

Tefal®

EN	02
BG	14
CS	26
HU	38
RO	50
SK	62
HR	74
PL	86
RU	98

EN - Conversion table temperatures / thermostat

BG - Таблица за преизчисляване на температурите/термостат

CS - Tabulka převodů teplot / thermostat

HU - Átszámítási táblázat: hőmérséklet / hőszabályozó

RO - Tabel de conversie a temperaturilor / thermostat

SK - Prevodná tabuľka teplôt / thermostat

HR - Tablica za pretvorbu temperature / thermostat

PL - Tabela z przelicznikiem temperatur / thermostat

RU - таблицы пересчета температуры приготовления

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



ESSENTIAL PATISSERIE

Chantilly cream	3
Waffle batter	3
Crepes batter	3
Cereal bread	4
White bread	4
Brioche	5



GOURMET SNACKS

Tomato juice with basil chantilly	6
Shortcrust pastry	6
Guacamole	7
Mayonnaise	7



EXCEPTIONAL MOMENTS

Molten chocolate cake	8
Lemon meringue tart	9
Choux pastry	10
Fruit clafoutis	10
Fruit milkshake	11
Chocolate mousse	11



SAVOURY MOMENTS

Savoury loaf	12
Pizza dough	12
Courgette gratin	13
Meatballs	13

Chantilly cream

- 25 cl very cold liquid crème fraîche
- 50 g icing sugar



x 6/8



Bowl



Whisk

Put the crème fraîche and the icing sugar in the stainless steel bowl fitted with the kneader and the lid. Run the appliance on speed 4 for two minutes, then on maximum speed for three and a half minutes.



Waffle batter

For 24 waffles:

- 250 g plain flour
- 15 g fresh baker's yeast
- 2 eggs
- 1 pinch salt
- 400 ml milk
- 125 g softened butter
- 1 sachet vanilla sugar (or a few drops of vanilla extract)



Blender

Mix the baker's yeast in a little lukewarm milk. Fit the blender bowl to the appliance, and add the eggs, salt, vanilla sugar, remaining milk, butter and the yeast mixture. Lock the lid. Run the appliance on speed 4 and gradually add the flour through the measuring cap opening in the lid. If necessary, use the Pulse function for a few seconds to improve the integration of the flour into the batter. Run the appliance for about two minutes, until the batter is smooth. Allow to rest for an hour before making the waffles.



Tip: Serve the waffles with chantilly cream, chocolate sauce, etc.

Crepe batter

For 20 crepes:

- 750 ml milk
- 375 g flour
- 4 eggs
- 40 g sugar
- 100 ml oil
- 1 tablespoon orange flower water or flavoured alcohol



Blender

Put the eggs, oil, sugar, milk and selected flavouring into the blender bowl. Select speed 2 and run the appliance for a few seconds. Then add the flour through the opening in the measuring cap and allow to run for one and a half minutes. Allow the batter to rest for at least an hour at room temperature before making the crepes.





Cereal bread

For one loaf
approximately 800 g:

- 500 g cereal bread flour
- 285 ml lukewarm water
- 10 g dried baker's yeast*
- 10 g salt
- Oat flakes for topping

Tip: Make little rolls for guests. Sprinkle them with poppy or sesame seeds.



Bowl



Kneading hook

Put the flour, salt and baker's yeast in the stainless steel bowl. Fit the kneader and the lid. Run the appliance for a few seconds on speed 1 to mix. Then add water through the opening in the lid. Knead for eight minutes. Cover the dough with a tea towel and leave to rest for 15 minutes in a warm place. Next place the dough 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 the operation again. Shape a long loaf. Put the resulting 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 60 minutes in a warm place. Then make a cut 1 cm 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 form a nice golden crust. Cook for about 30 minutes. Remove the loaf from the tin and leave to cool on a wire rack.

* in UK use dried yeast labeled 'Easy Bake' or 'Fast Action'



White bread

For one round loaf of
800 g:

- 500 g white bread flour
- 300 ml lukewarm water
- 10 g dried baker's yeast*
- 10 g salt

Tip: Baker's yeast should never come into direct contact with either sugar or salt, which prevent the yeast from acting.



Bowl



Kneading hook

Put the flour, salt and dried yeast into the stainless steel bowl. Fit the kneader and the lid and run for a few seconds on speed 1. Add the lukewarm water through the opening in the lid. Knead for eight minutes. Allow the dough to rest at room temperature for around half an hour. Then work the dough by hand into a ball. Place the ball of dough on a buttered, floured baking sheet. Allow to rise for a second time at room temperature 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. Put a small container full of water into the oven: this helps the bread to form a golden crust. Bake for 40 minutes at 240 °C.

* in UK use dried yeast labeled 'Easy Bake' or 'Fast Action'



Brioche

- 250 g white bread flour
- 5 g salt
- 25 g sugar
- 100 g butter
- 2 whole eggs and 1 egg yolk
- 3 tablespoons lukewarm milk
- 2 tablespoons water
- 5 g dried baker's yeast*



x 6



Bowl



Kneading hook

Put the flour into the stainless steel bowl, and create two hollows: put the salt in one, and the yeast, sugar, lukewarm milk and water in the other. The salt and yeast should not be added together because the yeast reacts badly to contact with salt. Add the eggs, and fit the kneader and lid. Select speed 1 and knead for 15 seconds, then on speed 2 for two minutes 45 seconds. Without stopping the appliance, incorporate the butter within one minute, which should not be too soft (leave it at room temperature for half an hour before using). Continue kneading for five minutes on speed 2, then five minutes on speed 3. Cover the dough and leave it to rise for two hours at room temperature, then work the dough vigorously by hand by slapping it into the bowl. Cover the dough and leave to rise for a further two hours in the refrigerator; work the dough by hand again by slapping it into the bowl. Then cover with cling film and leave the dough to rise overnight in the refrigerator. The next day, butter and flour a brioche tin. Shape the dough into a ball. Place it into the tin and leave to rise in a warm place until the dough has filled the tin (two to three hours). Put it into the oven at 180 °C and leave to cook for 25 minutes.



Tip: Add chocolate chips or glacé fruit.

* in UK use dried yeast labeled 'Easy Bake' or 'Fast Action'



Tomato juice with basil chantilly

For 8 verrines:

- 4 tomatoes
- 2 red peppers
- 14 large basil leaves
- 4 tablespoons olive oil
- 2 tomato vinegar
- 200 ml whole liquid cream*, very cold
- salt and pepper

Tip: Replace the basil with chives.



Juice extractor



Bowl



Whisk

Cut the tomatoes, red peppers and six large basil leaves into pieces. Put them through the juice extractor. Add the vinegar and three tablespoons of olive oil, and pour 150 ml of water into the feed chute to «rinse» the juice extractor basket and collect the rest of the juice. Stir the tomato juice, adding salt and pepper to taste. Pour the liquid cream, a tablespoon of olive oil and the rest of the chopped basil into the bowl. Season. Fit the multi-blade whisk and lid. Whip the mixture for ten minutes, until it forms stiff peaks. Set aside in the refrigerator for 30 minutes. Pour the tomato juice into verrines or small glasses. Place a tablespoonful of basil chantilly on top before serving.

*in UK use whipping cream



Shortcrust pastry

For a tart base of 350 g:

- 200 g plain flour
- 100 g butter
- 50 ml water
- one pinch salt



x 6/8



Bowl



Kneading hook

Put the flour, butter and salt into the stainless steel bowl. Fit the kneader and the lid and run for a few seconds on speed 1. Add the lukewarm water while the appliance is running. Allow the appliance to run until the pastry forms a ball. Allow the pastry to rest in a cool place, covered with cling film, for at least an hour before rolling out and cooking.

Guacamole

- 2 ripe avocados
- 1 tomato
- 1 small onion
- 1 tablespoon lemon juice
- 2 branches parsley
- 1 pinch ground Cayenne pepper
- salt and pepper



X 6



Blender

Peel and de-seed the tomato. Remove the avocado stones. In the blender, put the peeled, chopped onion, tomato cut into large pieces, ground Cayenne pepper, lemon juice, parsley, salt, pepper and the flesh of the two avocados. Run the appliance in pulse mode, then on speed 4. Stop the appliance several times to scrape the bowl with a spatula, then continue to mix until the desired consistency is obtained. For a smooth and even mixture, run the appliance on maximum speed. Set aside in the refrigerator. Serve on toast with aperitifs.

Mayonnaise

- 1 egg yolk
- 1 tablespoon mild mustard
- 1 teaspoon vinegar
- 250 ml olive or sunflower oil
- salt and pepper



Whisk



Bowl

Put the egg yolk, mustard, vinegar, salt and pepper in the stainless steel bowl fitted with the multi-blade whisk and the lid. Select speed 1. Run the whisk and begin to add the oil in a thin trickle. After 10 seconds, increase to maximum speed. Once the oil is incorporated into the mixture, run the whisk for a further 30 seconds.

Tip: Add a grated clove of garlic, if suitable for your recipe. For best results, all the ingredients should be at room temperature.



Molten chocolate cake

- 200 g good quality plain chocolate
- 150 g caster sugar
- 125 g plain flour
- 125 g softened butter
- 4 eggs
- 200 ml liquid cream (whipping cream)
- 100 g ground almonds (optional)
- 1 sachet vanilla sugar (optional)
- 11 g baking powder
- 1 pinch salt



X 8



Bowl



Mixer



Whisk

Preheat the oven to 180 °C. In a bain marie or in the microwave oven, melt the chocolate cut into pieces with 3 tablespoons of water. While stirring, add the butter gradually a little at a time to give a smooth chocolate mixture. Allow to cool. Separate the egg yolks from the whites. Set the egg whites aside. Put the egg yolks, melted chocolate, cream, sugar, vanilla sugar, ground almonds and the rest of the butter in the stainless steel bowl fitted with the mixer and the lid. Run on speed 1 for 20 seconds to mix. Increase to speed 2 and incorporate the flour mixed with the yeast through the opening in the lid. Allow the appliance to run for around two minutes until a smooth dough is obtained. Set aside in a large bowl. Put the egg whites and the pinch of salt in the cleaned stainless steel bowl fitted with the multi-blade whisk. Whisk the whites on speed 5 for one and three-quarter minutes, then on maximum speed for 30 seconds. Using a spatula, carefully incorporate the beaten egg whites into the chocolate mixture. Pour into a buttered, floured cake tin. Cook in the oven at 180 °C for 25 minutes.

Tip: This cake is delicious served with crème anglaise (see recipe for Floating Islands) or scoops of vanilla ice cream.



Lemon meringue tart

For the pastry:

- 250 g plain flour
- 125 g butter
- 30 g ground almonds

- 80 g icing sugar
- 1 egg
- 1 pinch salt

For the topping:

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

For the meringue:

- 3 whites of egg
- 60 g icing sugar
- 1 pinch salt



x 6/8



Bowl



Kneading hook



Whisk



Mixer

Prepare the pastry: Put the flour, cold butter cut into small cubes, ground almonds, sugar and salt in the stainless steel bowl fitted with the kneader and the lid. Run the appliance on speed 1 for ten seconds to mix, then on speed 3. When the mixture looks like breadcrumbs, add the egg through the opening in the lid and allow to run for a further five minutes. Stop the appliance as soon as the pastry forms a ball. Allow 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 press the lemon juice. Put the eggs, sugar, lemon juice and zest and the melted butter in the stainless steel bowl fitted with the mixer and the lid. Run the appliance on speed 1 to speed 4 until the mixture is even. Heat the oven to 210 °C. Butter a 28 cm diameter tart tin or 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: Beat the egg whites with 20 g of icing sugar in the stainless steel bowl fitted with the multi-blade whisk and the lid, on speed 5 for one and a half minutes, then on maximum speed until the whites form stiff peaks. Add the remaining 40 g of icing sugar at the end, continuing to whisk. 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.

Tip: Decorate the top of your tart with lemon slices.



Choux pastry

For 20 large or
40 small choux:

- 300 ml water
- a little salt
- a little sugar
- 120 g butter
- 240 g plain flour
- 6 eggs

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



Bowl



Mixer

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. Allow to cool. After cooling, put the pastry into the stainless steel bowl, and fit the mixer and the lid. Select speed 1 and incorporate the eggs one by one, through the opening in the lid. After total incorporation of the eggs, 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. Allow to cool in the oven with the oven door open. Do not remove from the oven immediately, as you risk the choux sinking. When they are completely cool, fill them with firm whipped cream, ice cream or confectioner's custard.



Fruit clafoutis

- 4 eggs
- 250 ml milk
- 150 g sugar
- 90 g plain flour
- 300g fruit, choice of: apples, pears, cherries, prunes



x 6/8



Blender

Preheat the oven to 180 °C. Prepare the fruit if necessary: peel, core or pit. Cut them into small dice or strips. Butter and flour a 30 cm diameter cake or tart tin. Arrange the prepared fruit in the tin. Put the eggs, milk and sugar into the blender bowl. Select speed 2 and start the appliance. Add the flour gradually through the feed tube. Allow to run for one and a half minutes. Pour this mixture onto the fruit and put in the oven at 180 °C for 40 minutes. Serve warm or cold accompanied by crème anglaise (see recipe for Floating Islands).

Fruit milkshake

Choice of fruit:

- 1 banana or 2 kiwi fruit or 200 g strawberries or raspberries
- 500 ml very cold semi-skimmed milk
- 30 g sugar
- 3 ice cubes



x 6



Blender

Peel the fruit as required. Put all the ingredients in the blender bowl, and mix for one minute on maximum speed. Serve immediately.

Chocolate mousse

- 150 g good quality plain chocolate
- 150 g caster sugar
- 6 eggs



x 6/8



Bowl



Whisk

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

Break the chocolate into pieces. Put the pieces into a small pan with two tablespoons of water. Melt on very low heat, stirring with a wooden spoon. Remove the pan from the heat when the chocolate forms a smooth paste. Add the six egg yolks, stirring constantly. Beat the egg whites until they form stiff peaks with 25 g of sugar in the stainless steel bowl fitted with the multi-blade whisk and the lid, on speed 5 for one and three-quarter minutes. Add the rest of the sugar and whisk on maximum speed for 30 seconds. Add a spoonful of beaten egg whites to the egg/chocolate mixture and mix vigorously to relax the dough. Then carefully incorporate the remaining beaten egg whites into the chocolate mixture. Put into the refrigerator and leave for several hours.



Savoury loaf

- 200 g plain flour
- 4 eggs
- 11g baking powder
- 100 ml milk
- 50 ml olive oil
- 12 sun-dried tomatoes
- 200 g feta cheese
- 15 pitted green olives
- A touch of curry powder (optional)
- Salt and pepper

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



x 6



Bowl



Mixer

Preheat the oven to 180 °C. Butter and flour a loaf tin. In the stainless steel bowl fitted with the mixer and the lid, mix together the flour, eggs and baking powder, starting on speed 1 then increasing to speed 3. Add the olive oil and the milk and mix for one and a half minutes. Reduce to speed 1 and add the dried tomatoes (cut into pieces), cubed feta, green olives (cut into pieces) and curry powder. Season. Pour the mixture into the tin and put into the oven for 30 to 40 minutes, depending on the oven. Pierce with a knife to check that the loaf is cooked.



Pizza dough

- For one pizza:
- 150 g bread flour
 - 90 ml lukewarm water
 - 2 tablespoons olive oil
 - 3g dried baker's yeast*
 - Salt



Bowl



Kneading hook

Put the flour and salt into the stainless steel bowl fitted with the kneader. Fit the lid. Run for a few seconds on speed 2, add the yeast then increase to speed 4. Add the lukewarm water, then the olive oil and allow to run until the dough forms a smooth ball. Allow to rise until the pastry has doubled in volume. Roll out and use according to the recipe.

*in UK use dried yeast labeled 'Easy Bake' or 'Fast Action'

Courgette gratin

- 1 kg courgettes
- 3 eggs
- 250 g crème fraîche
- 100 g gruyère
- Salt, pepper, nutmeg

Tip: For a touch of freshness, add a little mint.



x 6



Vegetable cutter



Bowl



Whisk

Preheat the oven to 220°C. Using the vegetable cutter fitted with the slicing cone, select speed 3 and slice the courgettes. Brown them in a frying pan for 10 minutes. Set to one side. Using the vegetable cutter fitted with the grating cone, grate the gruyère at speed 2. Set aside. Beat the eggs and the crème fraîche in the stainless steel bowl fitted with the multi-blade whisk and the lid. Add the salt, pepper and nutmeg. Select speed 2 and run for 30 seconds. Place half of the courgettes into a buttered oven proof dish and sprinkle with half of the gruyère. Place the remaining courgettes into the dish, and top with the remaining gruyère. Cover the courgettes with the egg, crème fraîche, salt, pepper and nutmeg mixture. Cook in the oven for 25 to 30 minutes at 220 °C. Serve hot.

Meatballs

- 500 g lean beef steak
- 1 level tablespoon plain flour
- 1 medium sized spring onion
- 1 clove garlic
- 3 branches parsley
- Salt and pepper

Tip: Replace the beef with lamb and the parsley with coriander.



x 4



Mincer



Bowl



Mixer

Preheat the oven to 200 °C. Mince the meat on speed 4 with the mincer head fitted with the small hole screen. Put the minced meat and all the other ingredients into the stainless steel bowl. Fit the mixer and the lid and run for one minute on speed 1. Make walnut-sized balls by rolling a small portion of the mixture between your palms. Place the meatballs onto a baking sheet covered in baking parchment. Put into the oven for 25 minutes. Turn the meatballs halfway through cooking time.



ОСНОВНИ СЛАДКАРСКИ ИЗДЕЛИЯ

Сметанов крем „Шантили“	15
Смес за гофрети	15
Смес за палачинки	15
Зърнен хляб	16
Бял хляб	16
Френски хляб бриош	17



ГУРМЕ ЗАКУСКИ

Доматен сок със сметаново-босилков крем	18
Ронливо тесто	18
Гуакамолe	19
Майонеза	19



ИЗКЛЮЧИТЕЛНИ МОМЕНТИ

Шоколадов сладкиш	20
Пай „Лимонова целувка“	21
Парено тесто	22
Плодово клафуте	22
Плодово-млечен шейк	23
Шоколадов мус	23



СОЛЕНИ МОМЕНТИ

Солен кекс	24
Тесто за пица	24
Тиквички на фурна със златиста заливка	25
Кюфтета	25

Сметанов крем „Шантили“

- 250 мл много студена течна заквасена сметана
- 50 г пудра захар



x 6/8



Купа



Телена бъркалка

Сложете сметаната и фината пудра захар в купата от неръждаема стомана, като поставите телената бъркалка и капака. Включете уреда на скорост 4 за две минути, а след това - на максимална скорост за три и половина минути.



Смес за гофрети

За 24 гофрети:

- 250 г обикновено брашно
- 15 г прясна мая
- 2 яйца
- 1 щипка сол
- 400 мл мляко
- 125 г размекнато масло
- 1 пакетче ванилова захар (или няколко капки ванилова есенция)



Блендер кана

Разтворете маята в малко хладко мляко. Монтирайте блендер каната на уреда и добавете яйцата, солта, ваниловата захар, останалото мляко, маслото и сместа с маята. Заклучете капака. Включете уреда на скорост 4 и постепенно добавете брашното през отвора в капака. Ако е необходимо, използвайте пулсиращ режим за секунди, за да се смеси брашното по-добре със сместа. Оставете уреда да работи около две минути до получаване на гладка смес. Оставете да престои един час, преди да направите гофретите.



Съвет: Сервирайте гофретите със сметанов крем „Шантили“, шоколадова заливка и др.

Смес за палачинки

За 20 палачинки:

- 750 мл мляко
- 375 г брашно
- 4 яйца
- 40 г захар
- 100 мл олио
- 1 супена лъжица портокалова вода или ароматизиран алкохол



Блендер кана

Сложете яйцата, мазнината, захарта, млякото и избрания аромат в купата на блендера. Включете уреда на скорост 2 за няколко секунди. След това добавете брашното през отвора в капака и оставете уреда да работи още минута и половина. Оставете сместа да престои поне един час при стайна температура, преди да направите палачинките.





Зърнен хляб

За приблизително 800 г готов хляб:

- 500 г пълнозърнесто брашно
- 285 мл хладка вода
- 10 г суха мая
- 10 г сол
- овесени люспи за отгоре

Съвет: Ако ще посрещате гости, направете малки хлебчета. Поръсете ги с маково семе или сусам.



Купа



Приставка за тесто

Сложете брашното, солта и маята в купата от неръждаема стомана. Поставете приставката за тесто и капака. Включете уреда на скорост 1 за няколко секунди, докато продуктите се смесят. След това добавете водата през отвора в капака. Месете осем минути. Покрийте тестото с кухненска кърпа и оставете да престои на топло място за 15 минути. После поставете тестото върху поръсена с брашно повърхност. С ръце сплескайте тестото на квадрат. Сгънете ъглите към центъра, а след това сплескайте тестото с юмрук. Повторете тази процедура. 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 втаса 60 минути на топло. След това направете по дължината на хляба разрез, дълбок 1 см. Поставете в предварително загрята до 240 °C фурна, заедно с малък съд с вода, за да се образува хубава, златиста коричка. Печете около 30 минути. Извадете хляба от формата и го оставете да изстине върху метална решетка.



Бял хляб

За питка от 800 г:

- 500 г бяло брашно за хляб
- 300 мл хладка вода
- 10 г суха мая
- 10 г сол

Маята не трябва да влиза в пряк контакт със захар или сол, тъй като така тя няма да действа.



Купа



Приставка за тесто

Сложете брашното, маята, солта и сухата мая в купата от неръждаема стомана. Поставете приставката за тесто и капака и включете за няколко секунди на скорост 1. Добавете хладката вода през отвора в капака. Месете осем минути. Оставете тестото да престои при стайна температура около половин час. След това с ръце омесете тестото на топка. Поставете топката тесто в намазана с масло и поръсена с брашно плитка тава. Оставете да втаса втори път при стайна температура 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.



Френски хляб бриош

- 250 г бяло брашно за хляб
- 5 г сол
- 25 г захар
- 100 г масло
- 2 цели яйца и 1 жълтък
- 3 супени лъжици хладко мляко
- 2 супени лъжици вода
- 5 г суха мая*



x 6



Купа



Приставка за тесто

Сложете брашното в купата от неръждаема стомана и направете две вдлъбнатини: сложете солта в едната, а маята, захарта, хладното мляко и водата в другата. 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 15 секунди, след това на скорост 2 за две минути и 45 секунди. Без да спирате уреда, добавете маслото в рамките на една минута, което не трябва да е твърде меко (оставете го на стайна температура за половин час, преди да го използвате). Продължете да месите за пет минути на скорост 2, след това за 5 минути на скорост 3. Покрийте тестото и го оставете да втасва два часа при стайна температура, след това го премесете ръчно, като го удрят енергично в купата. Покрийте тестото и го оставете да втасва още два часа в хладилника. После отново го премесете ръчно, като го удрят в купата. Покрийте тестото с прозрачно домакинско фолио и го оставете да втасва в хладилника една нощ. На следващия ден намажете формата за хляб с масло и я поръсете с брашно. Оформете тестото на топка. Поставете го във формата и го оставете да втасва на топло, докато запълни формата (два-три часа). Сложете във фурна, загрята до 180 °C, и печете 25 минути.

5

Съвет:
Добавете
парченца шоколад
или захаросани
плодове.

Доматен сок със сметаново-босилков крем

За 8 верини:

- 4 домата
- 2 червени чушки
- 14 големи босилкови листа
- 4 супени лъжици зехтин
- 2 супени лъжици доматиен оцет
- 200 мл много студена пълномаслена течна сметана*
- сол и черен пипер

Съвет: Заменете босилека с див чесън.



Сокоизстисквачка



Купа



Телена бъркалка

Нарежете доматиите, чушките и шест големи босилкови листа. Сметелете ги през сокоизстисквачката. Добавете оцета и три супени лъжици зехтин и налейте 150 мл вода в улея за съставки, за да „изплакнете“ кошницата на сокоизстисквачката и да съберете останалия вътре сок. Разбъркайте доматиения сок, като добавяте сол и черен пипер на вкус. Излейте течната сметана, една супена лъжица зехтин и останалата част от накълзания босилек в купата. Овкусете. Поставете телената бъркалка и капака. Разбивайте сместа десет минути, докато стане на сняг. Приберете в хладилника за 30 минути. Налейте доматиения сок във верини или малки чашки. Поставете по една супена лъжица сметаново-босилков крем върху него преди сервиране.

Ронливо тесто

За основа за тарт от 350 г:

- 200 г обикновено брашно
- 100 г масло
- 50 мл вода
- една щипка сол



х 6/8



Купа



Приставка за тесто

Сложете брашното, маслото и солта в купата от неръждаема стомана. Поставете приставката за тесто и капака и включете за няколко секунди на скорост 1. Добавете хладката вода, без да спирате уреда. Оставете уреда да работи, докато тестото стане на топка. Оставете тестото да престои на хладно поне един час, покрито с прозрачно домакинско фолио, преди да разточвате и печете.

Гуакамоле

- 2 узрели плода авокадо
- 1 домати
- 1 малка глава лук
- 1 супена лъжица лимонов сок
- 2 стръка магданоз
- 1 щипка смлян лют червен пипер
- сол и черен пипер



X 6



Блендер кана

Обелете домата и махнете семките. Отстранете костилките на плодовете авокадо. Поставете обеления и накълцан лук, нарязания на едри парчета домати, смления лют червен пипер, лимоновия сок, магданоза, солта, черния пипер и месестата част на двата плода авокадо в блендера. Включете уреда на импулсен режим, а след това - на скорост 4. Спирайте го от време на време, за да обирате сместа от стените на купата с шпатула. Продължете разбъркването до получаване на желаната консистенция. За гладка, равномерна смес използвайте уреда при максимална скорост. Приберете в хладилника. Сервирайте с препечени филийки и аперитиви.

Майонеза

- 1 жълтък
- 1 супена лъжица сладка горчица
- 1 ч.л. оцет
- 250 мл зехтин или слънчогледово олио
- сол и черен пипер



Телена бъркалка



Купа

Сложете жълтъка, горчицата, оцета, солта и черния пипер в купата от неръждаема стомана, като поставите телената бъркалка и капака. Включете на скорост 1. Като бъркате с приставката, започнете да добавяте мазнината на тънка струйка. След 10 секунди преминете на максимална скорост. Щом мазнината се слее със сместа, бъркайте с приставката още 30 секунди.

Съвет: Добавете настъргана скилидка чесън, ако подхожда на рецептата ви. За най-добри резултати трябва всички съставки да са със стайна температура.



Шоколадов сладкиш

- 200 г висококачествен натурален шоколад
- 150 г кубчета захар
- 125 г обикновено брашно
- 125 г меко масло
- 4 яйца
- 200 мл течна сметана (бита сметана)
- 100 г смлени бадеми (по избор)
- 1 пакетче ванилия
- захар (по избор)
- 11 г бакпулвер
- 1 щипка сол



X 8



Купа



Приставка за разбъркване



Телена бъркалка

Загрейте фурната предварително на 180 °C. Разтопете нарязания на парчета шоколад с 3 супени лъжици вода на водна баня или в микровълнова фурна. Като разбърквате, постепенно добавяйте маслото на малки части, за да получите гладка шоколадова смес. Оставете да изстине. Отделете жълтъците от белтъците. Оставете белтъците настрана. Поставете жълтъците, разтопения шоколад, сметаната, захарта, ваниловата захар, смлените бадеми и останалата част от маслото в купата от неръждаема стомана, като поставите приставката за разбъркване и капака. Включете на скорост 1 за 20 секунди, докато съставките се смесят. Увеличете на скорост 2 и добавете смесеното с маята брашно през отвора в капака. Оставете уреда да работи около две минути до получаване на гладко тесто. Оставете настрана в голяма купа. Сложете белтъците и щипка сол в почистената купа от неръждаема стомана, като поставите телената бъркалка. Разбивайте белтъците 1 минута и 45 секунди на скорост 5, а след това - 30 секунди на максимална скорост. С шпатула внимателно добавете разбитите белтъци към шоколадовата смес. Излейте я в намаслена и поръсена с брашно форма за сладкиши. Печете във фурна 25 минути при 180 °C.

3 Този сладкиш се съчетава чудесно с английски крем (вж. рецептата за „Плаващи острови“) или топки ванилов сладолед.



Пай „Лимонова целувка“

За тестото:

- 250 г обикновено брашно
- 125 г масло
- 30 г смлени бадеми
- 80 г пудра захар
- 1 яйце
- 1 щипка сол

За заливката:

- 6 яйца
- 300 г захар
- 3 необработени с восък лимона
- 100 г разтопено масло

За сместа за целувки:

- 3 белтъка
- 60 г пудра захар
- 1 щипка сол



x 6/8



Купа



Приставка за тесто



Телена бъркалка



Приставка за разбъркване

Приготвяне на тесто: Сложете брашното, нарязаното на кубчета студено масло, смлените бадеми, захарта и солта в купата от неръждаема стомана, като поставите приставката за разбъркване и капака. Включете уреда на скорост 1 за десет секунди, докато се смесят продуктите, а след това – на скорост 3. Когато сместа заприлича на галета, добавете яйцето през отвора в капака и оставете уреда да работи още пет минути. Спрете уреда, щом тестото стане на топка. Оставете да престои един час в хладилника, покрито с прозрачно домакинско фолио.

Приготвяне на заливката: Измийте и подсушете лимоните. Остържете кората и изцедете сока им. Сложете яйцата, захарта, лимоновия сок, лимоновата кора и разтопеното масло в купата от неръждаема стомана, като поставите приставката за разбъркване и капака. Включете уреда на скорост 1 и увеличете до скорост 4 до получаване на гладка смес. Загрейте фурната на 210 °C. Намазните 28 см форма за печене на пай (тарт). 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 в блата и продължете да печете 25 минути при 180 °C.

Приготвяне на сместа за целувки: Разбийте белтъците на сняг с 20 г фина пудра захар в купата от неръждаема стомана, като поставите телената бъркалка и капака и включите на скорост 5 за минута и половина, а след това - на максимална скорост, докато белтъците станат на сняг. Накрая добавете оставащите 40 г фина пудра захар, като не спирате да разбивате. 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 покафенее.

Съвет:

Украсете пая с резени лимон.

Парено тесто

За 20 големи или 40 малки еклера:

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

За да направите солени еклерчета, заменете захарта с щипка сол и поръсете еклерите с настъргано сирене, преди да печете.



Купа



Приставка за разбъркване

В тенджерата затоплете водата с маслото, солта и захарта. Оставете да заври и изсипете брашното вътре наведнъж. Разбърквайте с дървена шпатула, докато тестото поеме цялата течност. Оставете да изстине. След това сложете тестото в купата от неръждаема стомана и поставете приставката за разбъркване и капака. Включете на скорост 1 и добавете яйцата едно по едно през отвора в капака. След като яйцата напълно се слеят със сместа, месете тестото още две-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 40 минути при 180 °C. Оставете еклерите да изстинат във фурната с отворена врата. Не ги вадете от фурната веднага, тъй като може да се свият. Когато изстинат напълно, ги напълнете с гъста бита сметана, сладолед или яйчен крем.

Плодово клафути

- 4 яйца
- 250 мл мляко
- 150 г захар
- 90 г обикновено брашно
- 300 г плодове, изберете от: ябълки, круши, череши, сини сливи



x 6/8



Блендер

Загрейте фурната предварително на 180 °C. Подгответе плодовете, ако е необходимо: обелете, премахнете сърцевината или костилките. Нарезжете ги на кубчета или лентички. Намажете с масло форма за кекс или пай с диаметър 30 см и я поръсете с брашно. Подредете подготвените плодове във формата. Сложете яйцата, млякото и захарта в купата на блендера. Включете уреда на скорост 2. Постепенно добавяйте брашното през улея за съставки. Оставете уреда да работи минута и половина. Излейте тази смес върху плодовете и печете 40 минути на 180 °C. Сервирайте топло или студено с английски крем (вж. рецептата за „Плаващи острови“).

Плодово-млечен шейк

Плодове по избор:

- 1 банан или 2 плода киви или 200 г ягоди или малини
- 500 мл много студено полуобезмаслено мляко
- 30 г захар
- 3 кубчета лед



х 6



Блендер

Обелете плодовете, ако е необходимо. Сложете всички съставки в купата на блендера и включете уреда на максимална скорост за една минута. Сервирайте веднага.

Шоколадов мус

- 150 г висококачествен натурален шоколад
- 150 г кубчета захар
- 6 яйца

Съвет: добавете ситно настъргана кора от портокал към разбитите белтъци.



х 6/8



Купа



Телена бъркалка

Начупете шоколада на парчета. Поставете парчетата в тенджерка с две супени лъжици вода. Разтопете на много слаб огън, като разбърквате с дървена лъжица. Махнете тенджерката от огъня, когато шоколадът стане на гладък крем. Добавете шестте жълтъка, като разбърквате постоянно. Разбийте белтъците на сняг с 25 г захар в купата от неръждаема стомана, като поставите телената бъркалка и капака и включите на скорост 5 за 1 минута и 45 секунди. Добавете останалата захар и разбивайте още 30 секунди на максимална скорост. Прибавете лъжица разбит белтък към яйчено-шоколадовата смес и бъркайте енергично, за да се отпусне сместа. След това внимателно добавете останалите разбити белтъци към шоколадовата смес. Приберете в хладилника за няколко часа.



Солен кекс

- 200 г обикновено 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 кърпи на прах (опционално)
- Сол и пипер

Съвет: заменете сиренето фета с моцарела и добавете няколко накълцани листенца босилек.



х 6



Купа



Приставка за разбъркване

Загрейте фурната предварително на 180 °C. Намазните и поръсете с брашно форма за хляб. В купата от неръждаема стомана, с приставката за разбъркване и капака, разбъркайте брашното, яйцата и бакпулвера, като започнете на скорост 1 и след това увеличете до скорост 3. Добавете зехтина и млякото и бъркайте минута и половина. Намалете до скорост 1 и добавете сушените домати (нарязани на парченца), нарязаното на кубчета сирене фета, зелените маслини (нарязани на парчета) и кърпи на прах. Овкусете. Изсипете сместа във формата и сложете във фурната за 30 до 40 минути, в зависимост от фурната. Прободете с нож, за да проверите дали кексът е изпечен.



Тесто за пица

- За една пица:
- 150 г брашно за хляб
 - 90 мл хладка вода
 - 2 с.л. зехтин
 - 3 г суха мая*
 - Сол



Купа



Приставка за тесто

Сложете брашното и солта в купата от неръждаема стомана и поставете приставката за тесто. Поставете капака. Включете за няколко секунди на скорост 2, добавете маята и преминете на скорост 4. Добавете хладката вода, след това – зехтина. Месете, докато тестото стане на гладка топка. Оставете го да втасва, докато обемът му се удвои. Разточете и използвайте според рецептата.

Тиквички на фурна със златиста заливка

- 1 кг тиквички
- 3 яйца
- 250 г закусвена сметана
- 100 г сирене грюер
- Сол, черен пипер, индийско орехче

Съвет: За да има ястието свеж вкус, добавете малко мента.



x 6



Резачка за зеленчуци



Купа



Телена бъркалка

Загрейте фурната до 220 °C. С резачката за зеленчуци с монтиран конус за рязане, изберете скорост 3 и нарежете тиквичките на филийки. Запържете ги в тиган за 10 минути. Оставете ги настрана. С резачката за зеленчуци с монтиран конус за настъргване, настържете сиренето грюер на скорост 2. Оставете го настрана. Разбийте яйцата и сметаната в купата от неръждаема стомана, като поставите телената бъркалка и капака. Добавете солта, черния пипер и индийското орехче. Включете на скорост 2 за 30 секунди. Поставете половината тиквички в намастен огнеупорен съд и поръсете с половината сирене грюер. Добавете останалите тиквички, а отгоре - и останалото сирене грюер. Залейте със сместа от яйца, пълномаслена закусвена сметана, сол, черен пипер и индийско орехче. Печете във фурна 25 до 30 минути при 220 °C. Сервирайте горещо.

Кюфтета

- 500 г говеждо без мазнини
- 1 равна супена лъжица обикновено брашно
- 1 средно голям стрък зелен лук
- 1 скилидка чесън
- 3 стръка магданоз
- Сол и пипер

Съвет: Заменете говеждото с агнешко, а магданоза - с кориандър.



за 4 порции



Месомелачка



Купа



Приставка за разбъркване

Загрейте фурната до 200 °C. Смелете месото на скорост 4 със ситната решетка на месомелачката. Поставете каймата и всички останали съставки в купата от неръждаема стомана. Поставете приставката за разбъркване и капака и включете на скорост 1 за една минута. С длани оформете от сместа топки с размера на орехи. Сложете кюфтетата в плитка тава, покрита с хартия за печене. Печете във фурната 25 минути. В средата на печенето обърнете кюфтетата.



ZÁKLADNÍ CUKRÁŘSKÉ VÝROBKY

Šlehačka	27
Těsto na vafle	27
Palačinky	27
Cereální chléb	28
Bílý chléb	28
Koláč	29



GURMÁNSKÉ CHUŤOVKY

Rajčatová šťáva s bazalkovou šlehačkou	30
Křehké pečivo (jako základ dortů a koláčů)	30
Guacamole	31
Majonéza	31



VÝJIMEČNÉ OKAMŽIKY

Koláč s čokoládovou polevou	32
Citronový koláč	33
Kynuté pečivo	34
Ovocná bublanina	34
Ovocný koktejl	35
Čokoládová pěna	35



LAHODNÉ ZÁŽITKY

Chutný bochník	36
Těsto na pizzu	36
Zapečené cukety	37
Masové kuličky	37

Šlehačka

- 25 cl velmi studené smetany
- 50 g moučkového cukru



x 6/8



Miska



Metla

Smíchejte smetanu a moučkový cukr v nerezové misce s vícelistou metlou a víkem. Zapněte spotřebič na 4. rychlost na dvě minuty, pak na tři a půl minuty na maximální rychlost.



Těsto na vafle

Na 24 vafli

- 250 g mouky
- 15 g čerstvých pekařských kvasnic
- 2 vejce
- 1 špetka soli
- 400 ml mléka
- 125 g změkčelého másla
- 1 sáček vanilkového cukru (nebo pár kapek výtažku z vanilky)



Mixér

Rozmíchejte kvasnice ve vlažném mléce. Nasadte na spotřebič mísu mixéru a přidejte vejce, sůl, vanilkový cukr, zbytek mléka, máslo a směs kvasnic. Zavřete víko. Spusťte spotřebič na 4. rychlost a postupně přidávejte mouku otvorem ve víku. Podle potřeby můžete pulzní funkci na pár vteřin zlepšit zapracování mouky do těsta. Spusťte spotřebič asi na dvě minuty, dokud těsto není hladké. Nechte odpočívat hodinu před přípravou vafli.



Tip: Podávejte vafle se šlehačkou, čokoládovou omáčkou, atd.

Palačinky

Na 20 palačinek

- 750 ml mléka 375 g mouky
- 4 vejce
- 40 g cukru
- 100 ml oleje
- 1 lžice vody z květu pomerančovníku nebo ochuceného alkoholu



Mixér

Vložte vejce, olej, cukr, mléko a zvolenou příchut do mixéru. Zvolte 2. rychlost. Spusťte spotřebič na pár vteřin. Pak otvorem ve víku přidejte mouku a nechte běžet ještě jednu a půl minuty. Nechte těsto půl hodiny odpočinout při pokojové teplotě, než začnete palačinky připravovat.





Cereální chléb

Na jeden bochník s
hmotností přibližně 800 g

- 500 g cereální mouky
- 285 ml vlažné vody
- 10 g sušeného droždí
- 10 g soli
- ovesné vločky na posypání

*Tip: Upečte malé rolky
chleba pro své hosty.
Posypte je mákem nebo
semínky sezamu.*



Miska



Hnětací hák

Mouku, sůl a droždí vložte do nerezové mísy. Nasadte hnětací hák a víko. Nastavte rychlost 1 a míchejte směs několik vteřin. Poté skrze otvor ve víku přilijte vodu. Hnětejte osm minut. Těsto přikryjte utěrkou a nechte 15 minut odpočívat na teplém místě. Těsto vyndejte na moukou posypanou pracovní desku a rukama jej vytvarujte do čtverce. Rohy zabalte do středu a zarovnejte těsto pěstmi. Tento postup opakujte. Vytvarujte oválný bochník. Bochník vložte do 25 cm dlouhé formy. Povrch bochníku jemně navlhčete a posypte jej ovesnými vločkami. Těsto přikryjte vlhkou utěrkou a nechte je 60 minut na teplém místě kynout. Po délce bochníku vytvořte 1 cm hluboký zářez nožem. Bochník vložte do trouby předehřáté na 240 °C. Do trouby vložte malou nádobu s vodou: tím pomůžete vytvořit zlatavou kůrku na chlebu. Pečte přibližně 30 minut. Bochník vyjměte z formy a nechte vychladnout na drátěném podnose.



Bílý chléb

Na jeden bochník s
hmotností přibližně 800 g

- 500 g mouky na bílý chléb
- 300 ml vlažné vody
- 11 g droždí
- 10 g soli

*Tip: Pekařské kvasnice
(droždí) by nikdy neměly
být v přímém kontaktu s
cukrem či solí, protože ty
brání jejich množení.*



Miska



Hnětací hák

Vložte mouku, sůl a kvasnice do nerezové mísy. Nasadte hnětač a víko a zapněte na pár vteřin na 1. rychlost. Přilijte otvorem ve víku vlažnou vodu. Hnětejte osm minut. Nechte těsto odpočívat při pokojové teplotě asi půl hodiny. Pak z těsta rukou vytvarujte kouli. Umístěte kouli těsta na máslem vytřený a moukou vysypaný pečicí plech. Nechte znovu kynout při pokojové teplotě asi hodinu. Předehřejte troubu na 240°C. Horní stranu bochníku nařízněte ostrým nožem a otřete vlažnou vodou. Do trouby vložte malou nádobu s vodou: tím pomůžete vytvořit zlatavou kůrku na chlebu. Pečte 40 minut při 240°C.



Koláč

- 250 g světlé chlebové mouky
- 5 g soli
- 25 g cukru
- 100 g másla
- 2 celá vejce a 1 vaječný žloutek
- 3 polévkové lžíce vlažného mléka
- 2 polévkové lžíce vody
- 5 g sušeného droždí



x 6



Miska



Hnětací hák

Mouku nasypete do nerezové mísy a vytvořte v ní dvě jamky: do jedné vsypte sůl a do druhé vložte droždí, cukr, vlažné mléko a vodu. Sůl a droždí nepřidávejte najednou, mohlo by to negativně ovlivnit kynutí. Přidejte vejce a nasadte hnětací hák a víko. Nastavte rychlost 1 a hnětejte 15 vteřin, poté přepněte na rychlost 2 a hnětejte 2 minuty a 45 vteřin. Přístroj vypněte a přidejte máslo, které nesmí být příliš měkké ani tvrdé (před použitím jej nechte půl hodiny ležet při pokojové teplotě). Hnětejte dalších 5 minut na rychlost 2, a poté 5 minut na rychlost 3. Těsto přikryjte a nechte kynout dvě hodiny při pokojové teplotě. Následně těsto ještě důkladně ručně prohnětejte v míse. Poté těsto přikryjte potravinářskou fólií a nechte přes noc kynout v lednici. Druhý den vytřete tukem formu na koláč a vysypte ji moukou. Těsto vytvarujte do koule. Vložte jej do formy a nechte kynout na teplém místě, dokud nevyplní formu (2-3 hodiny). Poté jej vložte do trouby vyhřáté na 180 °C a pečte přibližně 25 minut.

Rada: Přidejte čokoládové hoblinky nebo kandované ovoce.



Rajčatová šťáva s bazalkovou šlehačkou

Na 8 porcí

- 4 rajčata
- 2 červené papriky
- 14 velkých bazalkových listů
- 4 lžíce olivového oleje
- 2 lžíce octa
- 200 ml plnotučné šlehačky (velmi chladné)
- sůl a pepř

 Tip: Vyměňte bazalku za pažitku.



Odšťavňovač



Miska



Metla

Nakrájejte rajčata, červené papriky a šest velkých bazalkových listů na kusy. Vložte je do Odšťavňovače. Přilijte ocet a tři lžíce olivového oleje a vlijte 150 ml vody do otvoru a „propláchněte“ odšťavňovač a zachyťte zbytek šťávy. Promíchejte rajčatovou šťávu, přidejte sůl a pepř pro dochucení. Vlijte tekutou šlehačku, lžici olivového oleje a zbytek nakrájené bazalky do mísy. Ochuťte. Nasaďte vícelistou metlu a víko. Směs míchejte deset minut, dokud neztuhne. Odložte do chladničky na 30 minut. Vlijte rajčatovou šťávu do skleniček. Před podáváním do každé skleničky umístěte lžičku bazalkové šlehačky.



Křehké pečivo (jako základ dortů a koláčů)

Na jeden základ dortu o 350 g

- 200 g mouky
- 100 g másla
- 50 ml vody
- špetka soli



x 6/8



Miska



Hnětací hák

Vložte mouku, máslo a sůl do nerezové mísy. Nasaďte hnětač a víko a zapněte na pár vteřin na 1. rychlost. Za stálého hnětení přilévejte vlažnou vodu. Nechte spotřebič běžet, dokud z těsta nevznikne koule. Nechte těsto odpočívat na chladném místě zakryté fólií nejméně hodinu, než jej vyválíte a začnete péct.

Guacamole

- 2 zralá avokáda
- 1 rajče
- 1 malá cibule
- 1 polévková lžíce citronové šťávy
- 2 snítky petržele
- 1 špetka mletého kajenského pepře
- sůl a pepř



× 6



Mixér

Rajčata oloupejte a zbavte zrníček. Vymějte jádra avokáda. V mixéru smíchejte oloupanou, nakrájenou cibuli, rajče nakrájené na velké kusy, mletý kajenský pepř, citronovou šťávu, petržel, sůl, pepř a dřeň obou avokád. Spusťte přístroj v pulzním režimu, pak na rychlost 4. Několikrát jej vypněte a stěrkou setřete stěny mísy, pak mixujte až do požadované konzistence. Rovnoměrnou a hladkou směs dosáhnete spuštěním spotřebiče na nejvyšší rychlost. Uložte do chladničky. Podávejte na toastu s aperitivem.

Majonéza

- 1 vaječný žloutek
- 1 polévková lžíce plnotučné hořčice
- 1 kávová lžička octa
- 250 ml olivového nebo slunečnicového oleje
- sůl a pepř



Metla



Miska

Vložte žloutek, hořčici, ocet, sůl a pepř do nerezové mísy s vícelistou metlou a víkem. Zvolte 1. rychlost. Spusťte metlu a začněte přidávat olej velmi pomalým proudem. Po 10 sekundách zvýšte na maximální rychlost. Jakmile je olej zapracován do směsi, spusťte metlu ještě na 30 sekund.

Tip: Přidejte drcený stroužek česneku, pokud se pro váš recept hodí. Pro optimální výsledek by všechny přísady měly mít pokojovou teplotu.



Koláč s čokoládovou polevou

- 200 g kvalitní hořké čokolády
- 150 g cukru krupice
- 125 g hladké mouky
- 125 g změkklého másla
- 4 vejce
- 200 ml tekuté smetany (smetana ke šlehání)
- 100 g mleté mandle (volitelné)
- 1 balíček vanilkového cukru (volitelné)
- 11 g prášku do pečiva
- 1 špetka soli



× 8



Miska



Mixér



Metla

Předehřejte troubu na 180 °C. Ve vodní lázni nebo mikrovlnné troubě roztavte čokoládu nalámanou na kousky ve 3 lžících vody. Při míchání přídávejte postupně po troškách máslo, aby máslo získalo hladkost. Nechte vychladnout. Oddělte vaječné žloutky od bílků. Bílky odložte. Žloutky, roztavenou čokoládu, smetanu, cukr, vanilkový cukr, mleté mandle a zbytek másla vložte do nerezové misky s mixérem a víkem. Spusťte na 20 sekund na 1. rychlost. Zvyšte na 2. rychlost a zapracujte mouku smíchanou s kvasnicemi, kterou přispíváte otvorem ve víku. Nechte spotřebič běžet asi dvě minuty, dokud těsto není hladké. Odložte do velké misky. Bílky a špetku soli vložte do vyčištěné nerezové misky s vícelistou metlou. Šlehejte bílky na 5. rychlost jednu a tři čtvrtě minuty, pak na maximální rychlost po dobu 30 sekund. Pomocí stěrky opatrně zapracujte našlehané bílky do čokoládové směsi. Vlijte do máslem vytřeně a moukou vysypané formy na koláč. Pečte v troubě předehřáté na 180 °C po dobu 25 minut.



Tip: Tento koláč je výtečný, pokud se podává s vanilkovou omáčkou (viz recept na Plovoucí ostrovy) nebo kopečky vanilkové zmrzliny.



Citronový koláč

Na těsto

- 250 g mouky
- 125 g studeného másla
- 30 g mletých mandlí
- 80 g moučkového cukru
- 1 vejce
- 1 špetka soli

Na polevu:

- 6 vajec
- 300 g cukru
- 3 citrony
- 100 g rozeřátého másla

Na pěnu:

- 3 bílky
- 60 g moučkového cukru
- 1 špetka soli



x 6/8



Miska



Hnětací hák



Metla



Mísicí metla

Připravte těsto na pečivo: Vložte mouku, studené máslo na kousky, mleté mandle, cukr a sůl do nerezové mísy s hnětacím hákem a víkem. Spusťte spotřebič na 1. rychlost po dobu deseti vteřin pro rozmíchání, pak na 3. rychlost. Když směs připomíná strouhanku, přidejte vejce otvorem ve víku a nechte běžet ještě pět minut. Spotřebič zastavte, jakmile je z těsta koule. Nechte těsto odpočívat nejméně hodinu v chladničce překryté fólií.

Připravte polevu: Umyjte a osušte citrony. Ostrouhejte kůru a vymačkejte šťávu. Vložte vejce, cukr, citronovou šťávu, kůru a rozeřáté máslo do nerezové mísy s mísicí metlou a víkem. Spusťte spotřebič na 1. až 4. rychlost, dokud směs není jednolitá.

Zahřejte troubu na 210 °C. Vymažte máslem formu na dort o průměru 28 cm nebo plech na dort. Vytválejte těsto do 4 mm tloušťky a propíchejte těsto vidličkou. Zakryjte pečícím papírem a sušenými fazolemi. Pečte 15 minut. Sejměte pečicí papír a sušené fazole. Vlijte polevu na základ a pečte ještě 25 minut při 180 °C.

Připravte pěnu: Šlehejte bílky s 20 g moučkového cukru v nerezové míse s vícelistou metlou a víkem na 5. rychlost po dobu jedné a půl minuty, pak na maximální rychlost, dokud bílky neztuhnou. Přidejte zbývajících 40 g moučkového cukru na konec za stálého šlehání. Když je koláč upečený, naneste na něj lžící pěnu. Vložte koláč do trouby na pár minut, dokud pěna mírně nezhnědne.

Tip: Ozdobte horní stranu koláče plátky citronu.



Kynuté pečivo

Na 20 velkých nebo
40 malých kousků

- 300 ml vody
- Špetka soli
- Špetka cukru
- 120 g másla
- 240 g mouky
- 6 vajec

Tip: Chcete-li vytvořit gougères, vyměňte cukr za špetku soli a posypte těsto strouhaným sýrem než začnete péct.



Miska



Mísicí metla

V hrnci rozehejte vodu s máslem, solí a cukrem. Přiveďte do varu a přidejte do hrnce mouku. Rozmíchejte dřevěnou stěrkou, dokud těsto nepohltně veškerou tekutinu. Důkladně vychlaďte. Po vychladnutí vložte těsto do nerezové mísy a nasadte mísicí metlu a víko. Zvolte rychlost 1 a postupně přidejte vejce otvorem ve víku. Po dokonalém zpracování vajec těsto ještě dvě až tři minuty zpracovávejte, dokud není hladké. Malou lžící vytvořte malé kopečky pasty na máslem vymazaný a pomoučený plech. Pečte v troubě předehřáté na 180 °C po dobu 40 minut. Nechte vychladnout v troubě při otevřených dvířkách. Nevytahujte z trouby hned, hrozí, že se pečivo srazí. Po dokonalém vychladnutí je naplňte pevnou šlehanou smetanou, zmrzlinou nebo pudinkem.



Ovocná bublanina

- 4 vejce
- 250 ml mléka
- 150 g cukru
- 90 g hladké mouky
- 300 g ovoce, na výběr
jsou: jablka, hrušky, třešně,
švestky



× 6/8



Mixér

Předehřejte troubu na 180 °C. V případě potřeby připravte ovoce: oloupejte, vyjměte jádřince nebo jádra. Nakrájejte je na malé kostky nebo proužky. Potřete kulatou formu o průměru 30 cm máslem a vysypte moukou. Rozložte do formy ovoce. Vložte vejce, mléko a cukr do mísy mixéru. Zvolte 2. rychlost a spusťte přístroj. Postupně přidávejte mouku otvorem. Nechte běžet minutu a půl. Vlijte tuto směs na ovoce a vložte na 40 minut do trouby předehřáté na 180 °C. Podávejte teplé nebo studené s vanilkovou omáčkou (viz recept na Plovoucí ostrovy).

Ovocný koktejl

Výběr z ovoce:

- 1 banán nebo 2 kiwi nebo 200 g jahod nebo malin
- 500 ml velmi studeného polotučného mléka
- 30 g cukru
- 3 kostky ledu



x 6



Mixér

Ovoce podle potřeby oloupejte. Vložte všechny přísady do mísy mixéru a mixujte jednu minutu na maximální rychlost. Ihned podávejte.

Čokoládová pěna

- 150 g kvalitní hořké čokolády
- 150 g cukru krupice
- 6 vajec



x 6/8



Miska



Metla

Tip: Přidejte jemně strouhanou kůru pomeranče k šlehaným bílkům.

Rozlámejte čokoládu na kousky. Vložte kousky do hrnce se dvěma lžicemi vody. Roztavte na velmi mírném ohni, míchejte dřevěnou stěrkou. Sejměte hrnec z ohně, když čokoláda vytvoří hladkou pastu. Přidejte šest žloutků a stále míchejte. Šlehejte bílky, dokud neztuhnou, přidejte 25 g cukru v nerezové misce s vícelistou metlou a víkem na 5. rychlost po dobu jedné a tři čtvrtě minut. Přidejte zbytek cukru a šlehejte na maximální rychlost po dobu 30 vteřin. Přidejte lžici šlehaných bílků do směsi čokolády s vejci a míchejte pro uvolnění těsta. Pak opatrně zapracujte zbývající šlehané bílky do čokoládové směsi. Vložte do chladničky a nechte několik hodin stát.



Chutný bochník

- 200 g mouky
- 4 vejce
- 11 g prášku na pečení
- 100 ml mléka
- 50 ml olivového oleje
- 12 sušených rajčat
- 200 g sýru feta
- 15 zelených oliv bez pecek
- troška kari v prášku (volitelné)
- sůl a pepř



x 6



Miska



Mísicí metla

Předehřejte troubu na 180 °C. Plech na pečení vytřete máslem a vysypte moukou. V nerezové míse s mísicí metlou a víkem smíchejte mouku, vejce a prášek na pečení, začněte 1. rychlostí, pak zvyšujte na 3. rychlost. Přilijte olivový olej a mléko a míchejte jednu a půl minuty. Snižte rychlost na 1. stupeň a přidejte sušená rajčata (nakrájená na kousky), sýr feta na kostičky, zelené olivy (na kousky) a kari. Okořeňte. Směs vlijte na plech a vložte do trouby na 30 až 40 minut podle typu trouby. Propíchněte nožem, abyste zkontrolovali, zda je bochník propečený.

Tip: Sýr feta nahraďte mozzarellou a přidejte pár nakrájených listků bazalky.



Těsto na pizzu

- Na jednu pizzu
- 150 g chlebové mouky
 - 90 ml vlažné vody
 - 2 lžice olivového oleje
 - 3 g sušených kvasnic
 - sůl



Miska



Hnětací hák

Vložte mouku a sůl do nerezové mísy s hnětačem. Nasadte víko. Spusťte na pár vteřin na 2. rychlost, přidejte kvasnice a zvýšte na 4. rychlost. Přilijte vlažnou vodu, pak olivový olej a nechte běžet, dokud těsto nevytvoří hladkou kouli. Nechte kynout, dokud těsto nenabude na dvojnásobek objemu. Vyvážte a použijte podle receptu.

Zapečené cukety

- 1 kg cuket
- 3 vejce
- 250 g kysané smetany
- 100 g sýra gruyère
- (chutově výrazný tvrdý sýr)
- sýr, pepř, muškátový oříšek

Tip: Zkuste přidat mátu. Cukety pak dostanou skvělou svěží chuť.



x 6



kráječ zeleniny



Miska



Metla

Předehřejte troubu na 220 °C. Pomocí kráječe zeleniny s bubnem A zvolte rychlost 3 a nakrájejte cukety. Nakrájené cukety osmahněte na pánvi. Z každé strany cca 4 minuty. Odstavte. Nožem na zeleninu s bubnem D nastrouhejte sýr gruyère. Odstavte. Smíchejte vejce a kysanou smetanu v nerezové míse s vícelistou metlou a nasadte víko. Přidejte sůl, pepř a muškátový oříšek. Zvolte 2. rychlost a pusťte na 30 vteřin. Vložte polovinu cuket na máslem vymazanou nádobu vhodnou pro pečení v troubě a posypte polovinou sýra. Vložte do nádoby zbytek cuket a posypte zbytkem sýra gruyère. Zalijte cukety vejci, kysanou smetanou, solí, pepřem a muškátovým oříškem. Pečte v troubě 25 až 30 minut při 220 °C. Podávejte horké.

Masové kuličky

- 500 g libový hovězí plátek
- 1 lžice hladké mouky
- 1 středně velká jarní cibule
- 1 stroužek česneku
- 3 větvičky petržele
- sůl a pepř

Tip: Hovězí můžete nahradit jehněčím masem a petržel koriandrem.



x 4



Masomlýnek



Miska



Mísicí metla

Předehřejte troubu na 200 °C. Namelte maso na 4. rychlost pomocí mlecí hlavice s drobným výstupním sítem. Vložte namleté maso a ostatní přísady do nerezové mísy. Nasadte mísicí metlu a víko a nechte běžet jednu minutu na 1. rychlost. Vytvarujte kuličky o velikosti vlašského ořechu vyválením části směsi v dlaních. Rozložte kuličky na plech pokrytý pečicím papírem. Vložte do trouby na 25 minut. V polovině pečení kuličky otočte.



ALAPSÜTEMÉNYEK

Tejszínhab	39
Gofri tészta	39
Palacsintatészta	39
Gabonakenyér	40
Fehér kenyér	40
Briós	41



ÍNYENC FALATOK

Paradicsomlé bazsalikomos tejszínhabbal ..	42
Omlós tészta	42
Guacamole	43
Majonéz	43



KIVÉTELES PILLANATOK

Olvasztottcsokoládé-torta	44
Citromhabos torta	45
Égetett tészta	46
Gyümölcsös clafoutis	46
Gyümölcsös tejturmix	47
Csokoládé hab	47



ÍZES PILLANATOK

Fűszeres kenyér	48
Pizzatészta	48
Cukkini gratin	49
Húsgombóc	49

Tejszínhab

- 25 cl nagyon hideg folyékony tejföl
- 50 g porcukor



x 6/8



Tál



Habverő

Öntse a tejfölt és a porcukrot a többszálas habverővel, és a fedéllel felszerelt rozsdamentes acél tálba. Járassa a készüléket 4-es fokozaton két percig, ezután maximális sebességen még három és fél percig.

Gofri tészta

24 gofrihoz:

- 250 g finomliszt
- 15 g friss élesztő
- 2 tojás 1 csipet só
- 400 ml tej
- 125 g olvasztott vaj
- 1 zacskó vaníliás cukor (vagy pár csepp vanília kivonat)



Turmixkancsó

Keverje el az élesztőt egy kis langyos tejben. Szerelje fel a robotgéphez tartozó tálat a készülékre, majd öntse bele a tojásokat, a sőt, a vaníliás cukrot, a maradék tejet, a vajat és az élesztős keveréket. Zárja rá a fedelet. Járassa a készüléket 4-es fokozaton, és fokozatosan adja hozzá a lisztet a fedélen található adagoló nyíláson keresztül. Ha szükséges, használja a pulzus funkciót egy pár másodpercig, hogy a liszt és a vaj jobban összekeveredjen. Járassa a készüléket körülbelül két percig, amíg a vaj csomómentes nem lesz. A gofri elkészítése előtt hagyja állni a keveréket egy óráig.



Tipp: A gofrit tejszínhabbal, csokoládészósszal stb. tálalhatja.

Palacsintatészta

20 palacsintához:

- 750 ml tej 375 g liszt
- 4 tojás
- 40 g cukor
- 100 ml olaj
- 1 evőkanál narancsvirágvíz vagy ízesített alkohol



Turmixkancsó

Tegye a tojásokat, az olajat, a cukrot, a tejet, és a választott ízesítőt a robotgéphez tartozó tálba. Állítsa 2-es fokozatra és járassa a készüléket pár másodpercig. Az adagoló nyíláson keresztül adja hozzá a lisztet, és járassa további másfél percig. A palacsinták elkészítése előtt, hagyja állni a tésztát szobahőmérsékleten legalább egy óráig.





Gabonakenyér

- Egy cipő körülbelül 800 g:
- 500 g vegyes gabonaliszt
 - 285 ml langyos víz
 - 10g szárított élesztő
 - 10 g só
 - díszítésnek zabpehely

Tipp: A vendégek számára kisebb kifliket készítsen. Szórja meg őket mákkal vagy szezámmaggal.



Tál



Dagasztókar

Öntse a lisztet, a sót és az élesztőt a rozsdamentes acél táliba. Szerelje fel a dagasztókart és a fedelet. Állítsa a gépet 1-es fokozatra, majd néhány másodperc alatt keverje össze az összetevőket. A fedélen lévő nyíláson keresztül adja hozzá a vizet. Nyolc percig dagassza. Konyharuhával fedje le a tésztát, majd meleg helyen 15 percig hagyja állni. Ezután helyezze a tésztát egy lisztezett felületre. Kézzel lapítsa ki a tésztát négyzet alakúra. Hajlítsa be a széleit középre, majd az öklével lapítsa ki a tésztát. Ismételje meg a fenti műveletet. Formázzon egy hosszú cipőt. Helyezze a cipőt egy 25 cm hosszú formába. Kissé nedvesítse meg a felületét, majd szórjon rá zabpehelyt. Egy nedves konyharuhával fedje le a tésztát, majd meleg helyen 60 percig hagyja állni. Ezután vágjon egy 1 cm mély csíkot a kenyér teljes hosszán. Helyezze a cipőt egy 240 °C-ra előmelegített sütőbe. Helyezzen mellé egy vízzel teli edényt, ami elősegíti, hogy a cipő szép aransárgára süljön. Kb. 30 percig süsse. Vegye ki a cipőt a formából, majd egy drótrácsra helyezve hagyja lehűlni.



Fehér kenyér

- Egy 800 g -os cipőhoz:
- 500 g fehér kenyér liszt
 - 300 ml langyos víz
 - 10 g szárított élesztő
 - 10 g só

Tipp: A sütőélesztő ne érintkezzen közvetlenül cukorral vagy sóval, mert gátolhatják az élesztő hatását.



Tál



Dagasztókar

Öntse a lisztet, az élesztőt, a sót és a szárított élesztőt a rozsdamentes acél táliba. Szerelje fel a dagasztókart és a fedelet és járassa a készüléket 1-es fokozaton pár másodpercig. Adja hozzá a langyos vizet a fedélen található nyíláson keresztül. Nyolc percig dagassza. Hagyja állni a tésztát szobahőmérsékleten körülbelül fél óráig. Ezután gyúrja kézzel cipő alakúvá a tésztát. Tegye a tésztát egy kivajazott, lisztezett sütőpapírra. Ismét hagyja dagadni szobahőmérsékleten, körülbelül fél óráig. Melegítse elő a sütőt 240 °C fokra. Egy hegyes pengével vágjon csíkokat a cipő tetejére, és kenje be langyos vízzel. Helyezzen egy kis vízzel teli edényt a sütőbe: ez segít, hogy a kenyér aransárgára süljön. Süsse 40 percig 240 °C fokon.



Briós

- 250 g fehérkenyér liszt
- 5 g só 25 g cukor
- 100 g vaj
- 2 egész tojás és 1 tojás fehérje
- 3 evőkanál langyos tej
- 2 evőkanál víz
- 5 g szárított sütőélesztő



x 6



Tál



Dagasztókar

Öntse a lisztet a rozsdamentes acél tálba, és hozzon létre két mélyedést: az egyik mélyedésbe öntse bele a sőt, míg a másikba az élesztőt, a cukrot, a langyos tejet és a vizet. A sőt és az élesztőt soha ne keverje össze, mert az élesztő nagyon rosszul reagál a sóra. Adja hozzá a tojást, majd szerelje fel a dagasztókart és a fedelet. Válassza ki az 1-es fokozatot és 15 másodpercig keverje az összetevőket, majd kapcsoljon a 2-es fokozatra és folytassa további 2 perc 45 másodpercig a keverést. A készülék lekapcsolása nélkül adja hozzá a vajat. A vaj ne legyen túlságosan puha. A felhasználás előtt fél órával vegye ki a vajat a hűtőből, és hagyja szobahőmérsékleten. További 5 percig folytassa a dagasztást a 2-es fokozaton, majd a 3-as fokozatra kapcsolva folytassa a keverést további 5 percig. Fedje le a tésztát, két órán át hagyja kelni szobahőmérsékleten, majd kézzel gyúrja meg és helyezze a tálba. Fedje le a tésztát, majd 2 órára helyezze a hűtőszekrénybe; majd kézzel gyúrja meg. Ezután fedje le fóliával, és hagyja egy egész estére a hűtőben. Következő nap vajazza és lisztezze meg a brióssütő formát. Gyúrjon golyókat a tésztából. Helyezze a golyókat a formába és várja meg, hogy a tészta annyira felmelegedjen, hogy kitöltse a formát (két vagy három órát). Helyezze a 180 °C-os sütőbe, majd süsse 25 percig.

Tipp:
Adjon hozzá csokoládéreszeléket vagy cukrozott gyümölcsöt.



Paradicsomlé bazsalikomos tejszínhabbal

8 pohárkrémhez:

- 4 paradicsom
- 2 piros paprika
- 14 nagy bazsalikomlevél
- 4 evőkanál olívaolaj
- 2 evőkanál paradicsom ecet
- 200 ml folyékony tejszín, nagyon hideg só és bors

Tipp: Cserélje ki a bazsalikomot metélőhagymára.



Gyümölcscentrifuga



Tál



Habverő

Aprítsa fel a paradicsmokat, a piros paprikát és a hat darab nagyméretű bazsalikomlevelet. Nyomja át a gyümölcscentrifugán. Adja hozzá az ecetet és a három evőkanál olívaolajat, majd 150 ml vízzel öblítse le a gyümölcscentrifuga nyílását, majd gyűjtse össze a többi levet. Keverje fel a paradicsomlevet, majd sóval és borssal ízesítse. Öntse a folyékony krémet a tálba, majd adjon hozzá egy evőkanál olívaolajat és a maradék aprított bazsalikomot. Ízlés szerint fűszerezze. Szerelje fel a többszálás habverőt és a fedelet. Tíz percig keverje a keveréket, míg meg nem keményedik. Tegye hűtőbe 30 percre. Öntse a paradicsomlevet kelyhekbe vagy kisebb poharakba. A tálaláshoz tegyen egy evőkanál bazsalikomos tejszínhabot a tetejére.



Omlós tészta

350 g-os tortaálaphoz:

- 200 g finomliszt
- 100 g vaj
- 50 ml víz
- egy csipet só



x 6/8



Tál



Dagasztókar

Öntse a lisztet és a vajat a rozsdamentes acél tálba. Szerelje fel a dagasztókart és a fedelet, majd járassa a készüléket 1-es fokozaton pár másodpercig, és közben adja hozzá a langyos vizet. Járassa a készüléket addig, amíg a tészta cipő alakú nem lesz. Fedje le a tésztát fóliával, és hűvös helyen hagyja állni legalább egy óráig, mielőtt kinyújtja, és megsüti.

Guacamole

- 2 érett avokádó
- 1 paradicsom
- 1 kis fej hagyma
- 1 evőkanál citromlé
- 2 szál petrezselyem
- 1 csipet őrölt cayenne-i bors
- Só és bors



X 6



Robotgép

Hámozza meg és magozza ki a paradicsomot. Távolítsa el az avokádó magját. Helyezze a robotgépbe a hámozott, felaprított hagymát, a nagyobb darabokra vágott paradicsomot, az őrölt cayenne-i borsot, a citromlevet, a petrezselymet, a sőt, a borsot és a két avokádó húsát. Járassa a készüléket impulzus módban, majd kapcsoljon át a 4-es fokozatra. Néhányszor állítsa le a gépet és a spatula segítségével kaparja le a tál oldalát, majd a kívánt állag eléréséig folytassa a keverést. A sima és egyenletes állag elérése érdekében maximális sebességen járassa a gépet. Tegye a keveréket a hűtőbe. Előételként, pirítósra kenve szolgálja fel.

Majonéz

- 1 tojássárgája
- 1 evőkanál nem csípős mustár
- 1 teáskanál ecet
- 250 ml olíva- vagy napraforgó olaj
- Só és bors



Habverő



Tál

Öntse a tojássárgáját, a mustárt, az ecetet, a sőt és a borsot a többszálas habverő fejével, és a fedéllel felszerelt rozsdamentes acéltálba. Állítsa a készüléket 1-es fokozatra. Kapcsolja be a habverőt és kis cseppekben, lassan öntse bele az olajat. 10 másodperc után állítsa maximális sebességre. Miután az olaj összeállt a keverékkel, járassa a habverőt további 30 másodpercig.

Tipp: Ha illik a recepthez, adjon a keverékhez egy gerezd reszelt fokhagymát. A legjobb eredmény eléréséhez, minden hozzávaló szobahőmérsékletű legyen.



Olvasztottcsokoládé-torta

- 200 g jó minőségű ízesítetlen csokoládé
- 150 g porcukor
- 125 g finomliszt
- 125 g puha vaj
- 4 tojás
- 200 ml folyékony tejszín (habtejszín)
- 100 g darált mandula (elhagyható)
- 1 zacskó vaníliás cukor (elhagyható)
- 11 g sütőpor
- 1 csipet só



Tál



Mixer



Habverő

Melegítse elő a sütőt 180°C-ra. Vízfürdőben vagy mikrohullámú sütőben 3 evőkanál víz segítségével olvassa meg a darabokra vágott csokoládét. Kevergetés közben, fokozatosan adja hozzá a vaját, hogy egyenletes csokoládékeveréket kapjon. Hagyja kihűlni. Válassza szét a tojássárgáját és a tojásfehérjét. Tegye félre a tojásfehérjét. Öntse a tojássárgáját, az olvasztott csokoládét, a tejszínt, a cukrot, a vaníliás cukrot, a darált mandulát, és a maradék vaját a mixerrel, és a fedővel felszerelt rozsdamentes acéltálba. Az összekeveréshez járassa a készüléket 1-es fokozaton 20 másodpercig. Állítsa 2-es fokozatra, és öntse hozzá az élesztővel elkevert lisztet a fedélen található nyíláson keresztül. Járassa a készüléket körülbelül két percig, amíg csomómentes tésztát nem kap. Helyezze a tésztát egy nagy edénybe. Öntse a tojásfehérjét és egy csipet sót a megtisztított, többpengés habverővel felszerelt rozsdamentes acéltálba. Keverje a tojásfehérjét a habverővel 5-ös fokozaton, egy és háromnegyed percig, majd maximális sebességen 30 másodpercig. Egy spatulával óvatosan keverje össze a felvert tojásfehérjét a csokoládékeverékkel. Öntse bele egy kivajazott, lisztezett tortaformába. Süsse a sütőben 180 °C fokon, 25 percig.

3

Tipp: Ez a torta crème anglaise-zel (lásd a Madártej receptjét), vagy vaníliafagylalt-gombóccal felszolgálva is izletes.



Citromhabos torta

A tésztához:

- 250 g finomliszt
- 125 g vaj
- 30 g őrölt mandula
- 80 g porcukor
- 1 tojás
- 1 csipet só

Az öntethez:

- 6 tojás
- 300 g cukor
- 3 viaszatlan citrom
- 100 g olvasztott vaj

A habhoz:

- 3 tojásfehérje
- 60 g porcukor
- 1 csipet só



x 6/8



Tál



Dagasztókar



Habverő



Mixer

A tészta elkészítése: Öntse a lisztet, a kis kockákra vágott hideg vaját, az őrölt mandulát, a cukrot és a sót a dagasztókarral és a fedővel felszerelt rozsdamentes acél tálba. Az összekeveréshez járassa a készüléket 1-es fokozaton tíz másodpercig, majd állítsa 3-mas fokozatra. Mikor a keverék zsemlemorzsza szerű lesz, adj hozzá a tojást a fedélen található nyíláson keresztül, és járassa a készüléket további öt percig. Állítsa le a készüléket mikor a tészta cipő alakú lesz. Fedje le a tésztát fóliával, és hagyja állni a hűtőben legalább egy óráig.

A díszítés elkészítése: Mossa, majd szárítsa meg a citromokat. Reszelje le a citrom héját, és facsarja ki a citromot. Öntse a tojást, a cukrot, a citromlét, a citromhéjat és az olvasztott vaját a mixerrel, és fedővel felszerelt rozsdamentes acél tálba. Járassa a készüléket 1-es, 2-es, 3-mas, vagy 4-es fokozaton, amíg a keverék egyenletes nem lesz. Melegítse elő a sütőt 210 °C fokra. Vajazzon ki egy 28 cm átmérőjű sütőformát. Nyújtsa ki a tésztát 4 mm vékonyra és szurkálja meg egy villával. Fedje le sütőpapírral és száraz babbal. Süsse 15 percig. Távolítsa el a sütőpapírt, és a szárított babot. Öntse a töltelékét a tortaalapra és süsse tovább 25 percig 180 °C fokon.

A hab elkészítése: Keverje össze a tojásfehérjét és a 20 g porcukrot a többszálás habverővel, és a fedéllel felszerelt rozsdamentes acél tálban, 5-ös fokozaton másfél percig, majd maximális sebességen, amíg a tojásfehérje meg nem keményedik. A végén adja hozzá a maradék 40 g porcukrot a habverő működése közben. Mikor a torta megsült, fedje be a habbal egy kanál segítségével. Helyezze a tortát a sütőbe pár percre, míg a hab enyhén barna nem lesz.

Tipp: Díszítse a torta tetejét citromszeletekkel.

Égetett tészta

20 nagy, vagy 40 kicsi
égetett tésztához:

- 300 ml víz
- egy kis só
- egy kis cukor
- 120 g vaj
- 240 g finomliszt
- 6 tojás

Tipp: A sajtos változat készítéséhez cukor helyett egy csipet sót használjon, és sütés előtt szórja be a tésztagombócokat reszelt sajttal.



Tál



Mixer

Melegítse fel a vizet a vajjal, a sóval és a cukorral egy tepsiben. Forralja fel és adja hozzá a lisztet. Amíg a tészta fel nem szívja az összes nedvességét, kevergesse egy fakanállal. Hagyja kihűlni. Miután lehűlt, tegye a tésztát a rozsdamentes acél tálba, és szerelje fel a mixert, és a fedelet. Állítsa 1-es fokozatra és egyesével adja hozzá a tojásokat a fedélen található nyíláson. Miután a tojások összekeveredtek, két-három perc alatt kézzel gyúrja csomómentesre a tésztát. Egy kiskanál, vagy habzsák segítségével készítsen kis tésztahalmokat egy megvajazott, lisztezett sütőpapíron. Süsse a sütőben 180 °C fokon, 40 percig. Ezután hagyja nyitva a sütő ajtaját, és hagyja a tésztát kihűlni a sütőben. Ne vegye ki rögtön a sütőből a tésztát, mert összeeshet. Miután teljesen lehűlték, töltsé meg őket kemény tejszínhabbal, jégkrémmel, vagy tejsodával.

Gyümölcsös clafoutis

- 4 tojás
- 250 ml tej
- 150 g cukor
- 90 g finomliszt
- 300 g gyümölcs (alma, körte, cseresznye, aszalt szilva)



x 6/8



Robotgép

Melegítse elő a sütőt 180°C-ra. Ha szükséges készítse elő a gyümölcsöt: hámozza meg és magozza ki a gyümölcsöket. Kockázza, vagy vágja csíkokra a gyümölcsöket. Vajazzon, és lisztezzon ki egy 30 cm átmérőjű tortaformát. Ossza el az előkészített gyümölcsöket a tortaformában. Öntse a tojást, a tejet, és a cukrot a keverőtálba. Állítsa a készüléket 2-es fokozatra, és indítsa el. Fokozatosan adja hozzá a lisztet az adagoló csövön keresztül. Járassa a készüléket másfél percig. Öntse a keveréket a gyümölcsökre, majd tegye a sütőbe 180 °C fokon, 40 percre. Crème anglaise szósszal (lásd a Madártej receptjénél) tálalja hidegen, vagy melegen.

Gyümölcsös tejturmix

Gyümölcsök:

- 1 banán vagy 2 kivi vagy 200 g eper vagy málna
- 500 ml nagyon hideg, félig fölözött tej
- 30 g cukor
- 3 jégkocka



X 6



Robotgép

Amennyiben szükséges, hámozza meg a gyümölcsöket. Helyezze az összes hozzávalót a keverőtálba, és 1 percgig keverje maximális sebességen. Azonnal szolgálja fel.

Csokoládé hab

- 150 g jó minőségű tejszokoládé
- 150 g kristálycukor
- 6 tojás



x 6/8



Tál



Habverő

Tipp: Adjon a felvert tojásfehérjéhez apróra lereszelt narancshéjat

Törje össze a csokoládét kisebb darabokra. Tegye a csokoládédarabokat és két evőkanál vizet egy kisebb edénybe. Alacsony hőmérsékleten, folyamatos kevergetés közben olvassa fel a csokoládét. Mikor a csokoládé egyenletes krémmé olvad, vegye le az edényt a tűzről. Folyamatos kevergetés közben adja hozzá a hat tojássárgáját. A többszörös habverővel, és a fedéllel felszerelt rozsdamentes acél táliban, 5-ös fokozaton, egy és háromnegyed perc alatt verje fel a tojásfehérjét 25 g cukorral. Adja hozzá a maradék cukrot és keverje a habverővel maximális sebességen 30 másodpercig. Tegyen egy kanállal a felvert tojásfehérjéből a tojás/csokoládé keverékhez, majd keverje össze. Óvatosan keverje össze a maradék felvert tojásfehérjét a csokoládékeverékkel. Helyezze a hűtőbe pár órára.



Fűszeres kenyér

- 200 g finomliszt
- 4 tojás
- 11g sütőpor 100 ml tej
- 50 ml olívaolaj
- 12 napon szárított paradicsom
- 200 g feta sajt
- 15 magozott zöld olíva
- egy csipetnyi curry por (opcionális) só és bors

Tipp: A feta sajtot mozzarella is cserélheti, és néhány felaprított bazsalikomlevelet is hozzáadhat.



x 6



Tál



Mixer

Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra. Vajazza ki és lisztezze ki a sütőformát. A mixerrel és a fedéllel ellátott rozsdamentes acél tálban keverje össze a lisztet, a tojást és a sütőport. A keverést az 1-es fokozaton kezdje, majd fokozatosan növelje a 3-as fokozatig. Öntse hozzá az olívaolajat és a tejet, majd keverje további 1,5 percig. Csökkentse a sebességet az 1-es fokozatra, majd adja hozzá a szárított paradicsomot (vágja fel darabokra), a kockára vágott feta sajtot, a zöld olívát (vágja fel darabokra) és a curry port. Fűszerezze be. Öntse a keveréket a sütőformába, majd a sütőtől függően süsse 30-40 percig. Annak ellenőrzése érdekében, hogy a cipő megsült-e, szurkálja meg egy késsel.



Pizzatészta

- Egy pizzához:
- 150 g kenyérliszt
 - 90 ml langyos víz
 - 2 evőkanál olívaolaj
 - 3 g szárított élesztő
 - só



Tál



Dagasztókar

Öntse a lisztet és a sőt a rozsdamentes acél tálba és szerelje fel a dagasztókart. Tegye rá a fedelet. Állítsa a gépet 2-es fokozatra, majd járassa néhány másodpercig, öntse hozzá az élesztőt, majd állítsa 4-es fokozatra. Adja hozzá a langyos vizet, az olívaolajat és járassa a készüléket, amíg a tészta gömb alakú nem lesz. Hagyja, hogy a tészta kétszer akkora méretűvé keljen. Nyújtsa ki a tésztát, és a receptnek megfelelően használja fel.

Cukkini gratin

- 1 kg cukkini
- 3 tojás
- 250 g tejföl
- 100g gruyère sajt
- só, bors, szerezcsendió

Tipp: A frissesség érdekében egy kevés mentát is adjon hozzá.



x 6



Zöldség aprító



Tál



Habverő

Melegítse elő a sütőt 220 °C-ra. Az A dobra illesztett zöldségvágón válassza ki a 3-as sebességet, majd szeletelje fel a cukkinit. Egy serpenyőben 10 percig pirítsa meg a cukkinit. Tegye félre. A D dobra illesztett zöldségvágóval reszelje le a gruyère sajtot 2-es sebességen. Tegye félre. A többpengés habverővel és a fedéllel ellátott rozsdamentes tálban verje fel a tojásokat és a tejfölt. Adja hozzá a sót, a borsot és a szerezcsendiót. Válassza ki a 2-es sebességet és járassa 30 másodpercig. Helyezze a cukkini felét egy kivajazott, sütőálló tálba, majd szórja meg a gruyère sajt felével. Helyezze a maradék cukkinit is a tálba, majd szórja rá a maradék gruyère sajtot. Öntse le a cukkinit a tojás, a tejföl, a só, a bors és a szerezcsendió keverékével. 220 °C-on, 25-30 percig süsse. Melegen tálalja.

Húsgombóc

- 500 g sovány marhaszelet 1 csapott evőkanál finomliszt
- 1 közepes méretű újhagyma 1 gerezd fokhagyma
- 3 szál petrezselyem
- só és bors

Tipp: A marhahúst bárányhúsrá, a petrezselymet pedig korianderre cserélheti.



x 4



Húsdaráló



Tál



Mixer

Melegítse elő a sütőt 200 °C-ra. A kislyukú védőráccsal ellátott húsdaráló segítségével 4-es fokozaton darálja le a húst. Öntse a darált húst és a többi hozzávalót a rozsdamentes acél tálba. Helyezze fel a mixert és a fedelet, majd járassa a gépet egy percig az 1-es fokozaton. A keverés után készítsen dió méretű golyókat a keverékből. Helyezze a húsgolyókat a sütőlapra, és fedje le sütőpapírral. 25 percig süsse a sütőben. A sütési idő felénél forgassa át a húsgolyókat.



RECOMANDĂRI
ELEMENTARE DE PATISERIE

Frișcă bătută	51
Aluat pentru vafe.	51
Aluat de clătite	51
Pâine cu cereale.	52
Pâine albă.	52
Brioșă	53



GUSTĂRI FOARTE
APETISANTE

Suc de roșii cu frișcă bătută și busuioc ..	54
Aluat pentru tarte	54
Guacamole.	55
Maioneză	55



MOMENTE EXCEPȚIONALE

Prăjitură cu ciocolată topită.	56
Tartă de lămâie cu bezea	57
Aluat pentru eclere	58
Clătite cu fructe.	58
Milkshake de fructe.	59
Spumă de ciocolată.	59



MOMENTE SAVUROASE

Pâine sărată.	60
Aluat de pizza.	60
Dovleci gratinați	61
Chiftele.	61

Frișcă bătută

- 25 cl frișcă lichidă foarte rece
- 50 g zahăr pudră



x 6/8



Bol



Tel

Puneți frișca și zahărul pudră în bolul de inox. Fixați telul din sârmă și capacul bolului. Mixați pe viteză 4 timp de două minute, apoi pe viteză maximă timp de trei minute și jumătate.

Aluat pentru vafe

Pentru 24 vafe:

- 250 g făină simplă
- 15 g drojdie proaspătă
- 2 ouă
- 1 vârf de cuțit de sare
- 400 ml lapte
- 125 g unt înmuiat
- 1 pliculeț de zahăr vanilat (sau câteva picături de esență de vanilie)



Blender

Amestecați drojdia în puțin lapte cald. Fixați bolul blender pe aparat și adăugați ouăle, sarea, zahărul vanilat, restul de lapte, untul și amestecul de drojdie. Blocați capacul. Mixați pe viteză 4 și adăugați treptat făina prin deschizătura paharului dozator din capac. Dacă este necesar, folosiți funcția Pulse timp de câteva secunde pentru a ajuta făina să se integreze mai bine în aluat. Folosiți aparatul aproximativ două minute, până când aluatul este moale. Lăsați să se odihnească o oră înainte de a face vafele.



Sugestie: Serviți vafele cu frișcă bătută, sos de ciocolată, etc.

Aluat de clătite

Pentru 20 de clătite:

- 750 ml lapte
- 375 g făină
- 4 ouă
- 40 g zahăr
- 100ml ulei
- 1 linguriță apă de flori de portocale sau alcool aromat



Blender

Puneți ouăle, uleiul, zahărul, laptele și aromele alese în bolul blender. Selectați viteză 2 și folosiți aparatul timp de câteva secunde. Apoi adăugați făina prin deschizătura paharului dozator și lăsați în funcțiune timp de un minut și jumătate. Lăsați aluatul să se odihnească cel puțin jumătate de oră la temperatura camerei înainte de a face clătitele.





Pâine cu cereale

Pentru o pâine de
aproximativ 800 g:

- 500 g făină amestec de cereale
- 285 ml apă caldută
- 10 g drojdie uscată
- 10 g sare
- fulgi de ovăz pentru crustă

*Sugestie: Pentru
oaspeți faceți chifle.
Presărați-le cu semințe
de mac sau de susan.*



Bol



Cârlig pentru frământare

Puneți făina, sarea și drojdia în bolul de inox. Fixați cârligul pentru frământare și capacul. Folosiți aparatul câteva secunde pe viteza 1 pentru a le amesteca. Apoi adăugați apa prin deschizătura capacului. Frământați timp de opt minute. Acoperiți aluatul cu un prosop de bucătărie și lăsați să se odihnească timp de 15 minute într-un loc cald. Apoi puneți aluatul pe o suprafață presărată cu făină. Întindeți aluatul cu mâna dându-i o formă de pătrat. Îndoiiți colțurile înspre mijlocul pătratului, apoi turtiți aluatul folosind pumnul. Repetați operațiunea din nou. 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 crească timp de 60 minute 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 aproximativ 30 de minute. Scoateți pâinea din tavă și lăsați să se răcească pe un grătar de sârmă.



Pâine albă

Pentru o pâine rotundă
de 800 g:

- 500 g făină albă pentru pâine
- 300 ml apă caldută
- 10 g drojdie uscată*
- 10 g sare

*Sugestie: Drojdia
nu trebuie să intre
niciodată în contact
direct cu zahărul sau
sarea, deoarece acestea
împiedică drojdia să
crească.*



Bol



Cârlig pentru frământare

Puneți făina, sarea și drojdia uscată în bolul de inox. Fixați cârligul pentru frământare și capacul și amestecați câteva secunde pe viteza 1. Adăugați apa caldută prin deschizătura capacului. Frământați timp de opt minute. Lăsați aluatul să se odihnească la temperatura camerei aproximativ jumătate de oră. Apoi frământați aluatul cu mâna formând un bulgăre. Puneți bulgărele de aluat pe o tavă de copt unsă cu unt și tapetată cu făină. Lăsați să crească a doua oară la temperatura camerei aproximativ o oră. Preîncălziți cuptorul la 240 °C. Faceți tăieturi în partea de sus a pâinii cu un cuțit ascuțit și umeziți cu apă caldută cu ajutorul unei perii. Puneți în cuptor un vas mic plin cu apă: ajută pâinea să formeze o crustă aurie. Coaceți timp de 40 de minute la 240 °C.



Brioșă

- 250 g făină albă pentru pâine
- 5 g sare
- 25 g zahăr
- 100 g unt
- 2 ouă întregi și 1 gălbenuș de ou
- 3 lingurițe lapte cald
- 2 lingurițe apă
- 5 g drojdie uscată



x 6



Bol



Cârlig pentru frământare

Puneți făina în bolul de inox și faceți două adâncituri în ea: într-una puneți sarea, iar în cealaltă drojdia, zahărul, laptele cald și apa. Sarea și drojdia nu trebuie puse împreună deoarece drojdia reacționează necorespunzător în contact cu sarea. Adăugați ouăle și fixați cârligul pentru frământare și capacul. Selectați viteza 1 și frământați timp de 15 de secunde, apoi pe viteza 2 timp de 2 minute 45 de secunde. Fără a opri aparatul, adăugați untul, care nu trebuie să fie prea moale (lăsați-l la temperatura camerei timp de jumătate de oră înainte de utilizare). Continuați frământarea timp de 5 minute pe viteza 2, apoi timp de 5 minute pe viteza 3. Acoperiți aluatul și lăsați-l să crească timp de două ore la temperatura camerei, apoi frământați aluatul bine cu mâna și bateți-l în bol. Acoperiți aluatul și lăsați-l să crească încă două ore în frigider; frământați aluatul cu mâna din nou, bătându-l în bol. Apoi acoperiți aluatul cu folie de plastic și lăsați aluatul să crească peste noapte în frigider. A doua zi, ungeți cu unt și tapetați cu făină o formă de brioșe. Dați aluatului o formă rotundă. Puneți-l în formă și lăsați-l să crească într-un loc cald până când aluatul umple forma (două sau trei ore). Puneți în cuptor la 180 °C și coaceți aproximativ 25 de minute.

S

*Sugestie:
Adăugați fulgi de
ciocolată sau fructe
zaharisite.*



Suc de roșii cu frișcă bătută și busuioc

Pentru 8 boluri:

- 4 roșii
- 2 ardei grași verzi
- 14 frunze mari de busuioc
- 4 lingurițe de ulei de măsline
- 2 lingurițe oțet
- 200 ml frișcă lichidă integrală, foarte rece
- sare și piper

Sugestie: Înlocuiți busuiocul cu arpagic verde.



Storcător de fructe



Bol



Tel

Tăiați bucăți roșiile, ardeii grași verzi și șase frunze mari de busuioc. Puneți-le împreună în storcător. Adăugați oțetul și trei lingurițe de ulei de măsline și turnați 150 ml de apă în pâlnia de alimentare pentru a «clăti» sita storcătorului și a colecta restul de suc. Amestecați sucul de roșii, adăugând sare și piper după gust. Turnați frișca lichidă, o linguriță de ulei de măsline și restul de busuioc tocat în bol. Condimentați. Fixați telul din sârmă și capacul. Bateți amestecul timp de zece minute, până când se întărește. Puneți deoparte la frigider timp de 30 de minute. Turnați sucul de roșii în boluri sau pahare mici. Puneți o linguriță de frișcă cu busuioc deasupra, înainte de a servi.



Aluat pentru tarte

Pentru o bază de tartă de 350 g:

- 200 g făină simplă
- 100 g unt
- 50 ml apă
- un vârf de cuțit de sare



x 6/8



Bol



Cârlig pentru frământare

Puneți făina, untul și sarea în bolul de inox. Fixați cârligul pentru frământare și capacul și amestecați câteva secunde pe viteza 1. Adăugați apa caldă cu aparatul în funcțiune. Lăsați aparatul în funcțiune până când se formează un bulgăre de aluat. Lăsați aluatul să se odihnească într-un loc rece, acoperit cu folie de plastic, cel puțin o oră înainte de a-l întinde și a-l coace.

Guacamole

- 2 avocado coapte
- 1 roșie
- 1 ceapă mică
- 1 lingură de zeamă de lămâie
- 2 fire de pătrunjel
- 1 ardei de Cayenne măcinat
- sare și piper



X 6



Blender

Curățați roșia de coajă și semințe. Scoateți sămburele avocadoului. În blender, puneți ceapa curățată și tocată, roșia tăiată în bucăți mari, ardeiul de Cayenne măcinat, zeama de lămâie, pătrunjelul, sarea, piperul și pulpa celor două fructe de avocado. Folosiți aparatul în modul impulsuri (pulse), apoi la viteza 4. Opiți aparatul de mai multe ori pentru curăța preparatul de pe pereții bolului cu o spatulă, apoi continuați să amestecați până când obțineți consistența dorită. Pentru un amestec omogen și moale, folosiți aparatul la viteza maximă. Păstrați amestecul în frigider. Serviți pe pâine prăjită, cu aperitive.

Maioneză

- 1 gălbenuș de ou
- 1 lingură de muștar dulce
- 1 linguriță de oțet
- 250 ml de ulei de măsline sau ulei de floarea-soarelui
- sare și piper



Tel



Bol

Sugestie: Adăugați un câțel de usturoi ras, dacă se potrivește la rețeta dumneavoastră. Pentru cele mai bune rezultate, toate ingredientele trebuie să fie la temperatura camerei.

Puneți gălbenușul de ou, muștarul, oțetul, sarea și piperul în bolul de inox prevăzut cu telul din sârmă și capacul. Selectați viteza 1. Puneți în funcțiune telul și începeți să adăugați ulei puțin câte puțin. După 10 secunde, creșteți la viteza maximă. După ce uleiul s-a amestecat în compoziție, mențineți telul în funcțiune pentru încă 30 de secunde.



Prăjitură cu ciocolată topită

- 200 g de ciocolată simplă de bună calitate
- 150 g de zahăr pudră
- 125 g de făină simplă
- 125 g de unt moale
- 4 ouă
- 200 ml de frișcă lichidă (frișcă bătută)
- 100 g de migdale măcinate (opțional)
- 1 pliculeț zahăr vanilat (opțional)
- 11 g de praf de copt
- 1 praf de sare



Bol



Mixer



Tel

Preîncălziți cuptorul la 180 °C. Într-un bain marie sau în cuptorul cu microunde, topiți ciocolata tăiată bucățele împreună cu 3 linguri de apă. Amestecând în continuu, adăugați treptat untul, câte puțin, pentru a obține un amestec de ciocolată moale. Lăsați să se răcească. Separați albușurile de gălbenușuri. Puneți albușurile deoparte. Puneți gălbenușurile, ciocolata topită, frișca, zahărul, zahărul vanilat, migdalele măcinate și restul de unt în bolul de inox prevăzut cu mixerul și capacul. Mixați la viteza 1 timp de 20 de secunde. Creșteți la viteza 2 și adăugați făina amestecată cu drojdia prin deschizătura capacului. Lăsați aparatul să funcționeze aproximativ două minute până când se obține un aluat moale. Puneți deoparte într-un bol de mare capacitate. Puneți albușurile și praful de sare în bolul de inox curățat, prevăzut cu telul din sârmă. Bateți albușurile la viteza 5 timp de un minut și trei sferturi, apoi pe viteza maximă timp de 30 de secunde. Folosind o spatulă, adăugați cu grijă ouăle bătute în amestecul de ciocolată. Turnați într-o formă de prăjitură unsă cu unt și tapetată cu făină. Coaceți în cuptor la 180°C timp de 25 de minute.

Sugestie: Această prăjitură este delicioasă dacă se servește cu cremă englezească (a se vedea rețeta pentru Lapte de pasăre) sau cu cupe de înghețată de vanilie.



Tartă de lămâie cu bezea

Pentru aluat:

- 250 g făină simplă
- 125 g unt
- 30 g migdale măcinate
- 80 g zahăr tos
- 1 ou
- 1 vârf de cuțit de sare

Pentru umplutură:

- 6 ouă
- 300 g zahăr
- 3 lămâi neceruite
- 100 g unt topit

Pentru bezea:

- 3 albușuri de ou
- 60 g zahăr pudră
- 1 vârf de cuțit de sare



x 6/8



Bol



Cârlig pentru frământare



Tel



Mixer

Pregătiți aluatul: Puneți făina, untul rece tăiat bucăți, migdalele măcinate, zahărul și sarea în bolul de inox prevăzut cu cârligul pentru frământare și capacul. Amestecați pe viteza 1 timp de zece secunde, apoi pe viteza 3. Când amestecul arată ca pesmetul, adăugați oul prin deschizătura capacului și mixați încă cinci minute. Opriți aparatul de îndată ce aluatul formează un bulgăre. Lăsați aluatul să se odihnească o oră la frigider, acoperit cu folie de plastic.

Pregătiți umplutura: Spălați și ștergeți lămăile. Radeți coaja și stoarceți sucul de lămâie. Puneți ouăle, zahărul, sucul de lămâie și coaja și untul topit în bolul de inox prevăzut cu mixerul și capacul. Amestecați pe viteza 1 până la viteza 4 până când amestecul este omogen. Încălziți cuptorul la 210 °C. Ungeți cu unt o formă de tartă cu diametrul de 28 cm sau o formă normală de tartă. 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 tartă și continuați coacerea timp de 25 de minute la 180 °C.

Preparați bezeaua: Bateți albușurile cu 20 g de zahăr pudră în bolul de inox prevăzut cu telul din sârmă și capacul, pe viteza 5 timp de un minut și jumătate, apoi pe viteza maximă până când se întărește. Adăugați cele 40 g de zahăr pudră rămase la sfârșit, continuând să bateți. Când tarta este coaptă, acoperiți cu bezeaua folosind o lingură. Puneți tarta în cuptor câteva minute până când bezeaua se rumenește puțin.



Sugestie:
Decorați
deasupra cu felii
de lămâie.



Aluat pentru eclere

pentru 20 de eclere mari
sau 40 mici:

- 300 ml apă
- puțină sare
- puțin zahăr
- 120 g unt
- 240 g făină simplă
- 6 ouă

Sugestie: Pentru eclere umplute cu brânză, înlocuiți zahărul cu un vârf de cuțit de sare și presărați pe eclere brânză rasă înainte de coacere.



Bol



Mixer

Într-o cratiță, încălziți apa cu untul, sarea și zahărul. Dați în clocot și adăugați făina în cratiță toată odată. Amestecați cu o spatulă de lemn până când aluatul absoarbe tot lichidul. Lăsați să se răcească. După ce s-a răcit, puneți aluatul în bolul de inox, și fixați mixerul și capacul. Selectați viteza 1 și încorporați ouăle unul câte unul, prin deschizătura capacului. După ce ați încorporat toate ouăle, frământați aluatul încă două-trei minute până când devine moale. Folosind o lingură mică sau un șpritz, 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 să se răcească în cuptor cu ușa cuptorului deschisă. Nu le scoateți imediat din cuptor, deoarece riscă să se turtească. Când s-au răcit complet, umpleți-le cu frișcă bătută tare, înghețată sau cremă de vanilie.



Clătite cu fructe

- 4 ouă
- 250 ml lapte
- 150 g de zahăr
- 90 g de făină simplă
- 300 g de fructe, la alegere dintre mere, pere, cireșe, prune



x 6/8



Blender

Preîncălziți cuptorul la 180 °C. Pregătiți fructele dacă este necesar: curățați de coajă, îndepărtați cotorul sau sâmburii. Tăiați-le cubulețe mici sau fâșii. Ungeți cu unt și tapetați cu făină o formă de tartă sau prăjitură cu diametrul de 30 cm. Dispuneți fructele pregătite în formă. Puneți ouăle, laptele și zahărul în bolul blenderului. Selectați viteza 2 și porniți aparatul. Adăugați treptat făina prin tubul de alimentare. Lăsați să funcționeze timp de un minut și jumătate. Turnați amestecul peste fructe și puneți la cuptor la 180°C timp de 40 de minute. Serviți caldă sau rece, cu cremă englezească (a se vedea rețeta pentru Lapte de pasăre).

Milkshake de fructe

Fructe la alegere:

- 1 banană sau 2 fructe de kiwi sau 200 g de căpșuni sau zmeură
- 500 ml de lapte foarte rece semidegresat
- 30 g zahăr
- 3 cuburi de gheață



X 6



Blender

Curățați fructele de coajă în mod corespunzător. Puneți toate ingredientele în bolul blenderului și mixați timp de un minut la viteză maximă. Serviți imediat.

Spumă de ciocolată

- 150 g ciocolată simplă de bună calitate
- 150 g zahăr tos
- 6 ouă



x 6/8



Bol



Tel

Sugestie: Adăugați coaja rasă de la o portocală în albușurile bătute.

Rupeți ciocolata în bucăți. Puneți bucățile într-o crăticioară cu două lingurițe de apă. Topiți la foc foarte mic, amestecând cu o lingură de lemn. Luați cratița de pe foc când ciocolata devine ca o pastă moale. Adăugați gălbenușurile, amestecând tot timpul. Bateți albușurile până când se întăresc cu 25 g de zahăr în bolul de inox prevăzut cu telul din sârmă și capacul, pe viteză 5 timp de un minut și trei sferturi. Adăugați restul de zahăr și bateți pe viteză maximă timp de 30 de secunde. Adăugați o lingură de albușuri bătute la amestecul ouă/ciocolată și mixați bine pentru a înmuia aluatul. Apoi încorporați cu grijă restul de albușuri bătute în amestecul de ciocolată. Puneți la frigider și lăsați câteva ore.



Pâine sărată

- 200 g făină simplă
- 4 ouă
- 11 g praful de copt
- 100 ml lapte
- 50 ml ulei de măsline
- 12 roșii uscate
- 200 g brânză feta
- 15 măsline verzi fără sămburi
- un vârf de cuțit de praful de curry (opțional)
- sare și piper



x 6



Bol



Mixer

Preîncălziți cuptorul la 180 °C. Ungeți o formă de pâine cu unt și tapetați cu făină. În bolul de inox, prevăzut cu mixerul și capacul, amestecați împreună făina, ouăle și praful de copt, începând pe viteza 1, apoi crescând la viteza 3. Adăugați uleiul de măsline și laptele și amestecați timp de un minut și jumătate. Reduceți la viteza 1 și adăugați roșiile uscate (tăiate bucăți), brânza feta tăiată cubulețe, măslinele verzi (tăiate bucăți) și praful de curry. Condimentați. Puneți amestecul în formă și băgați la cuptor timp de 30-40 de minute, în funcție de cuptor. Înțepați cu un cuțit pentru a verifica dacă pâinea este coaptă.

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



Aluat de pizza

- Pentru o pizza:
- 150 g făină pentru pâine
 - 90 ml apă caldă
 - 2 lingurițe ulei de măsline
 - 3 g drojdie uscată
 - sare



Bol



Cârlig pentru frământare

Puneți făina și sarea în bolul de inox prevăzut cu cârligul pentru frământare. Fixați capacul. Amestecați câteva secunde pe viteza 2, adăugați drojdia apoi creșteți viteza pe 4. Adăugați apa caldă, apoi uleiul și lăsați în funcțiune până când aluatul devine ca un bulgăre moale. Lăsați să crească până când aluatul își dublează volumul. Întindeți-l și folosiți-l conform rețetei.

Dovlecei gratinați

- 1 kg dovlecei
- 3 ouă
- 250 g smântână
- 100 g brânză gruyère
- sare, piper, nucșoară

Sugestie: Pentru un plus de prosepțime, adăugați puțină mentă.



x 6



Răzătoare



Bol



Tel

Preîncălziți cuptorul la 220 °C. Folosind răzătoarea prevăzută cu tamburul A, selectați viteza 3 și felițați dovleceii. Rumeniți-i într-o tigaie timp de zece minute. Puneți deoparte. Folosind răzătoarea prevăzută cu tamburul D, răzuiți brânza gruyère pe viteza 2. Puneți deoparte. Bateți ouăle și smântâna în bolul de inox prevăzut cu telul din sârmă și capacul. Adăugați sare, piper și nucșoară. Selectați viteza 2 și mixați timp de 30 de secunde. Puneți jumătate din dovlecei într-un vas pentru cuptor uns cu unt și presărați jumătate din brânza gruyère. Puneți restul de dovlecei în vas și presărați deasupra brânza gruyère rămasă. Acoperiți dovleceii cu amestecul de ou, smântână, sare, piper și nucșoară. Coaceți în cuptor timp de 25-30 de minute la 220 °C. Serviți fierbinte.

Chiftele

- 500 g carne de vită macră
- 1 linguriță rasă de făină simplă
- 1 ceapă verde de mărime medie
- 1 cățel de usturoi
- 3 fire de pătrunjel
- sare și piper

Sugestie: Înlocuiți vita cu miel și pătrunjelul cu coriandru.



x 4



Mașină de tocat



Bol



Mixer

Preîncălziți cuptorul la 200 °C. Tocați carnea pe viteza 4 cu capul de tocat prevăzut cu sita cu găuri mici. Puneți carnea tocată și toate celelalte ingrediente în bolul de inox. Fixați mixerul și capacul și puneți în aparatul funcțiune timp de un minut pe viteza 1. Faceți biluțe de mărimea unei nuci învârtind o bucățică din amestec între palme. Puneți chiftelele pe o tavă de copt acoperită cu hârtie de copt. Dați la cuptor timp de 25 de minute. Întoarceți chiftelele când a trecut jumătate din timpul de gătire.



ZÁKLADNÉ DOBROTY

Šľahačka	63
Cesto na gofry	63
Palacinkové cesto	63
Cereálny chlieb	64
Biely chlieb	64
Koláč	65



OBČERSTVENIE PRE GURMÁNOV

Paradajkový džús s bazalkovou šľahačkou	66
Linecké cesto	66
Avokádová nátierka	67
Majonéza	67



VÝNIMOČNÉ MOMENTY

Liaty čokoládový koláč	68
Citrónový koláč	69
Odpalované cesto	70
Francúzska ovocná bublanina – clafoutis	70
Ovocný mliečny kokteil	71
Čokoládová pena	71



CHUTNÉ CHVÍLE

Lahodný bochník	72
Cesto na pizzu	72
Zapekaná cukina	73
Mäsové guľky	73

Šľahačka

- 25 cl veľmi studenej smotany na šľahanie 50 g práškového cukru



x 6/8



Misa



Metlička na šľahanie

Smotanu na šľahanie spolu s práškovým cukrom vložte do misky z nehrdzavejúcej ocele vybavenej viacramennou metličkou na šľahanie a vekom. Zariadenie zapnite na rýchlosť 4 a nechajte zapnuté dve minúty, potom prepnite na maximálnu rýchlosť a mixujte ešte tri a pol minúty.



Cesto na gofry

Na 24 ks gofier

- 250 g polohrubej múky
- 15 g čerstvého droždia
- 2 vajcia
- 1 štipka soli
- 400 ml mlieka
- 125 g mäkkého masla
- 1 vrecko vanilkového cukru (alebo niekoľko kvapiek vanilkovej esencie).



Mixovacia nádoba

Droždie zmiešajte s malým množstvom vlažného mlieka. Na zariadenie založte nádobu mixéra pridajte vajcia, soľ, vanilkový cukor, zvyšné mlieko, maslo a droždie. Zaistite veko. Zariadenie zapnite na rýchlosť 4 a cez otvor na veku s odmerkou postupne pridávajte múku. V prípade potreby na niekoľko sekúnd použite funkciu Pulse, aby sa múka lepšie zamiešala do cesta. Zariadenie nechajte zapnuté približne dve minúty, kým cesto nebude hladké. Pred pečením gofry cesto nechajte hodinu odležať.



Rada: Gofry podávajte so šľahačkou, čokoládovou polevou a pod.

Palacinkové cesto

Na 20 palacieniek

- 750 ml mlieka
- 375 g múk
- 4 vajcia
- 40 g cukru
- 100 ml oleja
- 1 polievková lyžica vody z pomarančového kvetu alebo ochuteného alkoholu



Mixovacia nádoba

Vajcia, olej, cukor, mlieko a príchuť vložte do nádoby mixéra. Nastavte rýchlosť 2 a zariadenie nechajte zapnuté niekoľko sekúnd. Potom cez otvor vo veku s odmerkou pridajte múku a mixujte ešte jeden a pol minúty. Pred pečením palacieniek cesto nechajte odležať pri izbovej teplote minimálne jednu hodinu.





Cereálny chlieb

Na jeden bochník s
hmotnosťou približne 800 g

- 500 g miešanej cereálnej múky
- 285 ml vlažnej vody
- 10 g sušeného droždía
- 10 g soli
- Ovsené vločky na posypanie

*Rada: Urobte malé
rolky pre hostí. Posypte
ich makom alebo
sezamovými semienkami.*



Misa



Hák na hnetenie

Múku, soľ a droždie dajte do misky z nehrdzavejúcej ocele. Založte hák na hnetenie a veko. Zariadenie nastavte na rýchlosť 1 a zmes miešajte niekoľko sekúnd. Potom cez otvor vo veku pridajte vodu. Hneďte osem minút. Cesto prikryte kuchynským uterákom a nechajte odpočívať 15 minút na teplom mieste. Potom položte cesto na múkou posypanú pracovnú dosku. Cesto rukou vyrovajte do štvorca. Rohy zložte do stredu a cesto znova vyrovajte pástou. Tento postup znova zopakujte. Vytvarujte oválny bochník. Bochník položte do 25 cm formy. Mierne navlhčite povrch bochníka a posypte ho ovsenými vločkami. Cesto prikryte vlhkým kuchynským uterákom a nechajte kysnúť 60 minút na teplom mieste. Potom po dĺžke bochníka urobte 1 cm hlboký zárez. Bochník vložte do rúry predhriatej na 240 °C, do ktorej ste vložili malú nádobu plnú vody, aby sa kôrka pekne upiekla dozlata. Pečte približne 30 minút. Bochník vyberte z formy a nechajte vychladnúť na drôtenom podnose.



Biely chlieb

Na jeden okrúhly bochník
s hmotnosťou približne
800 g

- 500 g bielej chlebovej múky
- 300 ml vlažnej vody
- 10 g sušeného droždía
- 10 g soli

*Rada: Droždie sa
nikdy nesmie dostať do
priameho kontaktu ani
so soľou ani s cukrom,
pretože sa negatívne
ovplyvní činnosť droždía.*



Misa



Hák na hnetenie

Múku, soľ a sušené droždie vložte do misky z nehrdzavejúcej ocele. Založte hák na hnetenie a veko a zmes miešajte niekoľko sekúnd na rýchlosti 1. Cez otvor vo veku pridávajte vlažnú vodu. Hneďte osem minút. Cesto nechajte odpočívať pri izbovej teplote približne pol hodiny. Potom z cesta ručne vytvarujte guľu. Cesto položte na vymastený a múkou vysypaný plech. Nechajte kysnúť druhýkrát pri izbovej teplote približne hodinu. Rúru predhrejte na 240 °C. Na vrchu bochníka urobte zárezy ostrým nožom a vrch potrite vodou. Do rúry vložte malú nádobu s vodou: týmto spôsobom sa chlebová kôrka upeče dozlata. Pečte 40 minút na 240 °C.



Koláč

- 250 g bielej chlebovej múky
- 5 g soli
- 25 g cukru
- 100 g masla
- 2 celé vajcia a 1 vaječný žĺtok
- 3 polievkové lyžice vlažného mlieka
- 2 polievkové lyžice vody
- 5 g sušeného droždia



x 6



Misa



Hák na hnetenie

Múku nasypete do misky z nehrdzavejúcej ocele a urobte v nej dve jamky: do jednej dajte soľ a do druhej dajte droždie, cukor, vlažné mlieko a vodu. Soľ a droždie sa nesmú pridávať spolu, pretože droždie reaguje negatívne pri kontakte so soľou. Pridajte vajcia a vložte hák na hnetenie a veko. Nastavte rýchlosť 1 a hnetite 15 sekúnd, potom prepnite na rýchlosť 2 a hnetite 2 minúty 45 sekúnd. Zariadenie nechajte zapnuté a pridajte maslo, ktoré nesmie byť veľmi mäkké (pred použitím ho nechajte odpočívať pol hodinu pri izbovej teplote). Hnetite ďalších 5 minút na rýchlosti 2 a potom 5 minút na rýchlosti 3. Cesto prikryte a nechajte kysnúť dve hodiny pri izbovej teplote, následne cesto ešte dôkladne ručne spracujte v miske. Cesto prikryte a nechajte kysnúť ďalšie dve hodiny v chladničke; následne cesto ešte dôkladne ručne spracujte v miske. Potom cesto prikryte potravinárskou fóliou a nechajte kysnúť cez noc v chladničke. Na druhý deň formu na koláč vymastite maslom a vysypte múkou. Cesto vytvarujte do gule. Vložte ho do formy a nechajte kysnúť na teplom mieste, kým cesto nevyplní formu (dve až tri hodiny). Formu vložte do rúry vyhriatej na 180 °C a pečte približne 25 minút.

5

Rada: Pridajte čokoládové hoblínky alebo kandizované ovocie.

Paradajkový džús s bazalkovou šľahačkou

- Na 8 pohárov
- 4 paradajky
 - 2 červené papriky
 - 14 veľkých bazalkových listov
 - 4 polievkové lyžice olivového oleja
 - 2 polievkové lyžice paradajkového octu
 - 200 ml dobre vychladenej plnotučnej smotany na šľahanie
 - Soľ a čierne korenie

 Rada: Bazalku nahradte pažitkou.



Odšťavňovač



Misa



Metlička na šľahanie

Paradajky, červené papriky a šesť veľkých bazalkových listov porežte na kúsky. Vložte ich do odšťavovača. Pridajte ocot a tri polievkové lyžice olivového oleja a do podávača nalejte 150 ml vody, aby sa vypláchol košík odšťavovača a získal zvyšnú šťavu. Paradajkový džús pomiešajte a podľa potreby pridajte soľ a čierne korenie. Do misky vlejte smotanu na šľahanie, polievkovú lyžicu olivového oleja a zvyšnú časť nasekaných bazalkových listov. Ochuťte. Založte viacramennú metličku na šľahanie a veko. Zmes šľahajte desať minút, kým sa nevytvorí tuhá pena. Zmes odložte na 30 minút do chladničky. Paradajkový džús nalejte do veľkých alebo malých pohárov. A pred podávaním ozdobte jednou polievkovou lyžicou bazalkovej šľahačky.

Linecké cesto

- Na jeden koláč s hmotnosťou približne 350 g
- 200 g polohrubej múky
 - 100 g masla
 - 50 ml vody
 - Jedna štipka soli.



x 6/8



Misa



Hák na hnetenie

Múku, maslo a soľ vložte do misky z nehrdzavejúcej ocele. Založte metličku na hnetenie a veko a zmes miešajte niekoľko sekúnd na rýchlosti 1. Za stáleho mixovania cez otvor vo veku pridávajte vlažnú vodu. Zariadenie nechajte zapnuté, kým sa z cesta nevytvorí guľa. Cesto nechajte odpočívať na chladnom mieste prikryté potravinárskou fóliou minimálne hodinu pred vyvalkáním a pečením.

Avokádová nátierka

- 2 zrelé avokáda
- 1 paradajka
- 1 malá cibuľa
- 1 polievková lyžica citrónovej šťavy
- 2 vetvičky petržlenovej vňate
- 1 štipka mletého kajenského korenia
- soľ a mleté čierne korenie



X 6



Mixér

Paradajku ošúpte a zbavte ju semienok. Vyberte kôstku z avokáda. Do mixéra vložte ošúpanú a nakrájanú cibuľu, paradajku nakrájanú na veľké kúsky, mleté kajenské korenie, šťavu z citróna, petržlenovú vňať, soľ, mleté čierne korenie a dužinu z oboch avokád. Zariadenie zapnite v režime Pulse a potom ho prepnite na rýchlosť 4. Zariadenie niekoľkokrát vypnite, aby ste mohli stierkou misku očistiť, potom znova pokračujte v mixovaní, kým nedosiahnete požadovanú konzistenciu. Ak chcete dosiahnuť hladkú zmes, zariadenie zapnite na maximálnu rýchlosť. Odložte ju do chladničky. Podávajte na hrianke k aperitívom.

Majonéza

- 1 vaječný žltok
- 1 polievková lyžica jemnej horčice
- 1 čajová lyžička octu
- 250 ml olivového alebo slnečnicového oleja
- soľ a mleté čierne korenie



Metlička na šľahanie



Miska

Vaječný žltok, horčicu, ocot, soľ a čierne korenie vložte do misky z nehrdzavejúcej ocele s nasadenou viacramennou metličkou na šľahanie a vekom. Nastavte rýchlosť 1. Zapnite metličku na šľahanie a tenkým pramienkom prilievajte olej. Po 10 sekundách zvýšte rýchlosť na maximum. Keď sa olej zamieša do zmesi, šľahajte metličkou na šľahanie ešte ďalších 30 sekúnd.

Tip: Pridajte postrúhaný strúčik cesnaku, ak sa to hodí do vášho jedla. Lepší výsledok dosiahnete, ak budú mať všetky ingrediencie izbovú teplotu.



Liaty čokoládový koláč

- 200 g kvalitnej horkej čokolády
- 150 g krupicového cukru
- 125 g hladkej múky
- 125 g zmäknutého masla
- 4 vajcia
- 200 ml tekutej smotany (smotana na šľahanie)
- 100 g mletých mandlí (voliteľné)
- 1 vrecko vanilkového cukru (voliteľné)
- 11 g prášku do pečiva
- 1 štipka soli



X 8



Miska



Mixér



Metlička na šľahanie

Predhrejte rúru na 180 °C. Čokoládu pokrájanú na kúsky roztopte vo vodnom kúpeli alebo v mikrovlnnej rúre s 3 polievkovými lyžicami vody. Za stáleho miešania postupne pridávajte malé množstvo masla, aby vznikla hladká čokoládová hmota. Nechajte vychladnúť. Vaječné žĺtky oddelíte od bielkov. Vaječné bielky odložte nabok. Vaječné žĺtky, roztopenú čokoládu, smotanu, cukor, vanilkový cukor, pomleté mandle a zvyšné maslo vložte do misky z nehrdzavejúcej ocele s nasadenou metličkou na mixovanie a vekom. Zariadenie nastavte na rýchlosť 1 a zmes mixujte 20 sekúnd. Prepnite rýchlosť na stupeň 2 a cez otvor vo veku pridajte múku zmiešanú s práškom do pečiva. Zariadenie nechajte zapnuté dve minúty, kým nevznikne hladké cesto. Preložte ho do veľkej misky. Vaječné bielky vložte spolu so štipkou soli do čistej misky z nehrdzavejúcej ocele s nasadenou viaceramennou metličkou na šľahanie. Bielky šľahajte na rýchlosti 5 jeden a trištvrté minúty a potom na maximálnej rýchlosti 30 sekúnd. Sneh z bielkov opatrne zamiešajte pomocou stierky do čokoládovej zmesi. Zmes vlejte do maslom vymastenej a múkou vysypanej formy. Pečte v rúre 25 minút pri teplote 180 °C.

Tip: K tomuto koláču sa vynikajúco hodí vanilkový krém (pozri recept na vtáčie mlieko) alebo kopček vanilkovej zmrzliny.



Citrónový koláč

Na cesto

- 250 g polohrubej múky
- 125 g masla
- 30 g mletých mandlí
- 80 g práškového cukru
- 1 vajce
- 1 štipka soli

Na plnku: 6 vajec

- 300 g cukru
- 3 citróny (kôru treba zbaviť hornej voskovej vrstvy)
- 100 g roztopeného masla

Na sneh

- 3 vaječné bielky
- 60 g práškového cukru
- 1 štipka soli



x 6/8



Misa



Hák na hnetenie



Metlička na šľahanie



Mixér

Pripravné cesto: Múku, studené maslo pokrúpané na malé kocky, pomleté mandle, cukor a soľ vložte do misky z nehrdzavejúcej ocele vybavenej hákom na hnetenie a vekom. Zariadenie zapnite na rýchlosť 1 a mixujte desať sekúnd a potom prepnite na rýchlosť 3. Keď cesto vyzerá ako strúhanka, cez otvor vo veku pridajte vajcia a mixujte ďalších päť minút. Zariadenie vypnite hneď ako sa z cesta vytvorí guľa. Cesto nechajte odpočívať minimálne jednu hodinu v chladničke prikryté potravinárskou fóliou.

Pripravné plnku: Citróny umyte a osušte. Kôru postrúhajte a šťavu vytlačte. Vajcia, cukor, citrónovú šťavu a kôru a roztopené maslo vložte do misky z nehrdzavejúcej ocele vybavenej metličkou na mixovanie a vekom. Zariadenie prepnite z rýchlosti 1 až na rýchlosť 4, kým zmes nie je homogénna. Rúru predhrejte na 210 °C. Maslom vymastite formu s priemerom 28 cm. Cesto vyvalkajte na hrúbku 4 mm a popichajte vidličkou. Prikryte papierom na pečenie a sušenou fazuľou. Samotné cesto pečte 15 minút. Odstráňte papier na pečenie a sušenú fazuľu. Na cesto vylejte plnku a pečte 25 minút na 180 °C.

Pripravné sneh: Bielka šľahajte s 20 g práškového cukru v miske z nehrdzavejúcej ocele vybavenej viacramennou metličkou na šľahanie a vekom na rýchlosti 5 jeden a pol minúty a potom na maximálnej rýchlosti, kým nevznikne tuhý sneh. Na koniec pridajte zvyšných 40 g práškového cukru a pokračujte v šľahaní. Keď je koláč upečený, lyžicou na vrch naneste sneh. Koláč ešte vložte na niekoľko minút do rúry, kým sneh mierne zhnedne.

Rada: Vrch koláča ozdobte plátkami citróna.

Odpalované cesto

Na 20 veľkých alebo
40 malých koláčikov

- 300 ml vody
- trochu soli
- trochu cukru
- 120 g masla
- 240 g polohrubej múky
- 6 vajec

*Rada: Ak chcete
upiecť syrové koláčky,
cukor zameňte za
štipku soli a koláčky
pred pečením posypte
postrúhaným syrom.*



Misa



Mixér

V hrnci zohrejte vodu s maslom, soľou a cukrom. Privedďte do varu a naraz pridajte múku. Miešajte drevenou vareškou, kým cesto neabsorbuje všetku tekutinu. Nechajte vychladnúť. Po vychladnutí vložte cesto do misky z nehrdzavejúcej ocele a založte metličku na mixovanie a veko. Nastavte rýchlosť 1 a postupne cez otvor vo veku primiešajte všetky vajcia. Po úplnom zamiešaní vajec cesto ešte spracujte ďalšie dve až tri minúty, aby bolo hladké. Malou lyžičkou alebo cukránskym vreckom vytvarujte na maslom vymastený a múkou posypaný papier na pečenie malé kopčeky cesta. Pečte 40 minút v rúre vyhriatej na 180 °C. Nechajte vychladnúť v rúre s otvorenými dvierkami. Nevyberajte ich z rúry okamžite, pretože by cesto mohlo splasnúť. Keď sú úplne vychladnuté, naplňte ich pevnou šľahačkou, zmrzlinou alebo cukránskym krémom.

Francúzska ovocná bublanina – clafoutis

- 4 vajcia
- 250 ml mlieka
- 150 g cukru
- 90 g hladkej múky
- 300 g ovocia podľa
výberu: jablká, hrušky,
čerešne, slivky



x 6/8



Mixér

Predhrejte rúru na 180 °C. V prípade potreby si očistite ovocie: ošúpte ho, vyrežte jadrovník alebo vykôstkujte. Pokrájajte ho na malé kocky alebo pásiky. Tortovú formu alebo formu na koláč s priemerom 30 cm vymastite maslom a vysypte múkou. Poukladajte pripravené ovocie do formy. Vajcia, mlieko a cukor vložte do nádoby mixéra. Nastavte rýchlosť 2 a zapnite zariadenie. Cez plniaci otvor postupne pridávajte múku. Mixujte jeden a pol minúty. Vymiešanú zmes vylejte na ovocie, vložte koláč do rúry a pečte 40 minút pri teplote 180 °C. Podávajte teplý alebo studený s vanilkovým krémom (pozri recept na vtáčie mlieko).

Ovocný mliečny kokteil

Ovocie podľa výberu:

- 1 banán alebo 2 kivi alebo 200 g jahôd alebo malín
- 500 ml veľmi studeného polotučného mlieka
- 30 g cukru
- 3 kocky ľadu



X 6



Mixér

V prípade potreby ovocie ošúpte. Všetky ingrediencie vložte do nádoby mixéra a mixujte jednu minútu na maximálnej rýchlosti. Ihneď podávajte.

Čokoládová pena

- 150 g veľmi kvalitnej čokolády na varenie
- 150 g jemného cukru
- 6 vajec



x 6/8



Misa



Metlička na šľahanie

Rada: Do snehu z bielkov pridajte jemne nastrúhanú kôru z pomaranča.

Čokoládu polámate na kúsky. Kúsky vložte do malého hrnca s dvomi polievkovými lyžicami vody. Nechajte rozpustiť na slabom ohni a miešajte drevenou vareškou. Keď vznikne hladká čokoládová hmota, hrniec zložte zo sporáka. Za stáleho miešania pridajte šesť vaječných žĺtkov. Bielka vyšľahajte s 25 g cukru na tuhý sneh v miske z nehrdzavejúcej ocele vybavenej viacramennou metličkou na šľahanie a vekom na rýchlosti 5 jeden a trištvrté minúty. Pridajte zvyšný cukor a šľahajte ďalších 30 sekúnd na maximálnej rýchlosti. Lyžicu snehu z bielkov pridajte do vaječno-čokoládovej hmoty a dôkladne zamiešajte, aby sa cesto uvoľnilo. Potom do čokoládovej hmoty opatrne vmiešajte zvyšný sneh z bielkov. Zmes vložte do chladničky a nechajte odležať niekoľko hodín.



Lahodný bochník

- 200 g polohrubej múky
- 4 vajcia
- 11 g prášku do pečiva
- 100 ml mlieka
- 50 ml olivového oleja
- 12 paradajok sušených na slnku
- 200 g syru feta
- 15 vykôstkovaných zelených olív
- štipku kari korenia (voliteľné)
- Soľ a čierne korenie



x 6



Misa



Mixér

Rúru predhrejte na 180 °C. Formu na bochník vymastite maslom a vysypte múkou. V miske z nehrdzavejúcej ocele vybavenej metličkou na mixovanie a vekom zmixujte spolu múku, vajcia a prášok do pečiva. Začnite na rýchlosti 1 a postupne zvýšte na rýchlosť 3. Pridajte olivový olej a mlieko a mixujte ďalšiu minútu a pol. Rýchlosť znížte na 1 a pridajte sušené paradajky (pokrájané na kúsky), kocky syra feta, zelené olivy (pokrájané na kúsky) a kari korenie. Ochutťte. Zmes vylejte do formy a pečte v rúre 30 až 40 minút, v závislosti od rúry. Nožom kontrolujte, či je bochník upečený.

Rada: Syr feta zameňte za mozzarella a pridajte niekoľko posekaných lístkov bazalky.



Cesto na pizzu

- Na jednu pizzu:
- 150 g chlebovej múky
 - 90 ml vlažnej vody
 - 2 polievkové lyžice olivového oleja
 - 3 g sušeného droždia
 - Soľ



Misa



Hák na hnetenie

Múku a soľ vložte do misy z nehrdzavejúcej ocele vybavenej hákom na hnetenie. Založte veko. Zariadenie zapnite na niekoľko sekúnd na rýchlosť 2, pridajte droždie a zvýšte rýchlosť na 4. Pridajte vlažnú vodu, olivový olej a miešajte, kým sa z cesta nevytvorí hladká guľa. Cesto nechajte kysnúť, aby zdvojnásobilo svoj objem. Vyvalkajte ho a použite podľa receptu.

Zapekaná cukina

- 1 kg cukín
- 3 vajcia
- 250 g smotany na šľahanie
- 100 g syru gruyère (tvrdý syr ementálskeho typu)
- Soľ, čierne korenie, muškátový oriešok

Rada: Pridaním malého množstva mäty dodáte tomuto jedlu sviežosť.



x 6



Mlynček na zeleninu



Misa



Metlička na šľahanie

Rúru predhrejte na 220°C. Cukiny narežte pomocou rezača zeleniny vybaveného kotúčom A na rýchlosti 3. Desať minút ich opečte na panvici. Odložte nabok. Syr nastrúhajte na rýchlosti 2 pomocou rezača zeleniny vybaveného kotúčom D. Odložte bokom. Smotanu na šľahanie a vajcia vyšľahajte v miske z nehrdzavejúcej ocele vybavenej viacramennou metličkou na šľahanie a vekom. Pridajte soľ, čierne korenie a muškátový oriešok. Nastavte rýchlosť 2 a zariadenie nechajte zapnuté 30 sekúnd. Polovicu cukín vložte do maslom vymastenej teplovzdornej nádoby a posypte polovicou syru. Zakryte druhou polovicou cukín a vrch posypte zvyšným syrom. Cukiny zalejte zmesou vajíec, smotany, soli, čierneho korenia a muškátového orieška. Pečte približne 25 až 30 minút pri 220 °C. Podávajte horúce.

Mäsové guľky

- 500 g nemastného hovädzieho mäsa
- 1 zarovnanú polievkovú lyžicu polohrubej múky
- 1 stredne veľká jarná cibuľka
- 1 strúčik cesnaku
- 3 vetvičky petržleny
- Soľ a čierne korenie

Rada: Hovädzie mäso zameňte za jahňacie a petržlen za koriander.



x 4



Mlynček na mäso



Misa



Mixér

Rúru predhrejte na 200 °C. Mäso pomelte na rýchlosti 4 pomocou mlynčeka s mriežkou s malými otvormi. Pomleté mäso a všetky ostatné ingrediencie vložte do misky z nehrdzavejúcej ocele. Založte metličku na mixovanie a veko a zariadenie nechajte zapnuté jednu minútu na rýchlosti 1. Dlaňami vytvarujte malé guľôčky vo veľkosti vlašského orecha. Mäsové guľky položte na plech pokrytý papierom na pečenie. Pečte v rúre 25 minút. V polovici pečenia mäsové guľky otočte.



NEZAOBILAZNE SLASTICE

Krema chantilly	75
Tijesto za vafle	75
Tijesto za palačinke	75
Kruh sa žitaricama	76
Bijeli kruh	76
Brioš	77



GURMANSKI ZALOGAJI

Sok od rajčice sa chantilly kremom od bosiljka	78
Prhko tijesto	78
Guacamole umak	79
Majoneza	79



IZNIMNI TRENUCI

Čokoladni lava kolač	80
Pita od limuna	81
Tijesto za profiterole	82
Biskvit s voćem	82
Voćni frape	83
Čokoladni mousse	83



SLASNI TRENUCI

Pikantna štruga	84
Tijesto za pizzu	84
Gratinirane tikvice	85
Mesne okruglice	85

Krema chantilly

- 250 ml vrhnja za šlag
- 50 g šećera u prahu



x 6/8



Posuda



Pjenjača

U posudu opremljenu pjenjačom, stavite vrhnje i šećer u prahu. Pustite da radi na brzini 4 tijekom 2 minute i zatim na maksimalnoj brzini 30 sekundi.



Tijesto za vafle

- Za 24 vafila
- 250 g brašna
- 15 g svježeg kvasca
- 2 jaja
- 1 prstohvat soli
- 400 ml mlijeka
- 125 g rastopljenog maslaca
- 1 vrećica vanillin šećera



Blender

Izmrvite kvasac u malo mlakoga mlijeka. Postavite posudu blendera na mjesto na uređaju, stavite jaja, sol, vanilin šećer, preostalo mlijeko, maslac, razmućeni kvasac. Zaključajte poklopac. Neka uređaj radi na brzini 4 a postupno dodavajte brašno kroz otvor na čepu za doziranje. Po potrebi, rabite pulsnu funkciju tijekom nekoliko sekundi da bi se lakše umiješalo brašno u tijesto. Miješajte otprilike 2 minute dok tijesto ne postane glatko. Ostavite da odmara jedan sat prije nego što oblikujete vafle.



Poslužite ih uz kremu chantilly, preljev od čokolade...

Tijesto za palačinke

- Za 20 palačinki
- 750 ml mlijeka
- 375 g brašna
- 4 jaja
- 40 g šećera
- 100 ml ulja
- 1 velika žlica ekstrakta naranče ili ruma



Blender

U posudu blendera, stavite jaja, ulje, šećer, mlijeko te rum ili ekstrakt naranče. Odaberite brzinu 2 i ostavite da radi nekoliko sekundi. Potom uspite brašno kroz otvor čepa za doziranje i ostavite da radi 1 min 30 sekundi. Ostavite tijesto da odmara najmanje 1 sat a potom pecite palačinke.





Kruh sa žitaricama

Za jednu štrucu od cca 800 g

- 500 g brašna za kruh s žitaricama 250 ml mlake vode
- 10 g suhog kvasca
- 10 g soli
- zobene pahuljice za posipavanje

Savjet: Napravite mala peciva za goste. Posipajte sa sjemenkama maka ili sezama.



Posuda



Nastavak za miješenje

Stavite brašno, sol i kvasac u inox posudu. Postavite nastavak za miješenje. Stavite nekoliko sekundi na brzinu 1. Zatim dodajte vodu kroz otvor na poklopcu. Mijesite 8 minuta. Tijesto pokrijte sa kuhinjskom krpom i ostavite da stoji 15 minuta na toplom mjestu. Premjestite tijesto na pobrašnjenu podlogu i izradite ga rukama. Oblikujte rukama u kvadrat. Presavijte krajeve, pa opet izradite rukama. Ponovite. Oblikujte štrucu. Stavite u kalup dugačak 25 cm. Lagano navlažite štrucu i po njoj posipajte zobene pahuljice. Pokrijte sa vlažnom kuhinjskom krpom i ostavite da se diže nekih 60 minuta na toplom mjestu. Napravite rez od 1 cm na štruci. Stavite u zagrijanu pećnicu na 240°C, zajedno s posudom u kojoj je voda kako bi kruh dobio lijepu zlatnu boju. Pecite oko 30 minuta. Izvadite iz kalupa i ostavite da se ohladi na rešetki.



Bijeli kruh

Za jednu štrucu kruha od 800 g

- 500 g brašna
- 300 g mlake vode
- 2 vrećice suhog kvasca
- 10 g soli

Savjet: Kvasac ne bi smio doći u dodir sa šećerom ili soli jer time se umanjuje djelovanje kvasca.



Posuda



Nastavak za miješenje

U posudu kuhinjskog stroja opremljenog sa nastavkom za miješenje, stavite brašno, sol, kvasac. Rabite brzinu 1 nekoliko sekundi, a potom dodajte mlaku vodu kroz otvor na poklopcu. Mijesite 8 minuta. Ostavite tijesto da se diže na sobnoj temperaturi nekih 30 minuta. Potom izradite tijesto i od njega napravite kuglu koju ćete postaviti na lim za pečenje premazan maslacem i posut brašnom. Ostavite da se diže na sobnoj temperaturi po drugi put tijekom 1 h. Napravite nožem zarez na kruhu i premažite mlakom vodom. Stavite u zagrijanu pećnicu 40 minuta na temperaturu 240°C. U pećnicu također stavite malu posudu punu vode, da bi se lakše formirala zlatna korica.



Brioš

- 250 g brašna
- 5 g soli
- 25 g šećera
- 100 g maslaca
- 2 jaja + 1 žutanjak
- 3 velike žlice mlakog mlijeka te 2 velike žlice vode
- 5 g suhog kvasca



x 6



Posuda



Nastavak za miješenje

Stavite brašno u inox posudu i napravite dvije rupe u brašnu, sol stavite u jednu a kvasac, šećer, mlijeko i vodu u drugu. Sol i kvasac ne smiju se dodavati zajedno jer kvasac loše reagira u kontaktu sa soli. Dodajte jaja u posudu i stavite nastavak za miješenje. Odaberite brzinu 1 i miješite 15 sekundi, stavite na brzinu 2 i miješite još 2 minute i 45 sekundi. Bez da zaustavljate uređaj dodajte maslac koji ne bi trebao biti previše mekan (ostavite ga na sobnoj temperaturi prije uporabe) jednu minutu. Nastavite s miješenjem pet minuta na brzini 2, zatim još pet minute na brzini 3. Pokrijte tijesto i ostavite da se diže 2 sata na sobnoj temperaturi. Izradite ga rukama u kuglu i ostavite još 2 sata u hladnjaku: nakon toga opet izradite tijesto u kuglu. Zatim ga prekrijte s prijanjajućom folijom i ostavite preko noći u frižideru. Slijedeći dan, namastite maslacem kalup za brioš. Oblikujte tijesto u kuglu. Postavite u kalup i ostavite da se diže na toplome sve dok tijesto ne naraste (2-3 sata). Stavite u pećnicu na 180°C i ostavite da se peče 25 minuta.

Savjet: Dodajte komadiće čokolade ili kandirano voće.

Sok od rajčice sa chantilly kremom od bosiljka

Za 8 čaša

- 4 rajčice
- 2 crvene paprike
- 14 velikih listova bosiljka
- 4 velike žlice maslinovog ulja- 2 velike žlice octa
- 200 ml tučenog vrhnja
- sol i papar

Savjet: Zamijenite bosiljak sa vlascem.



Sokovnik



Posuda



Pjenjača

Izrežite rajčice, paprike i 6 većih listova bosiljka na komadiće. Stavite u sokovnik. Dodajte ocat i 3 velike žlice maslinovog ulja te zatim dolijte 150 ml vode kroz otvor za punjenje kako bi isprali spremnik za sok i pokupili ostatak soka. Dobro promiješajte sok od rajčica, dodajući sol i papar po želji. Dodajte tučeno slatko vrhnje, veliku žlicu maslinovog ulja i ostatak bosiljka u posudu. Začinite. Postavite metlicu i poklopac. Miješajte smjesu nekih 10 minuta. Stavite u hladnjak da se hladi 30 minuta. Ulijte sok u čašice. Prije posluživanja, na vrh stavite tučeno vrhnje sa bosiljkom.

Prhko tijesto

Za tijesto pite od 350 g

- 200 g brašna
- 100 g maslaca
- 50 ml vode
- prstohvat soli



x 6/8



Posuda



Nastavak za miješenje

U posudu opremljenu nastavkom za miješenje, dodajte brašno, maslac i sol. Odaberite brzinu 1 i pustite da uređaj radi nekoliko sekundi i zatim ulijte vodu kroz otvor na poklopcu. Ostavite da se mijesi dok se tijesto ne formira u kuglu. Ostavite da se odmara na hladnome najmanje 1 sat a potom ga izradite i stavite peći.

Guacamole umak

- 2 zrela avokada
- 1 rajčica
- 1 mali luk
- 1 žlica limunovog soka
- 2 grančice peršina
- 1 prstohvat mljevenog kajenskog papra
- sol i papar



x 6



Blender

Ogulite rajčicu i uklonite sjemenke. Uklonite koštice iz avokada. Stavite oguljeni nasjeckani luk, rajčicu narezanu na velike komade, mljeveni kajenski papar, limunov sok, peršin, sol, papar i meso dvaju avokada u blender. Pokrenite uređaj u pulsnom načinu rada, a zatim stavite u brzinu 4. Zaustavite uređaj nekoliko puta kako biste postrugali posudu lopaticom, a zatim nastavite miksati dok ne postignete željenu gustoću. Za glatku i ujednačenu mješavinu, stavite uređaj u maksimalnu brzinu. Stavite u hladnjak. Poslužite na tostiranom kruhu uz aperitiv.

Majoneza

- 1 žumanjak
- 1 žlica blagog senfa
- 1 žličica octa
- 250 ml maslinovog ili suncokretovog ulja
- sol i papar



Pjenjača



Posuda

Stavite žumanjke, senf, ocat, sol i papar u posudu od nehrđajućeg čelika s pjenjačem i poklopcem. Odaberite brzinu 1. Pokrenite pjenjaču i počnite dodavati ulje u tankom mlazu. Nakon 10 sekundi, povećajte na maksimalnu brzinu. Nakon što se ulje umiješa u mješavinu, uključite pjenjaču na još 30 sekundi.

Savjet: dodajte naribani češanj češnjaka, ako se to uklapa u Vaš recept. Za najbolje rezultate, svi sastojci trebali bi biti na sobnoj temperaturi.



Čokoladni lava kolač

- 200 g kvalitetne tamne čokolade
- 150 g šećera u prahu
- 125 g višenamjenskog brašna
- 125 g omekšalog maslaca
- 4 jaja
- 200 ml slatkog vrhnja (vrhnje za šlag)
- 100 g mljevenih badema (po želji)
- 1 vrećica vanilin šećera (po želji)
- 11 g praška za pecivo
- 1 prstohvat soli



X 8



Posuda



Mikser



Pjenjača

Pećnicu zagrijte na 180°C. Čokoladu izrezanu na komadiće s 3 žlice vode otopite u vodenoj kupelji ili mikrovalnoj pećnici. Stalno miješajući postepeno dodajte male količine maslaca kako biste dobili glatku čokoladnu mješavinu. Pustite da se ohladi. Odvojite žumanjke od bjelanjaka. Bjelanjke ostavite sa strane. Stavite žumanjke, otopljenu čokoladu, vrhnje, šećer, vanilin šećer, mljevene bademe i ostatak maslaca u posudu od nehrđajućeg čelika opremljenu mikserom i poklopcem. Miksajte pri brzini 1 tijekom 20 sekundi. Povećajte na brzinu 2 i umiješajte brašno pomiješano s praškom za pecivo kroz otvor u poklopcu. Neka uređaj radi otprilike dvije minute dok ne dobijete glatko tijesto. Ostavite sa strane u velikoj posudi. Stavite bjelanjke i prstohvat soli u očišćenu posudu od nehrđajućeg čelika s nastavkom za miješanje. Nastavkom za miješanje umiješajte bjelanjke na brzini 5 petnaestak sekundi, a zatim na najvećoj brzini 30 sekundi. Lopaticom pažljivo umiješajte tučene bjelanjke u čokoladnu mješavinu. Ulijte u lim za pečenje koji ste prethodno premazali maslacem i posipali brašnom. Pecite u pećnici 25 minuta pri temperaturi od 180°C.

Savjet: ovaj kolač izvrstan je ako ga poslužite uz englesku kremu (pogledajte recept za oblakolike žličnjake) ili kuglice sladoleda od vanilije.



Pita od limuna

Za tijesto

- 250 g brašna
- 125 g maslaca
- 30 g mljevenih badema

- 1 jaje
- 1 prstohvat soli

Za kremu

- 6 jaja
- 300 g šećera
- 3 nešpricana limuna

- 100 g otopljenog maslaca

Za preljev

- 3 bjelanjka
- 60 g šećera
- 1 prstohvat soli



x 6/8



Posuda



Nastavaz za miješenje



Pjenjača



Nastavak za miješanje

Pripremite tijesto. Stavite brašno, hladni maslac izrezan na kockice, mljevene bademe, šećer i sol u inox posudu a na uređaj stavite nastavak za miješenje. Odaberite brzinu 1, 10 sekundi a nakon toga prebacite na brzinu 3. Kada smjesa izgleda kao krušne mrvice, dodajte jaje kroz otvor na poklopcu i ostavite da se radi još 5 minuta. Zaustavite uređaj čim se formira kugla od tijesta. Ostavite tijesto da odmara barem 1 sat u hladnjaku, prekriveno folijom.

Pripremite kremu: Operite i osušite limune. Naribajte koricu i ocijedite limune. Stavite jaja, šećer, limunov sok i koricu te otopljeni maslac u inox posudu s nastavkom za miješanje. Odaberite brzinu 1 pa pojačavajte do brzine 4 sve dok smjesa nije homogena. Zagrijte pećnicu na 210 °C. Namažite maslacem kalup promjera 28 cm. Razvaljajte tijesto na debljinu od 4 mm i malo izbušite vilicom. Prekrijte s papirom za pečenje i par zrnaca graha koji će držati papir. Pecite 15 minuta. Maknite papir i grah, ulijte smjesu na tortu i vratite u pećnicu na 180 °C još 25 minuta.

Na kraju pripremite preljev: istucite bjelanjke i 20 g šećera s pjenjačom u inox posudi pri brzini 5, 30 sekundi te na najvećoj brzini sve dok bjelanci ne postanu čvrsti. Na kraju miješanja dodajte ostatak od 40 g šećera i nastavite miješati. Kada je torta gotova, na nju stavite preljev. Tortu stavite u pećnicu na još nekoliko minuta da dobije boju.

Savjet: ukrasite sa kriškama limuna.

Tijesto za profiterole

Za 20 većih ili 40 manjih profiterola

- 300 ml vode
- malo soli
- malo šećera
- 120 g maslaca
- 240 g brašna
- 6 jaja

Savjet: isto tijesto možete uporabiti i za slane varijante ovog deserta samo umjesto šećera, dodajte sol i posipajte s ribanim sirom prije stavljanja u pećnicu.



Posuda



Nastavak za miješanje

U posudi zagrijte vodu, sol i šećer. Neka voda zakipi a zatim u nju dodajte brašno. Miješate s drvenom lopaticom sve dok se ne upije sva tekućina. Ostavite da se ohladi. Nakon što se tijesto ohladilo, stavite u inox posudu i postavite nastavak za miješanje te poklopac. Odaberite brzinu i dodajte jaja kroz otvor na poklopcu. Neka se tijesto radi još 2 do 3 minute dok smjesa ne postane glatka. Pomoću male žlice radite male hrpice i stavite na namašćen i pobrašnjen lim za pečenje. Pecite u pećnici na 180 °C 40 minuta. Ostavite da se hladi u pećnici otvorenih vrata. Ne vadite odmah iz pećnice kako profiteroli ne bi splasnuli. Kada se skroz ohlade, napunite ih sa tučenim vrhnjem, sladoledom ili kremom od jaja.

Biskvit s voćem

- 4 jaja
- 250 ml mlijeka
- 150 g šećera
- 90 g višenamjenskog brašna
- 300 g voća, po želji: jabuke, kruške, trešnje, šljive



x 6/8



Blender

Pećnicu zagrijte na 180°C. Po potrebi pripremite voće: ogulite, uklonite središnji dio ili košticu. Narežite voće na kockice ili trakice. Lim za kolače ili pite promjera 30 cm premažite maslacem i posipajte brašnom. Posložite pripremljeno voće u lim. Stavite jaja, mlijeko i šećer u posudu blendera. Odaberite brzinu 2 i pokrenite uređaj. Postepeno dodajte brašno kroz otvor za punjenje. Pustite da radi minutu i pol. Ovu smjesu prelijte preko voća i stavite u pećnicu na 180 °C tijekom 40 minuta. Poslužite toplo ili hladno uz englesku kremu (vidjeti recept za oblakolike žličnjake).

Voćni frape

Voće po želji:

- 1 banana ili 2 kivija ili 200 g jagoda ili malina
- 500 ml vrlo hladnog polumasnog mlijeka
- 30 g šećera
- 3 kockice leda



x 6



Blender

Po potrebi ogulite voće. Stavite sve sastojke u posudu blendera i miksajte pri maksimalnoj brzini tijekom jedne minute. Odmah poslužite.

Čokoladni mousse

- 150 g čokolade za kuhanje
- 6 jaja
- 150 g šećera u prahu



x 6/8



Posuda



Pjenjača

Savjet: možete smjesi bjelanjaka dodati malo naribane korice naranče.

U posudi, razlomite čokoladu na komade i stavite da se topi sa 2 velike žlice vode. Miješajte sa drvenom lopaticom kako bi dobili glatku smjesu. Odvojite žumanjke od bjelanjaka. Sačuvajte bjelanjke a žutanjke umutite u smjesu od čokolade miješajući konstantno. U posudu uređaja opremljenu pjenjačom, stavite bjelanjke i 25 g šećera i mutite na brzini 5, 1 minutu i 15 sekundi. Dodajte ostatak šećera i miješajte još 30 sekundi na maksimalnoj brzini.

Ulijte 1 veliku žlicu smjese bjelanjaka u smjesu od čokolade i jaja i miješajte brzo. Polako dodajte ostatak bjelanjaka u smjesu. Ostavite u hladnjaku da se hladi nekoliko sati.



Pikantna štruca

- 200 brašna
- 4 jaja
- 11 g praška za pecivo
- 100 ml mlijeka
- 50 ml maslinovog ulja
- 12 suhih
- 200 g feta sira
- 15 komada zelenih maslina
- prstohvat curry-a (po izboru)
- sol i papar

Savjet: feta sir zamijenite sa mozzarelom i malo svježeg bosiljka.



x 6



Posuda



Nastavak za miješanje

Zagrijte pećnicu na 180°C. Namastite i pobrašnite kalup za štruca. Postavite nastavak za miješanje, inox posudu i poklopac, izmiješajte zajedno brašno, jaja i prašak za pecivo, počevši s brzinom 1 i postupno pojačavajući do brzine 3. Dodajte maslinovo ulje, mlijeko i miješajte još pola minute. Smanjite brzinu na 1 i dodajte suhe rajčice (izrezane na komadiće), kockice feta sira, zelene masline (izrezane na komadiće) i curry. Začinite. Smjesu ulijte u kalup i stavite u pećnicu na 30 do 40 minuta, ovisno o pećnici. S nožem provjerite je li štruca gotova.



Tijesto za pizzu

- Za jednu pizzu
- 150 g brašna
 - 90 ml mlake vode
 - 2 velike žlice maslinova ulja
 - 3 g suhog kvasca
 - sol



Posuda



Nastavak za miješenje

U posudu uređaja opremljenu nastavkom za miješenje, stavite brašno i sol. Pustite da radi nekoliko sekundi na brzini 2, a potom prijedite na brzinu 4. Kroz otvor, ulijte mlaku vodu a potom maslinovo ulje, te pustite da se mijesi dok tijesto ne formira lijepu kuglu. Ostavite da se diže dok tijesto ne udvostruči volumen. Razvaljajte i oblikujte ovisno o receptu.

Gratinirane tikvice

- 1 kg tikvica
- 3 jaja
- 250 g vrhnja
- 100 g sira gruyere
- sol, papar, muškatni oraščić

Savjet: za svježinu, dodajte malo mente.



x 6



Nastavak za ribanje



Posuda



Pjenjača

Zagrijte pećnicu na 220°C. Na nastavak za rezanje stavite bubanj A i odaberite brzinu 3 te narežite tikvice. Prepecite ih u tavi 10 minuta. Stavite sa strane. Rabeći nastavak za rezanje i bubanj D, naribajte sir na brzini 2. Stavite sa strane. Zamijenite nastavak i stavite posudu, pjenjaču i poklopac te istucite jaja sa vrhnjem. Dodajte sol, papar i muškatni oraščić. Odaberite brzinu 2 i pustite da se miješa 30 sekundi. Stavite polovinu tikvica u namašćeni kalup i posipajte sa naribanim sirom. Dodajte još jedan sloj posipajte sirom i preko toga izlijte smjesu od jaja, vrhnja, soli, papra i muškatoog oraščića. Pecite u pećnici 25-30 minuta na 220°C. Poslužite toplo.

Mesne okruglice

- 500 g govedeg odreska
- 1 velika žlica brašna
- 1 luk srednje veličine
- 1 režanj češnjaka
- 3 grančice peršina, sol i papar

Savjet: Govedinu možete zamijeniti s janjetinom a peršin s korijanderom.



x 4



Nastavak za mljevenje mesa



Posuda



Nastavak za miješanje

Zagrijte pećnicu na 200°C. Meso sameljite na brzini 4 rabeći nastavak za sitnije mljevenje. Samljeveno meso i ostale sastojke stavite u inox posudu, stavite nastavak za miješanje i miješajte na brzini 1, jednu minutu. Oblikujte od mesa male okruglice i uvaljajte u brašno. Stavite okruglice na papir za pečenje i stavite u pećnicu na 25 minuta. Okrenite na polovini vremena pečenja.



PRZEPISY PODSTAWOWE

Bitą śmietaną	87
Ciasto na gofry	87
Ciasto na naleśniki	87
Chleb wielozbożowy	88
Biały chleb	88
Brioszki	89



PYSZNE PRZEKĄSKI

Sok pomidorowy z bitą śmietaną i bazylią ..	90
Ciasto kruche	90
Guacamole	91
Majonez	91



WYJĄTKOWE CHWILE

Ciasto czekoladowe	92
Tarta cytrynowa z bezą	93
Ciasto ptysiowe	94
Owocowe clafoutis	94
Shake mleczno-owocowy	95
Mus czekoladowy	95



SMAKOWITE CHWILE

Pieczyno śródziemnomorskie	96
Ciasto na pizzę	96
Zapiekanka z cukinią	97
Klopsy	97

Bitą śmietana

- 250 ml schłodzonej śmietany 36%
- 50 g cukru pudru



x 6/8



Misa



Trzepaczka

Dodaj śmietanę oraz cukier puder do wykonanej ze stali nierdzewnej misy robota, następnie załóż trzepaczkę i osłonę przeciw chlapaniu. Mieszaj składniki przez 2 minuty z prędkością 4, a następnie przez 3,5 minuty z prędkością maksymalną.



Ciasto na gofry

Na 24 gofry

- 250 g zwykłej mąki (typ 550)
- 15 g świeżych drożdży • 2 jaja
- 1 szczypta soli
- 400 ml mleka
- 125 g miękkiego masła
- 1 saszetka cukru waniliowego (lub kilka kropel esencji waniliowej)



Blender

Wymieszaj drożdże z odrobiną letniego mleka. Do dzbanka blendera dodaj jaja, sól, cukier waniliowy, resztę mleka, masło i masę drożdżową. Zamknij pokrywę. Uruchom urządzenie z prędkością 4 i stopniowo dodawaj mąkę przez otwór w pokrywie. W razie konieczności przez kilka sekund korzystaj z trybu pulsacyjnego, aby składniki dobrze się połączyły. Całość mieszaj przez około 2 minuty do uzyskania jednolitej konsystencji. Przed przystąpieniem do przygotowywania gofrów odstaw ciasto na godzinę.



Wskazówka: Gofry podawaj z bitą śmietaną, sosem czekoladowym itp.

Ciasto na naleśniki

Na 20 sztuk

- 750 ml mleka
- 375 g zwykłej mąki (typ 550)
- 4 jaja
- 40 g cukru
- 100 ml oleju
- 1 łyżka wody z kwiatów pomarańczy (można zastąpić kilkoma kroplami aromatu pomarańczowego)



Blender

Dodaj jaja, olej, cukier, mleko i wybrany aromat do dzbanka blendera. Zamknij pokrywę blendera i uruchom urządzenie na kilka sekund z prędkością 2. Dodaj mąkę i miksuj całość przez półtorej minuty. Pozostaw ciasto w temperaturze pokojowej na przynajmniej godzinę.





Chleb wielozbożowy

Do przygotowania bochenka o masie ok. 800 g

- 500 g mąki chlebowej (można połączyć pszenną i razową)
- 285 ml letniej wody
- 10 g suszonych drożdży piekarskich
- 10 g soli
- płatki owsiane do posypania

Wskazówka: Z podanego przepisu możesz też przygotować bułeczki. Posyp je makiem lub ziarnami sezamu.

Soli i cukru nie należy bezpośrednio łączyć z drożdżami, ponieważ mogą hamować wyrastanie ciasta.



Misa



Mieszadło hakowe

Dodaj mąkę do miski ze stali nierdzewnej i wykonaj w niej dwa wgłębienia: do jednego dodaj sól, do drugiego drożdże piekarskie. Natóż mieszadło hakowe i osłone przeciw chlapaniu. Składniki wyrabiaj przez kilka sekund z prędkością 1. Przez otwór w osłonie dodaj wodę. Wyrabiaj ciasto przez osiem minut. Przykryj ciasto ściereczką kuchenną i odstaw je na 15 minut w ciepłe miejsce. Umieść ciasto na oprószonej mąką powierzchni. Ugnieć je dłońmi i nadaj kształt kwadratu. Zawień wierzchołki do środka, a następnie ugnieć pięścią. Powtórz czynność. Nadaj ciastu kształt długiego bochenka. Umieść je w formie o długości 25 cm. Powierzchnię bochenka należy zwilżyć i posypać płatkami owsianymi. Przykryj ciasto wilgotną ściereczką kuchenną i odstaw je na 60 minut 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 około 30 minut. Wyjmij bochenek z formy i pozostaw do ostygnięcia na metalowej kratce do ciast.



Biały chleb

Na jeden okrągły bochenek o masie 800 g

- 500 g mąki pszennej chlebowej
- 300 ml letniej wody
- 10 g suszonych drożdży piekarskich
- 10 g soli

Wskazówka: Drożdży piekarskich nie powinno się nigdy łączyć bezpośrednio z cukrem lub solą, ponieważ mogą hamować wyrastanie ciasta.



Misa



Mieszadło hakowe

Dodaj mąkę, sól i suszone drożdże do miski ze stali nierdzewnej. Załóż mieszadło hakowe i osłone przeciw chlapaniu, a następnie wyrabiaj ciasto przez kilka sekund z prędkością 1. Dodaj letnią wodę przez otwór w osłonie. Wyrabiaj ciasto przez 8 minut. Pozostaw ciasto na około pół godziny w temperaturze pokojowej. Dłońmi uformuj z ciasta kulę. Umieść ją na nasmarowanym masłem i oprószonym mąką papierze do pieczenia. Pozostaw ciasto na około godzinę w temperaturze pokojowej, aby wyrosło. Nagrzej piekarnik do temperatury 240°C. Wierzchołki bochenka natnij ostrym nożem i skrop bochenek letnią wodą. Umieść wypełniony wodą pojemnik w piekarniku. Dzięki niemu chleb będzie miał złocistą skórkę. Piecz przez 40 minut w temperaturze 240°C.



Brioszki

- 250 g mąki pszennej chlebowej
- 5 g soli
- 25 g cukru
- 100 g masła
- 2 całe jaja i 1 żółtko
- 3 łyżki stołowe letniego mleka
- 2 łyżki stołowe wody
- 5 g suszonych drożdży piekarskich



x 6



Misa



Mieszadło hakowe

Wsymp mąkę do miski ze stali nierdzewnej i wykonaj dwa wgłębienia: do jednego z nich wsyp sól i cukier, a w drugim umieść drożdże, letnie mleko oraz wodę. Sól i cukru nie należy bezpośrednio łączyć z drożdżami, ponieważ mogą hamować wyrastanie ciasta. Dodaj jaja, a następnie załóż mieszadło hakowe i osłone przeciw chlapaniu. Włącz urządzenie przy prędkości 1 i wyrabiaj ciasto przez 15 sekund, a następnie przez 2 minuty 45 sekund z prędkością 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 wyrabianie przez kolejne 5 minut z prędkością 2, a następnie przez 5 minut z prędkością 3. Nakryj ciasto i pozostaw je na 2 godziny w temperaturze pokojowej. Po upływie tego czasu ciasto należy wyrobić, energicznie zdejmując je ze ścianek miski i rzucając o dno miski. Nakryj ciasto i wstaw je na kolejne 2 godziny do lodówki, aby wyrosło. Po wyjęciu ciasto należy ponownie wyrobić, rzucając o dno miski. Owiń ciasto folią spożywczą i wstaw na noc do lodówki, aby wyrosło. Następnego dnia nasmaruj masłem i oprósz mąką formę do brioszek. Uformuj ciasto tak, aby przybrało kształt kuli. Umieść ciasto w formie i pozostaw w ciepłym miejscu do momentu, aż urośnie i wypełni formę (2-3 godziny). Umieść formę w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180°C i piecz przez około 25 minut.

Wskazówka: Dodaj kawałki czekolady lub kandyzowane owoce.



Sok pomidorowy z bitą śmietaną i bazylią

- 4 pomidory
- 2 czerwone papryki
- 14 dużych liści bazylii
- 4 łyżki stołowe oliwy z oliwek
- 2 łyżki stołowe octu pomidorowego
- 200 ml śmietany kremówki (dobrze schłodzonej)
- sól i pieprz

 *Wskazówka: Zamiast bazylii można dodać szczypior.*



Sokowirówka



Misa



Trzepaczka

Pokój pomidory, paprykę oraz 6 dużych liści bazylii. Składniki włóż do sokowirówki i wyciśnij sok. Wlej przez otwór sokowirówki ocet i 3 łyżki stołowe oliwy. Następnie dodaj 150 ml wody, aby opłukać zbiornik urządzenia i zebrać całość soku. Zamieszaj i dopraw solą oraz pieprzem do smaku. Dodaj do misy ze stali nierdzewnej płynną śmietanę, łyżkę stołową oliwy oraz resztę posiekanych liści bazylii. Dopraw do smaku. Załóż trzepaczkę i osłonę przed chłapaniem. Mieszaj masę przez 10 minut, aż zgęstnieje. Odstaw do lodówki na 30 minut. Przelej sok pomidorowy do szklaneczek. Przed podaniem dodaj łyżkę bitej śmietany z bazylią.



Ciasto kruche

- Na podkład do tarty o masie 350 g
- 200 g zwykłej mąki (typ 550)
 - 100 g masła
 - 50 ml wody
 - szczypta soli



x 6/8



Misa



Mieszadło hakowe

Dodaj mąkę, masło i sól do misy ze stali nierdzewnej. Załóż mieszadło hakowe i osłonę przeciw chłapaniu ciasta, a następnie wyrabiaj ciasto przez kilka sekund z prędkością 1. Podczas wyrabiania dodaj letnią wodę. Wyłącz urządzenie, gdy ciasto uformuje się w kulę. Przed rozwałkowaniem oraz upieczeniem zawinij ciasto w folię spożywczą i włóż do lodówki na przynajmniej godzinę.

Guacamole

- 2 dojrzałe awokado
- 1 pomidor
- 1 mała cebula
- 1 łyżka soku z cytryny
- 2 gałązki natki pietruszki
- 1 szczypta mielonego pieprzu kajeńskiego
- sól i pieprz



X6



Blender

Obierz pomidora i usuń nasiona. Usuń pestki z awokado. Do blendera dodaj obraną, posiekaną cebulę, pokrojonego na duże kawałki pomidora, zmielony pieprz kajeński, sok z cytryny, natkę pietruszki, sól, pieprz oraz miąższ z 2 awokado. Uruchom urządzenie w trybie pulsacyjnym, a następnie ustaw regulator prędkości w pozycji 4. Zatrzymaj blender kilka razy, aby oczyścić łopatką ścianki misy, i kontynuuj miksowanie do osiągnięcia pożądanej konsystencji. Aby uzyskać jednolitą konsystencję, regulator prędkości należy ustawić w pozycji maksymalnej. Masę odstawić do lodówki. Podawaj na tostach z dodatkami.

Majonez

- 1 żółtko
- 1 łyżka łagodnej musztardy
- 1 łyżka octu
- 250 ml oliwy lub oleju słonecznikowego
- sól i pieprz



Trzepaczka



Misa

Dodaj żółtko, musztardę, ocet, sól i pieprz do wykonanej ze stali nierdzewnej misy z trzepaczką i pokrywą. Ustaw regulator prędkości w pozycji 1. Uruchom trzepaczkę i bardzo powoli dolewaj olej. Po 10 sekundach zwiększ prędkość do maksymalnej. Po dodaniu oleju mieszaj masę przy użyciu trzepaczki przez kolejnych 30 sekund.

Wskazówka: Do majonezu można dodać starty ząbek czosnku jeżeli pasuje do przepisu. Aby uzyskać najlepszy efekt należy użyć składników o temperaturze pokojowej.



Ciasto czekoladowe

- 200 g dobrej jakości czekolady bez dodatków
- 150 g cukru pudru
- 125 g zwykłej mąki
- 125 g miękkiego masła
- 4 jaja
- 200 ml słodkiej śmietany (bita śmietana)
- 100 g mielonych migdałów (opcjonalnie)
- 1 opakowanie cukru waniliowego (opcjonalnie)
- 11 g proszku do pieczenia
- 1 szczypta soli



X 8



Misa



Mikser



Trzepaczka

Nagrzij piekarnik do temperatury 180°C. Połamaną na cząstki czekoladę rozpuść z 3 łyżkami wody w kuchence mikrofalowej lub w garnku do kąpeli wodnej. Cały czas mieszając dodawaj stopniowo w niewielkich ilościach masło. Odczekaj, aż całkiem ostygnie. Oddziel żółtka od białek. Odstaw białka. Dodaj żółtka, rozpuszczoną masę czekoladową, śmietanę, cukier, cukier waniliowy, mielone migdały oraz resztę masła do wykonanej ze stali nierdzewnej misy z nasadką mieszającą i pokrywą. Mieszaj całość przez 20 sekund z prędkością 1. Zwiększ prędkość do 2 i wsyp przez otwór w pokrywie mąkę zmieszaną z drożdżami. Mieszaj całość przez około 2 minuty do osiągnięcia jednolitej konsystencji. Przelej ciasto do dużej misy i odstaw je. Dodaj białka oraz szczyptę soli do oczyszczonej misy ze stali nierdzewnej z trzepaczką. Ubijaj białka z prędkością 5 przez minutę i 45 sekund, a następnie przez 30 sekund z prędkością maksymalną. Przy pomocy łopatki ostrożnie dodaj pianę do masy czekoladowej. Całość wlej do nasmarowanej masłem i oprószonej mąką formy. Piecz przez 25 minut w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180°C.

Wskazówka: Ciasto smakuje wyjątkowo z sosem *crème anglaise* (patrz przepis na „pływające wyspy”) lub z gałką lodów waniliowych.



Tarta cytrynowa z bezą

Do ciasta

- 250 g zwykłej mąki (typ 550)
- 125 g masła
- 30 g zmielonych migdałów
- 80 g cukru pudru
- 1 jajo
- 1 szczypta soli

Do kremu

- 6 jaj
- 300 g cukru
- 3 cytryny
- 100 g roztopionego masła

Do bezy

- 3 białka jaj
- 60 g cukru pudru
- 1 szczypta soli



x 6/8



Misa



Mieszadło hakowe



Trzepaczka



Mieszadło

Przygotowanie ciasta: Dodaj mąkę, schłodzone masło pokrojone w kostkę, zmielone migdały, cukier i sól do wykonanej ze stali nierdzewnej misy. Załóż mieszadło hakowe i osłone przed chlapaniem. Wyrabiaj składniki przez 10 sekund z prędkością 1, a następnie zwiększ prędkość do 3. Gdy ciasto zacznie przypominać wyglądem okruchy chleba, dodaj jedno jajo przez otwór w osłonie i mieszaj przez 5 minut. Wyłącz urządzenie, gdy ciasto uformuje się w kulę. Owiń ciasto folią spożywczą i wstaw je na minimum godzinę do lodówki.

Przygotowanie kremu: Umyj i osusz cytryny. Zetrzyj skórkę i wyciśnij sok z owoców. Dodaj jaja, cukier, sok i skórkę cytryny oraz roztopione masło do wykonanej ze stali nierdzewnej misy i załóż mieszadło. Uruchoom urządzenie z prędkością 1, a następnie zwiększaj ją stopniowo do poziomu 4. Mieszaj składniki do momentu uzyskania jednolitej konsystencji.

Nagrzewaj piekarnik do temperatury 210°C. Nasmaruj masłem formę do tarty o średnicy 28 cm. Rozwałkuj ciasto do grubości 4 mm, wyłóż nim formę 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 z dodatkiem 20 g cukru pudru w wykonanej ze stali nierdzewnej misie z trzepaczką przez półtorej minuty z prędkością 5, a następnie zwiększ prędkość do maksymalnego poziomu i mieszaj masę aż do zgęstnienia. Pod koniec dodaj pozostałe 40 g cukru pudru. Po upieczeniu tarty rozprowadź na niej łyżką pianę. Wstaw tartę do piekarnika na kilka minut, aby beza lekko się zrumieniła.

Wskazówka:
Ozdób wierzch
tarty plastrami
cytryny.

Ciasto ptysiowe

Na 20 dużych lub
40 małych ptysiów

- 300 ml wody
- odrobina soli
- odrobina cukru
- 120 g masła
- 240 g zwykłej mąki (typ 550)
- 6 jaj

*Tipp: A sajtos
változat készítéséhez
cukor helyett egy
csipet sót használnj, és
sütés előtt szórja be
a tésztagombócokat
reszelt sajttal.*



Misa



Mieszadło

W rondlu podgrzej wodę z masłem, solą i cukrem. Doprowadź płyn do wrzenia i dodaj całą porcję mąki. Mieszaj drewnianą łopatką, aż ciasto wchłonie całą wodę. Odczekaj, aż ciasto ostygnie. Przelej je do misy ze stali nierdzewnej i załóż nasadkę mieszającą oraz osłonę przed chłapaniem. Uruchom urządzenie z prędkością 1 i dodaj pojedynczo jaja. Następnie mieszaj ciasto przez dalsze 2-3 minuty do momentu uzyskania jednolitej konsystencji. 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. Po zakończeniu pieczenia otwórz drzwi piekarnika i odczekaj, aż ptysie ostygną. Ptysiów nie należy wyjmować z piekarnika natychmiast po upieczeniu, ponieważ mogą opaść. Po ostygnięciu wypełnij ptysie bitą śmietaną, lodami lub kremem.

Owocowe clafoutis

- 4 jaja
- 250 ml mleka
- 150 g cukru
- 90 g zwykłej mąki
- 300 g owoców, do wyboru:
jabłka, gruszki, wiśnie, śliwki
suszone



x 6/8



Blender

Nagrzewaj piekarnik do temperatury 180°C. Przygotuj owoce: obierz je, usuń gniazda nasienne i pestki. Pokrój owoce w niewielkie kostki lub paski. Nasmaruj masłem i posyp mąką formę do ciast lub tart o średnicy 30 cm. Ułóż przygotowane owoce w formie. Dodaj jaja, mleko i cukier do misy z blenderem. Ustaw regulator prędkości w pozycji 2 i uruchom urządzenie. Stopniowo dodawaj mąkę. Całość mieszaj przez półtorej minuty. Przygotowaną masę rozprowadź na owocach. Całość umieść na 40 minut w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180°C. Podawaj na gorąco lub zimno z crème anglaise (patrz przepis na „pływające wyspy”).

Shake mleczno-owocowy

Owoce do wyboru:

- 1 banan lub 2 kiwi lub 200 g truskawek albo malin
- 500 ml bardzo zimnego mleka o zawartości tłuszczu 2-3%
- 30 g cukru
- 3 kostki lodu



X6



Blender

Obierz owoce. Dodaj wszystkie składniki do misy z blenderem, a następnie mieszaj całość przez minutę z maksymalną prędkością. Podawaj natychmiast po przyrządzeniu.

Mus czekoladowy

- 150 g dobrej jakości gorzkiej czekolady
- 150 g cukru pudru
- 6 jaj



x 6/8



Misa



Trzepaczka

Wskazówka:
Do piany dodaj drobno startą skórkę pomarańczy.

Połam czekoladę na kawałki. Umieść czekoladę w niewielkim rondlu i dodaj 2 łyżki stołowe wody. Rozpuszczaj czekoladę na bardzo wolnym ogniu, mieszając drewnianą łyżką. Po uzyskaniu jednolitej konsystencji zdejmij rondel z kuchenki. Dodaj sześć żółtek, cały czas mieszając. Do misy ze stali nierdzewnej dodaj białka, zamontuj trzepaczkę i ubijaj białka z dodatkiem 25 g cukru przez minutę i 45 sekund z prędkością 5. Dodaj resztę cukru i mieszaj z pełną prędkością przez 30 sekund. Dodaj łyżkę piany do masy z jaj i czekolady i wymieszaj. Ostrożnie dodaj resztę piany w ten sam sposób. Przygotowaną masę wstaw na kilka godzin do lodówki.



Pieczywo śródziemnomorskie

- 200 g zwykłej mąki (typ 550)
- 4 jaja
- 11 g proszku do pieczenia
- 100 ml mleka
- 50 ml oliwy z oliwek
- 12 suszonych pomidorów
- 200 g sera feta
- 15 zielonych oliwek bez pestek
- odrobina curry (opcjonalnie)
- sól i pieprz



x 6



Misa



Mieszadło

Nagrzij piekarnik do temperatury 180°C. Formę wysmaruj masłem i oprósz mąką. W misie ze stali nierdzewnej z nasadką mieszającą oraz osłoną przed chłapaniem zmieszaj mąkę, jaja i proszek do pieczenia, zaczynając od prędkości 1 i stopniowo zwiększając ją do poziomu 3. Dodaj oliwę oraz mleko i mieszaj masę przez półtorej minuty. Zmniejsz prędkość do poziomu 1 i dodaj suszone pomidory (pokrojone na kawałki), kostki sera feta, zielone oliwki (pokrojone na kawałki) oraz curry. Dopraw. Masę przelej do formy i włóż na 30-40 minut do piekarnika. Nakłuj bochenek nożem, aby sprawdzić, czy już jest upieczony.

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



Ciasto na pizzę

- Na jedną pizzę
- 150 g mąki chlebowej
 - 90 ml letniej wody
 - 2 łyżki stołowe oliwy z oliwek
 - 3 g suszonych drożdży piekarskich
 - sól



Misa



Mieszadło hakowe

Dodaj mąkę i sól do misy ze stali nierdzewnej i załóż mieszadło hakowe oraz osłonę przed chłapaniem. Wyrabiaj przez kilka sekund z prędkością 2, a następnie dodaj drożdże i zwiększ prędkość do poziomu 4. Dodaj letnią wodę, następnie oliwę i wyrabiaj ciasto do momentu aż uformuje się w gładką kulę. Oczekaj, aż ciasto dwukrotnie zwiększy swoją objętość. Rozwałkuj ciasto i dodaj ulubione składniki.

Zapiekanka z cukinią

- 1 kg cukinii
- 3 jaja
- 250 g kwaśnej śmietany
- 100 g sera gruyère
- sól, pieprz, gałka muszkatołowa

Wskazówka: Dodaj nieco mięty, aby ożywić smak.



x 6



Szatkownica



Misa



Trzepaczka

Nagrzewaj piekarnik do temperatury 220°C. Za pomocą szatkownicy i nasadki do krojenia warzyw (prędkość w pozycji 3) pokrój cukinię na plasterki. Podsmaż do zarumienienia (przez około 10 minut) na patelni. Odstaw. Przy pomocy nasadki do tarcia zetrzyj ser gruyère z prędkością 2. Odstaw. Ubij jaję i śmietanę w misie ze stali nierdzewnej z założoną trzepaczką oraz osłoną. Dopraw solą, pieprzem oraz gałką muszkatołową. Ustaw prędkość w pozycji 2 i uruchom urządzenie na 30 sekund. Umieść połowę porcji cukinii w nasmarowanym masłem naczyniu żaroodpornym i posyp połową porcji sera gruyère. Włóż do naczynia resztę cukinii i posyp resztą sera gruyère. Całość przykryj masą z jaj, śmietany, soli, pieprzu oraz gałki muszkatołowej. Piecz przez 25-30 minut w piekarniku rozgrzanym do temperatury 220°C. Podawaj na gorąco.

Klopsy

- 500 g chudego mięsa wołowego
- 1 płaska łyżka maki
- 1 średnia cebula dymka
- 1 ząbek czosnku
- garść natki pietruszki
- sól i pieprz

Wskazówka: Wołowinę można zastąpić jagnięciną, a pietruszkę kolendrą.



x 4



Maszynka do mielenia mięsa



Misa



Mieszadło

Nagrzewaj piekarnik do temperatury 200°C. Zmiel mięso z prędkością 4 za pomocą nasadki mielącej z drobnym sitkiem. Dodaj zmielone mięso oraz pozostałe składniki do misy ze stali nierdzewnej. Załóż nasadkę mieszającą oraz osłonę i mieszaj składniki przez minutę z prędkością 1. Uformuj dłońmi kule wielkości orzecha włoskiego. Umieść klopsy na blasze do pieczenia wyłożonej papierem do pieczenia. Piecz w piekarniku przez 25 minut. Obróć klopsy po upływie połowy czasu pieczenia. Podawaj z ulubionym sosem i ryżem, posypane natką pietruszki.



ТРАДИЦИОННАЯ ВЫПЕЧКА

Взбитые сливки	99
Жидкое тесто для вафель	99
Жидкое тесто для блинчиков	99
Зерновой хлеб	100
Белый хлеб	100
Бриошь	101



ЗАКУСКИ ДЛЯ ГУРМАНОВ

Томатный сок с пастой из базилика	102
Тесто для песочной выпечки	102
Гуакомоле	103
Майонез	103



ИСКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ МОМЕНТЫ

Шоколадный кекс	104
Торт с лимоном и безе	105
Заварное тесто	106
Фруктовая запеканка	106
Молочно-фруктовый коктейль	107
Шоколадный мусс	107



ПИКАННЫЕ НОТКИ

Пряный хлеб	108
Тесто для пиццы	108
Гратен из кабачков	109
Фрикадельки	109

Взбитые сливки

- 250 мл охлажденных сливок
- 50 г сахарной пудры



x 6/8



Чаша



Венчик

Поместите сливки и сахарную пудру в чашу из нержавеющей стали с установленным многоуровневым венчиком и крышкой. Взбивайте на 4-ой скорости две минуты, а затем на максимальной скорости в течение трех с половиной минут.

Жидкое тесто для вафель

на 24 вафли:

- 250 г муки
- 15 г свежих хлебопекарных дрожжей
- 2 яйца • 1 щепотка соли
- 400 мл молока
- 125 г размягченного сливочного масла
- 1 пакетик ванильного сахара (или несколько капель ванильной эссенции)



Блендер

Разведите дрожжи в небольшом количестве теплого молока. Установите чашу блендера на кухонную машину, поместите в нее яйца, соль, ванильный сахар, оставшееся молоко, сливочное масло и разведенные дрожжи. Закройте крышку. Запустите кухонную машину на скорости 4 и медленно добавляйте муку через отверстие в крышке. Если требуется, воспользуйтесь импульсным режимом в течение нескольких секунд, чтобы улучшить перемешивание муки и сливочного масла. Не выключайте кухонную машину около двух минут, пока смесь не станет однородной. Перед началом приготовления дайте тесту выстояться в течение часа.



Совет. Подавайте вафли со сливочным кремом, шоколадной пастой и т.д.

Жидкое тесто для блинчиков

на 20 блинчиков:

- 750 мл молока
- 375 г муки
- 4 яйца • 40 г сахара
- 100 мл растительного масла
- 1 столовая ложка апельсиновой воды или ароматической эссенции



Блендер

Поместите в чашу блендера яйца, масло, сахар, молоко и выбранный ароматизатор. Установите 2-ую скорость и запустите прибор на несколько секунд. Затем добавьте муку через отверстие в крышке и не выключайте прибор в течение полутора минут. Оставьте тесто подходить в течение часа при комнатной температуре.





Зерновой хлеб

на одну буханку весом
около 800 г:

- 500 г муки из зерновой смеси
- 285 мл теплого молока
- 10 г сухих хлебопекарных дрожжей
- 10 г соли
- овсяные хлопья для обсыпки

Совет. Для гостей испеките маленькие батончики. Посыпьте их маком или кунжутом.



Чаша



Крюк для плотного теста

Всыпьте муку, соль и дрожжи в чашу из нержавеющей стали. Установите крюк для плотного теста и крышку. Запустите электроприбор на скорости 1 на несколько секунд. Добавьте воду через отверстие в крышке. Замешивайте тесто в течение восьми минут. Накройте тесто кухонным полотенцем и поставьте на 15 минут в теплое место. Выложите тесто на посыпанную мукой поверхность. Сформируйте руками из теста квадрат. Загните края к центру, затем разровняйте тесто кулаком. Повторите процедуру. Слепите длинную буханку. Поместите полученную тестовую заготовку в форму длиной 25 см. Слегка смочите поверхность буханки и посыпьте овсяными хлопьями. Накройте влажным кухонным полотенцем и поставьте подниматься на 60 минут в теплое место. Сделайте надрезы глубиной 1 см по всей длине буханки. Поставьте буханку в духовку, предварительно разогретую до температуры 240 °С; туда же поставьте контейнер с водой, чтобы на буханке образовалась аппетитная золотистая корочка. Выпекайте около 30 минут. Выньте буханку из формы и положите на решетку для остывания.



Белый хлеб

на одну круглую
буханку весом около
800 г:

- 500 г белой муки
- 300 мл теплой воды
- 10 г сухих хлебопекарных дрожжей
- 10 г соли

Совет. Дрожжи не должны контактировать с сахаром или солью, так как это может помешать брожению.



Чаша



Крюк для плотного теста

Всыпьте муку, сухие дрожжи и соль в чашу из нержавеющей стали. Установите крюк для плотного теста и крышку и запустите электроприбор на несколько секунд на скорости 1. Добавьте теплую воду через отверстие в крышке. Замешивайте тесто в течение восьми минут. Дайте тесту постоять при комнатной температуре примерно полчаса. Затем скатайте тесто в шар. Положите шар на смазанный маслом и посыпанный мукой противень. Дайте подняться во второй раз в течение часа при комнатной температуре. Разогрейте духовку до температуры 240 °С. Острым ножом сделайте надрезы в верхней части буханки и смочите теплой водой. Поставьте в духовку небольшой контейнер с водой, чтобы на буханке образовалась золотистая корочка. Выпекайте в течение 40 минут при температуре 240 °С.



Бриошь

- 250 г пшеничной муки
- 5 г соли
- 25 г сахара
- 100 г масла
- 2 яйца и 1 яичный желток
- 3 столовые ложки теплого молока
- 2 столовые ложки воды
- 5 г сухих хлебопекарных дрожжей



x 6



Чаша



Крюк для плотного теста

Всыпьте муку в чашу из нержавеющей стали и сделайте в ней два углубления: в одно добавьте соль, а в другое — дрожжи, сахар, теплое молоко и воду. Не кладите соль вместе с дрожжами, это может ухудшить процесс брожения. Добавьте яйца и установите крюк для плотного теста и крышку. Установите скорость 1 и замешивайте тесто в течение одной минуты, затем перейдите на скорость 2 и замешивайте еще шесть минут. Не выключая электроприбор, добавьте масло; оно не должно быть слишком твердым (перед использованием оставьте его полежать при комнатной температуре в течение получаса). Продолжайте замешивать в течение шести минут на скорости 2, затем еще четыре минуты на скорости 3. Накройте тесто и оставьте его подниматься в течение двух часов при комнатной температуре, затем интенсивно перемешайте вручную, приминая его к краям чаши. Накройте тесто и оставьте его подниматься еще на два часа в холодильнике; затем еще раз перемешайте вручную, приминая его к краям чаши. Накройте тесто пищевой пленкой и оставьте на ночь подниматься в холодильнике. На следующий день смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой форму. Скатайте тесто в шар. Выложите в форму и оставьте подниматься в теплом месте до тех пор, пока оно не заполнит собой форму (два-три часа). Поставьте в духовку и выпекайте при температуре 180 °C около 25 минут.

Совет.
Добавьте шоколадную крошку или цукаты.

Томатный сок с пастой из базилика

на 8 порционных
стаканчиков:

- 4 помидора
- 2 красных перца
- 14 больших
листьев базилика
- 4 столовые ложки
оливкового масла
- 2 столовые
ложки уксуса
- 200 мл холодных
жидких сливок
- соль и перец



Соковыжималка



Чаша



Венчик

Порежьте помидоры, красный перец и листья базилика. Положите их в соковыжималку. Добавьте уксус и три столовые ложки оливкового масла, влейте 150 мл воды в желоб подачи, чтобы ополоснуть соковыжималку и собрать остатки сока. Перемешайте сок, добавив соль и перец по вкусу. Влейте сливки, столовую ложку оливкового масла и остатки измельченного базилика в чашу. Добавьте специи. Установите венчик и крышку. Взбивайте смесь на протяжении 10 минут до образования устойчивой пены. Поставьте на 30 минут в холодильник. Разложите по маленьким стеклянным порционным стаканчикам. Перед подачей на стол украсьте столовой ложкой пасты из базилика.

Тесто для песочной выпечки

На один корж весом
около 350 г:

- 200 г муки
- 100 г масла
- 50 мл воды
- щепотка соли



х 6/8



Чаша



Крюк для плотного теста

Поместите муку, сливочное масло и соль в чашу из нержавеющей стали. Установите крюк для густого теста и крышку и запустите электроприбор на несколько секунд на скорости 1. Не выключая электроприбор, добавьте теплую воду через отверстие в крышке. Остановите электроприбор, как только увидите, что смесь приобрела форму шара. Оставьте тесто в прохладном месте как минимум на час до начала приготовления, предварительно накрыв его пленкой.

Гуакамоле

- 2 спелых авокадо
- 1 помидор
- 1 маленькая луковица
- 1 столовая ложка лимонного сока
- 2 веточки петрушки
- 1 щепотка молотого перца чили
- соль и перец



X 6



Блендер

Очистите помидор от кожуры и семян. Выньте косточки из авокадо. Поместите в блендер очищенный лук, нарезанный крупными кусками помидор, перец чили, лимонный сок, петрушку, соль, перец и мякоть двух авокадо. Запустите электроприбор в импульсном режиме, а затем на скорости 4. Периодически останавливайте электроприбор и счищайте ингредиенты со стенок чаши с помощью лопатки, затем продолжайте взбивать до получения однородной массы. Для получения более однородной массы запустите электроприбор на максимальной скорости. Дайте постоять в холодильнике. Подавайте на тостах в качестве закуски.

Майонез

- 1 яичный желток
- 1 столовая ложка мягкой горчицы
- 1 чайная ложка уксуса
- 250 мл оливкового или подсолнечного масла
- соль и перец



Венчик



Чаша

Поместите желток, горчицу, уксус, соль и перец в чашу из нержавеющей стали и установите венчик. Выберите скорость 1. Запустите электроприбор с венчиком и начните вливать растительное масло тонкой струйкой. Через 10 секунд повысьте скорость до максимальной. Взбивайте ещё 30 секунд после того, как масло равномерно распределится в смеси.

Совет. Добавьте измельченную дольку чеснока, если это сочетается с блюдом, которое вы готовите. Имейте в виду, что для получения лучших результатов все ингредиенты должны быть комнатной температуры.



Шоколадный кекс

- 200 г шоколада
- 150 г сахарной пудры
- 125 г муки
- 125 г размягченного масла
- 4 яйца
- 200 мл жидких сливок (сливок для взбивания)
- 100 г молотого миндаля (по желанию)
- 1 пакетик ванильного сахара (по желанию)
- 11 г разрыхлителя
- 1 щепотка соли



Разогрейте духовку до 180 °С. В пароварке или в микроволновой печи растопите шоколад с 3 ложками воды. Равномерно понемногу добавляйте сливочное масло, постоянно помешивая, чтобы получить однородную массу. Охладите. Отделите желтки от белков. Белки отложите. Поместите желтки, растопленный шоколад, сливки, ванильный сахар, молотый миндаль и оставшееся сливочное масло в чашу из нержавеющей стали и установите насадку для взбивания и крышку. Запустите на скорости 1 на 20 секунд. Повысьте скорость до значения 2 и добавьте смешанную с дрожжами муку через отверстие в крышке. Не выключайте электроприбор ещё в течение двух минут, пока не получится однородная масса. Перелейте массу в большую емкость и отложите. Поместите белки и щепотку соли в вымытую чашу из нержавеющей стали и установите венчик. Взбивайте белки на скорости 5 в течение 1 минуты 45 секунд, а затем 30 секунд на максимальной скорости. С помощью лопатки аккуратно поместите взбитые белки в шоколадную массу. Перелейте массу в смазанную маслом и посыпанную мукой форму. Запекайте в духовке в течение 25 минут при температуре 180 °С.

3

Совет. Этот кекс очень хорошо сочетается с заварным кремом (см. рецепт выше) или шариками ванильного мороженого.



Торт с лимоном и бее

Для теста:

- 250 г муки
- 125 г масла
- 30 г молотого миндаля
- 80 г сахарной пудры
- 1 яйцо
- 1 щепотка соли

Для начинки:

- 6 яиц
- 300 г сахара
- 3 очищенных лимона
- 100 г растопленного сливочного масла

Для бее:

- 3 яичных белка
- 60 г сахарной пудры
- 1 щепотка соли



х 6/8



Чаша



Крюк для плотного теста



Венчик



Насадка для взбивания

Подготовьте песочное тесто: поместите муку, охлажденное масло, нарезанное маленькими кубиками, молотый миндаль, сахар и соль в чашу из нержавеющей стали и установите крюк для густого теста и крышку. Запустите электроприбор на скорости 1 на 10 секунд для перемешивания, а затем на скорости 3. Когда смесь будет выглядеть как хлебные крошки, добавьте яйцо через отверстие в крышке и перемешивайте ещё 5 минут. Остановите электроприбор, как только увидите, что смесь приобрела форму шара. Поместите шар из теста в холодильник как минимум на час, накрыв его пищевой пленкой.

Подготовьте начинку: вымойте и высушите лимоны. Снимите цедру и выжмите сок. Поместите яйца, сахар, лимонный сок, цедру и растопленное масло в чашу из нержавеющей стали и установите насадку для взбивания и крышку. Запустите электроприбор на скорости 1, постепенно повышая ее до значения 4, и взбивайте до получения однородной массы. Разогрейте духовку до 210 °C. Возьмите форму диаметром 28 см и смажьте ее сливочным маслом. Раскатайте тесто до толщины 4 мм и проколите вилкой. Сверху накройте пергаментом и насыпьте сушеный горох. Выпекайте в течение 15 минут. Снимите пергамент и высыпьте горох. Вылейте начинку на корж и продолжайте готовить ещё 25 минут при температуре.

Подготовьте массу для бее: взбивайте яичные белки с 20 г сахарной пудры в чаше из нержавеющей стали, предварительно установив венчик и крышку, на скорости 5 в течение полутора минут, а затем на максимальной скорости до получения устойчивой пены. Добавьте оставшиеся 40 г сахарной пудры в конце приготовления, продолжая взбивать. Когда торт будет готов, покройте его бее, используя ложку. Поставьте торт на несколько минут в духовку, чтобы бее подрумянились.

Совет.
Украсьте торт
дольками
лимона

Заварное тесто

На 20 больших или
40 маленьких заварных
пирожных:

- 300 мл воды
- немного соли
- немного сахара
- 120 г сливочного масла
- 240 г муки
- 6 яиц

Совет. Для приготовления профитролей замените сахар щепоткой соли и перед приготовлением посыпьте изделия сыром.



Чаша



Насадка для взбивания

В сотейнике разогрейте воду со сливочным маслом, солью и сахаром. Доведите до кипения и добавьте сразу всю муку. Размешивайте деревянной лопаткой до тех пор, пока тесто не впитает всю жидкость. Охладите. После того как тесто охладится, поместите его в чашу из нержавеющей стали и установите насадку для взбивания и крышку. Выберите скорость 1 и добавляйте яйца по одному через отверстие в крышке. После того как яйца смешаются с остальными ингредиентами, замешивайте тесто ещё в течение двух-трех минут до получения однородной массы. Используя маленькую ложку или кондитерский мешок, сделайте на противне, смазанном сливочным маслом и посыпанном мукой, маленькие горки из теста. Выпекайте в духовке в течение 40 минут при температуре 180 °С. Откройте дверцу духовки и охладите. Не вынимайте из духовки сразу, так как пирожные могут опасть. Когда они полностью остынут, начините пирожные взбитыми сливкам или заварным кремом.

Фруктовая запеканка

- 4 яйца
- 250 мл молока
- 150 г сахара
- 90 г муки
- 300 г фруктов:
яблоко, груша,
вишня, слив



х 6/8



Блендер

Разогрейте духовку до 180 °С. Подготовьте фрукты: очистите от кожуры и косточек. Порежьте маленькими кубиками или соломкой. Смажьте маслом и посыпьте мукой форму диаметром 30 см. Выложите фрукты в форму. Поместите яйца, молоко и сахар в чашу блендера. Выберите скорость 2 и запустите блендер. Равномерно засыпьте муку. Не выключайте электроприбор ещё полторы минуты. Вылейте массу поверх фруктов и поставьте форму в духовку, разогретую до 180 °С, на 40 минут. Подавайте запеканку теплой или холодной с заварным кремом (см. рецепт ниже).

Молочно-фруктовый коктейль

Фрукты:

- 1 банан или 2 киви, или 200 г земляники или малины
- 500 мл очень холодного молока низкой жирности
- 30 г сахара
- 3 кубика льда



x 6



Блендер

Очистите фрукты. Поместите все ингредиенты в чашу блендера и взбивайте в течение одной минуты на максимальной скорости. Сразу же подавайте.

Шоколадный мусс

- 150 г шоколада
- 150 г сахарной пудры
- 6 яиц



x 6/8



Чаша



Венчик

Совет. К яичным белкам можно добавить тертую цедру апельсина.

Разломайте шоколад на кусочки. Положите их в небольшой сотейник и добавьте две столовые ложки воды. Растопите на маленьком огне, помешивая деревянной ложкой. Снимите с огня, когда шоколад растопится до состояния однородной массы. Постоянно помешивая, добавьте шесть яичных желтков. Взбивайте яичные белки с 25 г сахара в чаше из нержавеющей стали с установленным венчиком и крышкой на скорости 5 в течение 1 мин 45 с до получения устойчивой пены. Добавьте оставшийся сахар и взбивайте на максимальной скорости ещё 30 секунд. Добавьте ложку взбитых яичных белков к смеси шоколада и желтков и энергично размешайте. Затем осторожно добавьте оставшиеся взбитые белки в шоколадную массу. Поставьте на несколько часов в холодильник.



Пряный хлеб

- 200 г муки
- 4 яйца
- 11 г разрыхлителя
- 100 мл молока
- 50 мл оливкового масла
- 12 вяленых помидоров
- 200 г феты
- 15 оливок без косточек - карри (по желанию)
- соль и перец

Совет. Фету можно заменить моцареллой и добавить несколько порубленных листьев базилика.



х 6



Чаша



Насадка для взбивания

Разогрейте духовку до 180 °С. Смажьте маслом форму и посыпьте ее мукой. В чаше из нержавеющей стали с установленной насадкой для взбивания и крышкой смешайте муку, яйца и разрыхлитель, начиная на скорости 1 и повышая скорость до значения 3. Добавьте оливковое масло и молоко и замешивайте тесто ещё полторы минуты. Снизьте скорость до значения 1 и добавьте вяленые помидоры (порезанные кусочками), кубики феты, зеленые оливки (порезанные кусочками) и карри. Добавьте специи. Вылейте смесь в форму и поставьте в духовку на 30-40 минут (в зависимости от духовки).



Тесто для пиццы

На одну основу для пиццы:

- 150 г муки
- 90 мл теплой воды -
- 2 столовые ложки оливкового масла
- 3 г сухих хлебопекарных дрожжей
- соль



Чаша



Крюк для плотного теста

Поместите муку и соль в чашу из нержавеющей стали с установленным крюком для густого теста. Установите крышку. Запустите электроприбор на несколько секунд на скорости 2, добавьте дрожжи и повысьте скорость до значения 4. Добавьте теплую воду, оливковое масло и не выключайте электроприбор, пока тесто не приобретет форму шара. Дайте тесту подняться пока оно не увеличится в объеме вдвое. Раскатайте тесто и готовьте в соответствии с рецептом.

Гратен из кабачков

- 1 кг кабачков
- 3 яйца
- 250 г сметаны
- 100 г сыра грюйер
- соль, перец, мускатный орех

Совет. Добавьте немного мяты для более свежего вкуса.



x 6



Овощерезка



Чаша



Венчик

Разогрейте духовку до температуры 220 °С. Установите овощерезку с конусом для нарезки, выберите скорость 3 и нашинкуйте кабачки. Обжарьте их на сковороде в течение 10 минут. Отложите в сторону. Используя овощерезку с теркой, измельчите сыр на скорости 2. Отложите в сторону. Вылейте сметану и яйца в чашу из нержавеющей стали и установите венчик и крышку. Посолите, поперчите и добавьте мускатный орех. Выберите скорость 2 и запустите электроприбор на 30 секунд. Выложите половину кабачков в смазанную сливочным маслом форму и посыпьте половиной тертого сыра. Выложите остатки кабачков в форму и посыпьте оставшимся сыром. Полейте яично-сливочной смесью. Запекайте в духовке 25-30 минут при температуре 220 °С. Подавайте горячим.

Фрикадельки

- 500 г нежирной говядины
- 1 столовая ложка муки без горки
- 1 средняя молодая луковица
- 1 зубчик чеснока
- 3 веточки петрушки
- соль и перец

Совет. Говядину можно заменить бараниной, а петрушку — кинзой.



x 4



Мясорубка



Чаша



Насадка для взбивания

Разогрейте духовку до 200 °С. Порубите мясо на скорости 4, используя мясорубку с решеткой с мелкими отверстиями. Выложите фарш и другие ингредиенты в чашу из нержавеющей стали. Установите насадку для взбивания и крышку и запустите электроприбор на 1 минуту на скорости 1. Слепите шарики размером с грецкий орех, раскатывая небольшую порцию фарша в ладонях. Выложите фрикадельки на противень, застеленный пергаментом. Поставьте в духовку на 25 минут. Во время запекания переверните фрикадельки.

