ 15 minute la 170°C.

Preparați pralina crocantă: topiți ciocolata albă în cuptorul cu microunde, împreună cu o lingură plină de ulei de rapiță. Zdrobiți clăitele dantelate și amestecați-le cu ciocolata topită. Împrăstiați un strat de 5 mm de amestec între 2 foi de hârtie de pergament și puneți în frigider. După ce se răcește blatul, se prepară mousse-ul de ciocolată: topiți ciocolata neagră și ciocolata cu lapte în cuptorul cu microunde. Într-o cratiță, se fierbe laptele și se adaugă gelatina înmuiată în prealabil (înmuiăți-o în apă rece timp de aproximativ 10 minute și apoi stoarceți-o pentru a devenii moale). Turnați laptele fierbinte peste ciocolata topită și amestecați bine, folosind un tel manual, până când se formează un amestec omogen. Lăsați să se răcească. Turnați frișca bătută într-un bol din inox răcit în prealabil. Asigurați-vă că bolul din inox este foarte rece, apoi turnați crema lichidă. Atașați telul și capacul, bateți timp de 2 minute la viteză 6, apoi timp de 30 de secunde la viteză maximă. Adăugați frișca în ciocolată și amestecați ușor cu lingura pentru a obține un mousse de ciocolată.

Realizarea prăjiturii: Așezați discul din blat pe fundul formei rotunde, acoperită în prealabil cu hârtie pergament pentru ca prăjitura să fie mai ușor de întors. Din pralina crocantă, tăiați un disc care are același diametru cu blatul și așezați-l deasupra blatului. Repoziționați forma rotundă în jurul blatului și la final adăugați mousse-ul de ciocolată. Asigurați-vă că mousse-ul este bine întins și introduceți prăjitura în congelator timp de cel puțin 12 ore. Înainte de servire, așezați prăjitura pe un suport de tort și acoperiți cu glazură de ciocolată care a fost încălzită la cuptorul cu microunde. După 5 minute, puneți prăjitura pe un platou și lăsați-o să se dezghețe timp de 2 ore, înainte de servire.





bol cârlig pentru aluat

Aluat de pizza

Pentru 4 pizza:

- 600 g de făină
- 320 ml de apă caldă
- 4 linguri de ulei de măsline
- 12 g de drojdie uscată
- Sare

Puneți făina, uleiul de măsline și sarea în bolul de inox apoi montați cârligul pentru aluat. Fixați capacul. Schimbați pe viteza 2. Turnați apă caldă și lăsați-l să se învârtă timp de 2 minute, până când aluatul capătă o formă rotundă. Lăsați la dospit până când aluatul își dublează volumul. Întindeți-l și dați-i forma dorită.



x 6 bol mixer

Pâine sărată

- 200 g de făină
- 4 ouă
- 11 g de praf de copt
- 10 cl de lapte
- 5 cl de ulei de măsline
- 12 roșii uscate
- 200 g de brânză feta
- 15 măsline verzi, fără sămbure
- Un vârf de cuțit de praf de curry (opțional)
- Sare și piper

Preîncălziți cuptorul la 180°C. Ungeți o formă de pâine cu unt și tapetați cu făină. În vasul din inox cu accesoriul pentru aluat moale atașat și capacul pus, se amestecă împreună făina, ouăle și drojdia, pornind de la viteza 2 și crescând apoi la viteza 4 timp de 30 de secunde. Adăugați uleiul de măsline și laptele rece apoi amestecați-le împreună timp de 2 minute. Dați pe viteza minimă și adăugați roșiile uscate, brânza feta, măslinele verzi (taiate în bucăți) și praful de curry. Asezonați cu sare și piper. Puneți amestecul în formă și băgați la cuptor timp de 45 până la 60 minute, în funcție de cuptor. Înțepați cu un cuțit pentru a verifica dacă este coaptă.

Sugestie: înlocuiți brânza feta cu mozzarella și adăugați câteva frunze de busuioc tocat.



NEZAOBILAZNE SLASTICE

Tučeno vrhnje (šlag)
Kuhano tijesto
Prhko tijesto
Brioš
Francuski kruh
Kruh sa žitaricama

61
61
62
62
63
63



GURMANSKI ZALOGAJI

Čokoladni mousse
Torta od mrkve s kremom
Makroni od vanilije
Američki cheesecake s limunom
Sljezovi kolačići s malinama

64
64
65
66
66



POSEBNE PRILIKE

Torta "crveni baršun"
Pita od limuna s meringom
Krem torta s jagodama
Tiramisu u čaši
Pavlova s ljetnim voćem
Kolačići s malinama i bijelom čokoladom
Kraljevska čokoladna torta

67
68
69
70
70
71
72



SLANI SPECIJALITETI

Tijesto za pizzu
Slana štruca

73
73



Tučeno vrhnje (šlag)

HR

- 40 cl vrlo hladnog vrhnja crme fraiche
- 70 g šećera u prahu

Vrhnje crme fraiche i šećer u prahu stavite u posudu od nehrđajućeg čelika s penjačom i poklopcem, prethodno ohlađeno u hladnjaku. Uključite uređaj na brzinu 6 na 2 minute, a zatim na najveću brzinu na 2 do 3 minute.



Kuhano tijesto

posuda metalna mješalica

Za 20 velikih ili 40 malih kolačića:

- 30 cl vode
- Malo soli
- Malo šećera
- 120 g maslaca
- 240 g brašna
- 6 jaja

U posudi zagrijte vodu s maslacem, soli i šećerom. Pustite da zavrije pa u posudu dodajte sve brašno odjednom. Miješajte drvenom lopaticom dok tijesto ne upije svu tekućinu. Tijesto stavite u posudu od nehrđajućeg čelika s nastavkom za kreme i miješajte 10 minuta na brzini 2 da se ohladi. Odaberite brzinu 3 i dodajte jedno po jedno jaje kroz otvor na poklopcu. Nakon dodavanja jaja, sastružite tijesto sa stijenki posude, pa ga miješajte još dvije do tri minute dok ne postane glatko. Malom žlicom ili vrećicom za ukrašavanje oblikujte male hrpice tijesta na plehu koji je premazan maslacem i pobrašnjen. Pecite u pećnici 40 minuta na 180°C. Ostavite da se kolačići ohlade uz otvorena vrata pećnice. Nemojte ih odmah vaditi iz pećnice jer bi se mogli spljoštiti. Kada se potpuno ohlade, napunite ih tučenim vrhnjem, sladoledom ili slastičarskom kremom.

Savjet: za slano kuhano tijesto, šećer zamijenite prstohvatom soli, a kolačiće prije pečenja pospite naribanim sirom.



posuda



metalna
mješalica

Prhko tijesto

Za 350 g podloge za pitu:

- 200 g brašna
- 100 g maslaca
- 5 cl vode
- Prstohvat soli

Stavite brašno, maslac i sol u posudu od nehrđajućeg čelika. Pričvrstite mikser i poklopac, uključite uređaj i postupno povećavajte brzinu od 1 do 3 tijekom 2 minute. Zatim prebacite na brzinu 2 i dodajte vodu dok je uređaj uključen. Pustite da uređaj radi još jednu minutu dok se tijesto ne oblikuje u pravilnu kuglu. Prekrijte tijesto i ostavite ga da se odmara na hladnom mjestu najmanje jedan sat prije nego ga razvaljate i stavite peći.

Savjet: za pripremu dviju podloga za pitu od 350 g, udvostručite količine sastojaka i sljedite navedene upute.



x 12



posuda



kuka za
tijesto

Brioš

- 500 g brašna
- 10 g soli
- 50 g šećera
- 200 g maslaca
- 4 cijela jaja i 2 žumanjka
- 10 cl mlakog mlijeka
- 10 g suhog pekarskog kvasca

Brašno stavite u posudu od nehrđajućeg čelika i napravite dvije udubine; sol stavite u jednu, a kvasac, šećer i mlako mlijeko u drugu. Sol i kvasac ne biste trebali dodavati zajedno jer kvasac ne reagira dobro u kontaktu sa soli. Dodajte jaja i namjestite kuku za tijesto i poklopac. Odaberite brzinu 1 i mijesite 30 sekundi, zatim na brzini 2 dvije minute i 30 sekundi. Bez zaustavljanja uređaja, u jednoj minuti umiješajte maslac. Maslac ne bi trebao biti premečan (ostavite ga na sobnoj temperaturi pola sata prije uporabe). Nastavite miješati 3 minute na brzini 2, zatim 3 ili 7 minuta na brzini 3. Prekrijte tijesto i ostavite da se diže dva sata na sobnoj temperaturi, a zatim tijesto snažno umiješajte rukama tako da njime udarate o posudu. Prekrijte i ostavite da se diže još dva sata u hladnjaku. Ponovno izradite tijesto rukom, tako da njime udarate o posudu. Razrežite tijesto napola, pa ga prekrijte plastičnom folijom. Ostavite da se preko noći diže u hladnjaku. Sljedeći dan, kalup za brioše ili kalup savarin (u njemu se tijesto brže diže) premažite maslacem i pobrašnite. Oblikujte tijesto u osam malih kuglica. Stavite ih u kalup i ostavite da se dižu na toplom mjestu (pećnica podešena na 35°C) 3 sata, dok se kalup ne ispuni tijestom. Premažite tijesto smjesom žumanjaka i mlijeka i pecite 25 minuta na 180°C.

Savjet: za još ukusniji brioš dodajte komadiće čokolade ili kandirano voće.



posuda



kuka za
tijesto

Francuski kruh

Za jednu štrucu od
približno 800 g:

- 1 kg brašna
- 600 ml mlakog mlijeka
- 20 g suhog
pekarskog kvasca
- 20 g soli

Stavite brašno, sol i pekarski kvasac u posudu od nehrđajućeg čelika. Pričvrstite nastavak za tijesto i poklopac i uključite uređaj na nekoliko sekundi na najmanju brzinu pa kroz otvor na poklopcu dodajte mlaku vodu na 1 minutu. Zatim prebacite na brzinu 1 i mijesite 7 minuta. Pustite da se mijesi 8 minuta, a zatim ostavite da se tijesto odmara na sobnoj temperaturi otprilike pola sata. Podijelite tijesto na dva dijela i rukom izradite u jednu kuglu. Stavite kuglu tijesta na pleh koji je premazan maslacem i pobrašnjen. Ostavite da se diže na toplom mjestu otprilike jedan sat. Pečnicu zagrijte na 240°C. Oštirim nožem zarezite vrh štruce, te premažite mlakom vodom. U pečnicu stavite malu posudu napunjenu vodom jer kruh na taj način dobije zlatnu koru. Pecite 40 minuta na 240°C.



posuda



kuka za
tijesto

Kruh sa žitaricama

Za jednu štrucu od
približno 800 g:

- 750 g brašna za
kruh sa žitaricama
- 420 ml mlakog mlijeka
- 15 g suhog
pekarskog kvasca
- 15 g soli
- Zobene pahuljice
za posipanje

Stavite brašno, sol i pekarski kvasac u posudu od nehrđajućeg čelika. Namjestite kuku za tijesto i poklopac. Poklopac pokrenite na minimalnoj brzini i dodajte vodu kroz otvor na poklopcu na 1 minutu. Zatim prebacite na brzinu 1 i mijesite 7 minuta. Tijesto prekritje kuhinjskom krpom i pustite da se na toplome mjestu odmara 15 minuta. Podijelite tijesto na dva dijela i stavite ga na pobrašnjenu površinu. Tijesto rukom oblikujte u kvadrat. Vrhove prebacite na sredinu, pa izravnajte tijesto šakom. Ponovite. Oblikujte u dugu štrucu. Štrucu stavite u kalup dug 25 cm. Lagano navlažite površinu štruce i pospite zobnim pahuljicama. Tijesto prekritje vlažnom kuhinjskom krpom i pustite da se na toplome diže 1 sat. Zatim duž štruce napravite rez dubok 1 centimetar. Štrucu stavite u zagrijanu pečnicu na 240°C, s malim spremnikom punim vode da bi se napravila lijepa zlatna korica. Pecite 30 minuta. Štrucu izvadite iz kalupa i ostavite da se hladi na rešetki.

Savjet: pripremite mala peciva za goste. Pospite ih sjemenkama maka i sezama.



Čokoladni mousse

- 200 g čokolade za kuhanje
- 100 g šećera
- 50 g maslaca
- 6 jaja

Čokoladu razlomite na komadiće. Komadiće čokolade stavite u posudu za miješanje s maslacem narezanim na komadiće. Stavite da se otapa u mikrovalnoj pećnici otprilike 1 minutu. U posudi od nehrđajućeg čelika na koju su pričvršćeni nastavci za miješanje i poklopac tucite bjelanjke na najvećoj brzini jednu i pol minutu dok ne postanu čvrsti. Bez zaustavljanja uređaja dodajte šećer i tucite otprilike još jednu minutu. Smjesu čokolade i maslaca miješajte pjenjačkom i dodajte 4 žumanjka uz neprestano miješanje. Dodajte žlicu istučenih bjelanjaka u smjesu i snažno miješajte da bi se tijesto opustilo. Ostatak bjelanjaka zatim pažljivo umiješajte u čokoladnu smjesu. Stavite u hladnjak na nekoliko sati.

Savjet: istučenim bjelanjcima dodajte sitno naribanu koricu naranče.



Torta od mrkve s kremom

- Za biskvit:**
- 130 g smeđeg šećera
 - 12 cl suncokretovog ulja
 - 4 jaja
 - Korica i sok od 1 naranče
 - 240 g brašna
 - 10 g praška za pecivo
 - 2 čajne žličice mljevenog cimeta
 - 250 g ribane mrkve
 - 50 g nasjeckanih oraha
 - 50 g grožđica
- Za kremu:**
- 100 g otopljenog maslaca
 - 150 g krem sira s 25% mliječne masti
 - 100 g šećera u prahu

Priprema biskvita: pećnicu zagrijte na 180°C. U posudu od nehrđajućeg čelika s pričvršćenim nastavkom za miješanje dodajte smeđi šećer, ulje, jaja i sok i koricu naranče; poklopac stavite na vrh te 1 minutu miksajte na brzini 4. Dodajte brašno, kvasac i cimet, a zatim ponovno miksajte 1 minutu na brzini 3. Dovršite dodavanjem mrkve, oraha i grožđica u smjesu te miksajte 30 sekundi na najmanjoj brzini. Namastite i pobrašnite okrugli kalup za tortu, ulijte smjesu za biskvit i pecite 45 minuta na 180°C.

Priprema kreme: za to vrijeme postavite posudu od nehrđajućeg čelika i mješalicu. Dodajte otopljeni maslac, krem sir i šećer u prahu pa miksajte na brzini 3 dok krema ne postane glatka. Stavite je u hladnjak.

Nakon što se torta od mrkve ohladi do kraja, lopaticom razmažite glazuru po vrhu torte.

Savjet: tortu možete ukrasiti naribanim kokosom.



posuda pjenjača

Makroni od vanilije

Za polovice makrona:

- 200 g šećera u prahu
- 200 g mljevenih badema
- 2 x 80 g bjelanjaka
- 200 g kristal šećera
- 7,5 cl vode
- ½ mahune vanilije

Za kremu mousseline:

- 50 cl mlijeka
- 6 žumanjaka
- 125 g šećera
- 100 g maslaca
- 20 g brašna
- 30 g kukuruznog škroba
- ½ mahune vanilije

Priprema polovica makrona: izmiksajte 200 g šećera u prahu i 200 g mljevenih badema u sjeckalici za hranu. Ova se smjesa zove „tant pour tant“. Prolijte „tant pour tant“ pa ostavite sa strane. Pustite da voda i kristal šećer zavriju u loncu za umake bez miješanja. Termometrom provjerite temperaturu sirupa, koja ne bi smjela prijeći 115°C. Na posudu od nehrđajućeg čelika pričvrstite pjenjaču s više žica i tucite 80 g bjelanjaka na brzini 6 dok ne dobijete čvrsti snijeg te povećajte brzinu na maksimum kada temperatura sirupa dosegne 105°C. Prestanite kuhati sirup kada dosegne 115°C te ga polagano ulijte u čvrste bjelanjke u posudi od nehrđajućeg čelika. Nastavite miksati dobivenu smjesu 6 minuta tako da se meringa malo ohladi.

Dodajte ostatak netučenih bjelanjaka (80 g) u smjesu „tant pour tant“ koju ste ostavili sa strane i miksajte dok smjesa ne postane glatka. Prerežite mahunu vanilije na pola, sastružite sjemenke vanilije s jedne polovice te ih dodajte u smjesu.

Povežite približno trećinu meringe s marcipanom elastičnom lopaticom kako bi malo omeškao, a zatim dodajte ostatak meringe i promiješajte. Smjesu trebate miješati lopaticom podižući je prema gore s dna približno 1 minutu.

Smjesu stavite u vrećicu za ukrašavanje s nastavkom promjera 8 mm. Pleh obložite papirom za pečenje. Vrećicom za ukrašavanje istisnite smjesu u male i jednake krugova veličine oraha, tako da ostavite jednaki razmak između njih na plehu. Lagano lupnite po donjoj strani pleha i ostavite da se smjesa suši na sobnoj temperaturi oko 30 minuta. Pečnicu zagrijte na 150°C. Pecite 14 minuta, a zatim papir za pečenje stavite na navlaženu radnu površinu kako biste mogli jednostavnije skinuti polovice makrona s papira.

Priprema mousseline kreme od vanilije: na laganoj vatri zagrijte mlijeko i dodajte sjemenke vanilije s druge polovice mahune vanilije. U posudi od nehrđajućeg čelika pjenjačom miksajte žumanjke sa šećerom 2 minute na najvećoj brzini, zatim dodajte brašno i kukuruzni škrob pa ponovno miksajte 1 minutu na brzini 4.

Vruće mlijeko prelijte preko smjese, miješajte ručnom pjenjačom i sve stavite na nisku temperaturu na 3-4 minute, konstantno miješajući dok se krema ne zgusne. Skinite s topline i umiješajte narezani maslac. Ulijte kremu u vakuumsku posudu i stavite je u hladnjak na najmanje 1 sat i 30 minuta.

Sastavljanje: vrećicu za ukrašavanje promjera 8 mm napunite mousseline kremom od vanilije i napunite jednu polovicu makrona. Makrone sastavite s ostalim polovicama i spremite u vakuumsku posudu.

Savjet: vaniliju možete zamijeniti džemom od malina i dodati ružičastu boju za hranu smjesi za polovice makrona.



Američki cheesecake s limunom

Za podlogu cheesecakea:

- 180 g običnih keksa
- 90 g otopljenog maslaca
- 20 g kristal šećera

Za kremu:

- 150 g običnog krem sira s 25% mliječne masti
- 260 g kristal šećera
- Prstohvat soli
- 70 g brašna
- Korica i sok jednog limuna
- 600 g kiselog vrhnja s 30% mliječne masti
- 8 jaja
- 1 čajna žličica ekstrakta vanilije

Priprema podloge: zagrijte pećnicu na 180°C, a kekse zatim u posudi sameljite u mrvice. Pomiješajte sa šećerom i otopljenim maslacem. Smjesom prekrijte dno kalupa za torte promjera 28 cm te stavite u pećnicu na 12 minuta. Izvadite kalup i pećnicu pojačajte na 210°C.

Priprema kreme: u posudu od nehrđajućeg čelika s pričvršćenim nastavkom za miješanje dodajte krem sir, šećer, sol, brašno, limun, pričvrstite poklopac pa miksajte 30 sekundi na brzini 1. Zatim dodajte vrhnje, jaja i vaniliju i miksajte 30 sekundi na brzini 1. Podignite glavu uređaja, sastružite stijenke lopaticom, zatvorite i ponovno miksajte 1 minutu na brzini 3.

Kalup premažite maslacem i smjesu prelijte preko podloge cheesecakea. Pecite 10 minuta na 210°C, a zatim smanjite temperaturu pećnice na 120°C i pecite još 1 sat. Ostavite cheesecake da se odmara u pećnici, a zatim stavite u hladnjak na najmanje 3 sata.

Savjet: kekse možete zamijeniti samljevenim keksima od đumbira.



Sljzovi kolačići s malinama

posuda penjača

Za oko 70 kockica sljzovih kolačića:

Za sljzove kolačiće:

- 500 g + 35 g kristal šećera
- 70 g glukoze
- 15 cl vode
- 12 velikih listića želatine
- 180 g bjelanjaka
- 100 g pulpe malina
- Termometar za šećer

Za glazuru:

- 50 g kukuruznog škroba
- 60 g šećera u prahu

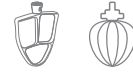
Želatinu stavite da se namače u hladnoj vodi. Stavite 500 g kristal šećera, glukozu i vodu u veliki lonac za umake na visoku temperaturu. U međuvremenu, bjelanjke i 35 g šećera prelijte u posudu od nehrđajućeg čelika opremljenu penjačom. Kada sirup u posudi dosegne 110°C, uređaj okrenite na brzinu 6 da biste dobili čvrstu meringu. Kada sirup dosegne 130°C, isključite vatru i umiješajte ocijeđene listiće želatine, a zatim tu smjesu ulijte u čvrste bjelanjke. Uključite uređaj na brzinu 4, pa postupno dodajte voćnu pulpu. Ostavite da se miksa dok se smjesa ne ohladi i ne postane čvršća. Smjesu ulijte u namašćeni pravokutni kalup ili lim za pečenje i ostavite da najmanje 1 sat stoji u hladnjaku. Sljzove kolačiće narežite na male kockice i premažite smjesom od šećera u prahu i kukuruznog škroba. Ostavite da se hladi na rešetki.



Torta “crveni baršun”



x 10/12 posuda



mješalica pjenjača



Za biskvit:

- 300 g kristal šećera
- 250 g brašna
- 240 ml mlijeka
- 1 žlica bijelog octa ili soka od limuna
- 120 g maslaca
- 12 g nezaslađenog kakao praha (gorki kakao)
 - 2 velika jaja
 - 1 vrećica praška za pecivo
- 1 žlica arome vanilije
- 1 čajna žličica soli
 - 2 žlice crvene boje za hranu

Za kremu:

- 460 g krem sira
- 180 ml vrhnja za šlag
- 120 g vrlo tekućeg šećera u prahu
- 1 žlica arome vanilije

Priprema biskvita: započnite tako da pećnicu zagrijete na 175°C. Sve sastojke za biskvit stavite u posudu od nehrđajućeg čelika s pričvršćenom mješalicom. Na uređaj stavite poklopac i miješajte 30 sekundi na najmanjoj brzini; a zatim miješajte 3 minute postupno povećavajući brzinu s 2 na 4. Podijelite tijesto u 2 kalupa za torte obložena papirom za pečenje, poravnajte vrh i pecite 25 do 30 minuta. Ostavite 10 minuta da se ohladi. Stavite rešetku na vrh kalupa za tortu i pažljivo ga okrenite. Ostavite da se u potpunosti ohladi, a zatim prekrijte prijanjajućom folijom. Ohladite u hladnjaku najmanje jedan sat, a poželjno je da se hladi preko noći.

Priprema kreme: u posudi od nehrđajućeg čelika s pjenjačom tucite svježi sir i šećer postupno tijekom 30 sekundi do brzine 4: smjesa mora biti glatka i kremasta, ali ne i tekuća. Dodajte ohlađeno tekuće vrhnje i vaniliju i tucite 30 sekundi na brzini 3, a zatim 2 minute na najvećoj brzini.

Sastavljanje: oba hladna kolača prerežite na 2 kruga i unutrašnjost premažite kremom. Slažite slojeve biskvita i kreme dok ne dođete do vrha, pa završite tankim slojem kreme. Tortu stavite u hladnjak na 10 minuta, a zatim je premažite ostatkom kreme.



x 6/8

posuda



mješalica



penjača

Pita od limuna s meringom

Priprema tijesta: stavite brašno, hladni maslac narezan na male kockice, mljevene bademe, šećer i sol u posudu od nehrđajućeg čelika s pričvršćenim mikserom. Stavite poklopac na uređaj i uključite ga na brzinu 2 dvije minute. Čim se mješavina samelje i poprimi sitnu teksturu, dodajte jaje kroz otvor u poklopcu i ostavite da se miksa 1 minutu. Zaustavite uređaj čim se tijesto formira u kuglu. Ostavite kuglu tijesta da se najmanje jedan sat odmara u hladnjaku, prekrivenu prijanjajućom folijom.

Priprema kreme: operite i osušite limune. Naribajte koricu i iscijedite sok. Stavite jaja, šećer, sok i koricu limuna i istopljeni maslac u posudu s pričvršćenom penjačom i namještenim poklopcem. Uključite uređaj na brzinu 4 dok se smjesa ne ujednači. Pečnicu zagrijte na 210°C. Kalup za tart promjera 28 cm premažite maslacem. Izvaljajte tijesto na debljinu od 4 mm i nabodite ga vilicom. Prekrijte papirom za pečenje i grahom. Pecite bez kreme 15 minuta. Izvadite papir za pečenje i grah. Kremu izlijte na podlogu pite pa nastavite peći 25 minuta na 180°C.

Priprema meringe: u posudi od nehrđajućeg čelika s pričvršćenim nastavkom za miješanje i poklopcem tucite bjelanjke na najvećoj brzini dok ne postanu čvrsti. Dodajte 80 g šećera i dalje miješajući. Smanjite na brzinu 5 i dodajte šećer u prahu, pa pojačajte na najveću brzinu tijekom 15 sekundi. Kada je pita ispečena, žlicom je prekrijte meringom. Pitu stavite u pećnicu na nekoliko minuta dok meringa lagano ne posmede.

Za tijesto:

- 250 g brašna
- 125 g maslaca
- 30 g mljevenih badema
- 80 g šećera u prahu
- 1 jaje

• Prstohvat soli

Za kremu:

- 6 jaja
- 300 g šećera
- 3 limuna koji nisu premazani voskom
- 50 g otopljenog maslaca

Za meringu:

- 3 bjelanjka
- 80 g šećera u prahu
- 80 g šećera
- Prstohvat soli





posuda



penjača

Krem torta s jagodama

HR

Za biskvit:

• 4 jaja

• 125 g kristal šećera

• 125 g brašna

Za kremu mousseline:

• ½ l mlijeka

• 250 g šećera

• 4 jaja

• 70 g brašna

• 250 g omekšalog

maslaca

• 1 mahune vanilije

• 40 g rakije od trešanja*

• 500 g jagoda

• 1 kalup za torte

• Marcipan

• Šećer u prahu

Priprema biskvita: pećnicu zagrijte na 210°C. U posudi od nehrđajućeg čelika s penjačom s više žica miksajte jaja i šećer na najvećoj brzini 5 minuta dok ne dobijete bijelu smjesu. Zaustavite uređaj, pa ručno dodajte prosijano brašno, tako da lopaticom radite pokrete prema gore od dna posude. Obložite pleh dimenzija 40 x 30 cm papirom za pečenje. Ulijte smjesu u obloženi pleh i zagladite je lopaticom, a zatim pecite 7 minuta. Pustite da se ohladi i izrežite u 2 ista okrugla biskvita kalupom za torte.

Priprema kreme mousseline: prerežite mahunu vanilije na pola i sastružite sjemenke vanilije. Ulijte mlijeko u lonac za umake, dodajte 125 g šećera i sjemenke vanilije. Kuhajte dok ne zakipi. Za to vrijeme uspite 125 g šećera i jaja u posudu od nehrđajućeg čelika, pričvrstite nastavak za miješanje i miksajte 2 minute na najvećoj brzini. Dodajte brašno i ponovno miksajte 30 sekundi na brzini 4. Dodajte ¼ uzavrelog mlijeka u jaja i miješajte 30 sekundi na brzini 2.

Ulijte tu smjesu u lonac za umake gdje se nalazi ostatak mlijeka i kuhajte na srednjoj vatri stalno miješajući rukom dok ne dobijete gustu kremu. Nakon što se krema zgusne prekriti je prijanjajućom folijom i ostavite da se hladi na sobnoj temperaturi 1 sat.

Operite i osušite posudu od nehrđajućeg čelika. Dodajte vrhnje koje ste stavili sa strane i miješajte na brzini 6. Nakon 1 minute, smanjite na brzinu 3 i postupno dodajte narezani maslac. Nastavite miksati 30 sekundi dok smjesa ne postane glatka. U smjesu dodajte rakiju od trešnje i miksajte još 30 sekundi na brzini 6.

Sastavljanje: metalni kalup za torte obložite papirom za pečenje. Jedan od dva kruga biskvita stavite na dno kalupa za tortu, a drugi ostavite da ga stavite na vrh kolača. Prerežite jagode na pola i stavite ih uz vanjski dio kruga tako da prerezani dio gleda prema van. Stavite trećinu kreme unutar kalupa za tortu i dobro je razmažite. Dodajte prerezane jagode i zatim stavite tanki sloj kreme na vrh. Dovršite dodavanjem drugog okruglog biskvita na vrh krem torte s jagodama. Prekriti krem tortu s jagodama prijanjajućom folijom i stavite je u hladnjak 24 sata. Izvadite krem tortu iz hladnjaka 30 minuta prije posluživanja kako biste dovršili ukrašavanje.

Za dekoraciju torte izvaljajte marcipan na radnu površinu koja je posuta šećerom u prahu. Izrežite marcipan u krug iste veličine kao i kalup za torte pa ga stavite na vrh krem torte s jagodama.

Savjet: ukrasite krem tortu s jagodama s nekoliko jagoda.

* Zloupotreba alkohola može ozbiljno naštetiti vašem zdravlju, zato pijte odgovorno.



x 6/8



posuda



penjača

Tiramisu u čaši

- 3 šalice jake kave
- 3 jaja
- 1 kutija piškota
- 75 g kristal šećera
- 1 žlica Amaretta
- 250 g mascarponea
- Malo gorkog kaka u prahu

Odvojite žumanjke od bjelanjaka. U posudi od nehrđajućeg čelika miksajte žumanjke i šećer penjačom s na najvećoj brzini dvije minute dok smjesa ne postane bijela. Dodajte mascarpone i ponovno miksajte dvije minute na najvećoj brzini. Stavite kremu u posudu i odložite.

Operite i osušite posudu od nehrđajućeg čelika i penjaču. Bjeljanke ulijte u posudu od nehrđajućeg čelika i pričvrstite penjaču. Bjeljanke miksajte dok ne postanu čvrsti, oko 30 sekundi na brzini 6, dodajte 1 čajnu žlicu šećera i ponovno miksajte 1 minutu i 30 sekundi na najvećoj brzini. Lopaticom lagano umiješajte tučene bjeljanke u kremu od mascarponea.

Sastavljanje: žlicu Amaretta pomiješajte s jakom kavom. Umočite nekoliko piškota u kavu i staviti ih na dno čaše kao prvi sloj. Dodajte sloj kreme, a zatim drugi sloj namočenih piškota. Ponavljajte dok ne napunite čašu te dovršite slojem kreme. Pospite kakaom u prahu te čaše stavite u hladnjak na najmanje 12 sati.

Savjet: zamijenite kavu voćnim sokom i dodajte svježe voće za laganiji desert.

* Zloupotreba alkohola može ozbiljno naštetiti vašem zdravlju, zato pijte odgovorno.



posuda



penjača

Pavlova s ljetnim voćem

- 4 bjelanjka
- Prstohvat soli
- 90 g kristal šećera
- 90 g šećera u prahu
- 3 g ekstrakta vanilije
- 1/2 čajna žličica octa
- 6 g kukuruznog škroba
- 284 ml gustog vrhnja crème fraîche
- 40 g kristal šećera
- 450 g jagoda ili malina

Priprema meringe: pećnicu zagrijte na 110°C. Dodajte bjeljanke i sol u posudu od nehrđajućeg čelika s pričvršćenom penjačom. Miksajte na najvećoj brzini 2 minute i 30 sekundi. Bez zaustavljanja uređaja dodajte kristal šećer i ostavite da se miksa dok smjesa ne postane čvrsta. Smanjite na brzinu 4 i dodajte kukuruzni škrob i šećer u prahu, pa pojačajte na najveću brzinu na 15 sekundi. Koristite kalup promjera 10 cm da biste podijelili smjesu na 8 meringi poravnatih stražnjim dijelom žlice. Pecite oko 1 sat i 15 minuta. Isključite pećnicu i ostavite meringe 1 sat. Stavite ih na rešetku bez papira za pečenje.

Priprema tučenog vrhnja: operite posudu i penjaču pa ih stavite na uređaj. Vrhnje i šećer ulijte u posudu i miksajte 30 sekundi na brzini 5 i pazite kada će se vrhnje početi zgusnjavati. Ostavite tučeno vrhnje negdje na hladnom mjestu dok vam ne bude potrebno.

Sastavljanje: meringu stavite na pladanj, prekrijte tučenim vrhnjem i na vrh dodajte voće. Za još bolju pavlovu, stavite je u hladnjak na 1 sat prije serviranja.



posuda mješalica pjenjača

Kolačići s malinama i bijelom čokoladom

Dovoljno za 24 kolačića:

Za biskvit:

- 340 g brašna
- 300 g kristal šećera
- 300 g omekšalog maslaca
- 6 jaja
- 11 g praška za pecivo
- 9 cl punomasnog mlijeka
 - 1 čajna žličica ekstrakta vanilije
 - 200 g zamrznutih komadića malina

Za kremu:

- 120 g bjelanjaka
- 130 g kristal šećera
- 230 g omekšalog maslaca
- 200 g bijele čokolade
- 4 žlice ulja uljane repice
- Papirnate košarice za kolačiće
- Kalup za muffine ili kolačiće

Priprema biskvita: pećnicu zagrijte na 180°C. U posudu od nehrđajućeg čelika s pričvršćenim nastavkom za miješanje dodajte brašno, kvasac, šećer, jaja, vaniliju, maslac i mlijeko. Stavite poklopac i miksajte 30 sekundi na brzini 1, a zatim 2 minute na brzini 4. Dovršite dodavanjem komadića malina i miksajte 15 sekundi na najmanjoj brzini 3. Stavite papirnatu košaricu u svaku udubinu na kalupu za muffine pa napunite dvije trećine svake košarice smjesom. Pecite 15 minuta na 180°C pa ostavite da se potpuno ohladi.

Priprema kreme: otopite bijelu čokoladu s uljem uljane repice u mikrovalnoj pećnici na niskoj temperaturi. Stavite bjelanjke i šećer u posudu za kuhanje na pari i miješajte dok se količina smjese ne udvostruči i smjesa ne postane sjajna. Ovu smjesu stavite u posudu od nehrđajućeg čelika s pjenjačom sa. Namjestite poklopac i pjenjaču i miksajte na brzini 10 2 minute dok se na pjenjači ne počnu formirati mekani vrhovi. Zatim dodajte omekšali maslac i miksajte 30 sekundi na brzini 12. Podignite poklopac, lopaticom sastružite smjesu s unutrašnje strane posude i dodajte otopljenu bijelu čokoladu. Miksajte posljednji put 30 sekundi na brzini 12. Stavite kremu u vrećicu sa zvjezdastim nastavkom i ukrasite potpuno ohlađene kolačiće.

Savjet: dajte mašti na volju i ukasite kolačiće šećernim perlicama ili čokoladnim mrvicama.





Kraljevska čokoladna torta

Za biskvit:

- 45 g mljevenih badema
- 10 g ribanog kokosa
- 20 g mljevenih lješnjaka
- 50 g šećera u prahu
- 20 g brašna
- 80 g bjelanjaka (3 mala jaja)
- 50 g šećera

Za hrskave praline:

- 240 g čokolade s nugatom
- 140 g hrskavih francuskih palačinki
- 200 g čokoladne glazure
- Okrugli kalup, promjera 26 cm

Za čokoladni mousse:

- 90 g mljeka
- 3 listića želatine
- 90 g tamne čokolade
- 50 g mliječne čokolade
- 250 g tučenog slatkog vrhnja s 30% mliječne masti

Priprema biskvita: u posudi izmiksajte šećer u prahu, brašno, mljevene bademe, mljevene lješnjake i kokos. Prebacite bjelanjke u posudu od nehrđajućeg čelika i pričvrstite pjenjaču. Miksajte na najvećoj brzini dok ne bjelanjci ne postanu vrlo čvrsti. Postupno dodajte šećer dok se ne formira vrlo čvrsta meringa. Dodajte mješavinu suhih sastojaka i lagano pomiješajte lopaticom. Stavite smjesu u vrećicu za ukrašavanje. Istisnite krug debljine 1 cm i promjera 25 cm na pleh obložen papirom za pečenje i posipajte šećerom u prahu. Pecite oko 15 minuta na 170°C.

Priprema hrskave praline: otopite čokoladu sa žlicom ulja uljane repice u mikrovalnoj pećnici. Zdrobite hrskave palačinke i povežite ih s otopljenom čokoladom. Razmažite sloj smjese debljine 5 mm između dva lista papira za pečenje i stavite u hladnjak. Nakon što se biskvit ohladi pripremite čokoladni mousse: otopite tamnu čokoladu i mliječnu čokoladu u mikrovalnoj pećnici. U loncu za umake kuhajte mlijeko dok ne zakipi i dodajte prethodno namočenu želatinu (namačite je u hladnoj vodi približno 10 minuta, a zatim iz nje istisnite vodu kako bi omekšala). Prelijte vruće mlijeko preko otopljene čokolade i dobro promiješajte pjenjačom dok ne dobijete glatku smjesu. Pustite da se ohladi. Vrhnje za šlag ulijte u vrlo hladnu posudu od nehrđajućeg čelika. Pobrinite se da je posuda od nehrđajućeg čelika vrlo hladna, a zatim ulijte tekuće vrhnje. Pričvrstite pjenjaču i poklopac, miksajte 2 minute na brzini 6, a zatim 30 sekundi na najvećoj brzini. Dodajte tučeno vrhnje u čokoladu i lagano promiješajte smjesu kako biste dobili čokoladni mousse.

Sastavljanje: okrugli biskvit stavite na dno kalupa obloženog papirom za pečenje da bi se torta lakše izokrenula. Odrežite krug istog promjera kao biskvit iz hrskave praline i položite je na biskvit. Zamijenite kalup oko biskvita i dovršite dodavanjem čokoladnog moussa. Pripazite da je mousse potpuno zaglađen i stavite tortu u zamrzivač najmanje 12 sati. Prije serviranja, okrenite tortu na stalak za tortu i prekritje čokoladnom glazurom koja je zagrijana u mikrovalnoj pećnici. Nakon 5 minuta prebacite tortu na pladanj za tortu i pustite je da se odmrzava 2 sata prije posluživanja.





posuda



kuka za
tijesto

Tijesto za pizzu

Za 4 pizze:

- 600 g brašna
- 320 ml mlakog mlijeka
- 4 žlice maslinova ulja
- 12 g suhog pekarskog kvasca
- Sol

Stavite brašno, maslinovo ulje i sol u posudu od nehrđajućeg čelika s pričvršćenom kukom za tijesto. Stavite poklopac. Prebacite na brzinu 2. Ulijte toplu vodu i pustite da uređaj radi 2 minute dok se tijesto ne oblikuje u kuglu. Ulijte mlaku vodu i ostavite smjesu da se miksa 2 minute dok se tijesto ne oblikuje u kuglu. Ostavite da se diže dok se veličina ne udvostruči. Izvaljajte i oblikujte prema želji.



x 6



posuda



mješalica

Slana štruca

- 200 g brašna
- 4 jaja
- 11 g praška za pecivo
- 10 cl mlijeka
- 5 cl maslinovog ulja
- 12 rajčica osušenih na suncu
- 200 g feta sira
- 15 zelenih maslina bez koštica
- Prstohvat curryja u prahu (po želji)
- Sol i papar

Pećnicu zagrijte na 180°C. Kalup za kruh premažite maslacem te pobrašnite. U posudi od nehrđajućeg čelika s pričvršćenim nastavkom za miješanje i poklopcem brašno, jaja i kvasac miješajte 30 sekundi tako da počnete s brzinom 2 i povećate na brzinu 4. Dodajte maslinovo ulje i hladno mlijeko, i zajedno miješajte 2 minute. Prebacite na minimalnu brzinu i dodajte sušene rajčice, feta sir, zelene masline (narezane na komadiće) i curry u prahu. Začinite solju i paprom. Smjesu stavite u pleh te stavite u pećnicu na 45 do 60 minuta, ovisno o pećnici. Probodite nožem da vidite je li ispečeno.

Savjet: feta sir zamijenite mozzarellom i dodajte nekoliko nasjeckanih listića bosiljka.



OSNOVNA PEKA

Stepena smetana
Kolački iz kuhanega testa
Krhko testo
Brioš
Francoska štruca
Polnozrnatı kruh

75
75
76
76
77
77



ZA SLADOKUSCE

Čokoladna pena
Ledena korenčkova torta z glazuro
Vanilijevi makroni
Ameriška limonina skutina torta
Malinine penice

78
78
79
80
80



POSEBNE PRILOŽNOSTI

Rdeči žamet
Limonina pita iz penastega testa
Jagodna kremna torta
Tiramisu v lončkih
Torta Pavlova s poletnim sadjem
Mafini z malinami in belo čokolado
Kraljevska čokolada

81
82
83
84
84
85
86



SLANI PRIGRIZKI

Testo za pıco
Slana štručka

87
87



Stepena smetana

SL

- 40 cl zelo hladne tekoče crême fraîche
- 70 g sladkorja v prahu

Crême fraîche in sladkor v prahu stresite v skledo iz nerjavečega jekla z nameščeno balonasto metlico in pokrovom, ki ste jih prej ohladili v hladilniku. Zaženite aparat in mešajte 2 minuti na hitrosti 6, nato pa še 2 do 3 minute na najvišji hitrosti.



Kolački iz kuhanega testa

OSNOVNA PEKA

Za 20 velikih ali 40 majhnih kolačkov:

- 30 cl vode
- Malo soli
- Malo sladkorja
- 120 g masla
- 240 g moke
- 6 jajc

V ponvi segrejte vodo skupaj z maslom, soljo in sladkorjem. Zavrite in nato v ponev stresite vso moko naenkrat. Mešajte z leseno lopatico, dokler testo ne vpije vse tekočine. Vstavite testo v posodo iz nerjavečega jekla z nameščenim stepalnikom in mešajte 10 minut na hitrosti 2, da se ohladi. Izberite hitrost 3 in skozi odprtino v pokrovu dodajte jajca, enega po enega. Potem ko ste dodali vsa jajca, z lopatico postrgajte testo ob straneh, nato pa testo mešajte še dve do tri minute, tako da postane gladko. Z žličko ali vrečko za okraševanje na namaščen in pomokan pekač nanesite majhne kupčke iz testa. Pekač položite v pečico, segreto na 180°C, in pecite 40 minut. Pustite vrata pečice odprta, da se kolački ohladijo. Ne vzemite jih takoj iz pečice, ker lahko uplahnejo. Ko se popolnoma ohladijo, jih napolnite s čvrsto stepeno smetano, sladoledom ali slaščičarsko kremo.

Namig: če želite pripraviti slane kolačke, namesto sladkorja dodajte ščepec soli in jih posipajte z naribanim sirom, preden jih daste v pečico.



posoda



stepalnik

Krhko testo

Za osnovo za pito 350 g:

- 200 g moke
- 100 g masla
- 5 cl vode
- Ščepec soli

Moko, maslo in sol vstavite v skledo iz nerjavečega jekla. Namestite mešalnik in pokrov ter mešajte 2 minuti tako, da postopoma povečujete hitrost aparata od 1 do 3. Nato prestavite na hitrost 2 in dodajte vodo, medtem ko aparat meša. Aparat pustite mešati še eno minuto, da se testo oblikuje v enakomerno kepo. Pokrijte testo in ga pustite počivati na hladnem mestu vsaj za eno uro, preden ga razvaljate in daste peči.

Namig: če želite pripraviti dve osnovi za pito 350 g, vzemite dvojno količino sestavin in sledite zgornjim navodilom.



x 12



posoda



kavelj za testo

Brioš

- 500 g moke
- 10 g soli
- 50 g sladkorja
- 200 g masla
- 4 cela jajca in 2 rumenjaka
- 10 cl mlačnega mleka
- 10 g suhega kvasa

Moko stresite v skledo iz nerjavečega jekla in naredite dve vdolbini: v eno dajte sol, v drugo pa kvas, sladkor in mlačno mleko. Soli in kvasa ne smete dati skupaj, ker kvas v stiku s soljo reagira slabo. Dodajte jajca ter namestite kavelj za testo in pokrov. Hitrost nastavite na 1 in gnetite 30 sekund, nato pa hitrost prestavite na 2 in gnetite dve minuti in 30 sekund. Brez ustavljanja aparata približno eno minuto dodajte maslo, ki ne sme biti premeško (pol ure pred uporabo ga pustite na sobni temperaturi). Nadaljujte z gnetenjem 3 minute na hitrosti 2 in nato še 3 ali 7 minut na hitrosti 3. Testo pokrijte in ga pustite vzhajati dve uri pri sobni temperaturi, nato pa ga ročno močno obdelujte z udarjanjem ob skledo. Pokrijte in pustite vzhajati v hladilniku še dve uri. Testo znova pregnetite ročno z udarjanjem ob skledo. Testo prerežite na pol in ga pokrijte s plastično folijo. Testo postavite v hladilnik in ga pustite vzhajati čez noč. Naslednji dan namažite model za brioš ali pekač za pitoco (vzhaja hitreje) z maslom in posipajte z moko. Oblikujte testo v osem majhnih kep. Položite jih v model in pustite vzhajati 3 ure na toplem (npr. v pečici, nastavljeni na 35°C), dokler model ni napolnjen. Premažite testo z mešanico rumenjakov in mleka ter ga pecite 25 minut pri temperaturi 180°C.

Namig: za okusen brioš dodajte koščke čokolade ali kandirano sadje.



posoda



kavelj za
testo

Francoska štruca

Za eno štruco
približno 800 g:

- 1 kg moke
- 600 ml mlačne vode
- 20 g suhega kvasa
- 20 g soli

Moko, sol in kvas stresite v skledo iz nerjavečega jekla. Namestite gnetilnik in pokrov ter mešajte nekaj sekund na najnižji hitrosti, nato pa skozi odprtino v pokrovu 1 minuto dolivajte mlačno vodo. Nato prestavite na hitrost 1 in gnetite 7 minut. Gnetite še 8 minut, nato pa pustite testo počivati približno pol ure pri sobni temperaturi. Testo razdelite na pol in ga ročno zgnetite v kepo. Testo v obliki kepe položite na pekač, ki ste ga pred tem namazali z maslom in posipali z moko. Pustite vzhajati na toplem približno eno uro. Segrejte pečico na 240°C. Na vrhu štručke z ostrim rezilom naredite nekaj zarez in ga premažite z mlačno vodo. V pečico postavite majhno posodo, napolnjeno z vodo; tako bo kruh dobil zlato skorjo. Pecite 40 minut pri temperaturi 240°C.



posoda



kavelj za
testo

Polnozrnat kruh

Za eno štruco
približno 800 g:

- 750 g polnozrnatih moke
- 420 ml mlačne vode
- 15 g suhega kvasa
- 15 g soli
- Ovseni kosmiči za posip

Moko, sol in kvas stresite v skledo iz nerjavečega jekla. Namestite kavelj za testo in pokrov. Nastavite aparat na najnižjo hitrost in skozi odprtino v pokrovu 1 minuto dolivajte vodo. Nato prestavite na hitrost 1 in gnetite 7 minut. Testo prekritje s kuhinjsko krpo in ga pustite počivati na toplem 15 minut. Razdelite testo na dva dela in ju položite na pomokano površino. Testo ročno sploščite v kvadratno obliko. Vogale zapognite proti sredini in nato sploščite testo s pestjo. Ponavljajte postopek. Oblikujte v dolgo štruco. Položite štruco v 25 cm dolg pekač. Rahlo navlažite površino štruče in posipajte z ovsenimi kosmiči. Testo prekritje z vlažno kuhinjsko krpo in ga pustite vzhajati na toplem 1 uro. Nato po dolgem zarezite v štruco 1 centimeter globoko. Položite štruco v pečico, segreto na 240°C. V pečico postavite tudi majhno posodo, napolnjeno z vodo, da bo štruca dobila lepo zlato skorjo. Pecite 30 minut. Vzemite štruco iz pekača in jo položite na rešetko, da se ohladi.

Namig: za goste pripravite majhne štručke. Posipajte jih z makovimi ali sezamovimi semeni.



Čokoladna pena

- 200 g jedilne čokolade
- 100 g sladkorja
- 50 g masla
- 6 jajc

Nalomite čokolado na koščke. Stresite koščke čokolade in na kose narezano maslo v skledo za mešanje. Skledo postavite v mikrovalovno pečico za 1 minuto, da se mešanica stopi. Eno minuto in pol na najvišji hitrosti stepajte beljake v posodi iz nerjavečega jekla z nameščeno metlico za stepanje in pokrovom, dokler ne nastane čvrst sneg. Pustite aparat vklopljen in dodajte sladkor ter stepajte še približno 1 minuto. Mešanico čokolade in masla zmešajte z metlico, da nastane gladka zmes, ter dodajte 4 rumenjake. Nprestano mešajte. Mešanici dodajte žlico snega in dobro premešajte, da se testo razrahlja. V čokoladno zmes previdno vmešajte preostali sneg. Postavite v hladilnik za nekaj ur.

Namig: snegu dodajte drobno naribano pomarančno lupinico.



Ledena korenčkova torta z glazuro

- Za testo:
- 130 g rjavega sladkorja
 - 12 cl sončničnega olja
 - 4 jajca
 - Lupinica in sok 1 pomaranče
 - 240 g moke
 - 10 g pecilnega praška
 - 2 žlički mletega cimeta
 - 250 g naribanega korenčka
 - 50 g nasekljanih orehov
 - 50 g rozin
- Za glazuro:
- 100 g stopljenega masla
 - 150 g svežega sira s 25 % maščobe
 - 100 g sladkorja v prahu

Pripravite testo: segrejte pečico na 180°C. V posodo iz nerjavečega jekla, nameščeno na mešalnik, dodajte rjavi sladkor, olje, jajca ter pomarančni sok in pomarančno lupinico; pokrijte s pokrovom in 1 minuto mešajte na hitrosti 4. Dodajte moko, kvas in cimet ter mešajte še 1 minuto na hitrosti 3. Nazadnje dodajte korenček, orehe in rozine ter mešajte zmes 30 sekund na najnižji hitrosti. Namastite in pomokajte okrogel pekač za torto, zlijte vanj testo in pecite 45 minut pri temperaturi 180°C.

Pripravite glazuro: medtem pripravite posodo iz nerjavečega jekla in mešalnik. Dodajte stopljeno maslo, sveži sir in sladkor v prahu ter mešajte na hitrosti 3, dokler ne nastane gladka glazura. Postavite v hladilnik.

Ko se korenčkova torta povsem ohladi, po vrhu torte z lopatico nanesite glazuro.

Namig: torto lahko okrasite z nekaj kosmiči naribanega kokosa.



posoda

metlica

Vaniljevi makroni

Za piškote:

- 200 g sladkorja v prahu
- 200 g mletih mandljev
- 2 x 80 g beljakov
- 200 g sladkorja
- 7,5 cl vode
- ½ stroka vanilije

Za vaniljevo kremo »mouseline«:

- 50 cl mleka
- 6 rumenjakov
- 125 g sladkorja
- 100 g masla
- 20 g moke
- 30 g koruzne moke
- ½ stroka vanilije

Pripravite piškote: v multipraktiku zmešajte 200 g sladkorja v prahu in 200 g mletih mandljev. Ta mešanica se imenuje »tant pour tant«. Nato presejete »tant pour tant« in jo dajte na stan. V ponvi zavrite vodo in sladkor v prahu brez mešanja; s termometrom preverite temperaturo sirupa, ki ne sme biti višja od 115°C. V posodi iz nerjavečega jekla z nameščeno večžično metlico stepite 80 g beljakov na hitrosti 6, dokler ne nastane čvrst sneg, nato pa povečajte hitrost na najvišjo, ko temperatura sirupa doseže 105°C. Ko se sirup segreje na 115°C, ga odstavite z ognja in v tankem curku zlijete na sneg v posodi iz nerjavečega jekla. Mešanico mešajte še 6 minut, tako da se nastalo penasto testo rahlo ohladi.

Mešanici »tant pour tant«, ki ste jo dali na stran, dodajte preostale nestepene beljake (80 g) in mešajte, da dobite gladko zmes. Strok vanilije prerežite na pol, postrgajte semena iz ene polovice in jih dodajte zmesi.

Približno tretjino penastega testa zmešajte z marcipanom s prožno lopatico, da se nekoliko razrahlja, in nato dodajte preostanek penastega testa med »makronanjem«. To pomeni, da zmes mešate s lopatko 1 minuto s krožnimi gibi navzgor.

Z mešanico napolnite vrečko za okraševanje z odprtino 8 mm. Obložite pekač s papirjem za peko. Z vrečko za okraševanje na pekač v enakomernih presledkih iztiskajte zmes v enako velike kroglice v velikosti oreha. Rahlo potrkajte s spodnjim delom pekača ob pult in pustite sušiti na sobni temperaturi približno 30 minut. Segrejte pečico na 150°C. Pecite 14 minut in nato položite papir za peko na navlaženo delovno površino, da boste piškote lažje odstranili.

Pripravite vaniljevo kremo »mouseline«: na šibkem ognju segrejte mleko in dodajte semena vanilije druge polovice stroka. V posodi iz nerjavečega jekla z večžično metlico 2 minuti stepajte rumenjake s sladkorjem na najvišji hitrosti, nato dodajte moko in koruzno moko ter mešajte še 1 minuto na hitrosti 4.

Čez zmes zlijte vroče mleko, zmešajte z ročno metlico in vse skupaj kuhajte na šibkem ognju 3–4 minute, medtem pa stalno mešajte, da se krema zgosti. Odstavite z ognja in vmešajte na kocke narezano maslo. Zlijte kremo v neprepustno posodo in postavite v hladilnik za vsaj 1 uro in 30 minut.

Nadevajte: napolnite vrečko za okraševanje z odprtino 8 mm z vaniljevo kremo »mouseline« in nadevajte polovico piškotov. Sestavite makrone s preostalimi polovičkami in shranite v neprepustni posodi.

Namig: namesto vanilije lahko uporabite malinov žele in zmesi za piškote dodate jedilni gel rožnate barve.



Ameriška limonina skutina torta

Za testo:

- 180 g suhih piškotov
- 90 g stopljenega masla
- 20 g sladkorja

Za nadev:

- 900 g pustega svežega sira s 25 % maščobe
- 260 g sladkorja
- Ščepec soli
- 70 g moke
- Lupinica in sok ene limone
- 600 g sladke smetane s 30 % maščobe
- 8 jajc
- 1 žlička vanilijevega ekstrakta

Pripravite testo: segrejte pečico na 180°C in nato zdrobite piškote v skledo. Vmešajte sladkor in stopljeno maslo. Zmes razporedite po dnu pekača za torte premera 28 cm s snemljivim dnom in položite v pečico za 12 minut. Vzemite pekač ven in povišajte temperaturo pečice na 210°C.

Pripravite nadev: v posodo z nerjavečim jeklom, ki je nameščena na mešalnik, stresite sveži sir, sladkor, sol, moko in limono ter namestite pokrov in mešajte 30 sekund na hitrosti 1. Nato dodajte smetano, jajca in vanilijo ter mešajte 30 sekund na hitrosti 1. Dvignite glavo aparata, z lopatico postrgajte po notranjosti posode in zaprite ter mešajte še 1 minuto na hitrosti 3.

Pekač namažite z maslom in zlijte zmes čez pečeno testo. Pecite 10 minut pri temperaturi 210°C, nato pa znižajte temperaturo pečice na 120°C in pecite 1 uro. Pustite torto v pečici, da se ohladi, in jo nato postavite v hladilnik za vsaj 3 ure.

Namig: namesto pustih piškotov lahko uporabite zdrobljene medenjake.



Malinine penice

posoda metlica

Za približno
70 malinivih penic:

Za penice:

- 500 g + 35 g sladkorja
- 70 g glukoze
- 15 cl vode
- 12 velikih lističev želatine
- 180 g beljakov
- 100 g malinove kaše
- Termometer za sladkor

Za premaz:

- 50 g koruzne moke
- 60 g sladkorja v prahu

Želatino namočite v hladni vodi. V veliki ponvi na močnem ognju segrejte 500 g sladkorja, glukozo in vodo. Medtem zlijte beljake in 35 g sladkorja v posodo iz nerjavečega jekla z nameščeno balonasto metlico. Ko se sirup v ponvi segreje na 110°C, postavite hitrost aparata na 6, da nastane čvrst sneg. Ko se sirup segreje na 130°C, ga odstavite z ognja in vmešajte odcejene lističe želatine, nato pa to mešanico zlijte čez sneg. Prestavite na hitrost 4 in nato postopoma dodajajte sadno kašo. Pustite mešati, dokler se zmes ne ohladi in nekoliko strdi. Zmes zlijte na namaščen pravokoten pekač in položite v hladilnik za vsaj 1 uro. Razrežite penice na kockice in jih premažite z mešanico sladkorja v prahu in koruznega škroba. Pustite jih na rešetki, da se ohladijo.





x 10/12 posoda



stepalnik metlica

Rdeči žamet

Pripravite biskvit: najprej segrejte pečico na 175°C. Vstavite vse sestavine za testo v posodo z nerjavečim jeklom z nameščenim stepalnikom. Na aparat namestite pokrov in mešajte 30 sekund na najnižji hitrosti; nato mešajte 3 minute in medtem postopoma povišajte hitrost z 2 na 4. Razdelite testo v dva okrogla pekača za biskvit, obložena s papirjem za peko, in pecite od 25 do 30 minut. Počakajte 10 minut, da se ohladi. Na pekač položite rešetko in ju previdno obrnite, da dobite biskvit ven. Pustite, da se popolnoma ohladi, in nato prekrijte s plastično folijo. Postavite v hladilnik za vsaj eno uro, po možnosti čez noč.

Pripravite kremo: v posodi iz nerjavečega jekla, nameščeni na mešalnik, 30 sekund postopoma stepajte sveži sir in sladkor do hitrosti 4: mešanica mora biti gladka in kremasta, vendar ne tekoča. Dodajte ohlajeno tekočo smetano in vanilijo ter mešajte 30 sekund na hitrosti 3, nato pa še 2 minuti na najvišji hitrosti.

Nadevajte: vsakega od ohlajenih delov biskvita prerežite na dve plasti in na notranjo stran nanesite kremo. Zložite plasti torte s kremo eno na drugo in vrhno plast biskvita na tanko premažite s kremo. Položite torto v hladilnik za 10 minut in jo nato premažite s preostalo kremo.

Za testo:

- 300 g sladkorja
- 250 g moka
- 240 ml mleka
- 1 žlica alkoholnega kisa ali limoninega soka
- 120 g masla
- 12 g nesladkanega (grenkega) kakava v prahu
- 2 veliki jajci
- 1 vrečka pecilnega praška
- 1 žlička arome vanilije
- 1 žlička soli
- 2 žlički jedilnega gela rdeče barve

Za kremo:

- 460 g svežega sira (npr. skute)
- 180 ml stepene smetane
- 120 g zelo tekočega sladkorja v prahu
- 1 žlička arome vanilije





x 6/8

posoda



stepalnik



metlica

Limonina pita iz penastega testa

Pripravite testo: v posodo iz nerjavečega jekla, nameščeno na mešalnik, stresite moko, na kockice narezano hladno maslo, mlete mandlje, sladkor in sol. Na aparat namestite pokrov in mešajte 2 minuti na hitrosti 2. Ko je zmes lepo zglajena, skozi odprtino v pokrovu dodajte jajce in pustite mešati še približno 1 minuto. Ko se testo oblikuje v kepo, zaustavite aparat. Pokrijte testo s plastično folijo in ga postavite v hladilnik za vsaj eno uro.

Pripravite kremo: operite in osušite limone. Naribajte lupinico in iztisnite sok. V posodo z nameščenim stepalnikom vstavite jajca, sladkor, limonin sok in lupinico in stopljeno maslo ter nato namestite pokrov. Aparat nastavite na hitrost 4 in mešajte, da postane zmes gladka. Segrejte pečico na 210°C. Z maslom namastite pekač za pite s premerom 28 cm. Razvaljajte testo na debelino 4 mm in prebodite z vilicami. Na testo položite papir za peko in suh fižol. Pecite na slepo 15 minut. Odstranite papir za peko in suh fižol. Na osnovo za pito nanesite kremo in pecite še 25 minut na 180°C.

Pripravite penasto testo: na najvišji hitrosti stepajte beljake v posodi iz nerjavečega jekla z nameščeno metlico za stepanje in pokrovom, dokler ne nastane čvrst sneg. Med stepanjem dodajte 80 g sladkorja. Zmanjšajte na hitrost 5 in dodajte sladkor v prahu, nato pa znova prestavite na najvišjo hitrost in mešajte 15 sekund. Ko je pita pečena, nanjo z žlico nanesite penasto testo. Položite pito v pečico za nekaj minut, da penasto testo rahlo porjavi.

Za testo:

- 250 g moke
- 125 g masla
- 30 g mletih mandljev
- 80 g sladkorja v prahu
- 1 jajce
- Ščepec soli

Za kremo:

- 6 jajc
- 300 g sladkorja
- 3 nepovoskane limone
- 50 g stopljenega masla

Za penasto testo:

- 3 beljaki
- 80 g sladkorja v prahu
- 80 g sladkorja
- Ščepec soli





posoda



metlica

Jagodna kremna torta

SL

Za biskvit:

- 4 jajca
- 125 g sladkorja
- 125 g moke

Za vanilijevo kremo »mouseline«:

- ½ l mleka
- 250 g sladkorja
- 4 jajca
- 70 g moke
- 250 g zmeščanega masla
- 1 strok vanilje
- 40 g češnjevca (kirsch)*
- 500 g jagod
- 1 obroč za torto
- Marcipan
- Sladkor v prahu

Pripravite biskvit: segrejte pečico na 210°C. V posodi iz nerjavečega jekla z nameščeno večžično metlico na najvišji hitrosti 5 minut stepajte jajca in sladkor, da dobite belo zmes. Zaustavite aparat in nato ročno vmešajte presejano moko, tako da z lopatico zajemate zmes z dna posode navzgor. Pravokotni pekač dimenzij 40 x 30 cm obložite s papirjem za peko. Nanesite zmes na obloženi pekač, jo zgladite z lopatico in pecite 7 minut. Pustite biskvit, da se ohladi, in nato z obročem za torto iz njega izrežite 2 enaka kroga.

Pripravite vanilijevo kremo »mouseline«: prerežite strok vanilije na pol in iz njega postrgajte semena. V ponev vlijte mleko skupaj s 125 g sladkorja in semeni vanilije. Pustite, da zavre. Medtem v posodo iz nerjavečega jekla stresite 125 g sladkorja in jajca, namestite večžično metlico in mešajte 2 minuti na najvišji hitrosti. Dodajte moko in mešajte še 30 sekund na hitrosti 4. Dodajte ¼ vrelega mleka in mešajte 30 sekund na hitrosti 2.

Zlijte mešanico na ponev s preostalo količino mleka in segrejte na srednjem ognju, medtem pa stalno mešajte z metlico, dokler ne nastane gosta krema. Ko se krema zgosti, jo zlijte v posodo, pokrijte s plastično folijo in pustite 1 uro, da se ohladi na sobno temperaturo.

Posodo iz nerjavečega jekla pomijte in osušite. Dodajte kremo, ki ste jo dali na stran, in mešajte na hitrosti 6. Po 1 minuti znižajte na hitrost 3 in postopoma dodajajte na kocke narezano zmeščano maslo. Stepajte še 30 sekund, da nastane gladka zmes. Mešanici dodajte češnjevce in mešajte še 30 sekund na hitrosti 6.

Nadevajte: kovinski obroč za torto obložite s papirjem za peko. 1 od 2 okroglih biskvitov položite na dno obroča za torte, drugega pa odložite na stran, da ga boste pozneje položili na vrh torte. Razpolovite jagode in jih namestite eno poleg druge po obodu obroča tako, da je prerezani del jagod obrnjen proti obodu. Na biskvit znotraj obroča nanesite tretjino kreme in jo enakomerno razporedite. Na kremo položite narezane jagode in nato nanje nanesite tanko plast kreme. Nazadnje na vrh jagodne torte položite drugo plast biskvita. Jagodno kremno torto prekrijte s plastično folijo in jo položite v hladilnik za 24 ur. Torto vzemite iz hladilnika 30 minut, preden jo postrežete, da jo do konca okrasite.

Za okraševanje torte razvaljajte marcipan na delovni površini, ki je po možnosti posuta s sladkorjem v prahu. Iz marcipana izrežite krog velikosti obroča za torto in ga položite na vrh jagodne kremne torte.

Namig: okrasite jagodno kremno torto z nekaj jagodami.

* Prekomerno uživanje alkohola ima lahko resne posledice za zdravje – pijte zmerno.



Tiramisu v lončkih

- 3 skodelice močne kave
 - 3 jajca
- 1 paket otroških (baby) piškotov
 - 75 g sladkorja
- 1 žlička sirupa Amaretto
 - 250 g mascarponeja
 - Malo grenkega kakava v prahu

Ločite rumenjake od beljakov. V posodi iz nerjavečega jekla z nameščenno večžično metlico na najvišji hitrosti 2 minuti stepajte beljake in sladkor, da dobite belo zmes. Dodajte mascarpone in stepajte še 2 minuti na najvišji hitrosti. Prelijte kremo v skledo in položite na stran.

Posodo iz nerjavečega jekla in metlico pomijte in osušite. Zlijte beljake v posodo iz nerjavečega jekla in namestite balonasto metlico. Stepajte beljake, dokler ne nastane čvrst sneg, mešajte 30 sekund na hitrosti 6, dodajte 1 žličko sladkorja in znova mešajte 1 minuto in pol na najvišji hitrosti. Sneg z lopatico narahlo vmešajte v kremo iz mascarponeja.

Nadevajte: močno kavo zmešajte z žličko sirupa Amaretto. Namočite nekaj otroških piškotov v kavi in jih nato položite na dno steklenega kozarca za prvo plast. Nanesite plast kreme in nato še eno plast namočenih piškotov. Nadaljujte s postopkom, dokler kozarec ni poln, in zaključite s plastjo kreme. Po vrhu potresite kakav v prahu in postavite kozarce v hladilnik za vsaj 12 ur.

Namig: če želite manj nasitno sladico, namesto kave uporabite sadni sok in dodajte sveže sadje.

* Prekomerno uživanje alkohola ima lahko resne posledice za zdravje – pijte zmerno.



Torta Pavlova s poletnim sadjem

- 4 beljaki
 - Ščepec soli
 - 90 g sladkorja
- 90 g sladkorja v prahu
- 3 g vanilijevega ekstrakta
 - 1/2 žlička kisa
 - 6 g koruzne moke
 - 284 ml redke crème fraiche
 - 40 g sladkorja
 - 450 g jagod ali malin

Pripravite penasto testo: segrejte pečico na 110°C. V posodo iz nerjavečega jekla z nameščenno balonasto metlico dodajte beljake in sol. Mešajte 2 minuti in pol na najvišji hitrosti. Brez zaustavljanja aparata dodajte sladkor in mešajte, da zmes postane trdna. Zmanjšajte na hitrost 4 ter dodajte koruzno moko in sladkor v prahu, nato pa znova prestavite na najvišjo hitrost in mešajte 15 sekund. Z obročem premera 10 cm razdelite zmes na 8 španskih vetrcev, ki jih sploščite s hrbtno stranjo žlice. Pecite približno 1 uro in 15 minut. Izklopite pečico in pustite vetrce stati še 1 uro. Položite jih na rešetko brez papirja za peko.

Pripravite stepeno smetano: pomijte posodo in metlico ter ju namestite na aparat. Zlijte smetano in sladkor v posodo, mešajte 30 sekund na hitrosti 5 in spremljajte, kdaj se smetana začne strjevati. Stepeno smetano postavite na hladno, preden jo uporabite.

Nadevajte: španske vetrce položite na pladenj, nanje nanesite stepeno smetano in na vrhu razporedite sadje. Da bo torta Pavlova še boljša, jo postavite v hladilnik za 1 uro, preden jo postrežete.



posoda stepalnik metlica

Mafini z malinami in belo čokolado

Količina za 24 mafinov:

Za testo:

- 340 g moke
- 300 g sladkorja
- 300 g zmečkanega masla
- 6 jajc
- 11 g pecilnega praška
- 9 cl polnomastnega mleka
- 1 žlica vanilijevega ekstrakta
- 200 g zamrznjenih koščkov malin

Za kremo:

- 120 g beljakov
- 130 g sladkorja
- 230 g zmečkanega masla
- 200 g bele čokolade
- 4 žlica repičnega olja
- Papirčki za mafine
- Modli za mafine

Pripravite testo: segrejte pečico na 180°C. V posodo iz nerjavečega jekla, nameščeno na mešalnik, dodajte moko, kvas, sladkor, jajca, vanilijo, maslo in mleko. Na vrh posode namestite pokrov in mešajte 30 sekund na hitrosti 1 in nato še 2 minuti na hitrosti 4. Na koncu dodajte še koščke malin in mešajte od 3 do 15 sekund na najnižji hitrosti. V vsako vdolbino modla za mafine vstavite papirček in ga do 2/3 napolnite s testom. Pecite 15 minut na temperaturi 180°C, nato pa pustite, da se popolnoma ohladijo.

Pripravite kremo: v mikrovalovni pečici pri nizki temperaturi stopite belo čokolado skupaj z repičnim oljem. Stresite jajca in sladkor v posodo za parno kopel in stepajte z ročnim mešalnikom, dokler se količina ne podvoji in postane zmes popolnoma zglajena. Zmes zlijte v posodo iz nerjavečega jekla z nameščeno balonasto metlico; namestite pokrov in stepajte 2 minuti na hitrosti 10, da na metlici nastanejo mehki vrhovi. Nato dodajte zmečcano maslo in mešajte 30 sekund na hitrosti 12. Snemite pokrov z aparata, postrgajte z lopatico po notranji strani posode in dodajte stopljeno belo čokolado. Za konec mešajte še 30 sekund na hitrosti 12. S kremo napolnite vrečko za okraševanje z nastavkom v obliki zvezde in okrasite popolnoma ohlajene mafine.

Namig: za dodatno razvajanje okrasite mafine s sladkornimi kroglicami ali čokoladnimi drobtinicami.





x 8



posoda



metlica

Kraljevska čokolada

Za piškot:

- 45 g mletih mandljev
- 10 g naribanega kokosa
- 20 g mletih lešnikov
- 50 g sladkorja v prahu
 - 20 g moke
 - 80 g beljakov (3 manjša jajca)
 - 50 g sladkorja

Za hrustljav praliné:

- 240 g čokolade za pralinéje
- 140 g crêpes dentelles (tanke hrustljave palačinke)
- 200 g čokolade za glazuro
- Obroč za torto premera 26 cm

Za čokoladno peno:

- 90 g mleka
- 3 lističi želatine
- 90 g temne čokolade
- 50 g mlečne čokolade
 - 250 g smetane za stepanje, 30 % maščobe

Pripravite piškot: v skledi zmešajte sladkor v prahu, moko, mlete mandlje, mlete lešnike in kokos. Prelijte beljake v posodo iz nerjavečega jekla in namestite balonasto metlico. Stepajte beljake na najvišji hitrosti, da nastane zelo čvrst sneg. Postopoma dodajajte sladkor, da dobite zelo čvrsto penasto testo. Dodajte suho zmes in previdno premešajte z lopatico. Z zmesjo napolnite vrečko za okraševanje. Na pekač, obložen s papirjem za peko, v spirali iztisnite krog debeline 1 cm in premera 25 cm ter potresite s sladkorjem v prahu. Pecite približno 15 minut pri temperaturi 170°C.

Pripravite hrustljavi praliné: stopite čokolado v mikrovalovni pečici skupaj z žlico repičnega olja. Zdrobite crêpes dentelles in jih vmešajte v stopljeno čokolado. Razporedite 5 mm debelo plast zmesi med 2 lista papirja za peko in jo položite v hladilnik. Ko se piškot ohladi, pripravite čokoladno peno: v mikrovalovni pečici stopite temno čokolado in mlečno čokolado. V ponvi zavrite mleko in dodajte želatino, ki ste jo prej namočili (namakajte jo v hladni vodi približno 10 minut in jo nato ožmrite, da se zmešča). Stopljeno čokolado prelijte z vročim mlekom in dobro premešajte z ročno metlico, da dobite gladko zmes. Pustite, da se ohladi. Smetano za stepanje zlijte v posodo iz nerjavečega jekla, ki mora biti zelo hladna. Preverite, ali je posoda iz nerjavečega jekla zelo hladna, in nato vanjo zlijte tekočo smetano. Namestite večično metlico in pokrov, nato stepajte 2 minuti na hitrosti 6 in še 30 sekund na najvišji hitrosti. Stepeno smetano dodajte čokoladi in narahlo zmešajte mešanico, da dobite čokoladno peno.

Nadevajte: položite okrogli piškot na dno obroča, ki ste ga prej obložili s papirjem za peko, da ga boste lažje dobili ven. Iz hrustljavega pralinéja izrežite krog istega premera, kot je piškot, in ga položite na piškot. Obroč ponovno namestite okrog piškota in nazadnje dodajte čokoladno peno. Peno popolnoma zgladite in postavite torto v zamrzovalnik za vsaj 12 ur. Preden postrežete, obrnite torto na rešetko in jo prelijte s čokoladno glazuro, ki ste jo segreti v mikrovalovni pečici. Po 5 minutah preložite torto na pladenj za torto in jo pustite odmrzovati 2 uri, preden jo postrežete.





posoda



kavelj za
testo

Testo za pice

Za 4 pice:

- 600 g moke
- 320 ml mlačne vode
- 4 žlice olivnega olja
- 12 g suhega kvasa
- Sol

V posodo iz nerjavečega jekla z nameščenim kavljem za testo vstavite moko, olivno olje, kvas in sol. Namestite pokrov. Prestavite na hitrost 2. Vlijte mlačno vodo in mešajte 2 minuti, da se testo oblikuje v kepo. Pustite vzhajati toliko časa, da se količina podvoji. Razvaljajte in oblikujte po želji.



x 6



posoda



stepalnik

Slana štručka

- 200 g moke
- 4 jajca
- 11 g pecilnega praška
- 10 cl mleka
- 5 cl olivnega olja
- 12 na soncu sušenih paradižnikov
- 200 g feta sira
- 15 izkoščičenih zelenih oliv
- Ščepec karija v prahu (po želji)
- Sol in poper

Segrejte pečico na 180°C. Namastite in pomakajte podolgovat pravokoten pekač. V skledi iz nerjavečega jekla, nameščeni na mešalnik in pokriti s pokrovom, 30 sekund mešajte moko, jajca in kvas, najprej pri hitrosti 2, ki jo nato povečate na 4. Dodajte olivno olje in hladno mleko ter vse skupaj mešajte 2 minuti. Prestavite na najnižjo hitrost in dodajte posušene paradižnike, feta sir, zelene olive (narezane na koščke) in curry v prahu. Začinite s soljo in poprom. Zmes zlijte v pekač in pecite v pečici od 45 do 60 minut, odvisno od pečice. Prebodite z nožem, da preverite, ali je pečeno.

Namig: namesto feta sira lahko vmešate mocarelo in dodate nekaj sesekljanih lističev bazilike.



OSNOVNO PECIVO

Šlag
Ekler
Šipkavo testo
Brioš
Francuski hleb
Hleb sa žitaricama

89
89
90
90
91
91



POSLASTICE ZA SLADOKUŠCE

Čokoladni mus
Torta od šargarepe sa glazurom
Vanila macarons
Američki čizkejk sa limunom
Mančmelou sa malinom

92
92
93
94
94



POSEBNE PRILIKE

Crveni baršun
Pita od limuna sa puslicom
Torta sa jagodama i kremom
Tiramisu u čaši
Pavlova torta sa letnjim voćem
Kolači od malina i bele čokolade
Kraljevska čokoladna torta

95
96
97
98
98
99
100



SLANI SPECIJALITETI

Testo za picu
Slasna vekna

101
101



za
6/8 osoba



posuda



žica za
mućenje

Šlag

- 40 cl veoma hladne
slatke pavlake
- 70 g šećera u prahu

Stavite slatku pavlaku i šećer u prahu u posudu od nerđajućeg čelika koju ste prethodno ohladili u frižideru. Montirajte žicu za mućenje i poklopac. Podesite 6. brzinu na procesoru i mutite 2 minuta, a zatim podesite maksimalnu brzinu i mutite 2 do 3 minuta.



posuda



dodatak za
miksiranje

Ekler

Za 20 velikih, odnosno
40 malih eklera:

- 30 cl vode
- Malo soli
- Malo šećera
- 120 g maslaca
- 240 g brašna
- 6 jaja

U posudi zagrejte vodu sa maslacem, solju i šećerom. Pustite da smesa proključa i dodajte celu količinu brašna. Mešajte drvenom špatulom sve dok testo ne upije svu tečnost. Unesite testo u posudu od nerđajućeg čelika sa dodatkom za miksiranje i mesite testo u 2. brzini 10 minuta kako biste ga ohladili. Podesite 3. brzinu i dodajte jedno po jedno jaje kroz otvor na poklopcu. Kada unesete sva jaja, preklopite testo koristeći špatulu, a zatim ga mesite još dva do tri minuta sve dok ne postane glatko. Malom kašikom ili kesom za šlag nanesite manje količine testa na papir za pečenje premazan maslacem i posut brašnom. Pecite u rerni 40 minuta na 180°C. Otvorite rernu i pustite eklere da se ohlade. Nemojte odmah da ih izvadite iz rerne da im ne biste poremetili oblik. Kada se potpuno ohlade, napunite ih šlagom, sladoledom ili kremom.

Savet: za slane eklere umesto šećera koristite prstohvat soli i pospite eklere rendanim sirom pre pečenja.



posuda dodatak za
miksiranje

Za 350 g sipkavog testa:

- 200 g brašna
- 100 g maslaca
- 5 cl vode
- Prstohvat soli

Sipkavo testo

Stavite brašno, maslac i so u posudu od nerđajućeg čelika. Montirajte dodatak za miksiranje i poklopac na posudu, pa postepeno ubrzavajte rad aparata od 1. do 3. brzine tokom 2 minuta. Zatim podesite 2. brzinu i dodajte vodu dok je mešenje u toku. Pustite aparat da mesi još jedan minut sve dok testo ne dobije pravilan oblik lopte. Pokrijte pecivo i ostavite ga na hladnom mestu barem jedan sat pre nego što ga razvijete i nastavite pripremu.

Savet: da biste napravili dva sipkava testa od 350 g, udvostručite količinu sastojaka i sledite navedena uputstva.



za 12 osoba posuda dodatak za
testo

- 500 g brašna
- 10 g soli
- 50 g šećera
- 200 g maslaca
- 4 cela jajeta i 2 žumanca
- 10 cl mlakog mleka
- 10 g suvog pekarskog kvasca

Brioš

Stavite brašno u posudu od nerđajućeg čelika i napravite dva udubljena. U jedno stavite so, a u drugo kvasac, šećer i mlako mleko. So i šećer ne bi trebalo da se mešaju jer kvasac loše reaguje u dodiru sa solju. Dodajte jaja i montirajte dodatak za testo i poklopac. Podesite 1. brzinu i mesite testo 30 sekundi, a zatim prebacite u 2. brzinu i mesite 2 minuta i 30 sekundi. U toku jednog minuta postepeno dodajte maslac dok je mešenje u toku. Maslac ne bi trebalo da bude previše mekan (ostavite ga da stoji na sobnoj temperaturi pola sata pre pripreme). Nastavite da mesite testo 3 minuta u 2. brzini, a zatim 3 do 7 minuta u 3. brzini. Pokrijte testo i pustite da naraste dva sata na sobnoj temperaturi, a zatim ga snažnim pokretima ruku mesite u posudi. Prekrijte ga i pustite da naraste još dva sata u frižideru. Ponovo umesite testo u posudi snažnim pokretima ruke. Presecite testo na pola i prekrijte ga plastičnom folijom. Ostavite ga da naraste tokom noći u frižideru. Sledećeg dana premažite kalup za brioš ili venac (savarin) maslacem i brašnom. Oblikujte testo u osam manjih kuglica. Stavite ih u kalupe i pustite da narastu na toplom mestu (u rerni na temperaturi od 35°C) tokom 3 sata sve dok ne ispune čitav kalup. Premažite testo mešavinom žumanaca i mleka i pecite 25 minuta na 180°C.

Savet: dodajte čokoladne mrvice ili kandirano voće za još slasniji brioš.



posuda



dodatak za
testo

Francuski hleb

Za jednu veknu od
približno 800 g:

- 1 kg brašna
- 600 ml mlake vode
- 20 g suvog
pekarskog kvasca
- 20 g soli

Sipajte brašno, so i pekarski kvasac u posudu od nerđajućeg čelika. Montirajte dodatak za testo i poklopac i mesite na najnižoj brzini nekoliko sekundi, pa dodajte mlaku vodu kroz otvor u poklopcu u toku jednog minuta. Zatim podesite 1. brzinu i mesite 7 minuta. Mesite testo 8 minuta, a zatim ga pustite da se odmori na sobnoj temperaturi oko pola sata. Podelite testo u dve gomile i oblikujte ih u jednu loptu. Loptu testa postavite na papir za pečenje koji je premazan maslacem i brašnom. Ostavite testo da naraste na toplom mestu oko jedan sat. Zagrejte rernu na 240°C. Na vrhu vekne napravite ureze oštrom nožem i navlažite je mlakom vodom. Stavite malu posudu punu vode u rernu kako bi se lakše formirala zlatna korica hleba. Pecite 40 minuta na 240°C.



posuda



dodatak za
testo

Hleb sa žitaricama

Za jednu veknu od
približno 800 g:

- 750 g hlebnog brašna
sa žitaricama
- 420 ml mlake vode
- 15 g suvog
pekarskog kvasca
- 15 g soli
- Ovsene pahuljice
za posipanje hleba

Sipajte brašno, so i pekarski kvasac u posudu od nerđajućeg čelika. Montirajte dodatak za testo i poklopac. Podesite najnižu brzinu mešenja na aparatu i dodajte vodu kroz otvor na poklopcu u toku jednog minuta. Zatim podesite 1. brzinu i mesite 7 minuta. Prekrijte testo kuhinjskom krpom i ostavite ga da se odmori 15 minuta na toplom mestu. Podelite testo u dve gomile i stavite ih na površinu posutu brašnom. Izravajte površinu testa rukama i oblikujte kvadrat. Presavijte ivice ka sredini i izravajte testo pesnicom. Ponovite postupak. Oblikujte testo u dugačku veknu. Stavite veknu na pleh dužine 25 cm. Blago navlažite površinu vekne i pospite je ovsenim pahuljicama. Prekrijte testo vlažnom kuhinjskom krpom i ostavite ga da naraste 1 sat na toplom mestu. Zatim napravite rez dubine 1 cm čitavom dužinom vekne. Unesite veknu u rernu zagrejanu na 240°C sa malom posudom punom vode kako bi se lakše formirala lepa zlatna korica. Pecite 30 minuta. Sklonite veknu sa pleha i ostavite je da se ohladi na rešetki.

Savet: napravite male rolnice za goste. Pospite semenjem maka ili susama.



za
6/8 osoba



posuda



žica za
mućenje

Čokoladni mus

- 200 g čokolade za kuvanje
- 100 g šećera
- 50 g maslaca
- 6 jaja

Izlomite čokoladu u kockice. Stavite komadiće čokolade u posudu za mešanje i dodajte maslac isečen u komadiće. Topite smesu u mikrotalasnoj pećnici 1 minut. U posudi od nerđajućeg čelika sa poklopcem, žicom za mućenje umutite belanca u čvrstu snežnu smesu koristeći najveću brzinu tokom jednog i po minuta. Pustite aparat da radi, dodajte šećer i mutite još približno 1 minut. Sjedinite mešavinu čokolade i maslaca žicom za mućenje i dodajte 4 žumanca uz neprestano mešanje. Dodajte kašiku umućenih belanaca u smesu i snažno promešajte da biste opustili testo. Zatim pažljivo sjedinite preostala umućena belanca sa čokoladnom mešavinom. Ostavite smesu u frižideru nekoliko sati.

Savet: dodajte sitno izrendanu koru narandže u umućena belanca.



za
8/10 osoba



posuda



dodatak za
miksiranje

Torta od šargarepe sa glazurom

Za testo:

- 130 g smeđeg šećera
- 12 cl suncokretovog ulja
- 4 jajeta
- Narandžina kora i 1 l soka od narandže
- 240 g brašna
- 10 g praška za pecivo
- 2 kašičice mlevenog cimeta
- 250 g rendanih šargarepa
- 50 g iseckanih oraha
- 50 g suvog grožđa

Za glazuru:

- 100 g istopljenog maslaca
- 150 g mekog sira sa 25% mlečne masti
- 100 g šećera za glazuru

Prpriprema testa: Zagrejte rernu na 180°C. U posudu od nerđajućeg čelika sa dodatkom za miksiranje dodajte smeđi šećer, ulje, jaja, sok i koru narandže. Stavite poklopac i mešajte u 4. brzini 1 minut. Dodajte brašno, kvasac i cimet, pa zatim ponovo mešajte u 3. brzini 1 minut. Na kraju dodajte šargarepe, orahe i suvo grožđe u smesu i mešajte u najnižoj brzini 30 sekundi. Premažite maslacem i pospite brašnom okrugli pleh za kolače i pecite 45 minuta na 180°C.

Prpriprema glazure: Za to vreme montirajte žicu za mućenje na posudu od nerđajućeg čelika. Dodajte istopljeni maslac, meki sir i šećer u prahu i mutite u 3. brzini sve dok se glazura ne sjedini. Stavite je u frižider.

Kada se torta od šargarepa potpuno ohladi, nanesite glazuru na gornji deo torte špatulom.

Savet: možete da dekorirate tortu mrvicama rendanog kokosa.



posuda



žica za
mućenje

Za macarons:

- 200 g šećera u prahu
- 200 g mlevenih badema
- 2 x 80 g belanaca
- 200 g kristal šećera
- 7,5 cl vode
- ½ štapića vanile

Za muslin krem:

- 50 cl mleka
- 6 žumanaca
- 125 g šećera
- 100 g maslaca
- 20 g brašna
- 30 g kukuruznog brašna
- ½ štapića vanile

Vanila macarons

SR

Priprema macaronsa: Pomešajte 200 g šećera u prahu i 200 g mlevenih badema u procesoru za hranu. Ova mešavina se zove „tant pour tant“ (bademi i šećer u jednakoj razmeri). Prosejte mešavinu „tant pour tant“ i sklonite je na stranu. Proključajte mešavinu vode i šećera u prahu u dubokom tiganju bez mešanja. Proverite temperaturu sirupa termometrom. Ona ne bi trebalo da premašuje 115°C. Na posudu od nerđajućeg čelika montirajte žicu za mućenje, uključite aparat, podesite 6. brzinu i umutite 80 g belanaca u čvrstu snežnu smesu. Zatim podesite najvišu brzinu kada temperatura sirupa dostigne 105°C. Prestanite sa pripremom kada se sirup zagreje na 115°C i polako ga sipajte preko umućenih belanaca u posudu od nerđajućeg čelika. Nastavite da mutite ovu mešavinu narednih 6 minuta kako bi se puslica malo ohladila.

Dodajte preostala neumućena belanca (80 g) u mešavinu „tant pour tant“ koju ste sklonili na stranu i sjedinite ih sa smesom. Isecite štapić vanile na dve polovine, uklonite seme iz jedne polovine i dodajte ih u smesu.

Pomešajte trećinu puslice sa marcipanom koristeći fleksibilnu špatulu kako biste ga smekšali i dodajte preostalu puslicu. Ovaj postupak se naziva "macaronisanje". Ovaj postupak podrazumeva mešanje smese pomoću špatule pokretima odozdo nagore oko 1 minut.

Sipajte smesu u kesu za šlag otvora 8 mm. Prekrijte površinu pleha papirom za pečenje. Iz kese za šlag istisnite kuglice veličine oraaha istih dimenzija i ravnomerno ih rasporedite na papiru za pečenje. Blago udarite donju stranu pleha i ostavite ga da se osuši na sobnoj temperaturi tokom 30 minuta. Zagrejte rernu na 150°C. Pecite 14 minuta, a zatim postavite papir za pečenje na vlažnu radnu površinu kako biste lakše odvojili macarons.

Pripremite muslin krem od vanile: zagrejte mleko na slaboj vatri i dodajte semenje iz druge polovine štapića vanile. U posudi od nerđajućeg čelika žicom za mućenje mutite žumanca sa šećerom 2 minuta u najvišoj brzini, a zatim dodajte brašno i kukuruzno brašno i ponovo mutite 1 minut u 4. brzini.

Sipajte vrelo mleko preko smese, mutite žicom za mućenje i zagrevajte na slaboj vatri oko 3 do 4 minuta neprestano mešajući sve dok se krem ne stvrdne. Sklonite sa vatre i umutite kockice maslaca. Sipajte krem u vakuumski zatvorenu posudu i odložite ga u frižider barem 1 sat i 30 minuta.

Redanje: Napunite kesu za šlag otvora 8 mm muslin kremom od vanile i filujte polovinu macaronsa. Preklopite preostalim macaronsima i stavite u vakuumski zatvorenu posudu.

Savet: umesto vanile možete da koristite džem od malina i dodate gel roze boje u smesu za macarons.



Američki čizkejk sa limunom

Za koru čizkejka:

- 180 g običnih biskvita
- 90 g istopljenog maslaca
- 20 g kristal šećera

Za topping:

- 90 g običnog mekog sira sa 25% mlečne masti
- 260 g kristal šećera
- Prstohvat soli
- 70 g brašna
- Kora i sok od jednog limuna
- 600 g pavlake sa 30% mlečne masti
- 8 jaja
- 1 kašičica ekstrakta vanile

Priprema kore: Zagrejte rernu na 180°C, a zatim izmrvite keks u posudi. Promešajte sa šećerom i otopljenim maslacem. Nanesite smesu na dno kalupa za kolač sa oprugom prečnika 28 cm i pecite u rerni 12 minuta. Izvadite kalup i povećajte temperaturu na 210°C.

Priprema topinga: U posudu od nerđajućeg čelika sa dodatkom za miksiranje dodajte meki sir, šećer, so, brašno, limun, stavite poklopac i mešajte u 1. brzini 30 sekundi. Zatim dodajte pavlaku, jaja i vanilu i mešajte u 1. brzini 30 sekundi. Podignite glavu aparata, špatulom odvojite smesu od zidova posude, zatvorite je i mešajte ponovo u 3. brzini 1 minut.

Pleh premažite maslacem i sipajte smesu preko kore čizkejka. Pecite 10 minuta na 210°C, a zatim spustite temperaturu rerne na 120°C i pecite još 1 sat. Ostavite čizkejk da se odmori u rerni, a zatim ga odložite u frižider na barem 3 sata.

Savet: umesto običnog biskvita možete da koristite izmrvljene biskvite sa đumbirom.



Mančmelou sa malinom

Za oko 70 mančmelou kockice:

Za mančmelou kolače:

- 500 g + 35 g kristal šećera
- 70 g glukoze
- 15 cl vode
- 12 velikih listića želatina
- 180 g belanaca
- 100 g pulpe malina
- Termometar za šećer

Za premaz:

- 50 g kukuruznog brašna
- 60 g šećera u prahu

Ostavite želatin da se natapa u hladnoj vodi. U veliki i duboki tiganj sipajte 500 g kristal šećera, glukoze i vodu i zagrevajte na visokoj vatri. Za to vreme, sipajte belanca i 35 g šećera u posudu od nerđajućeg čelika sa žicom za mućenje. Kada temperatura sirupa u tiganju dostigne 110°C, podesite 6. brzinu mućenja kako biste dobili čvrstu smesu. Kada temperatura dostigne 130°C, isključite ringlu i umešajte suve listiće želatina i sipajte smesu preko čvrsto umućenih belanaca. Podesite 4. brzinu i postepeno dodajte voćnu pulpu. Blendirajte sve dok se smesa ne ohladi i blago stvrdne. Sipajte smesu u podmazani pravougaoni pleh i odložite je na barem 1 sat u frižideru. Isecite mančmelou u kockice i pospite mešavinom šećera u prahu i kukuruznim brašnom. Ostavite da se osuši na rešetki.



za
10/12 osoba



dodatak za
miksiranje



žica za
mučenje

Crveni baršun

Priprema torte: Zagrejte rernu na 175°C. Stavite sve sastojke za testo u posudu od nerđajućeg čelika sa dodatkom za miksiranje. Stavite poklopac na aparat i mešajte 30 sekundi u najnižoj brzini, a zatim 3 minuta postepeno ubrzavajte od 2. do 4. brzine. Podelite testo u dva pleha za patišpanj u koje ste prethodno stavili papir za pečenje, izravnajte vrh i pecite 25 do 30 minuta. Ostavite da se ohladi 10 minuta. Stavite rešetku preko pleha i polako izvrnite patišpanj. Pustite ih da se u potpunosti ohlade, pa ih prekrijte prijanjajućom folijom. Ostavite u frižideru barem jedan sat, a po mogućstvu cele noći.

Priprema glazure: U posudi od nerđajućeg čelika sa žicom za mučenje umutite krem sir i šećer ubrzavajući do 4. brzine 30 sekundi. Smesa mora da bude glatka i kremasta, ali ne i tečna. Dodajte ohlađeni krem sir i vanilu i mutite u 3. brzini 30 sekundi, pa zatim u najvišoj brzini 2 minuta.

Ređanje: Isecite oba hladna patišpanja u dva diska i premažite unutrašnje strane glazurom. Ređajte slojeve torte i glazure naizmenično i prekrijte vrh torte tankim slojem glazure. Stavite tortu u frižider na 10 minuta, pa je zatim premažite preostalom glazurom.

Za testo:

- 300 g kristal šećera
- 250 g brašna
- 240 ml mleka
- 1 kašika belog sirćeta ili soka od limuna
- 120 g maslaca
- 12 g nezašećerenog kakao praha
- 2 velika jajeta
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 kašičica arome vanile
- 1 kašičica soli
- 2 kašičica crvenog gela za bojenje hrane

Za glazuru:

- 460 g krem sira
- 180 ml slatke pavlake
- 120 g veoma sitnog šećera u prahu
- 1 kašičica arome vanile



za
6/8 osoba



posuda



odatak za
miksiranje



žica za
mućenje

Pita od limuna sa puslicom

Priprema testa: Stavite brašno, hladan maslac isečen u kockice, mlevene bademe, šećer i so u posudu od nerđajućeg čelika sa dodatkom za miksiranje. Stavite poklopac na aparat i mešajte u 2. brzini 2 minuta. Čim smesa dobije finu teksturu, dodajte jaje kroz otvor na poklopcu i mešajte još 1 minut. Isključite aparat čim se formira lopta testa. Prekrijte loptu testa prijanjajućom folijom i ostavite je da se odmori barem jedan sat u frižideru.

Priprema topinga: Operite i osušite limune. Izrendajte koru i iscedite sok. Stavite jaja, šećer, limunov sok, koru i otopljeni maslac u posudu sa dodatkom za mešanje i zatvorite poklopcem. Mešajte sastojke u 4. brzini sve dok se ne sjedine. Zagrejte rernu na 210°C. Premažite maslacem pleh za kolač prečnika 28 cm. Razvijte testo na debljinu od 4 mm i bockajte ga viljuškom. Prekrijte papirom za pečenje i suvim pasuljem. Pecite oko 15 minuta. Podignite papir za pečenje i suvi pasulj. Rasporedite topping preko kore i pecite još 25 minuta na 180°C.

Priprema puslice: U posudi od nerđajućeg čelika sa žicom za mućenje i poklopcem umutite belanca u čvrstu snežnu smesu koristeći najveću brzinu. Dodajte 80 g šećera uz neprestano mućenje. Smanjite na 5. brzinu i dodajte šećer u prahu, pa aktivirajte najvišu brzinu na 15 sekundi. Kada se testo ispeče, premažite ga puslicom pomoću kašike. Stavite pecivo u rernu na nekoliko minuta sve dok puslica ne potamni.

Za testo:

- 250 g brašna
- 125 g maslaca
- 30 g mlevenih badema
- 80 g šećera u prahu
- 1 jaje
- Prstohvat soli

Za topping:

- 6 jaja
- 300 g šećera
- 3 neovoskirana limuna
- 50 g istopljenog maslaca

Za meringu:

- 3 belanca
- 80 g šećera u prahu
- 80 g šećera
- Prstohvat soli





posuda



žica za
mućenje

Torta sa jagodama i kremom

Za patišpanj:

- 4 jajeta

- 125 g kristal šećera

- 125 g brašna

Za muslin krem:

- ½ l mleka

- 250 g šećera

- 4 jajeta

- 70 g brašna

- 250 g omekšalog maslaca

- 1 štapić vanile

- 40 g kirša*

- 500 g jagoda

- 1 prsten za tortu

- Marcipan

- Šećer u prahu

Priprema patišpanja: Zagrejte rernu na 210°C. U posudi od nerđajućeg čelika dodatkom za miksanje mutite jaja i šećer koristeći najveću brzinu 5 minuta sve dok ne dobijete belu smesu. Isključite aparat, pa zatim dodajte prosejano brašno rukom i odvojite smesu špatulom, počevši od dna posude prema gore. Na pleh površine 40 x 30 cm postavite papir za pečenje. Sipajte smesu na pleh prekriven papirom za pečenje i izravnajte je špatulom. Pecite 7 minuta. Ostavite patišpanj da se ohladi i isecite ga u 2 diska jednake veličine pomoću prstena za tortu.

Priprema muslin krema: Isecite štapić vanile na dve polovine i uklonite semenje vanile. Sipajte mleko u duboki tiganj, dodajte 125 g šećera i semenje vanile. Dovedite smesu do ključanja. Za to vreme sipajte 125 g šećera i jaja u posudu od nerđajućeg čelika, montirajte dodatka za miksanje i mutite smesu 2 minuta u najvećoj brzini. Dodajte brašno i ponovo mutite 30 sekundi u 4. brzini. Dodajte ¼ ključalog mleka u jaja i mutite 30 sekundi u 2. brzini.

Sipajte smesu i preostalo mleko u duboki tiganj i stavite na srednju vatru, neprestano mešajući varjačom, sve dok se ne formira gusti krem. Kada se krem zgusne, sipajte ga u činiju, prekritje ga prijanjajućom folijom i ostavite da se ohladi na sobnoj temperaturi 1 sat.

Operite i osušite posudu od nerđajućeg čelika. Dodajte krem koji ste ostavili sa strane i mutite ga u 6. brzini. Nakon jednog minuta, smanjite procesor na 3. brzinu i postepeno dodajte kockice omekšalog maslaca. Nastavite da mutite 30 sekundi dok ne dobijete glatku smesu. Dodajte kirš u smesu i mutite još 30 sekundi u 6. brzini.

Ređanje: Poravnajte metalni prsten za tortu sa papirom za pečenje. Jedan disk patišpanja stavite na dno prstena za tortu, a drugi sačuvajte za vrh torte. Isecite jagode na pola i rasporedite duž oboda prstena, pri čemu isečena površina treba da bude usmerena spolja. Trećinu krema sipajte unutar prstena za tortu i rasporedite ga po donjem sloju patišpanja. Dodajte iseckane jagode, a zatim sipajte tanak sloj krema preko njih. Završite postavljanjem drugog diska patišpanja na vrh torte od jagoda sa kremom. Prekritje tortu od jagoda sa kremom prijanjajućom folijom i držite je u frižideru 24 sata. Izvadite tortu iz frižidera 30 minuta pre serviranja da biste završili sa dekorisanjem.

Da biste dekorisali tortu, razvijte marcipan na radnoj površini koju ste prethodno prekrili šećerom u prahu. Isecite disk marcipana iste veličine kao patišpanj i stavite ga na vrh torte sa jagodama i kremom.

Savet: dekorišite tortu kremom i jagodama.

* Prekomerna upotreba alkohola može ozbiljno ugroziti vaše zdravlje. Pijte odgovorno.



Tiramisu u čaši

- 3 šolje jake kafe
- 3 jajeta
- 1 kutija piškota
- 75 g kristal šećera
- 1 kašika amareta
- 250 g maskarpone sira
- Mala količina kakao praha

Odvojite žumanca od belanaca. U posudi od nerđajućeg čelika žicom za mućenje mutite žumanca i šećer na najvećoj brzini 2 minuta sve dok ne dobijete belu smesu. Dodajte maskarpone i mutite ponovo na najvišoj brzini 2. minuta. Sipajte krem u drugu posudu i odložite je na stranu.

Operite i osušite posudu od nerđajućeg čelika i žicu za mućenje. Sipajte belanca u posudu od nerđajućeg čelika i montirajte žicu za mućenje. Umutite čvrstu snežnu smesu od belanaca, zatim mutite u 6. brzini 30 sekundi, dodajte jednu kašičicu šećera i ponovo mutite još jedan i po minut koristeći najvišu brzinu. Pažljivo sipajte umućena belanca u maskarpone krem koristeći špatulu.

Redanje: Pomešajte kašiku amareta sa jakim kafom. Natopite nekoliko piškota kafom i zatim ih rasporedite na dno staklene čaše. One čine prvi sloj. Na njih nanosite sloj krema, a zatim dodajte još jedan sloj natopljenih piškota. Ponovite postupak sve dok ne napunite staklenu čašu i dopunite poslednjim slojem krema. Pospite kakao prahom i odložite u frižider barem 12 sati.

Savet: zamenite kafu voćnim sokom i dodajte sveže voće da biste napravili lagani dezert.

* Prekomerna upotreba alkohola može ozbiljno ugroziti vaše zdravlje. Pijte odgovorno.



Pavlova torta sa letnjim voćem

- 4 belanca
- Prstohvat soli
- 90 g kristal šećera
- 90 g šećera u prahu
- 3 g ekstrakta vanile
- 1/2 kašičice sirćeta
- 6 g kukuruznog brašna
- 284 ml guste slatke pavlake
- 40 g kristal šećera
- 450 g jagoda ili malina

Prpriprema puslice: Zagrejte rernu na 110°C. Sipajte belanca i so u posudu od nerđajućeg čelika i montirajte žicu za mućenje. Mutite na najvećoj brzini dva i po minuta. Ne prekidajući mućenje, dodajte kristal šećer i mutite sve dok se smesa ne stvrdne. Smanjite na 4. brzinu i dodajte kukuruzno brašno i šećer u prahu, pa aktivirajte najveću brzinu na 15 sekundi. Uz pomoć prstena za tortu prečnika 10 cm podelite smesu na 8 puslica, pa ih zatim izravnajte kašikom. Pecite oko 1 sat i 15 minuta. Isključite rernu i ostavite puslicu da miruju 1 sat. Odložite ih na rešetku bez papira za pečenje.

Prpriprema šlaga: Očistite posudu i žicu za mućenje, pa ih zatim ponovo montirajte na aparat. Sipajte pavlaku i šećer u posudu i mutite u 5. brzini 30 sekundi, vodeći računa o tome kada pavlaka počne da se stvrdnjava. Sklonite šlag na stranu i pustite da se ohladi pre upotrebe.

Redanje: Stavite puslicu na tanjir, prekrijte šlagom i dodajte voće na vrh. Za još uspešniju Pavlovu tortu, odložite je u frižider 1 sat pre serviranja.



posuda

dodatak za
miksiranježica za
mućenje

Kolači od malina i bele čokolade

Za 24 kolača:

Za testo:

- 340 g brašna
- 300 g kristal šećera
- 300 g omekšalog maslaca
- 6 jaja
- 11 g praška za pecivo
- 9 cl punomasnog mleka
- 1 kašika ekstrakta vanile
- 200 g zamrznutih malina

Za glazuru:

- 120 g belanaca
- 130 g kristal šećera
- 230 g omekšalog maslaca
- 200 g bele čokolade
- 4 kašike ulja uljane repice
- Papirne korpice za kolače
- Pleh za mafine ili kolače

Priprema testa: Zagrejte rernu na 180°C. U posudu od nerđajućeg čelika sa žicom za mućenje dodajte brašno, kvasac, šećer, jaja, vanilu, maslac i mleko. Stavite poklopac i mutite u 1. brzini 30 sekundi, pa zatim u 4. brzini 2 minuta. Na kraju dodajte komadiće maline i mutite na najvećoj brzini 15 sekundi. Stavite papirnu korpicu u svaki kalup i ispunite 2/3 kalupa smesom za kolač. Pecite 15 minuta na 180°C, pa zatim ostavite kolače da se potpuno ohlade.

Priprema glazure: Istopite belu čokoladu sa uljem uljane repice u mikrotalasnoj pećnici na niskoj temperaturi. Stavite belanca i šećer u posudu i mutite žicom za mućenje, sve dok se količina smese ne udvostruči i dobije sjajnu površinu. Sipajte smesu u posudu od nerđajućeg čelika sa montiranom žicom za mućenje. Stavite poklopac i mutite u 10. brzini 2 minuta, sve dok smesa ne postane kremasta. Zatim dodajte omekšali maslac i mutite u 12. brzini 30 sekundi. Otvorite poklopac, špatulom odvojite smesu od unutrašnjih zidova posude i dodajte istopljenu belu čokoladu. Mutite poslednji put u 12. brzini 30 sekundi. Sipajte glazuru u kesu za špric sa zvezdastim vrhom i dekorišite kolače kada se potpuno ohlade.

Savet: pustite mašti na volju i dekorišite kolače šećernim perlicama ili čokoladnim mrvicama.





za 8 osoba

posuda

žica za
mućenje

Kraljevska čokoladna torta

Za biskvit:

- 45 g mlevenih badema
- 10 g rendanog kokosa
- 20 g mlevenih lešnika
- 50 g šećera u prahu
 - 20 g brašna
- 80 g belanaca (3 mala jajeta)
 - 50 g šećera

Za hrskave praline:

- 240 g čokolade za praline
 - 140 g keksa crêpes dentelles
- 200 g tople čokolade za glazuru
 - Prsten za tortu prečnika 26 cm

Za čokoladni mus:

- 90 g mleka
- 3 listića želatina
- 90 g crne čokolade
- 50 g mlečne čokolade
- 250 g slatke pavlake sa 30% masti

Priprema biskvita: U posudi pomešajte šećer u prahu, brašno, mlevene bademe, mlevene lešnike i kokos. Sipajte belanca u posudu od nerđajućeg čelika i montirajte žicu za mućenje. Mutite najvišom brzinom sve dok belanca ne formiraju čvrstu snežnu smesu. Postepeno dodajte šećer da biste napravili veoma finu smesu. Dodajte suhu mešavinu i pažljivo presavijte pomoću špatule. Sipajte smesu u kesu za šlag. Istisnite količinu smese debljine 1 cm i prečnika 25 cm na pleh koji je prekriven papirom za pečenje i pospite šećerom u prahu. Pecite oko 15 minuta na 170°C.

Priprema hrskavih pralina: Istopite čokoladu u mikrotalasnoj pećnici sa kašikom ulja i uljane repice. Izlomite keks crêpes dentelles i ubacite komadiće u istopljenu čokoladu. Rasporedite sloj smese debljine 5 mm između 2 papira za pečenje i odložite u frižider. Kada se keks ohladi, pripremite čokoladni mus. Istopite crnu čokoladu i mlečnu čokoladu u mikrotalasnoj pećnici. U dubokom tiganju dovedite mleko do ključanja i dodajte želatin koji ste prethodno natopili (potopite ga u hladnu vodu na približno 10 minuta, pa ga zatim iscedite da biste ga omekušali). Sipajte vruće mleko preko istopljene čokolade i dobro promešajte žicom za mućenje sve dok ne dobijete glatku smesu. Ostavite da se ohladi. Sipajte slatku pavlaku u veoma hladnu posudu od nerđajućeg čelika. Uverite se da je posuda od nerđajućeg čelika veoma hladna, pa zatim sipajte pavlaku. Montirajte žicu za mućenje i stavite poklopac, mutite 2 minuta u 6. brzini, pa zatim 30 sekundi u najvišoj brzini. Sipajte umućenu slatku pavlaku na čokoladu i pažljivo presavijte smesu da biste dobili čokoladni mus.

Redanje: Stavite disk od biskvita na dno prstena ispod kog ste stavili papir za pečenje radi lakšeg okretanja biskvita. Isecite disk od hrskavih pralina istog prečnika kao biskvit i stavite ga preko biskvita. Zamenite prsten oko biskvita i na kraju dodajte čokoladni mus. Uverite se da ste potpuno izravnali mus i odložite tortu u zamrzivač barem 12 sati. Pre serviranja, izvrnite tortu na tacnu i prekrijte čokoladnim mrvicama koje ste zagrejali u mikrotalasnoj pećnici. Nakon 5 minuta prenesite tortu na tanjir za posluživanje i ostavite da se odmrzne 2 sata pre serviranja.





posuda dodatak za
testo

Testo za picu

Za 4 pice:

- 600 g brašna
- 320 ml mlake vode
- 4 kašike maslinovog ulja
- 12 g suvog pekarskog kvasca
- So

Stavite brašno, maslinovo ulje, kvasac i so u posudu od nerđajućeg čelika sa montiranim dodatkom za testo. Stavite poklopac. Podesite 2. brzinu. Sipajte mlaku vodu i pustite da aparat radi 2 minuta dok se ne formira lopta testa. Pustite da testo naraste i postane dvostruko veće. Razvijte ga oklagijom u oblik koji želite.



za 6 osoba posuda dodatak za
miksiranje

Slasna vekna

- 200 g brašna
- 4 jajeta
- 11 g praška za pecivo
- 10 cl mleka
- 5 cl maslinovog ulja
- 12 paradajza sušenog na suncu
- 200 g feta sira
- 15 zelenih maslina bez koštica
- Prstohvat karija (po želji)
- So i biber

Zagrejte rernu na 180°C. Uzmite pleh za hleb, premažite ga maslacem i pospite brašnom. U posudi od nerđajućeg čelika sa dodatkom za miksiranje i poklopcem promešajte brašno, jaja i kvasac. Počnite od 2. brzine, a zatim je povećavajte do 4. brzine tokom 30 sekundi. Dodajte maslinovo ulje i hladno mleko i mešajte 2 minuta. Podesite najmanju brzinu i dodajte paradajz sušen na suncu, fetu, zelene masline (isečene u komadiće) i kari. Začinite solju i biberom. Sipajte smesu u pleh i pecite u rerni 45 do 60 minuta, u zavisnosti od rerne. Probodite veknu nožem da biste proverili da li je ispečena.

Savet: umesto fete koristite mocarelu i nekoliko iseckanih listića bosiljka.



KONDITOREJAS

Putukrējums
Plaucētā mīkla
Smilšu mīkla
Brioša maize
Franču bagete.
Graudu maize

103
103
104
104
105
105



UZKODAS GARDĒŽIEM

Šokolādes muss
Glazētā burkānu kūka un tās glazūra
Vaniļas makarūni
Amerikāņu citronu siera kūka
Aveņu maršmelovi

106
106
107
108
108



ĪPAŠIEM GADĪJUMIEM

Sarkanā velveta kūka
Citronu bezē tarte
Zemeņu krēma kūka
Tiramisu trauciņi
Vasaras augļu Pavlovas kūka
Aveņu un baltās šokolādes kapkeiki
Karaliskā šokolādes kūka

109
110
111
112
112
113
114



PIKANTIE GARDUM

Picas mīkla
Sāļais kēkss

115
115



x 6/8



bloda



putotājs

Putukrējums

- 400 ml ļoti auksta šķidra saldā krējuma
- 70 g pūdercukura

Nerūsejoša tērauda blodā, kurai uzstādīts balonveida putotājs un vāks, ieliek ledusskapī atdzesētu saldo krējumu un pievieno pūdercukuru. Ieslēdz ierīci 6. ātrumā uz 2 minūtēm, tad maksimālajā ātrumā uz 2 līdz 3 minūtēm.



bloda



kuļamā
lāpstiņa

Plaucētā mīkla

20 lielām vai
40 mazām kūciņām:

- 300 ml ūdens
- Nedaudz sāls
- Nedaudz cukura
- 120 g sviesta
- 240 g miltu
- 6 olas

Kastrolī silda ūdeni kopā ar sviestu, sāli un cukuru. Uzvāra ūdeni un ieber kastrolī visus miltus uzreiz. Maisa ar koka lāpstiņu, līdz mīkla uzsūc visu šķidrumu. Ieliek mīklu nerūsejoša tērauda blodā, kurai uzstādīta kuļamā lāpstiņa un maisa 2. ātrumā 10 minūtes, lai to atdzesētu. Ieslēdz 3. ātrumu un caur atveri vākā pa vienai pievieno olas. Pēc olu pievienošanas mīklu cilā no apakšas uz augšu ar lāpstiņu, tad mīklu vēl divas līdz trīs minūtes maisa, līdz tā kļūst viendabīga. Izmantojot mazu karotiņu vai konditorejas maisiņu, uz cepamās plāts, kas iesmērēta ar sviestu un pārkaisīta ar miltiem, izveido mazas mīklas pičiņas. Cep krāsnī 40 minūtes 180°C temperatūrā. Ļauj kūciņām atdzist, atstājot atvērtas krāsns durvis. Neizņemiet kūciņas uzreiz no krāsns, jo tās var saplakt. Kad kūciņas pilnībā atdzisušas, piepildiet tās ar stingru putukrējumu, saldējumu vai olu krēmu.

Padoms: lai pagatavotu sāļās kūciņas, aizvietoiet cukuru ar šķipsnu sāls un pirms cepšanas apkaisiet kūciņas ar rīvētu sieru.



bjoda



kulamā
lāpstīna

Smilšu mīkla

Vienai 350 g tartes
pamatnei:

- 200 g miltu
- 100 g sviesta
- 50 ml ūdens
- Šķipsna sāls

Nerūsejoša tērauda bjodā ieber miltus, pievieno sviestu un sāli. Uzstāda mikseri un vāku, darbina ierīci 2 minūtes, pakāpeniski palielinot ātrumu no 1. līdz 3. ātrumam. Tad ieslēdz 2. ātrumu un, ierīcei darbojoties, pievieno ūdeni. Darbina ierīci vienu minūti, līdz mīkla saveļas lodē. Pārklāj mīklu un atstāj to vismaz uz stundu vēsā vietā. Pēc tam to var izrullēt un cept.

Padoms: lai pagatavotu divas 350 g tartes pamatnes, divkāšojiet sastāvdaļu daudzumu un sekojiet iepriekš minētajām instrukcijām.



x 12



bjoda



mīklas
mīcīšanas āķis

Brioša maize

- 500 g miltu
- 10 g sāls
- 50 g cukura
- 200 g sviesta
- 4 veselas olas un 2 olu dzeltenumi
- 100 ml remdena piena
- 10 g sausā maizes rauga

Nerūsejoša tērauda bjodā ieber miltus un izveido divas iedobes: vienā no iedobēm ieber sāli, bet otrā — raugu, cukuru un remdenu pienu. Raugu nedrīkst pievienot kopā ar sāli, jo, nonākot ar to saskarē, raugs nerūgst. Pievieno olas un uzstāda mīklas mīcīšanas āķi un vāku. Mīca 30 sekundes 1. ātrumā, pēc tam divas minūtes ar 30 sekundes 2. ātrumā. Neapurot ierīci, vienas minūtes laikā mīklā iemīca sviestu, kam nevajadzētu būt pārāk mīkstumam (to atstāj istabas temperatūrā pusstundu pirms izmantošanas). Turpina mīcīt 3 minūtes 2. ātrumā, tad 3 vai 7 minūtes 3. ātrumā. Mīklu aplāj un ļauj tai uzcelties divas stundas istabas temperatūrā; pēc tam mīklu enerģiski apstrādā ar rokām, to strauji sviežot bjodā. Mīklu aplāj un ļauj tai uzcelties vēl divas stundas ledusskapī. Mīklu vēlreiz apstrādā ar rokām, to strauji sviežot bjodā. Mīklu pārgriež uz pusēm, tad aplāj ar pārtikas plēvi. Ļauj mīklai uzcelties, atstājot uz nakti ledusskapī. Nākamajā dienā ieziež ar sviestu un pārkausa ar miltiem brioša maizes formu vai Savarin formu (tajā mīkla ātrāk uzceļas). No mīklas izveido astoņas mazas bumbiņas. Tās ievieto formā un atstāj uzcelties siltā vietā (krāsni ar temperatūru 35°C) uz 3 stundām, līdz forma piepildās. Noklāj mīklu ar olas dzeltenumu un piena maisījumu un cep 180°C temperatūrā 25 minūtes.

Padoms: lai pagatavotu gardu brioša maizi, pievieno šokolādes skaidiņas vai augļu sukādes.



blōda



mīklas
mīcīšanas āķis

Franču bagete

Vienam aptuveni 800 g
smagam kukulim:

- 1 kg miltu
- 600 ml remdena ūdens
- 20 g sausā maizes rauga
- 20 g sāls

Nerūsejoša tērauda blōdā ieber miltus, sāli un maizes raugu. Uzstāda mīklas mīcītāju un vāku un pāris sekundes darbina minimālajā ātrumā, tad pievieno siltu ūdeni, vienu minūti to ļejoj caur atveri vākā. Tad ieslēdz 1. ātrumu un mīca 7 minūtes. Mīca 8 minūtes, tad ļauj mīklai atpūsties istabas temperatūrā aptuveni pusstundu. Sadala mīklu divās daļās un ar rokām samīca vienā lodē. Lodes formas mīklu novieto uz cepamās plāts, kas ieziesta ar sviestu un pārkaisīta ar miltiem. Ļauj uzcelties siltā vietā aptuveni stundu. Uzkaršē krāsni līdz 240°C. Izdara iegriezumus kukuļa augšpusē, izmantojot asu nazi, un aplaka ar remdenu ūdeni. Krāsni ieliek nelielu ar ūdeni piepildītu trauku — tādējādi maizei veidosies zeltaina garoza. Cep 40 minūtes 240°C temperatūrā.



blōda



mīklas āķis

Graudu maize

Vienam aptuveni 800 g
smagam kukulim:

- 750 g graudu maizes milti
- 420 ml remdena ūdens
- 15 g sausā maizes rauga
- 15 g sāls
- Auzu pārslas
garnējumam

Nerūsejoša tērauda blōdā ieber miltus, sāli un maizes raugu. Uzstāda mīklas mīcīšanas āķi un vāku. Darbina ierīci minimālajā ātrumā un pievieno ūdeni, vienu minūti to ļejoj caur atveri vākā. Tad ieslēdz 1. ātrumu un mīca 7 minūtes. Apsedz mīklu ar trauku diviļi un atstāj 15 minūtes siltā vietā. Sadala mīklu divās daļās un novieto tās uz virsmas, kas pārkaisīta ar miltiem. Ar roku saplacina mīklu taisnstūrī. Mīklas stūrītšus ieloka uz centru, tad saplacina mīklu ar dūri. Atkārtō. Izveido garu kukuli. Ievieto kukuli 25 cm garā veidnē. Viegli samitrina kukuļa virsmu un apber ar auzu pārslām. Apsedz mīklu ar mitru trauku diviļi un ļauj 1 stundu siltā vietā uzbriest. Tad veic 1 centimetru dziļū iegriezumu visā kukuļa garumā. Ievieto kukuli uzkaršētā krāsni 240°C temperatūrā kopā ar nelielu ar ūdeni piepildītu trauku — tādējādi maizei veidosies zeltaina garoza. Cep 30 minūtes. Izņem kukuli no trauka un atstāj atdzesēties uz restēm.

Padoms: pagatavojiet ciemiņiem mazas maizītes. Pārkaisiet tās ar magoņu vai sezama sēklām.



x 6/8



bloda



putotājs

Šokolādes muss

- 200 g konditorejas šokolādes
- 100 g cukura
- 50 g sviesta
- 6 olas

Salauziet šokolādi gabalos. Ievietojiet šokolādes gabalus maisīšanas traukā kopā ar gabalos sagrieztu sviestu. Kausējiet mikroviļņu krāsnī aptuveni 1 minūti. Nerūsējoša tērauda bļodā, kurā uzstādīts daudzsmēņu putotājs un vāks, kuliet olu baltumus maksimālajā ātrumā pusotru minūti, līdz tie veido stingras putas. Neapsturot ierīci, pievieno cukuru un kuļ vēl aptuveni vienu minūti. Šokolādes un sviesta maisījumu izlīdzina ar putotāju un pievieno 4 olu dzeltenumus, nepārtraukti maisot. Maisījumam pievieno karoti olbaltuma putu un enerģiski iemaisa, lai padarītu mīklu gaisīgāku. Tad rūpīgi iemaisa atlikušo putoto olbaltumu šokolādes maisījumā. Ievieto ledusskapī uz pāris stundām.

Padoms: putotajiem olbaltumiem pievieno smalki sarīvētu apelsīna miziņu.



x 8/10



bloda



lāpstiņa

Glazētā burkānu kūka un tās glazūra

- Mīklai:**
- 130 g brūnā cukura
 - 120 ml saulespuķu eļļas
 - 4 olas
 - 1 apelsīna miziņa un sula
 - 240 g miltu
 - 10 g cepamā pulvera
 - 2 tējķ. malta kanēļa
 - 250 g rīvētu burkānu
 - 50 g sasmalcinātu valriekstu
 - 50 g rozīņu
- Glazūrai:**
- 100 g kausēta sviesta
 - 150 g mīkstā siera ar 25 % tauku saturu
 - 100 g pūdercukura

Sagatavo mīklu: uzkaršē krāsnī līdz 180°C temperatūrai. Nerūsējoša tērauda bļodā, kurā uzstādīts maisītājs, ievieto brūno cukuru, eļļu, olas, apelsīna sulu un miziņu; uzliek vāku un maisa vienu minūti 4. ātrumā. Pievieno miltus, raugu un kanēli, tad atkal maisa vienu minūti 3. ātrumā. Beigās maisījumam pievieno burkānus, valriekstus un rozīnes un 30 sekundes maisa minimālajā ātrumā. Ietauko un pārkaisa ar miltiem apaļu kūkas veidni, ielej tajā mīklu un cep 45 minūtes 180°C temperatūrā.

Sagatavo glazūru: pa šo laiku uzstāda nerūsējoša tērauda bļodu ar maisītāju. Ievieto tajā kausēto sviestu, mīksto sieru un pūdercukuru, un maisa 3. ātrumā, līdz iegūst viendabīgu glazūru. Ievieto ledusskapī.

Kad burkānu kūka ir pilnībā atdzisusi, uz kūkas virsmas ar lāpstiņu uzklāj glazūru.

Padoms: kūku var dekorēt ar rīvēta kokosrieksta skaidiņām.



bļoda



putotājs

Vaniļas makarūni

LV

Makarūnu cepumiem:

- 200 g pūdercukura
 - 200 g samaltu mandeļu
 - 2 x 80 g olu baltumu
 - 200 g smalkā cukura
 - 75 ml ūdens
 - ½ vaniļas pāksts
- ### Gaisīgajam krēmam:
- 500 ml piena
 - 6 olas dzeltenumi
 - 125 g cukura
 - 100 g sviesta
 - 20 g miltu
 - 30 g kukurūzas miltu
 - ½ vaniļas pāksts

Sagatavo cepumus: virtuves kombainā samaisa 200 g pūdercukura ar 200 g malto mandeļu. Šādu maisījumu sauc par "tant pour tant". Izsijā maisījumu, tad noliek to malā. Kastrolī uzvāra ūdeni kopā ar smalko cukuru, to nemoisot; sīrupa temperatūru pārbauda ar termometru; tai nevajadzētu pārsniegt 115°C. Nerūsējoša tērauda bļodā uzstāda daudzزارu putotāju un 6. ātrumā saputo 80 g olu baltumu, līdz tie veido stingras putas; kad sīrupa temperatūra sasniedz 105°C, palielina ātrumu līdz maksimālajam. Pārtrauc sīrupa vārīšanu, kad tas sasniedz 115°C temperatūru, un lej to smalkā strūklīnā uz olbaltuma putām nerūsējoša tērauda bļodā. Turpina putot šo maisījumu 6 minūtes, lai pagatavotais bezē nedaudz atdzistu.

Pievieno pārējo, nesakulto olbaltumu (80 g) "tant pour tant" maisījumam, kas bija nolikts malā, un maisa, līdz veidojas viendabīga masa. Pāršķel vaniļas pāksti uz pusēm, izņem sēkliņas no vienas puses un pievieno tās maisījumam.

Aptuveni trešdaļu bezē samaisa ar marcipānu, izmantojot lokanu lāpstiņu, lai to nedaudz uzirdinātu, un pārējo bezē pievieno, veicot 1pašo makarūnu gatavošanas darbību. Tas nozīmē aptuveni 1 minūti ilgu maisīšanu ar lāpstiņu, ceļot maisījumu augšup no trauka dibena.

Ievieto maisījumu konditorejas maisīnā ar 8 mm atveri. Cepamo plāti izklāj ar cepamo papīru. Maisījumu no konditorejas maisīna izspiež mazās un vienādas formas valrieksta izmēra lodītēs uz cepamās plāts vienādos attālumos. Viegli uzsit pa cepamās plāts apakšpusi un ļauj lodītēm žūt istabas temperatūrā aptuveni 30 minūtes. Uzkarsē krāsni līdz 150°C. Cep 14 minūtes, tad novieto cepamo papīru uz samitrinātas darba virsmas, lai cepumus varētu vieglāk noņemt.

Sagatavo vaniļas gaisīgo krēmu: uz mazas liesmas uzkarsē pienu, pievienojot vaniļas sēklas no otras vaniļas pāksts puses. Nerūsējoša tērauda bļodā, izmantojot daudzزارu putotāju, divas minūtes maksimālajā ātrumā kuļ olu dzeltenumus ar cukuru, tad pievieno miltus un kukurūzu miltus, un turpina kuļ vienu minūti 4. ātrumā.

Uzlej maisījumam karstu pienu, sakul ar rokas putotāju, visu silda uz mazas liesmas aptuveni 3-4 minūtes, nepārtraukti maisot, līdz krēms sabiezē. Noņem no liesmas un iejauc gabaliņos sagrieztu sviestu. Krēmu ielej hermētiskā traukā un novieto ledusskapī uz vismaz 1 stundu 30 minūtem.

Savienošana: konditorejas maisīnā ar 8 mm atveri iepilda vaniļas gaisīgo krēmu un to uzspiež uz puses no cepumiem. Savieno makarūnus ar atlikušajiem cepumiem un glabā hermētiskā traukā.

Padoms: var aizvietot vaniļu ar avenu marmelādi un makarūnu cepumu maisījumam pievienot rozā pārtikas krāsvielu.



Amerikāņu citronu siera kūka

Siera kūkas pamatnei:

- 180 g parasto cepumu
- 90 g kausēta sviesta
- 20 g smalkā cukura

Garnējumam:

- 900 g parastā mīkstā siera ar 25 % tauku saturu
- 260 g smalkā cukura
 - Šķipsna sāls
 - 70 g miltu
- Miziņa un sula no viena citrona
- 600 g biezā krējuma ar 30 % tauku saturu
 - 8 olas
- 1 tējķ. vaniļas ekstrakta

Sagatavo pamatni: uzkausē krāsni līdz 180°C temperatūrai, tad bļodā sadrupina cepumus. Samaisa cukuru ar kausēto sviestu. Pamatni iekļāj kūkas veidnē, kuras diametrs ir 28 centimetri un kurai ir noņemama pamatne, un ievieto krāsnī uz 12 minūtēm. Izņem veidni un palielina krāsns temperatūru līdz 210°C.

Sagatavo garnējumu: nerūsējoša tērauda bļodā, kurā uzstādīts mikseris, ievieto mīksto sieru, cukuru, sāli, miltus, citronu, piestiprina vāku un maisa 1. ātrumā 30 sekundes. Tad pievieno krēmu, olas un vaniļu un maisa 1. ātrumā 30 sekundes. Paceļ ierīces virspusi, ar lāpstiņu notīra malas, aizver un atkal maisa 3. ātrumā 1 minūti.

Veidni izeizē ar sviestu un uzlej maisījumu uz siera kūkas pamatnes. Cep 10 minūtes 210°C temperatūrā, tad samazina krāsns temperatūru līdz 120°C uz 1 stundu. Ļauj siera kūkai pastāvēt krāsnī, tad novieto to ledusskapī uz vismaz 3 stundām.

Padoms: cepumus var aizvietot ar drupinātām piparkūkām.



Aveņu maršmelovi

Aptuveni 70 maršmelovu kubiņiem:

Maršmeloviem:

- 500 g + 35 g smalkā cukura
 - 70 g glikozes
 - 150 ml ūdens
 - 12 lielās želatīna plāksnes
 - 180 g olu baltumu
 - 100 g aveņu mīkstuma
 - Cukura termometrs
- Pārklājumam:
- 50 g kukurūzas miltu
 - 60 g pūdercukura

Izmērcē želatīnu aukstā ūdenī. Lielā kastrolī uz lielas liesmas liek 500 g smalkā cukura, glikozi un ūdeni. Tikmēr ievieto olu baltumus un 35 g cukura nerūsējoša tērauda bļodā, kam uzstādīts balonveida putotājs. Kad kastrolī esošā sīrupa temperatūra sasniedz 110°C, ierīci pārslēdz 6. ātrumā, lai iegūtu stingru bezē. Kad sīrupa temperatūra sasniedz 130°C, izslēdz liesmu un iemaisa nožāvētas želatīna plāksnes, tad uzlej šo maisījumu uz saputotajām olām. Ieslēdz 4. ātrumu, tad pamazām pievieno ogu mīkstumu. Ļauj tam sajaukties, līdz maisījums atdziest un kļūst salīdzinoši stingrs. Ielej maisījumu ietaukotā taisnstūra formas veidnē un atstāj ledusskapī uz vismaz 1 stundu. Sagriež maršmelovus mazos kubiņos un apkaisa ar pūdercukura/kukurūzas cietes maisījumu. Atstāj nožūt uz restēm.

Sarkanā velveta kūka



x 10/12

bļoda



kujamā

putotājs

lāpstiņa

Mīklai:

- 300 g smalkā cukura
 - 250 g miltu
 - 240 ml piena
- 1 ēd. k. baltā etiķa vai citronu sulas
 - 120 g sviesta
- 12 g nesaldināta kakao pulvera (rūgtā kakao)
 - 2 lielas olas
- 1 maisiņš cepamā pulvera
 - 1 tējķ. vaniļas aromatizētāja
 - 1 tējkarote sāls
 - 2 tējķ. sarkanās pārtikas krāsvielas

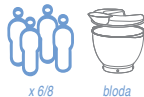
Glazūrai:

- 460 g krēmsiera
- 180 ml putojamā krējuma
 - 120 g īpaši smalka pūdercukura
 - 1 tējķ. vaniļas aromatizētāja

Sagatavo kūku: sākumā uzkaršē krāsni līdz 175°C temperatūrai. Ieliek visas mīklas sastāvdaļas nerūsējoša tērauda bļodā, kurā uzstādīta kujamā lāpstīņa. Uzliek ierīcei vāku un maisa 30 sekundes minimālajā ātrumā; tad maisa 3 minūtes, pakāpeniski palielinot ātrumu no 2. līdz 4. ātrumam. Sadala mīklu divās biskvītkūkas veidnēs, kas izklātas ar cepamo papīru, nolīdzina virsmu un cep 25 līdz 30 minūtes. Ļauj atdzist 10 minūtes. Uz kūkas veidnes uzliek restes un maigi apgriez to otrādi. Ļauj pilnībā atdzist, tad pārsedz ar pārtikas plēvi. Ievieto ledusskapī uz vismaz vienu stundu, vēlams uz nakti.

Sagatavo glazūru: nerūsējoša tērauda bļodā, kurā uzstādīts maisītājs, 30 sekundes kuļ svaigo sieru un cukuru, pakāpeniski palielinot ātrumu līdz 4. ātrumam: maisījumam jābūt viendabīgam un krēmīgam, bet ne šķīdram. Pievieno atdzesētu šķidro krēmu un vaniļu, un kuļ 30 sekundes 3. ātrumā, tad 2 minūtes maksimālajā ātrumā.

Savienošana: abus atdzesētos biskvītus sagriez divās ripās un to iekšpusē ieklāj glazūru. Pamīšus liek biskvīta un glazūras kārtas un augšējo kārtu pārklāj ar plānu glazūras slāni. Ieliek kūku ledusskapī uz 10 minūtēm, tad noklāj ar atlikušo glazūru.



x 6/8

ļboda



kuļamā
ļāpstina



putotājs

Citronu bezē tarte

Sagatavo mīklu: ieber miltus, mazos kubiņos sagrieztu aukstu sviestu, maltas mandeļes, cukuru un sāli nerūsējoša tērauda ļbodā, kam uzstādīts maisītājs. Uzliek ierices vāku un 2 minūtes to darbina 2. ātrumā. Kad maisījuma sastāvdaļas ir sasmalcinātas, caur atveri vākā pievieno olu un ļauj ierīcei darboties vēl aptuveni 1 minūti. Aptur ierīci, ļidzko sviesta mīkla saveļas lodē. ļauj sviesta mīklai vismaz stundu atdzist ledusskapī, ietītai pārtikas plēvē.

Sagatavo garnējumu: nomazgā un nosusina citrusus. Norīvē miziņu un izspiež sulu. ļeliek olas, cukuru, citronu sulu un miziņu, kā arī kausēto sviestu ļbodā, kurā uzstādīta kuļamā slotiņa, un nostiprina vāku. Darbina ierīci 4. ātrumā, ļidz maisījums kļūst viendabīgs. Uzķarsē ķrāsni ļidz 210°C. ļezieķ ar sviestu tartes veidni, kuras diametrs ir 28 cm. Izrullē sviesta mīklu 4 mm biezumā un sadursta ar dakķiņu. Nokļāķ ar cepamo papīru un uzber sausas pupiņas. Cep pamatni 15 minūtes. Noņem cepamo papīru un sausas pupiņas. Uzļej garnējumu uz tartes pamatnes un turķina cept 25 minūtes 180°C temperatūrā.

Sagatavo bezē: nerūsēoķā tērauda ļbodā, kurā uzstādīts daudzsmēņu putotājs un uzķikts vāķs, kuļ olu baltumus maksimālajā ātrumā, ļidz tie sakulti stingrās putās. Pievieno 80 g cukura, turķinot putot. Samazina āķrumu ļidz 5. āķrumam un pievieno pūdercukuru, tad uz 15 sekundēm iesļedz maksimālo āķrumu. Kad tarte ir izcepusies, nokļāķ to ar bezē, izmantojot karoti. ļeliek tarti ķrāsni uz pāris minūķēm, ļidz bezē vieļķi apbrūnē.

Sviesta mīklai:

- 250 g miltu
- 125 g sviestu
- 30 g maltu mandeļu
- 80 g pūdercukura
- 1 ola
- Ŗķķpsna sāļs

Garnējumam:

- 6 olas
- 300 g cukura
- 3 nevaskotu citronu
- 50 g kausēta sviesta

Bezē:

- 3 olu baltumi
- 80 g pūdercukura
- 80 g cukura
- Ŗķķpsna sāļs





bļoda



putotājs

Zemeņu krēma kūka

LV

Biskvītam:

- 4 olas
- 125 g smalkā cukura
- 125 g miltu

Gaisīgajam krēmam:

- ½ l piena
- 250 g cukura
- 4 olas
- 70 g miltu
- 250 g mīkstināta sviesta
- 1 vaniļas pāksts
- 40 g ķiršu liķiera*
- 500 g zemeņu
- 1 kūkas gredzena veidne
- Marcipāns
- Pūdercukurs

Sagatavo biskvītu: uzkaršē krāsni līdz 210°C. Nerūsējoša tērauda bļodā, kurai uzstādīts daudzزارu putotājs, kuļ olas un cukuru maksimālajā ātrumā 5 minūtes, līdz iegūst baltu maisījumu. Aptur ierīci, ar roku pievieno izsijātus miltus, ar lāpstiņu cilājot masu no bļodas dibena uz augšu. Izklāj 40 x 30 cm lielu cepamo trauku ar cepamo papīru. Ielej maisījumu izklātajā traukā un nolīdzina ar lāpstiņu, tad cep 7 minūtes. Ļauj atdzist un sagriež 2 identiskās biskvīta ripās, izmantojot kūkas gredzena veidni.

Sagatavo gaisīgo krēmu: pārgriež vaniļas pāksti uz pusēm un izkasa vaniļas sēkliņas. Ielej pienu kastrolī, pievieno 125 g cukura un vaniļas sēkliņas. Uzvāra. Pa to laiku ielej 125 g cukura un olas nerūsējoša tērauda bļodā, uzstāda daudzzarēnu putotāju un kuļ maksimālajā ātrumā 2 minūtes. Pievieno miltus un turpina maisīt 4. ātrumā 30 sekundes. Pievieno olām ¼ verdošā piena un maisa 2. ātrumā 30 sekundes.

Ielej šo maisījumu kastrolī kopā ar pārējo pienu un silda uz vidējās liesmas, nepārtraukti maisot ar roku, līdz izveidojas biezs krēms. Kad krēms ir sabiezējis, ielej to bļodā, nosedz ar pārtikas plēvi un ļauj atdzist istabas temperatūrā 1 stundu.

Izmazgā un nožavē nerūsējoša tērauda bļodu. Pievieno malā nolikto krēmu un sakuļ to 6. ātrumā. Pēc 1 minūtes samazina kombaina ātrumu līdz 3. ātrumam un pakāpeniski pievieno mīkstināto, kubiņos sagrieztu sviestu. Turpina kuļt 30 sekundes, līdz izveidojas viendabīgs maisījums. Maisījumam pievieno ķiršu liķieri un maisa vēl 30 sekundes 6. ātrumā.

Savienošana: izklāj kūkas metāla gredzena veidni ar cepamo papīru. Novieto 1 no 2 biskvīta ripām kūkas gredzena veidnes apakšā un otro noliek malā, lai uzliktu kūkas augšpusē. Pārgriež zemenes uz pusēm un izvieto tās pa gredzena perimetru ar griezuma virsmu uz ārpusi. Ieliek trešdaļu krēma kūkas gredzenā un kārtīgi izsmērē. Pievieno sasmalcinātas zemenes un virspusē uzklāj plānu krēma kārtu. Beigās uz zemeņu krēma kūkas uzliek otro biskvīta ripu. Pārklāj zemeņu krēma kūku ar pārtikas plēvi un ievieto ledusskapī uz 24 stundām. Izņem krēma kūku no ledusskapja 30 minūtes pirms pasniegšanas, lai pabeigtu dekorēšanu.

Lai dekorētu kūku, uz darba virsmas, kas pārkaisīta ar pūdercukuru, izrullē marcipānu. Izgriež marcipāna ripu tādā pašā izmērā kā kūkas gredzens, un uzliek to uz zemeņu krēma kūkas.

Padoms: zemeņu krēma kūkas dekorēšanai izmanto pāris zemenes.

* Alkohola lietošana var nopietni kaitēt jūsu veselībai - lietojiet to atbildīgi.



x 6/8



bļoda



putotājs

Tiramisu trauciņi

- 3 krūzes stipras kafijas
- 3 olas
- 1 kārbā ar biskvīta pirkstiņiem
- 75 g smalkā cukura
- 1 ēdamkarote Amaretto
- 250 g maskarpones siera
- Nedaudz rūgtā kakao pulvera

Atdala olu dzeltenumus no olu baltumiem. Nerūsējoša tērauda bļodā ar daudzaru putotāju kuļ olu dzeltenumus un cukuru maksimālajā ātrumā 2 minūtes, līdz maisījums kļūst balts. Pievieno maskarpones sieru un atkal kuļ maksimālajā ātrumā 2 minūtes. Ievieto krēmu bļodā un noliek maļā.

Nomazgā un nožāvē nerūsējoša tērauda bļodu un putotāju. Ielej olu baltumus nerūsējošā tērauda bļodā un uzstāda balonveida putotāju. Kuļ olu baltumus, līdz tie ir sakulti stingrās putās, puto 30 sekundes 6. ātrumā, pievieno 1 tējkaroti cukura un atkal puto pusotru minūti maksimālajā ātrumā. Maigi iecilā saputoto olbaltumu maskarpones krēmā, izmantojot lāpstīņu.

Savienošana: samaisa ēdamkaroti Amaretto ar stipru kafiju. Izmērcē vairākus biskvīta pirkstiņus kafijā, tad novieto tos stikla trauciņu apakšā kā pirmo slāni. Uzklāj krēma slāni, tad vēl vienu izmērcēto biskvīta pirkstiņu slāni. Atkārti, līdz stikla trauciņš ir pilns, beigās uzklāj krēma slāni. Apkaisa ar kakao pulveri un ievieto stikla trauciņus ledusskapī uz vismaz 12 stundām.

Padoms: aizvieto kafiju ar augļu sulu un pievieno svaigus augļus, lai iegūtu vieglu desertu.

* Alkohola lietošana var nopietni kaitēt jūsu veselībai - lietojiet to atbildīgi.



bļoda



putotājs

Vasaras augļu Pavlovas kūka

- 4 olu baltumi
- Šķipsna sāls
- 90 g smalkā cukura
- 90 g pūdercukura
- 3 g vaniļas ekstrakta
- 1/2 tējķ. etiķa
- 6 g kukurūzas miltu
- 284 ml bieza saldā krējuma
- 40 g smalkā cukura
- 450 g zemeņu vai aveņu

Sagatavo bezē: uzkaršē krāsni līdz 110°C. Ievieto olu baltumus un sāli nerūsējošā tērauda bļodā, kurā uzstādīts balonveida putotājs. Kuļ maksimālajā ātrumā divarpus minūtes. Neapturot ierīci, pievieno smalko cukuru un ļauj putoties, līdz maisījums kļūst stingrs. Samazina ātrumu līdz 4. ātrumam un pievieno kukurūzas miltus un pūdercukuru, tad uz 15 sekundēm ieslēdz maksimālo ātrumu. Izmanto 10 cm diametru lielu gredzenu, lai sadalītu maisījumu 8 bezē gabalos, ko saplacina ar karotes aizmuguri. Cep aptuveni 1 stundu 15 minūtes. Izslēdz krāsni un atstāj tajā bezē uz 1 stundu. Novieto tos uz restēm bez cepamā papīra.

Sagatavo putukrējumu: nomazgā bļodu un putotāju, tad ievieto tos atpakaļ ierīcē. Ielej krējumu un cukuru bļodā, un puto ar 5. ātrumu 30 sekundes, rūpīgi raugoties, kad krējums sāk palikt stingrs. Līdz izmantošanas brīdim putukrējumu novieto vēsā vietā.

Savienošana: noliek bezē uz paplātes, noklāj ar putukrējumu un virsū uzliek augli. Lai Pavlovas kūkas būtu vēl labākas, pirms pasniegšanas tās uz 1 stundu ieliek ledusskapī.



Aveņu un baltās šokolādes kapkeiki

24 kapkeiku
pagatavošanai:

Mīklai:

- 340 g miltu
- 300 g smalkā cukura
- 300 g mīksta sviesta
- 6 olas
- 11 g cepamā pulvera
- 90 ml pilnpiena
- 1 ēd. k. vaniļas ekstrakta

Glazūrai:

- 120 g olu baltumi
- 130 g smalkā cukura
- 230 g mīkstināta sviesta
- 200 g baltās šokolādes
- 4 ēd. k. rapšu eļļas
- Kapkeiku papīra formiņas
- Maģīnu vai kapkeiku veidne

Sagatavo mīklu: uzkausē krāsni līdz 180°C temperatūrai. Nerūsējoša tērauda bļodā, kurā uzstādīts mikseris, ievieto miltus, raugu, cukuru, olas, vaniļu, sviestu un pienu. Uzliek virsū vāku un maisa 1. ātrumā 30 sekundes, tad — divas minūtes 4. ātrumā. Beigās pievieno aveņu gabaliņus un maisa minimālajā ātrumā 3 līdz 15 sekundes. Ieliek katrā kūksiņa veidnē papīra formiņu un katru no tiem līdz 2/3 piepilda ar kūkas masu. Cep 15 minūtes 180°C temperatūrā, tad ļauj pilnībā atdzist.

Sagatavo glazūru: izkausē balto šokolādi kopā ar rapšu eļļu mikroviļņu krāsnī zemā temperatūrā. Ieliek olu baltumus un cukuru bļodā ūdens peldē un kuļ ar rokas mikseri, līdz maisījuma apjoms divkārt palielinās un kļūst spīdīgs. Ieliek šo maisījumu nerūsējoša tērauda bļodā, kam uzstādīts balonveida putotājs; nostiprina vāku un puto 10. ātrumā 2 minūtes, līdz tas uz putotāja atstāj mīkstu "knābīti". Tad pievieno mīkstināto sviestu un maisa 12. ātrumā 30 sekundes. Noņem ierīces augšdaļu, ar lāpstiņu notīra bļodas malas un pievieno balto šokolādi. Pēdējo reizi maisa 12. ātrumā 30 sekundes. Uzliek glazūru ar konditorejas maisiņu, kam uzlikts zvaigžņveida uzgalis, un dekorē pilnībā atdzisušos kapkeikus.

Padoms: palutiniet sevi un dekorējiet kapkeikus ar cukura pērlītēm vai šokolādes skaidiņām.





x 8



bļoda



putotājs

Karaliskā šokolādes kūka

Biskvītam:

- 45 g maltu mandeļu
- 10 g kokosrieksta skaidiņu
- 20 g maltu lazdu riekstu
- 50 g pūdercukura
 - 20 g miltu
- 80 g olu baltumu (3 mazas olas)
 - 50 g cukura

Kraukšķīgajam pralinē:

- 240 g pralinē šokolādes
- 140 g kraukšķīgo vafeļu (crêpes dentelles)
 - 200 g gatavās šokolādes glazūras
 - Konditorejas gredzena veidne, kuras diametrs ir 26 cm

Šokolādes musam:

- 90 g piena
- 3 želatīna plākšņi
- 90 g tumšās šokolādes
- 50 g piena šokolādes
- 250 g putojamā krējuma ar 30 % tauku saturu

Sagatavo biskvītu: bļodā samiksē pūdercukuru, miltus, maltās mandeles, maltos lazdu riekstus un kokosriekstu. Pārlej olu baltumus nerūsējoša tērauda bļodā un uzstāda balonveida putotāju. Puto maksimālajā ātrumā, līdz olu baltumi veido ļoti stingras putas. Pakāpeniski pievieno cukuru, lai veidotos ļoti stingrs bezē. Pievieno sauso maisījumu un maigi iecilā, izmantojot lāpstiņu. Ievieto maisījumu konditorejas maisiņā. Izspiež 1 cm biezu ripu 25 cm diametrā uz cepamās plāts, kas izklāta ar cepamo papīru un pārkaisīta ar pūdercukuru. Cep aptuveni 15 minūtes 170°C temperatūrā.

Sagatavo kraukšķīgo pralinē: izkausē šokolādi mikroviļņu krāsnī ar karoti rapšu eļļas. Salauž kraukšķīgās vafeles un samaisa ar izkausēto šokolādi. Uzklāj 5 mm biezu maisījuma kārtu starp 2 cepamā papīra slāņiem un ievieto ledusskapī. Kad biskvīts ir atdzisis, sagatavo šokolādes musu: izkausē tumšo šokolādi un piena šokolādi mikroviļņu krāsnī. Kastrolī uzvāra pienu un pievieno iepriekš izmērcētu želatīnu (to mērcē aukstā ūdenī aptuveni 10 minūtes un tad izspiež ūdeni, lai tas paliktu mīkstāks). Uzlej karsto pienu izkusušajai šokolādei un labi samaisa ar rokas putotāju, līdz veidojas viendabīgs maisījums. Atdziest. Ielej putojamo krējumu ļoti aukstā nerūsējošā tērauda bļodā. Pārlicinās, ka nerūsējošā tērauda bļoda ir ļoti auksta, tad ielej šķidro krējumu. Uzstāda daudzزارu putotāju un vāku, puto 2 minūtes 6. ātrumā, tad 30 sekundes — maksimālajā ātrumā. Pievieno putukrējumu šokolādei un maigi iecilā maisījumu, lai iegūtu šokolādes musu.

Savienošana: ievieto biskvīta ripu gredzena veidnē, kas izklāta ar cepamo papīru, lai to būtu vieglāk izcelt. Izgriez ripu no kraukšķīgā pralinē tādā pat diametrā kā biskvīts, un uzklāj to virs biskvīta. No jauna uzliek ap biskvītu gredzena veidni un beigās uzklāj šokolādes musu. Pārlicinās, ka musis ir viendabīgi izklāts un ieliek kūku saldētavā uz vismaz 12 stundām. Pirms pasniegšanas apgriez kūku otrādi uz restēm un pārklāj ar šokolādes glazūru, kas uzsildīta mikroviļņu krāsnī. Pēc 5 minūtēm uzliek kūku uz paplātes un ļauj tai atkust 2 stundas pirms pasniegšanas.





bloda



mīklas āķis

Picas mīkla

LV

4 picām:

- 600 g miltu
- 320 ml remdena ūdens
- 4 ēd. k. olīveļļas
- 12 g sausā maizes rauga
- Sāls

Ieber miltus, olīveļļu, raugu un sāli nerūsējošā tēraudā blodā, kurā uzstādīts mīklas āķis. Nostiprina vāku. Ieslēdz 2. ātrumu. Ieļej remdeno ūdeni un ļauj griezties 2 minūtes, līdz mīkla izveido lodi. Ieļej remdeno ūdeni un ļauj griezties 2 minūtes, līdz mīkla izveido lodi. Ļauj uzcelties, līdz mīklas apjoms ir divkārtšojies. Izrullē un veido nepieciešamo formu.



x 6



bloda



kuļamais

Sālais kēkss

- 200 g miltu
- 4 olas
- 11 g cepamā pulvera
- 100 ml piens
- 50 ml olīveļļas
- 12 saulē kaltētu tomātu
- 200 g fetas siera
- 15 zaļās olīvas bez kauliņa
- Šķipsnu karija pulvera (pēc izvēles)
- Sāls un pipari

Uzkarsē krāsnī līdz 180°C. Ar sviestu iesmērē maizes veidni un izkaisa ar miltiem. Nerūsējošā tēraudā blodā ar uzstādīto mikseri un nostiprināto vāku 30 sekundes maisa miltus, olas un raugu, sākot ar 2. ātrumu, tad palielina līdz 4. ātrumam. Pievieno olīveļļu un aukstu pienu, maisa divas minūtes. Ieslēdz minimālo ātrumu un pievieno saulē kaltētus tomātus, fetas sieru, zaļās olīvas (sagrieztas gabaliņos) un karija pulveri. Pievieno sāli un piparus. Ieļej maisījumu veidnē un liek krāsnī uz 45 līdz 60 minūtēm atkarībā no krāsns. Kēksa gatavību pārbauda, iedurot tajā nazi.

Padoms: fetas sieru var aizstāt ar mocarellas sieru, kam pievieno dažas sasmalcinātas bazilika lapas.



БАЗОВІ РЕЦЕПТИ ВИПІЧКИ

Збиті вершки
Заварні тістечка
Пісочне тісто
Здобні булочки
Французький хліб
Зерновий хліб

117
117
118
118
119
119



ЗАКУСКИ ДЛЯ ГУРМАНІВ

Шоколадний мус
Морквяний торт у глазурі
Ванільні макаруни
Американський лимонний чізкейк
Малиновий мармелад

120
120
121
122
122



РЕЦЕПТИ ДО СВЯТКУВАНЬ

Торт «Червоний оксамит»
Лимонний пиріг із безе
Полуничний торт з кремом
Тірамісу у скляночках
Літній фруктовий торт «Павлова»
Капкейки з малиною й білим шоколадом
Королівській шоколадний торт

123
124
125
126
126
127
128



ПІКАНТНІ СТРАВИ

Тісто для піци
Пряний хліб

129
129



Збиті вершки

UK

- 40 мл дуже холодних рідких вершків (крем-фреш)
- 70 г цукрової пудри

Покласти вершки й цукрову пудру в чашу з нержавіючої сталі з закріпленим на ній круглим вінчиком і кришкою (чашу попередньо необхідно охолодити в холодильнику). Ввімкнути прилад на швидкості 6 на 2 хвилини, потім ще на 3 хвилини на швидкості 2.



Заварні тістечка

БАЗОВІ РЕЦЕПТИ ВИПІЧКИ

На 20 великих або 40 маленьких тістечок:

- 30 мл води
- Дрібка солі
- Дрібка цукру
- 120 г вершкового масла
- 240 г борошна
- 6 яєць

Розігріти в каструлі воду з маслом, сіллю й цукром. Довести до кипіння й додати в каструлю одразу все борошно. Перемішувати дерев'яною лопаткою, доки тісто не вбере всю рідину. Покласти тісто в чашу з нержавіючої сталі з т-подібною насадкою й перемішувати на швидкості 2 протягом 10 хвилин, щоб охудити його. Перейти на швидкість 3 й додати яйця, одне за одним, через отвір у кришці. Додавши всі яйця, загорнути тісто з боків за допомогою лопатки й продовжити перемішувати ще дві-три хвилини до отримання рівномірної консистенції. За допомогою маленької ложки або кондитерського мішка зробити невеликі купки тіста на змащеному маслом і присипаному борошном деку. Випікати протягом 40 хвилин у духовці з температурою 180°C. Дати тістечкам охолонути в духовці з відкритими дверцятами. Не виймати з духовки одразу, інакше тістечка можуть осісти. Після повного охолодження заповнити тістечка збитими вершками, морозивом або кондитерським кремом.

Порада: щоб приготувати пикантні тістечка, можна замінити цукор дрібною солі й посипати тістечка тертим сиром перед випіканням.



чаша
Т-подібна
насадка

Пісочне тісто

Для основи тарту
вагою 350 г:

- 200 г борошна
- 100 г вершкового масла
- 5 мл води
- Щіпка солі

Покласти борошно, масло та сіль у чашу з нержавіючої сталі. Встановити міксер і кришку й ввімкніть прилад, поступово збільшуючи швидкість з 1 до 3 протягом 2 хвилин. Потім перейти на швидкість 2 й додати воду під час роботи приладу. Замішувати тісто ще протягом однієї хвилини, так щоб утворилася красива куля. Накрити тісто плівкою й залишити його в прохолодному місці принаймні на годину, перш ніж розкачувати та випікати.

Порада: щоб приготувати дві основи для тарту вагою 350 г, подвоїти кількість інгредієнтів і замішати тісто, дотримуючись наведених інструкцій.



х 12
чаша
гак для
тіста

Здобні булочки

- 500 г борошна
- 10 г солі
- 50 г цукру
- 200 г вершкового масла
- 4 цілих яйця та 2 яєчних жовтків
- 10 мл злегка теплого молока
- 10 г сухих кондитерських дріжджів

Насипати борошно в чашу з нержавіючої сталі й зробити в ньому два заглиблення: покласти в одне з них сіль, а в друге - дріжджі, цукор і тепле молоко. Не слід додавати сіль і дріжджі разом, тому що дріжджі погано реагують на контакт із сіллю. Додати яйця та встановити гаки для тіста й кришку. Обрати швидкість 1 і замішувати тісто протягом 30 секунд, потім перейти на швидкість 2 ще на дві з половиною хвилини. Не зупиняючи прилад, додати масло, яке не повинне бути занадто м'яким (потримати його за кімнатної температури протягом півгодини перед використанням). Продовжити замішувати протягом 3 хвилин на швидкості 2, потім ще 3 або 7 хвилин на швидкості 2. Накрити тісто й залишити його для сходження протягом двох годин за кімнатної температури, потім ретельно вимішати тісто вручну, відбиваючи його об чашу. Розрізати тісто навпіл і накрити плівковою плівкою. Залишити тісто сходити ще протягом двох годин у холодильнику. Наступного дня змастити маслом і притрусити борошном форму для булочок або форму для ромової баби «саварен» (сходить швидше). Сформувати вісім маленьких кульок з тіста. Покласти їх у форму й залишити сходити в теплом місці (у духовці при 35°C) протягом 3 годин, доки форми не заповняться. Змастити булочки сумішшю жовтків з молоком і випікати при температурі 180°C 25 хвилин.

Порада: додайте шоколадні чіпси або фруктові цукати, щоб надати булочкам аромату.



чаша



гак для тіста

Для однієї буханки вагою приблизно 800 г:

- 1 кг борошна
- 600 мл злегка теплого молока
- 20 г сухих кондитерських дріжджів
- 20 г солі

Французький хліб

Насипати борошно, сіль і пекарські дріжджі в чашу з нержавіючої сталі. Приєднати гак для тіста та кришку й запустити прилад на кілька секунд на мінімальній швидкості. Далі протягом 1 хвилини додавати злегка теплу воду через отвір у кришці. Потім перейти на швидкість 1 і замішувати тісто 7 хвилин. Залишити замішуватися ще на 8 хвилин, потім дати тісту зійти при кімнатній температурі десь приблизно півгодини. Розділити тісто на дві частини й замісити руками, формуючи одну кулю. Покласти кулю з тіста на змащений маслом і присипаний борошном деко. Дати зійти в теплому місці протягом приблизно години. Розігріти духовку до 240°C. Гострим ножом зробити надрізи зверху буханки й змастити теплою водою. Поставити в духовку маленьку ємність із водою - це сприятиме утворенню золотистої скоринки на хлібі. Випікати протягом 40 хвилин при 240°C.



чаша



гак для тіста

Для однієї буханки вагою приблизно 800 г:

- 750 г зернового хлібопекарського борошна
- 420 мл злегка теплого молока
- 15 г сухих кондитерських дріжджів
- 15 г солі
- Вівсяні пластівці для присипки

Зерновий хліб

Насипати борошно, сіль і пекарські дріжджі в чашу з нержавіючої сталі. Встановити гаки для тіста й кришку. Запустити прилад на мінімальній швидкості й протягом 1 хвилини додавати воду через отвір у кришці. Потім перейти на швидкість 1 і замішувати тісто 7 хвилин. Накрити тісто посудним рушником і залишити на 15 хвилин у теплому місці. Розділити тісто на дві частини й покласти їх на присипану борошном поверхню. Розгладити тісто руками у формі квадрата. Скласти кути до центру, потім розгладити тісто кулаком. Повторити. Сформувати видовжену буханку. Покласти буханку в форму довжиною 25 см. Трохи змочити поверхню буханки водою й посипати вівсяними пластівцями. Накрити тісто вологим посудним рушником і дати йому зійти протягом 1 години у теплому місці. Потім зробити надріз глибиною 1 см уздовж буханки. Помістити буханку в розігріту до 240°C духовку з невеликою ємністю, заповненою водою, що сприятиме утворенню смачної золотистої скоринки. Випікати 30 хвилин. Дістати буханку з форми й залишити її охолоджуватися на решітці.

Порада: зробіть маленькі булочки для гостей. Посипте їх зернами маку або кунжуту.



Шоколадний мус

- 200 г кондитерського шоколаду
- 100 г цукру
- 50 г вершкового масла
- 6 яєць

Розламати шоколад на частини. Покласти часточки шоколаду в чашу для змішування разом з порізаним на часточки вершковим маслом. Розтопити в мікрохвильовій пічці протягом 1 хвилини. Збити яєчні білки у піну до утворення стійких піків вінчиком у накритій кришкою чаші з нержавіючої сталі на максимальній швидкості протягом однієї з половиною хвилини. Не вимикаючи приладу, додати цукор і збивати ще протягом приблизно 1 хвилини. Вінчиком довести шоколадно-масляну суміш до однорідності й, постійно помішуючи, додати 4 жовтка. Додати до цієї суміші столову ложку збитих яєчних білків до суміші й енергійно перемішати, щоб розм'якшити тісто. Потім обережно додати залишок збитих яєчних білків до шоколадної суміші. Помістити в холодильник на кілька годин.

Порада: додайте дрібно натерту цедру апельсина до збитих яєчних білків.



Морквяний торт у глазурі

- Для тіста:**
- 130 г коричневого цукру
 - 12 мл соняшникової олії
 - 4 яйця
 - Цедра й сік 1 апельсина
 - 240 г борошна
 - 10 г розпушувача тіста
 - 2 ч. л. меленої кориці
 - 250 г натертої моркви
 - 50 г порубаних волоських горіхів
 - 50 г родзинок
- Для глазурі:**
- 100 г топленого вершкового масла
 - 150 г м'якого сиру жирністю 25%
 - 100 г цукрової пудри

Тісто. Розігріти духовку до 180°C. У чашу з нержавіючої сталі з міксером покласти коричневий цукор, олію, яйця й сік і цедру апельсина. Накрити кришкою й перемішати на швидкості 4 протягом 1 хвилини. Додати борошно, розпушувач тіста і корицю, знову перемішайте на швидкості 3 протягом 1 хвилини. Нарешті, додати до суміші моркву, волоські горіхи й родзинки й перемішати на мінімальній швидкості протягом 30 секунд. Змастити і притрусити борошном круглу форму для випікання, вилити на неї тісто й випікати 45 хвилин при 180°C.

Глазур. Поки випікається корж, встановити нержавіючу чашу з міксером. Додати розтоплене масло, м'який сир і цукрову пудру. Перемішати на швидкості 3 до отримання рівномірної консистенції. Поставити в холодильник.

Після того, як морквяний корж повністю охолоне, за допомогою лопатки розподілити зверху глазур.

Порада: торт можна прикрасити кокосовою стружкою.



Для печива:

- 200 г цукрової пудри
- 200 г меленого мигдалю
- 2 × 80 г яєчних білків
- 200 г дрібного цукру
- 7,5 мл води
- ½ стручка ванілі

Для крему «муслін»:

- 50 мл молока
- 6 яєчних жовтків
- 125 г цукру
- 100 г вершкового масла
- 20 г борошна
- 30 г кукурудзяного крохмалю
- ½ стручка ванілі

Ванільні макаруни

UK

Печиво. Змішати 200 г цукрової пудри й 200 г меленого мигдалю в кухонному комбайні. Ця суміш називається «тан-пур-тан». Пересіяти «тан-пур-тан» і відставити. Довести воду з дрібним цукром до кипіння в сотейнику не перемішуючи. Термометром перевірити температуру сиропу - вона не має перевищувати 115°C. Встановити на нержавіючій чаші вінчик й збити 80 г яєчних білків до утворення стійких піків на швидкості 6, потім перейти на максимальну швидкість, як тільки температура сиропу сягне 105°C. Припинити готувати сироп, коли він набере 115°C, і вилити його тонким струмком на стійку білкову піну в металевій чаші. Продовжувати збивати цю суміш протягом 6 хвилин, щоб безе, що утворюються, трохи охолонуло.

Додати незбиті яєчні білки, що залишилися, (80 г) до суміші «тан-пур-тан» і перемішати до однорідної консистенції. Розрізати стручок ванілі навпіл, вишкребти насіння з однієї половинки й додати їх до отриманої суміші.

Змішати приблизно третину безе з марципаном за допомогою гнучкої лопатки, щоб дещо розрідити його. Потім додати залишок безе, постійно перемішуючи лопаткою протягом приблизно 1 хвилини. Перемішуючи, дотримуйте техніки, за якої лопаткою суміш підіймається нагору з дна чаші.

Викласти цю суміш у кондитерський мішок з отвором 8 мм. Застелити деку пергаментом для випікання. За допомогою кондитерського мішка вичавити суміш на деку маленькими однаковими кульками розміром приблизно з волоський горіх, рівномірно розподіливши їх на деку. Обережно простучати деку знизу й залишити сохнути при кімнатній температурі приблизно 30 хвилин. Розігріти духовку до 150°C. Випікати протягом 14 хвилин, потім перемістити пергамент на змочену робочу поверхню, щоб печиво легше відстало від нього.

Ванільний крем «муслін». Нагріти молоко на слабкому вогні, додавши насіння ванілі з другої половини стручка. В чаші з нержавіючої сталі збити за допомогою вінчика яєчні жовтки з цукром протягом 2 хвилин на максимальній швидкості, потім додати кукурудзяний крохмаль й збивати ще 1 хвилину на швидкості 4.

Налити гаряче молоко у суміш, змішати ручним вінчиком і поставити на слабкий вогонь приблизно на 3-4 хвилини, постійно помішуючи, поки крем не загусне. Зняти з вогню й домішати нарізане кубиками вершкове масло. Вилити крем до контейнеру, що герметично закривається, й поставити його в холодильник щонайменше на півтори години.

Формування макарунів. Наповнити кондитерський мішок з отвором 8 мм ванільним кремом «муслін» і змастити половину печива. Накрити другою половиною печива. Зберігати в герметичному контейнері.

Порада: ваніль можна замінити на малинове желе й додати рожевий харчовий барвник до тіста.



х 10/12



чаша



т-подібна
насадка

Американський лимонний чізкейк

Для основи чізкейка:

- 180 г простого печива
- 90 г топленого вершкового масла
- 20 г дрібного цукру

Для начинки:

- 900 г простого м'якого сиру жирністю 25%
- 260 г дрібного цукру
- Щіпка солі
- 70 г борошна
- Цедра й сік одного лимона
- 600 г густих вершків жирністю 30%
- 8 яєць
- 1 ч. л. ванільного екстракту

Основа. Розігріти духовку до 180°C, покрити печиво на крихти в миску. Змішати з цукром і розтопленим вершковим маслом. Викласти дно рознімної форми для випікання діаметром 28 см і помістити у духовку на 12 хвилини. Дістати форму з духовки й підвигнути температуру до 210°C.

Начинка. Покласти в чашу з нержавіючої сталі з міксером м'який сир, цукор, сіль, борошно й лимон, закрити кришкою й перемішувати на швидкості 1 протягом 30 секунд. Додати вершки, яйця й ванілін і перемішувати на швидкості 1 ще 30 секунд. Підняти головку приладу, зчистити масу зі стінок чаші лопаткою, закрити й перемішати на швидкості 1 ще 1 хвилину.

Змастити форму й викласти суміш на підготовлену основу. Випікати 10 хвилини при 210°C, потім зменшити температуру до 120°C і випікати ще 1 годину. Залишити чізкейк «відпочити» в духовці, потім поставити в холодильник щонайменше на 3 години.

Порада: печиво можна замінити на розкришений імбирний пряник.



чаша



вінчик

Малиновий мармелад

Приблизно на 70 кубиків мармеладку:

Мармелад:

- 500 г + 35 г дрібного цукру
- 70 г глюкози
- 15 мл води
- 12 великих листків желатину
- 180 г яєчних білків
- 100 г малинової м'якоті
- Термометр для цукру

Для обкачування:

- 50 г кукурудзяного борошна
- 60 г цукрової пудри

Покласти желатин розбухати у воду. Поставити 500 г дрібного цукру, глюкозу й воду у великому сотейнику на сильний вогонь. Одночасно, покласти яєчні білки з 35 г цукру в чашу з нержавіючої сталі з круглим вінчиком. Коли сироп в сотейнику набере температуру 110°C, ввімкнути прилад на швидкість 6, щоб отримати стійку збиту піну безе. За температури сиропу 130°C вимкнути вогонь і замішати до нього листки желатину, добре зливши з них воду. Потім вилити цю суміш у білкову піну. Ввімкнути швидкість 4 й поступово додати фруктову м'якоть. Дати суміші настоятися до охолодження, поки вона злегка не загусне. Вилити суміш у змащену прямокутну форму й поставити щонайменше на 1 годину в холодильник. Нарізати мармелад на маленькі кубики й обкатайте в суміші цукрової пудри з кукурудзяним крохмалем. Залишити висихати на решітці.



x 10/12

чаша

т-подібна
насадка

віник

Торт «Червоний оксамит»

Коржі для торта. Розігріти духовку до 175°C. Покласти всі інгредієнти для тіста в чашу з нержавіючої сталі з мішалкою. Накрити прилад кришкою й перемішувати 30 секунд на мінімальній швидкості, а потім ще 3 хвилини, поступово збільшуючи швидкість з 2 до 4. Розділити тісто на два коржі й викласти у простелені пергаментом форми, розрівняти зверху й випікати протягом 25-30 хвилин. Залишити охолоджуватися протягом 10 хвилин. Покласти решітку зверху коржа й обережно перевернути його. Залишити до повного охолодження, потім накрити кулінарною плівкою. Охолоджувати не менше однієї години, краще протягом ночі.

Крем. В чаші з нержавіючої сталі з міксером протягом 30 секунд збити свіжий сир з цукром, поступово збільшуючи швидкість до 4. Отримана суміш повинна мати рівномірну кремову консистенцію, й не бути рідкою. Додати охолоджені рідкі вершки й ванілін і збивати на швидкості 3 протягом 30 секунд, а потім ще 2 хвилини на максимальній швидкості.

Оформлення торта. Розрізати обидва холодні коржі на два диска й рівномірно розподілити крем між отриманими коржами. Скласти коржі з кремом один на одній і намазати зверху тонким шаром крему. Поставити торт у холодильник на 10 хвилин, а потім покрити залишками крему.

Для тіста:

- 300 г дрібного цукру
- 250 г борошна
- 240 мл молока
- 1 ст. л. білого оцту або лимонного соку
- 120 г вершкового масла
- 12 г непідсоложеного порошку какао (гіркого какао)
- 2 великих яйця
- 1 пакетик розпушувача для тіста
- 1 ч. л. ванільного порошку
- 1 ч. л. солі
- 2 ст. л. гелевого червоного харчового барвника

Для крему:

- 460 г вершкового сиру
- 180 мл збитих вершків
 - 120 г текучої цукрової пудри
- 1 ч. л. ванільного порошку



х 6/8



чаша



т-подібна
насадка



вінчик

Лимонний пиріг із безе

Тісто. Покласти борошно, порізане на кубики холодне масло, мелений мигдаль, цукор і сіль в чашу з нержавіючої сталі з міксером. Накрити прилад кришкою й запустити його на швидкості 2 на 2 хвилини. Як тільки інгредієнти перемішуються до приємної текстури, додати яйця через отвір в кришці й продовжити перемішувати ще протягом 1 хвилини. Зупинити прилад, щойно тісто сформує кулю. Покласти тісто щонайменше на одну годину в холодильник, накривши його кулінарною плівкою.

Начинка. Вимити й просушити лимони. Натерти цедрю й вичавити сік. Покласти яйця, цукор, лимонний сік з цедрою й розтоплене масло в чашу зі збивалкою й накрити кришкою. Запустити прилад на швидкості 4 й збивати до отримання рівномірної суміші. Розігріти духовку до 210°C. Змастити маслом форму для тартів діаметром 28 см. Розкачати тісто в корж товщиною 4 мм і наколоти виделкою. Накрити пергаментом для випікання і засипати сушеною квасолею. Випікати протягом 15 хвилин. Прибрати пергамент і квасолю. Вилити начинку на основу для пирога й продовжити випікати протягом 25 хвилин при 180°C.

Безе. Збити яєчні білки у піну до утворення стійких піків вінчиком у накрійтій кришкою чаші з нержавіючої сталі на максимальній швидкості. Під час збивання додати 80 г цукру. Перейти на швидкість 5 і додати цукрову пудру, потім знову повернутися на максимальну швидкість ще на 15 секунд. Ложкою викласти безе на готовий пиріг. Поставити пиріг ще на кілька хвилин у духовку, доки безе не підрум'яниться.

Для тіста:

- 250 г борошна
- 125 г вершкового масла
- 30 г меленого мигдалю
- 80 г цукрової пудри
- 1 яйце
- Щіпка солі

Для начинки:

- 6 яєць
- 300 г цукру
- 3 невошені лимони
- 50 г топленого вершкового масла

Для безе:

- 3 яєчні білки
- 80 г цукрової пудри
- 80 г цукру
- Щіпка солі





чаша



вінчик

Полуничний торт з кремом

UK

Для бісквіта:

- 4 яйця
- 125 г дрібного цукру
- 125 г борошна

Для крему «муслін»:

- ½ л молока
- 250 г цукру
- 4 яйця
- 70 г борошна
- 250 г розм'якшеного вершкового масла
- 1 стручок ванілі
- 40 г кіршу (вишневої горілки)*
- 500 г полуниці
- 1 кільце для тورتу
- Марципан
- Цукрова пудра

Бісквіт. Розігріти духовку до 210°C. Збити яйця й цукор в чаші з нержавіючої сталі вінчиком з багатьма зубчиками на максимальній швидкості протягом 5 хвилин до отримання білої суміші. Зупинити прилад і вручну додати просіяне борошно, замішуючи тісто знизу догори за допомогою лопатки. Викласти деко розміром 40 x 30 см пергаментом для випікання. Вилити суміш на простелений пергаментом деко й розрівняти лопаткою. Випікати 7 хвилин. Охолодити й вирізати 2 два однакових коржі за допомогою кільця.

Крем «муслін». Розрізати стручок ванілі й вишкрібати насіння. Налити молоко в сотейник, додати 125 г цукру й насіння ванілі. Довести до кипіння. Поки закипає, покласти 125 г цукру й яйця в чашу з нержавіючої сталі, закріпити вінчик з багатьма зубчиками й збивати протягом 2 хвилин на максимальній швидкості. Додати борошно й перемішувати ще 30 секунд на швидкості 4. Вилити ¼ киплячого молока на яйця й перемішувати ще 30 секунд на швидкості 2.

Вилити цю суміш у сотейник із залишками молока й нагріти на середньому вогні, постійно збиваючи руками до утворення густого крему. Як тільки крем загусне, вилити його в чашу, накрити кулінарною плівкою й залишити охолоджуватися за кімнатної температури протягом 1 години.

Вимити й просушити чашу з нержавіючої сталі. Вилити в чашу крем, який вже охолонув, і збити його на швидкості 6. Через 1 хвилину перемкнути комбайн на швидкість 3 й поступово додати розм'якшене, порізане на кубики масло. Продовжити збивати ще 30 секунд до отримання рівномірної суміші. Додати кірш і змішувати ще 30 секунд на швидкості 6.

Оформлення. Викласти металеве кільце для формування торт пергаментом. Покласти на дно 1 з 2 бісквітних коржів, а другий поки що відкласти. Порізати полуниці навпіл і викласти їх по колу в кільці зрізаною поверхнею назовні. Викласти третину крему в кільце й розрівняти. Додати порубані полуниці, а потім зверху додати ще один тонкий шар крему. Зверху викласти другий бісквітний корж. Накрити полуничний торт кулінарною плівкою й поставити в холодильник на 24 години. Дістати торт з холодильника за 30 хвилин до подавання, щоб завершити декорування.

Для декору розкачати марципан на робочій поверхні, бажано притрушеної цукровою пудрою. Вирізати з марципану диск того самого розміру, що й торт і покласти його зверху полуничного торт.

Порада: торт можна прикрасити кількома полуницями.

* Зловживання алкоголем може нанести значну шкоду вашому здоров'ю. Ставтеся до цього відповідально.



x 6/8

чаша

вінчик

Тірамісу у скляночках

- 3 чашки міцної кави
- 3 яйця
- 1 коробка печива савоярді («дамські пальчики»)
- 75 г дрібного цукру
- 1 ст. л. лікеру «Амарето»
- 250 г сиру маскарпоне
- Трішки порошку гіркого какао

Відділити білки від жовтків. Збити яєчні жовтки з цукром в чаші з нержавіючої сталі, використовуючи вінчик з багатьма зубчиками, на максимальній швидкості протягом 2 хвилин, доки суміш не побіліє. Додати маскарпоне й продовжити збивати на максимальній швидкості ще 2 хвилини. Викласти цей крем у миску й відставити.

Помити й просушити чашу з нержавіючої сталі й вінчик. Покласти яєчні білки в чашу з нержавіючої сталі й закріпити на ній круглий вінчик. Збивати яєчні білки до отримання стійкої піни, потім ще 30 секунд на швидкості 6. Додати 1 чайну ложку цукру й продовжити збивати ще 1,5 хвилини на максимальній швидкості. Обережно лопаткою перекаласти збиті білки до крему з маскарпоне.

Оформлення. Змішати столову ложку лікеру «Амарето» з міцною кавою. Просочити декілька пальчиків печива в каві й викласти їх на дно склянки, утворюючи перший шар. Викласти шар крему, потім ще шар просоченого кавою печива. Повторити до заповнення склянки так, щоб зверху був шар крему. Притрусити порошком какао й поставити в холодильник щонайменше на 12 годин.

Порада: каву можна замінити на фруктовий сік і додати свіжі фрукти, щоб зробити більш легкий десерт.

* Зловживання алкоголем може нанести значну шкоду вашому здоров'ю. Ставтеся до цього відповідально.



чаша

вінчик

Літній фруктовий торт «Павлова»

- 4 яєчні білки
- Щіпка солі
- 90 г дрібного цукру
- 90 г цукрової пудри
- 3 г ванільного екстракту
- 1/2 ст. л. оцту
- 6 г кукурудзяного крохмалю
- 284 мл густих вершків (крем-фреш)
- 40 г дрібного цукру
- 450 г полуниць або малини

Безе. Розігріти духовку до 110°C. Покласти яєчні білки й сіль в чашу з нержавіючої сталі й закріпити на ній круглий вінчик. Збивати на максимальній швидкості 2,5 хвилини. Не зупиняючи прилад, додати дрібний цукор і продовжити збивати, доки суміш не стане стійкою. Перейти на швидкість 4 й додати кукурудзяний крохмаль й цукрову пудру, потім на 15 секунд перейти на максимальну швидкість. За допомогою кільця діаметром 10 см розділити суміш на 8 кругів і розрівняти їх зворотнім боком лопатки. Випікати приблизно 1 годину 15 хвилин. Викнути духовку й залишити безе на 1 годину. Покласти їх на решітку без пергаменту.

Збиті вершки. Помити чашу й вінчик і знову встановити їх на прилад. Покласти вершки й цукор в чашу й збивати на швидкості 5 протягом 30 секунд, слідкуючи за моментом, коли вершки почнуть гуснути. Дати збитим вершкам охолонути, перш ніж використовувати їх.

Оформлення. Покласти безе на тарілку, намазати збитими вершками й прикрасити зверху фруктами. Щоб торт «Павлова» став ще смачнішим, його можна поставити в холодильник на 1 годину перед подаванням.



чаша

т-подібна
насадка

вінчик

Капкейки з малиною й білим шоколадом

На 24 капкейки:

Для тіста:

- 340 г борошна
- 300 г дрібного цукру
- 300 г м'якого вершкового масла
- 6 яєць
- 11 г розпушувача тіста
- 9 мл жирного молока
- 1 ст. л. ванільного екстракту
- 200 г мороженої малини

Для прикрашання:

- 120 г яєчних білків
- 130 г дрібного цукру
- 230 г розм'якшеного вершкового масла
- 200 г білого шоколаду
- 4 ст. л. рапсової олії
- Паперові формочки для капкейків
- Форма для мафінів або кексів

Тісто. Розігріти духовку до 180°C. В чашу з нержавіючої сталі із закріпленням на ній міксером покласти борошно, розпушувач, цукор, яйця, ванілін, масло й молоко. Закрити кришку й перемішувати на швидкості 1 протягом 30 секунд, а потім на швидкості 4 ще 2 хвилини. В кінці додати ягоди малини й перемішувати на мінімальній швидкості 3 протягом 15 секунд. В кожную чашечку форми вставити паперову основу для капкейка й заповнити їх на 2/3 готовим тістом. Випікати 15 хвилин при 180°C, потім дати повністю охолонути.

Глазур. Розтопити білий шоколад разом із рапсовою олією в мікрохвильовій пічці при низькій температурі. Поставити яєчні білки з цукром на парову баню й збивати ручним міксером, доки суміш не подвоїться в об'ємі й не стане глянцевою. Покласти цю суміш в чашу з нержавіючої сталі із закріпленням круглим вінчиком. Закрити кришку й збивати на швидкості 10 протягом 2 хвилин до утворення м'яких піків на вінчику. Потім додати розм'якшене масло й перемішувати на швидкості 12 протягом 30 секунд. Зняти верхню частину приладу, лопаткою зняти масу з внутрішніх стінок чаші й додати розтопленний білий шоколад. Перемішати востаннє на швидкості 12 протягом 30 секунд. Покласти глазур у кондитерський мішок із наконечником «зірочка» й прикрасити готові капкейки.

Порада: побалуйте себе й прикрасьте свої капкейки цукровими кульками або шоколадними крихтами.





x 8



чаша



вінчик

Королівській шоколадний торт

Для бісквіту:

- 45 г меленого мигдалю
- 10 г кокосової стружки
- 20 г меленого фундука
- 50 г цукрової пудри
- 20 г борошна
- 80 г яєчних білків (3 маленьких яйця)
- 50 г цукру

Для хрусткого праліне:

- 240 г шоколадного праліне
- 140 г тонких хрустких млинців
- 200 г готової шоколадної глазурі
- Кільце для печива діаметром 26 см

Для шоколадного мусу:

- 90 г молока
- 3 листка желатину
- 90 г темного шоколаду
- 50 г молочного шоколаду
- 250 г вершків для збивання жирністю 30%

Бісквіт. Змішати в мисці цукрову пудру, борошно, мелений мигдаль, мелений фундук і кокос. Покласти яєчні білки до чаші з нержавіючої сталі й закріпити на ній круглий вінчик. Збивати на найбільшій швидкості до утворення дуже стійких піків. Поступово додати цукор, щоб утворилося стійке безе. Додати суху суміш і обережно перемішати лопаткою. Помістити суміш у кондитерський мішок. Вичавити диск товщиною 1 см і діаметром 25 см на деко, застелене пергаментом, і притрусити цукровою пудрою. Випікати близько 15 хвилин при 170°C.

Хрустке праліне. Розтопити шоколад у мікрохвильовій пічці в ложці рапсової олії. Розкришити млинці й змішати з розтопленим шоколадом. Розподілити суміш шаром товщиною 5 мм між 2 листами пергаменту й покласти в холодильник. Коли бісквіт охолоне, приготувати шоколадний мус. Розтопити темний і молочний шоколад в мікрохвильовій пічці. В сотейнику довести молоко до кипіння й додати розмочений желатин (замочити його в холодній воді приблизно на 10 хвилин, а потім віджати, щоб розм'якшити). Вилити гаряче молоко на розтоплений шоколад і добре перемішати ручним вінчиком до утворення рівномірної суміші. Залишити охолонути. Вилити вершки в дуже холодну чашу з нержавіючої сталі. Спочатку переконайтеся, що чаша дійсно дуже холодна, й тільки потім виливайте вершки. Закріпити вінчик з багатьма зубчиками й закрити кришку. Збивати протягом 2 хвилин на швидкості 6, потім ще 30 секунд на максимальній швидкості. Додати збиті вершки до шоколаду і обережно перемішати, щоб утворився шоколадний мус.

Оформлення. Покласти бісквітний корж на дно кільця, простеленого пергаментом, щоб потім було легше перевертати. Вірізати круг хрусткого праліне того самого діаметру, що й корж, і викласти на бісквіт. Встановити кільце навколо бісквіта й завершити торт шоколадним мусом. Ретельно розрівняти поверхню мусу й поставити в морозильник щонайменше на 12 годин. Перед подаванням перевернути торт на решітку й залити шоколадною глазур'ю, попередньо розтопленою в мікрохвильовій пічці. Через 5 хвилин перенести торт на тарілку й дати йому розморозитися протягом 2 годин перед подаванням.





чаша



гак для тіста

Тісто для піци

На 4 піци:

- 600 г борошна
- 320 мл злегка теплої води
- 4 ст. л. оливкової олії
- 12 г сухих кондитерських дріжджів
- Сіль

Покласти борошно, оливкову олію, дріжджі й сіль у чашу з нержавіючої сталі із закріпленими на ній гаками для тіста. Закрити кришкою. Ввімкнути на швидкості 2. Налити теплу воду й залишити перемішуватися протягом 2 хвилин, доки тісто не утворить акуратну кулю. Залишити сходити, доки тісто не подвоїться в об'ємі. Розкачати й сформувати за потребою.



х 6



чаша



т-подібна насадка

Пряний хліб

- 200 г борошна
- 4 яйця
- 11 г розпушувача тіста
- 100 мл молока
- 5 мл оливкової олії
- 12 в'ялених томатів
- 200 г сиру фета
- 15 зелених оливок без кісточок
- Дрібка порошку карі (за бажанням)
- Сіль та перець

Розігріти духовку до 180°C. Змастити форму для хліба й притрусити борошном. У чаші з нержавіючої сталі із закріпленням на ній міксером і закритою кришкою змішати борошно, яйця й розпушувач, починаючи зі швидкості 2 й поступово збільшуючи до швидкості 4 протягом 30 секунд. Додати оливкову олію й холодне молоко й перемішувати 2 хвилини. Перейти на мінімальну швидкість і додати в'ялені томати, фету, зелені оливки (порізані на шматочки) й карі. Посолити й поперчити за смаком. Викласти суміш у форму й поставити в духовку на 45 - 60 хвилин залежно від типу духовки. Для перевірки готовності можна проколювати буханку ножом.

Порада: сир фета можна замінити на моцарелу й додати трішки порубаного листа базиліку.



ОСНОВНИ СЛАДКАРСКИ ИЗДЕЛИЯ

Бита сметана
Парено тесто
Ронливо тесто
Френски хляб бриош
Френски хляб
Зърнен хляб

131
131
132
132
133
133



ГУРМЕ ЗАКУСКИ

Шоколадов мус
Торта от моркови с глазура
Ванилови макарони (сладки)
Американски лимон чийзкейк
Малинови желирани бонбони

134
134
135
136
136



СПЕЦИАЛНИ СЛУЧАИ

Торта „Червено кадифе“
Пай „Лимонова целувка“
Ягодова торта с крем
Кофички тирамису
Летни плодове pavlova
Кексчета с малини и бял шоколад
Royal chocolate

137
138
139
140
140
141
142



СОЛЕНИ СПЕЦИАЛИТЕТИ

Тесто за пица
Солен кекс

143
143



- 400 мл много студена течна заквасена сметана
- 70 г пудра захар

Бита сметана

Сложете заквасената сметана и фината пудра захар в купата от неръждаема стомана, оборудвана с телена бъркалка и капак, предварително изстудени в хладилника. Включете уреда на скорост 6 за 2 минути, след това на максимална скорост за 2 до 3 минути.



За 20 големи или 40 малки парени изделия:

- 300 мл вода
- Щипка сол
- Щипка захар
- 120 г масло
- 240 г брашно
- 6 яйца

Парено тесто

В тенджерата затоплете водата с маслото, солта и захарта. Оставете да заври и изсипете брашното вътре наведнъж. Бъркайте с дървена шпатула, докато тестото поеме цялата течност. Сложете тестото в купата от неръждаема стомана, оборудвана с тел за разбиване и бъркайте на скорост 2 за 10 минути, за да го охладите. Изберете скорост 3 и добавете яйцата едно по едно през отвора в капака. След добавяне на всички яйца, подгънете краищата на тестото с шпатула, след това размесете с тестото за още две до три минути, докато стане гладко. С малка лъжица или шприц оформете топчици тесто върху намазана с масло и поръсена с брашно плитка тава. Печете във фурна на 180°C за 40 минути. Оставете парените изделия да се охладят при отворена врата на фурната. Не изваждайте веднага от фурната, защото може да спаднат. Когато изстинат напълно, ги напълнете с гъста бита сметана, сладолед или яйчен крем.

Съвет: За да направите солени парени изделия, заменете захарта с щипка сол и поръсете парените изделия с настъргано сирене, преди да печете.



купа
приставка за
разбъркване

За 350 г основа за тарт:

- 200 г брашно
- 100 г масло
- 50 мл вода
- Щипка сол

Ронливо тесто

Сложете брашното, маслото и солта в купата от неръждаема стомана. Прикрепете миксера и капака и ускорявайте постепенно уреда на скорости 1 до 3 за 2 минути. След това превключете на скорост 2 и добавете водата, докато уредът работи. Нека уредът работи за една минута, докато тестото се оформи в хубава малка топка. Покрийте тестото и го оставете да престои на хладно поне един час, преди да разточвате и печете.

Съвет: за да направите две 350 г основи за тарт, удвоете количествата на съставките и следвайте горните инструкции



x 12
купа
приставка за
тесто

- 500 г брашно
- 10 г сол
- 50 г захар
- 200 г масло
- 4 цели яйца и 2 жълтъка
- 100 мл хладко мляко
- 10 г суха мая

Френски хляб бриош

Сложете брашното в купата от неръждаема стомана и направете две кладенчета: сложете солта в едното и маята, захарта и охладеното мляко в другото. Солта и маята не трябва да се слагат заедно, тъй като контактът със солта се отразява зле на маята. Добавете яйцата и поставете приставката за тесто и капака. Изберете скорост 1 и месете за 30 секунди, след това на скорост 2 за две минути и 30 секунди. Без да спирате уреда, добавете маслото след минута; то не трябва да е твърде меко (оставете го на стайна температура за половин час, преди да го използвате). Продължете да месите за 3 минути на скорост 2, след това за 3 или 7 минути на скорост 3. Покрийте тестото и го оставете да втасва два часа при стайна температура, след това го премесете ръчно, като го удряте енергично в купата. Покрийте и го оставете да втасва още 2 часа в хладилника. Премесете тестото още веднъж ръчно, като го удряте в купата. Разрежете тестото наполовина, след това го покрийте с прозрачно фолио. Оставете го да втасва в хладилника една нощ. На следващия ден намажете формата за бриош или за саварини с масло и я поръсете с брашно (при формата за саварини втасва по-бързо). Оформете тестото на осем малки топки. Сложете ги във формата и ги оставете да втасат на топло място (фурна, настроена на 35°C) за 3 часа, докато формата се запълни. Покрийте тестото със смес от жълтъци и мляко и печете на 180°C за 25 минути

Съвет: добавете парченца шоколад или захаросани плодове за вкусен бриош.



купа



приставка за
тесто

Френски хляб

За приблизително
800 г готов хляб:

- 1 кг брашно
- 600 мл хладка вода
- 20 г суха мая
- 20 г сол

Сложете брашното, солта и маята в купата от неръждаема стомана. Поставете приставката за месене и капака и включете за няколко секунди на минимална скорост и добавете хладката вода през отвора в капака за 1 минута. След това превключете на скорост 2 и месете за 7 минути. Оставете да се меси 8 минути, след това оставете тестото да почине около половин час. Разделете тестото на две и работете ръчно с една топка. Поставете топката тесто в намазана с масло и поръсена с брашно плитка тава. Оставете да втасва на топло място за около час. Загрейте фурната на 240°C. С остър нож направете разрези по повърхността на хляба и намажете с хладка вода. Поставете малък съд с вода във фурната, тъй като това помага на хляба да направи златиста коричка. Печете 40 минути при 240°C.



купа



приставка за
тесто

Зърнен хляб

За приблизително
800 г готов хляб:

- 750 г пълнозърнесто брашно
- 420 мл хладка вода
- 15 г суха мая
- 15 г сол
- Овесени люспи за отгоре

Сложете брашното, солта и маята в купата от неръждаема стомана. Поставете приставката за тесто и капака. Включете уреда на минимална скорост и добавете вода през отвора на капака за 1 минута. След това превключете на скорост 1 и месете за 7 минути. Покрийте тестото с кухненска кърпа и оставете да престои на топло място за 15 минути. Разделете тестото на две части и ги поставете на набрашнена повърхност. С ръце сплескайте тестото на квадрат. Сгънете ъглите към центъра, а след това сплескайте тестото с юмрук. Повторете. Оформете продълговат хляб. Поставете хляба във форма с дължина 25 см. Леко навлажнете повърхността му и поръсете с овесени люспи. Покрийте тестото с влажна кухненска кърпа и оставете да втасва 1 час на топло място. След това направете по дължината на хляба разрез, дълбок 1 сантиметър. Поставете хляба в предварително загрята на 240°C фурна, заедно с малък съд с вода, за да се образува хубава, златиста коричка. Гответе за 30 минути. Извадете хляба от формата и го оставете да изстине върху решетка.

Съвет: направете малки рулца за гостите. Поръсете ги с маково семе или сусам.



х 6/8



купа



теленa
бъркалка

Шоколадов мус

- 200 г готварски шоколад
- 100 г захар
- 50 г масло
- 6 яйца

Начупете шоколада на парчета. Сложете парченцата шоколад в смесителната купа, заедно с нарязаното на парчета масло. Разтопете в микровълновата фурна за около 1 минута. Разбийте белтъците на сняг в купата от неръждаема стомана, като поставите телената бъркалка и капака и включите на максимална скорост за минута и половина. Без да спирате машината, добавете захарта и разбивайте за още приблизително 1 минута. Загладете сместа от шоколад и масло с фината бъркалка и добавете 4 жълтъка, като бъркате непрекъснато. Прибавете пълна лъжица разбит белтък към сместа и бъркайте енергично, за да се отпусне сместа. След това внимателно добавете останалите разбити белтъци към шоколадовата смес. Поставете в хладилника за няколко часа.

Съвет: добавете ситно настъргана кора от портокал към разбитите белтъци.



х 8/10



купа



приставка за
разбъркване

Торта от моркови с глазура

За тестото:

- 130 г кафява захар
- 120 мл слънчогледово олио
- 4 яйца
- Кората и сокът на 1 портокал
- 240 г брашно
- 10 г бакпулвер
- 2 щипки канела на прах
- 250 г настъргани моркови
- 50 г счукани орехи
- 50 г стафиди

За глазурата:

- 100 г разтопено масло
- 150 г крема сирене с 25% масленост
- 100 г пудра захар

Подгответе тестото: Загрейте фурната на 180°C. В купата от неръждаема стомана, като поставите приставката за разбъркване, добавете кафявата захар, олиото, яйцата и кората от портокал; поставете капака и бъркайте на скорост 4 за 1 минута. Добавете брашното, маята и канелата, след това отново разбъркайте на скорост 3 за 1 минута. Завършете като към сместа добавите морковите, орехите и стафидите и разбъркайте на максимална скорост за 30 секунди. Намазнете и поръсете с брашно кръгла форма за кекс, изсипете сместа и печете за 45 минути на 180°C.

Подготовка на глазурата: През това време поставете купата от неръждаема стомана и приставката за разбъркване. Добавете разтопеното масло, крема сиренето и пудра захар, разбъркайте на скорост 3 докато се получи гладка глазура. Поставете в хладилника.

Когато тортата от моркови е напълно охладена, разстелете глазурата отгоре на тортата с помощта на шпатула.

Съвет: можете да декорирате Вашата торта с кокосови стърготини.



Ванилови макарони (сладки)

За частите на макароните:

- 200 г пудра захар
- 200 г смлени бадеми
- 2 x 80 г белтъци
- 200 г фина захар
- 75 мл вода

• ½ шушулка ванилия

За муселиновия крем:

- 500 мл мляко
- 6 жълтъка
- 125 г захар
- 100 г масло
- 20 г брашно
- 30 г царевично брашно
- ½ шушулка ванилия

Подготовка на сместа за макароните: Смесете 200 г пудра захар и 200 г смлени бадеми в кухненски робот. Тази смес се нарича „tant pour tant“. Пресейте „tant pour tant“ и оставете настрана. Оставете водата и фината захар да заврат в касерола без да разбърквате; използвайте термометър, за да проверявате температурата на сироп, която не трябва да надвишава 115°C. В купата от неръждаема стомана прикрепете телената бъркалка и разбийте 80 г белтъци на сняг на скорост 6 и увеличете скоростта на максимална степен, когато температурата на сироп достигне 105°C. Спрете да готвите сироп, когато достигне 115°C и го изсипете на тънка струя върху втвърдените белтъци в купата от неръждаема стомана. Продължете да разбивате сместа за 6 минути, така че получената смес за целувки да се охлади малко. Добавете останалите неразбити белтъци (80 г) към сместа „tant pour tant“, която оставихте настрана, и бъркайте, докато стане гладка. Срежете шушулката ванилия наполовина, остържете семената от едната половина и ги добавете към тази смес. Смесете около една трета от сместа за целувки с марципана, използвайки гъвкава шпатула, за да го отпуснете малко, а след това добавете остатъка от сместа за целувки, докато извършвате т. нар. „macarooning“. Това означава да ги смесвате с помощта на шпатула, повдигайки нагоре от дъното, за около 1 минута. Поставете сместа в 8 мм шприц. Покрийте плитка тава с хартия за печене. Като използвате шприц, шприцвайте сместа в малки и еднакви топки във формата на орехи, разположени на еднакви разстояния в тавата за печене. Внимателно намокрете долната страна на тавата за печене и оставете да изсъхне на стайна температура за около 30 минути. Загрейте фурната предварително на 150°C. Печете за 14 минути, след това поставете хартията за печене на навлажнената работна повърхност, така че частите за макароните да могат да се махнат по-лесно.

Подготовка на ваниловия муселинов крем: Загрейте млякото на слаб котлон, добавете семенцата ванилия от другата част на шушулката. В купата от неръждаема стомана с помощта на фината бъркалка с няколко края разбийте жълтъците със захарта за 2 минути на максимална скорост, след това добавете брашното и царевичното брашно и разбъркайте отново за 1 минута на скорост 4.

Изсипете горещото мляко при сместа, смесете с ръчна бъркалка и оставете всичко на тих огън за около 3-4 минути, разбъркайки непрекъснато, докато кремът се сгъсти. Махнете от огъня и смесете с нарязаното масло Изсипете крема в херметично затворен съд и го поставете в хладилника за минимум 1 час и 30 минути.

Сглобяване: Напълнете 8 мм шприц с ваниловия муселинов крем и напълнете половината от частите на макароните. Съединете макароните с оставащите части и съхранявайте в херметично затворен съд.

Съвет: Можете да замените ванилията с малиново желе и да добавите розов оцветяващ гел за храна към сместа за частите на макароните.



х 10/12



купа



приставка за
разбъркване

Американски лимонов чийзкейк

За основата на чийзкейка:

- 180 г обикновени бисквити

- 90 г разтопено масло
- 20 г фина захар

За заливката:

- 900 г обикновено крема сирене с 25% масленост

- 260 г фина захар

- Щипка сол

- 70 г брашно

- Кората и сокът на един лимон

- 600 г гъста сметана с 30% масленост

- 8 яйца

- 1 ч.л. ванилов екстракт

Приготвяне на основата: Загрейте фурната на 180°C, след това смачайте бисквитите на трохи в купа. Смесете със захарта и разтопеното масло. Покрийте дъното на 28 см кръгла форма за печене на кекс и поставете във фурната за 12 минути. Махнете формата и загрейте фурната на 210°C.

Приготвяне на заливката: В купата от неръждаема стомана с прикрепен миксер добавете крема сиренето, захарта, солта, брашното, лимона, поставете капака и бъркайте на скорост 1 за 30 секунди. След това добавете сметаната, яйцата и ванилията и бъркайте на скорост 1 за 30 секунди. Повдигнете главата на уреда, остържете страните с шпатула, затворете и разбъркайте отново на скорост 3 за 1 минута.

Намазнете с масло формата от страни и изсипете сместа върху основата за чийзкейка. Печете за 10 минути на 210°C и след това намалете температурата на фурната на 120°C за 1 час. Оставете чийзкейка да почива във фурната, след това го сложете в хладилник за минимум 3 часа.

Съвет: можете да замените бисквитите с начупени джинджифилови курабийки.



купа



телена
бъркалка

Малинови желирани бонбони

За около 70 кубчета желирани бонбони:

За желираните бонбони:

- 500 г + 35 г фина захар

- 70 г глюкоза

- 150 мл вода

- 12 големи листа желатин

- 180 г белтъци

- 100 г малинов пулп

- Захарен термометър

За покритието:

- 50 г царевично брашно

- 60 г пудра захар

Сложете желатина да потъне в студена вода. Добавете 500 г фина захар, глюкозата и водата в голяма касерола на силен огън. През това време изсипете белтъците и 35 г захар в купата от неръждаема стомана, със закрепена телена бъркалка. Когато сиропът в тигана достигне 110°C, включете машината на скорост 6, за да получите гъста смес за целувки. Когато сиропът е на 130°C, изключете котлона и смесете с изцедените листа желатин, след това изсипете сместа върху втвърдените белтъци. Включете на скорост 4, след това постепенно прибавяйте плодovия пулп. Оставете да се смеси, докато сместа се охлади и стане сравнително гъста. Изсипете сместа в намазнена правоъгълна форма и оставете да престои поне 1 час в хладилник. Нарезете желираните бонбони на малки кубчета и ги покрийте със сместа за глазура от захар и царевично нишесте. Оставете ги да изсъхнат на решетка.



x 10/12

съда

приставка за
разбъркванетелена
бъркалка

Торта „Червено кадифе“

Приготвяне на тортата: Започнете с предварително загряване на фурната на 175°C. Поставете съставките за тестото в купата от неръждаема стомана, с прикрепена телена бъркалка към нея. Поставете капака на уреда и разбивайте за 30 секунди на минимална скорост; след това смесвайте за 3 минути с постепенно увеличаване на скоростта от 2 до 4. Разделете сместа в две форми за пандишпан, покрити с хартия за печене, загладете отгоре и печете за 25 до 30 минути. Оставете да се охладят за 10 минути. Сложете решетка отгоре на формата за кекс и ги обърнете внимателно. Оставете да се охладят напълно, след това покрийте с фолио. Замразете за минимум един час, за предпочитане цялата нощ.

Приготвяне на глазурата: В купата от неръждаема стомана с прикрепена бъркалка разбийте прясното сирене и захарта с постепенно увеличаване до скорост 4 за 30 секунди: сместа трябва да е гладка и кремообразна, но не и течна. Добавете охладената сметана и ванилията и разбийте на скорост 3 за 30 секунди, след това на максимална скорост за 2 минути.

Сглобяване: Срежете и двете студени торта на два диска и разстелете глазура на вътрешните части. Поставете блатовете на тортата и глазурата последователно и покрийте горната част с тънък пласт глазура. Поставете тортата в хладилника за 10 минути и след това я покрийте с останалата част от глазурата.

За тестото:

- 300 г фина захар
- 250 г брашно
- 240 мл мляко
- 1 с.л. бял оцет или лимонов сок
- 120 г масло
- 12 г неподсладено какао на прах (горчиво какао)
- 2 големи яйца
- 1 пакетче бакпулвер
- 1 ч.л. ванилова есенция
 - 1 ч.л. сол
 - 2 ч.л. червен оцветяващ гел за храна

За глазурата:

- 460 г крема сирене
- 180 мл бита сметана
- 120 г много гладка пудра захар
- 1 ч.л. ванилова есенция





x 6/8

купа



приставка за
разбъркване



теленa
бъркалка

Пай „Лимонова целувка“

Приготвяне на тестото: Сложете брашното, нарязаното на кубчета студено масло, смлените бадеми, захарта и солта в купата от неръждаема стомана, като поставите приставката за разбъркване. Поставете капака на уреда и го включете на скорост 2 за 2 минути. Когато сместа се е смяляла на фина текстура, добавете яйцето през отвора на капака и оставете да се върти за около минута. Спрете уреда, щом тестото стане на топка. Оставете топката тесто да престои един час в хладилника, покрита с прозрачно домакинско фолио.

Приготвяне на заливката: Измийте и подсушете лимоните. Настържете кората и изцедете сока. Сложете яйцата, захарта, лимоновия сок, лимоновата кора и разтопеното масло в купата от неръждаема стомана, като поставите телената бъркалка и капака. Включете уреда на скорост 4 до получаване на еднородна смес. Загрейте фурната на 210°C. Намазнете 28 см форма за печене на пай (гарт). Разстелете тестото, така че дебелината му да е 4 мм, и прободете с вилица. Покрийте с хартия за печене и сух боб. Печете без плънка за 15 минути. Махнете хартията за печене и сухия боб. Излейте плънката върху основата на пая и продължете да печете 25 минути на 180°C.

Приготвяне на сместа за целувки: Разбийте белтъците на сняг в купата от неръждаема стомана, като поставите телената бъркалка и капака и включите на максимална скорост. Добавете 80 г захар, докато продължавате да разбивате. Намалете на скорост 5 и добавете пудра захар, след това включете на максимална скорост за 15 секунди. Когато паят се изпече, го покрийте със сместа за целувки, като използвате лъжица. Върнете пая във фурната за няколко минути, докато сместа за целувки леко покафене.

За тестото:

- 250 г брашно
- 125 г масло

- 30 г смлени бадеми
- 80 г пудра захар
- 1 яйце
- Щипка сол

За заливката:

- 6 яйца
- 300 г захар
- 3 необработени с осъх лимона
- 50 г разтопено масло

За сместа за целувки:

- 3 белтъка
- 80 г пудра захар
- 80 г захар
- Щипка сол





купа



теленa
бъркалка

Ягодова торта с крем

BG

За пандишпанената торта:

- 4 яйца
- 125 г фина захар
- 125 г брашно

За муселиновия крем:

- ½ л мляко
- 250 г захар
- 4 яйца
- 70 г брашно
- 250 г размекнато масло
- 1 шушулка ванилия
- 40 г кирш*
- 500 г ягоди
- 1 ринг за торта
- Марципан
- Пудра захар

Приготвяне на пандишпанената торта: Загрейте предварително фурната на 210°C. В купата от неръждаема стомана прикрепете телената бъркалка, разбийте яйцата и захарта на максимална скорост за 5 минути, докато се получи бяла смес. Спрете уреда, след това добавете брашното на ръка, загъвайки нагоре от дъното на купата с шпатула. Покрийте 40 x 30 см форма за печене с хартия за печене. Изсипете сместа в покритата форма и загладете с шпатула, след това изпечете за 7 минути. Оставете да се охлади и срежете на 2 еднакви пандишпанени диска с помощта на ринг за торта.

Приготвяне на муселиновия крем: Срежете наполовина шушулката ванилия и изстържете семенцата ванилия. Изсипете млякото в касерола, заедно с 125 г захар и семенцата ванилия. Нека тази смес заври. През това време изсипете 125 г захар и яйцата в купата от неръждаема стомана, прикрепете телената бъркалка и разбийте за 2 минути на максимална скорост. Добавете брашното и разбийте отново за 30 секунди на скорост 4. Добавете ¼ от врелото мляко в яйцата и разбийте за 30 секунди на скорост 2. Изсипете тази смес в касерола с останалото мляко и загрейте на среден огън, като разбивате периодично на ръка, докато се получи гъст крем. Когато кремът се е сгъстил, изсипете го в купа, покрийте я с фолио и я оставете да се охлади на стайна температура за 1 час. Измийте и подсушете купата от неръждаема стомана. Добавете крема, който бяхте оставили настрана, и разбийте на скорост 6. След 1 минута намелете работата на скорост 3 и постепенно добавете размекнатото масло на парчета. Продължете с разбиването за 30 секунди, докато се получи гладка смес. Добавете кирша към приготвянето и смесете за още 30 секунди на скорост 6.

Сглобяване: Покрийте металния ринг за торта с хартия за печене. Поставете 1 от 2-та пандишпанени диска на дъното на ринга за торта и оставете другия, за да го поставите отгоре на тортата. Срежете ягодите на половинки и ги поставете по периферията на ринга, с отрязаната част навън. Сложете една трета от крема вътре в ринга и я разпръснете навън добре. Добавете нарязаните ягоди и след това сложете тънък слой крем отгоре. Завършете с поставяне на втория пандишпанен диск отгоре на яagodовата торта с крем. Покрийте яagodовата торта с крем с фолио и я поставете в хладилник за 24 часа. Извадете тортата с крем от хладилника 30 минути преди поднасяне, за да завършите декорацията. За да декорирате тортата, разточете марципан на работния плот, за предпочитане е плотът да е поръсен с пудра захар. Изрежете диск от марципана с размера на ринга за торта и го поставете отгоре на яagodовата торта с крем.

Съвет: декорирайте Вашата яagodова торта с крем с няколко ягоди.

* Злоупотребата с алкохол може сериозно да навреди на здравето Ви - консумирайте отговорно.



Кофички тирамису

- 3 чаши силно кафе
- 3 яйца
- 1 кутия пандишпанови пръчици
- 75 г фина захар
- 1 супена лъжица Amaretto
- 250 г маскарпоне
- Малко горчиво какао на прах

Отделете жълтъците от белтъците. В купата от неръждаема стомана разбийте яйцата и захарта с фината бъркалка с няколко края на максимална скорост за 2 минути, докато се получи бяла смес. Добавете маскарпоне и разбийте отново на максимална скорост за 2 минути. Поставете крема в купа и го отделете настрана. Измийте и подсушете купата от неръждаема стомана и бъркалката. Изсипете белтъците в купата от неръждаема стомана и закрепете балонната бъркалка. Разбийте белтъците на сняг, разбивайте за 30 секунди на скорост 6, добавете 1 ч.л. захар и разбийте отново за минута и половина на максимална скорост. Внимателно изсипете разбитите на сняг белтъци в крема с маскарпоне, като използвате шпатула.

Сглобяване: Смесете супената лъжица Amaretto със силното кафе. Потопете няколко пандишпанови пръчици в кафето и след това ги сложете на дъното на стъклен съд като първи слой. Поставете слой от крема, след това отново слой от потопени пандишпанови пръчици. Повтаряйте, докато стъкленият съд се напълни, като завършите със слой крем. Поръсете с какао на прах и поставете стъкления съд в хладилник за минимум 12 часа.

Съвет: Заменете кафето с плодов сок и добавете пресен плод за лек десерт.

* Злоупотребата с алкохол може сериозно да навреди на здравето Ви - консумирайте отговорно.



Летни плодове pavlova

- 4 белтъка
- Щипка сол
- 90 г фина захар
- 90 г пудра захар
- 3 г ванилов екстракт
- 1/2 ч.л. оцет
- 6 г царевично брашно
- 284 мл гъста заквасена сметана
- 40 г фина захар
- 450 г ягоди или малини

Приготвяне на сместа за целувки: Загрейте фурната на 110°C. Добавете белтъците и сол в купата от неръждаема стомана, със закрепена балонна бъркалка. Разбийте на максимална скорост за 2 минути и половина. Без да спирате машината, добавете фина захар и оставете да се разбива, докато сместа стане плътна. Намалете на скорост 4 и добавете царевично брашно и пудра захар, след това включете на максимална скорост за 15 секунди. Използвайте 10 см ринг, за да разделите сместа на 8 целувки, изравнени с opakото на лъжица. Изпечете за около 1 час и 15 минути. Изключете фурната и оставете целувките за 1 час. Поставете ги на решетка без хартия за печене.

Приготвяне на битата сметана: Почистете купата и бъркалката, след това ги върнете на място на машината. Изсипете сметаната и захарта в купата и разбийте на скорост 5 за 30 секунди, като внимателно наблюдавате кога сметаната ще се втвърди. Оставете сметаната на хладно място, докато дойде време за използването ѝ.

Сглобяване: Поставете целувката на поднос, покрийте я с бита сметана и добавете отгоре плод. За още по-добри целувки pavlova, поставете в хладилник за 1 час преди поднасяне.



купа

приставка за
разбъркванетелена
бъркалка

Кексчета с малини и бял шоколад

За направата на
24 кексчета:

За тестото:

- 340 г брашно
- 300 г фина захар
- 300 г меко масло
- 6 яйца
- 11 г бакпулвер
- 90 мл пълномаслено мляко

• 1 ч.л. ванилов екстракт

• 200 г парчета замразени малини

За глазурата:

• 120 г белтъци

• 130 г фина захар

• 230 г размекнато масло

• 200 г бял шоколад

• 4 с.л. рапично олио

• Хартиени опаковки за палачинки

• Форми за мъфини или кексчета

Приготвяне на тестото: Загрейте фурната предварително на 180°C. В купата от неръждаема стомана с прикрепена бъркалка добавете брашното, маята, захарта, яйцата, ванилията, маслото и млякото в купата. Поставете капака и разбийте на скорост 1 за 30 секунди и след това на скорост 4 за 2 минути. Завършете с добавяне на парченцата малини и разбъркайте на минимална скорост 3 за 15 секунди. Поставете хартиена опаковка за кексчета във всеки мъфин и напълнете до 2/3 със сместа. Изпечете за 15 минути на 180°C и след това оставете да се охладят напълно.

Приготвяне на глазурата: Разтопете белия шоколад заедно с рапичното олио в микровълновата фурна на слаба температура. Оставете белтъците и захарта на водна баня и разбийте с ръчен миксер, докато сместа удвои обема си и стане лъскава. Сложете тази смес в купата от неръждаема стомана, със закрепена балонна бъркалка; поставете капака и разбийте на скорост 10 за 2 минути, докато на бъркалната се оформят меки върхове. След това добавете размекнатото масло и разбийте на скорост 12 за 30 секунди. Махнете капака на уреда, остържете вътрешните страни на купата с помощта на шпатула и добавете разтопения бял шоколад. Разбъркайте за последен път на скорост 12 за 30 секунди. Поставете глазурата в шприц със звездовиден накрайник и декорирайте напълно охладените кексчета.

Съвет: погледете се и декорирайте своите кексчета със захарни перли или шоколадови пръчици





x 8



купа

теленa
бъркалка

Royal chocolate

За бисквитата:

- 45 г смлени бадеми
- 10 г настърган кокос
- 20 смлени лешници
 - 50 г пудра захар
 - 20 г брашно
 - 80 г белтъци (3 малки яйца)
 - 50 г захар

За хрупкавата пралина:

- 240 г пралина с шоколад
- 140 г дантелени палачинки
- 200 г шоколадов кувертюр
- Сладкарски ринг, 26 см диаметър

За шоколадовия мус:

- 90 г мляко
- 3 листа желатин
- 90 г натурален шоколад
- 50 г млечен шоколад
- 250 г бита сметана, 30% мазнини

Приготвяне на бисквитата: В купа смесете пудрата захар, брашното, смлените бадеми и лешници и кокоса. Прехвърлете белтъците в купата от неръждаема стомана и закрепете телената бъркалка. Разбийте на максимална скорост, докато белтъците станат на сняг. Постепенно добавяйте захар, за да се получи твърда смес за целувки. Добавете сухата смес и внимателно разбъркайте с шпатула. Поставете сместа в шприц. Шприцвайте диск с дебелина 1 см и диаметър 25 см върху тава за печене, покрита с хартия за печене и поръсена с пудра захар. Изпечете за около 15 минути на 170°C.

Приготвяне на хрупкавата пралина: Разтопете шоколада в микровълновата със супена лъжица рапично олио. Начупете дантелените палачинки и смесете с разтопения шоколад. Разстелете слой 5 мм от сместа между 2 листа хартия за печене и сложете в хладилник. Когато бисквитата се е охладила, пригответе шоколадовия мус: разтопете натуралния и млечния шоколад в микровълновата фурна. В касерола заврете млякото и предварително натопения желатин (потопете го в студена вода за около 10 минути и после го изстискайте, за да омекне). Изсипете горещото мляко върху разтопения шоколад и ги разбъркайте добре с помощта на ръчна бъркалка, докато се получи гладка смес. Оставете да изстине. Изсипете битата сметана в много студена купа от неръждаема стомана. Уверете се, че купата от неръждаема стомана е много студена, след това изсипете течния крем. Поставете фината бъркалка с няколко края и капака, разбийте за 2 минути на скорост 6, след това 30 секунди на максимална скорост. Добавете битата сметана към шоколада и внимателно разбъркайте сместа, за да се получи шоколадов мус.

Сглобяване: Поставете бисквитения диск на дъното на ринга, предварително покрит с хартия за печене, за да е по-лесно обръщането. Изрежете диск от хрупкавата пралина с диаметър на бисквитата и сложете върху нея. Заменете ринга около бисквитата и завършете с добавяне на шоколадовия мус. Уверете се, че мусът е напълно загладен и сложете тортата в фризера за минимум 12 часа. Преди поднасяне, обърнете тортата на решетка за торта и покрийте с шоколадова глазура, затоплена в микровълновата фурна. След 5 минути прехвърлете тортата на поднос и оставете да се размразява 2 часа преди поднасяне.





купа



приставка за
тесто

Тесто за пица

За 4 пици:

- 600 г брашно
- 320 мл хладка вода
- 4 с.л. зехтин
- 12 г суха мая
- Сол

Сложете брашното, зехтина, маята и солта в купата от неръждаема стомана и поставете приставката за месене. Поставете капака. Превключете на скорост 2. Изсипете хладката вода и оставете да се разбърква за 2 минути, докато тестото стане на топка. Оставете да втаса до удвояване на обема. Разточете и използвайте според нуждите.



х 6



купа



приставка за
разбъркване

Солен кекс

- 200 г брашно
- 4 яйца
- 11 г бакпулвер
- 100 мл мляко
- 50 мл зехтин
- 12 сушени домати
- 200 г сирене фета
- 15 зелени маслини без костилки
- Щипка кърри на прах (опционално)
- Сол и черен пипер

Загрейте фурната предварително на 180°C. Намазнете и поръсете с брашно форма за хляб. В купата от неръждаема стомана с прикрепена бъркалка и капак, смесете заедно брашното, яйцата и маята, като започнете на скорост 2 и увеличете на скорост 4 за 30 секунди. Добавете зехтина и студеното мляко и разбъркайте всичко за 2 минути. Превключете на минимална скорост и добавете сушените домати, сиренето фета, зелените маслини (нарязани на парчета) и кърри на прах. Овкусете със сол и пипер. Изсипете сместа във формата и сложете във фурната за 45 до 60 минути, в зависимост от фурната. Прободете с нож, за да проверите дали е изпечен.

Съвет: заменете сиренето фета с моцарела и добавете няколко накълцани листенца босилек.

