

Tefal®



RECIPE BOOK

WIZZO

Ekvivalenčná tabuľka teplôt/úrovne termostatu

Termostat 1	30 °C 86 °F
Termostat 2	60 °C 140 °F
Termostat 3	90 °C 194 °F
Termostat 4	120 °C 248 °F
Termostat 5	150 °C 302 °F
Termostat 6	180 °C 356 °F
Termostat 7	200 °C 392 °F
Termostat 8	240 °C 464 °F
Termostat 9	270 °C 518 °F

Tip: Ak chcete nájsť ekvivalent požadovanej úrovne termostatu, vynásobte jeho číslo číslom 3.

Zoznam skratiek

KL	Kávová lyžička
PL	Polievková lyžica



Neopomenuteľné recepty

- Cesto na palacinky
- Odpaľované cesto
- Čajové koláčky
- Maslové cesto
- Krehké cesto
- Francúzsky chlieb
- Celozrnný chlieb



Pre výnimočné chvíle

- Jemná čokoládová tortička
- Citrónový koláč
- Mramorový koláč
- Citrónová torta so snehovou polevou
- Snehové pusinky
- Ovocná bublanina



Jednohubky

- Syrové pusinky gougères
- Provensalský chlieb fougasse
- Majonéza
- Paradajkovo-bazalkový pohárový dezert
- Zeleninové muffiny
- Slaný koláč



Slané bleskovky

- Lotrinský quiche
- Kapustový šalát Coleslaw
- Plnka
- Jarný quiche
- Koláč plnený kuracinou
- Cesto na pizzu
- Kráľovská pizza



Cesto na palacinky

“*Aj takto môžete stráviť perfektný večer v kruhu rodiny či priateľov: urobte si palacinkovú párty! Sladké, slané, alebo oboje - výber je len na vás!*”

Pre: 4/6 osôb

Príprava: 5 minút

Varenie: 5 minút

Náročnosť: ★★☆☆

Príslušnosť:



Suroviny

4 vajíčka
50 cl mlieka
60 g cukru
40 g masla
½ vanilkového strúčika
180 g múky

Príprava

- 1-** Do nádoby mixéra dajte vajíčka, mlieko, cukor, maslo a zrníčka z vanilkového strúčika*. Miešajte pri rýchlosti 2 po dobu 30 sekúnd.
- 2-** Kým bude mixér miešať, cez otvor vo veku postupne pridávajte múku, až kým sa nevytvorí jednoliate cesto.
- 3-** Cesto nechajte aspoň na 1 hodinu odstať v chlade.
- 4-** Panvicu na palacinky natrite maslom a palacinky postupne upečte jednu za druhou, pričom dbajte na to, aby sa nepripekli.
- 5-** Palacinky sú hotové! Dobrú chuť.

*Zrníčka vanilky zo strúčika vyberiete tak, že ho ostrým nožom pozdĺžne rozrežete na dve časti. Oddelíte ich od seba a čepeľou noža zoškrabte vnútro vanilkového strúčika.



Odpaľované cesto

“*Najťažšie nebude ich urobiť, ale prestať ich jesť! Domáce koláčiky posypané kryštálkami cukru sú ako stvorené na ochutnanie!*”

Pre: 40 guliek

Príprava: 30 minút

Varenie: 25 minút

Náročnosť: ★★★

Príslušnosť:



Suroviny

170 ml vody
130 g masla
1 štipka soli
200 g múky
170 ml mlieka

Príprava

- 1-** Do rajnice dajte vodu, maslo a soľ a všetko privedte do varu. Potom pridajte múku a pomocou drevenej varechy poriadne zamiešajte. Cesto sušte* na miernom plameni po dobu 2 minút a potom ho prelejte do nádoby Wizzo z nehrdzavejúcej ocele.
- 2-** Namontujte miešadlo a zmes miešajte pri rýchlosti 1 po dobu 5 minút. Postupne po jednom pridajte vajíčka a miešajte pri rýchlosti 3. Túto zmes si odložte bokom do nádoby.
- 3-** Pomocou dvoch lyžíc alebo cukrárskeho vrečka vytvorte guľky veľkosti orecha a ozdobte ich kryštálkami cukru.
- 4-** Rúru predhrejte na 180 °C a nechajte zapiecť po dobu 25 minút na plechu na pečenie pokrytom pergamenovým papierom.

**Sušiť cesto znamená variť ho na miernom plameni s cieľom odstrániť nadbytočnú vodu alebo vlhkosť. Na jej odstránenie cesto poriadne pomiešajte pomocou drevenej varechy. Ak pohybom varechy dopredu a dozadu zistíte, že cesto sa už nelepí, znamená to, že je dobre usušené.*



Čajové koláčky

“*K čaju alebo na raňajky - potrite ich džemom alebo šľahačkou a zažijete such a british gurmánsky zážitok!*”

Pre: 6 osôb

Príprava: 15 minút

Varenie: 12 minút

Náročnosť: ★★★

Príslušnosť:



Suroviny

50 g hrozienuk
1 PL rumu
225 g múky
1 PL prášku do pečiva
Soľ
25 g cukru
75 g masla
1 vajce
5 cl mlieka

Na potretie:
1 vaječný žltok
mlieko

Príprava

- 1-** Hrozienuka nasypete do malej nádoby a zalejte ich jednou polievkovou lyžicou rumu alebo vody a nechajte ich namočené po dobu 15 minút, aby napučali.
- 2-** Do nádoby Wizzo z nehrdzavejúcej ocele s miešadlom dajte múku, droždie, soľ, cukor a maslo. Miešajte pri rýchlosti 2 po dobu 3 minút, potom znížte rýchlosť na 1 a následne pridajte vajčko, mlieko a hrozienuka, ktoré ste predtým nechali odkvapkať. Zmes miešajte dovtedy, až kým sa nevytvorí jednoliate cesto.
- 3-** Pomúčte si pracovnú dosku a pomocou valčeka cesto vyrovnať na hrúbku 1 cm. Potom pomocou vykrajovadla alebo pohára vykrojte kruhy s priemerom 5 cm a položte ich na plech na pečenie pokrytý pergamenovým papierom.
- 4-** Koláčky následne potrite zmesou žltka a mlieka.
- 5-** Vložte koláčky do rúry predhriatej na 180 °C a pečte ich po dobu 12 minút, až kým nezískajú zlatý nádych a nebudú dostatočne napučené.



Maslové cesto

“*Neporaziteľná klasika, jeden zo základných receptov kuchyne: maslové cesto. Vďaka tomuto receptu už pre vás nebudú quiche, koláče plnené mäsom či ovocné koláče veľkou neznámosťou!*”

Pre: 6/8 osôb

Príprava: 10 minút

Varenie: 10 minút

Náročnosť: ★★☆☆

Príslušnosť:



Suroviny

200 g múky
100 g masla
soľ
mleté čierne korenie
50 ml vody alebo 1 vajce

Príprava

- 1-** Do nádoby Wizzo z nehrdzavejúcej ocele vložte múku, maslo, soľ a mleté čierne korenie.
- 2-** Namontujte miešadlo a prikryte nádobu vekom, potom zapnite prístroj a pri rýchlosti 1 miešajte po dobu 3 minút, až kým cesto nebude mať zrnitú štruktúru*.
- 3-** Nechajte prístroj pracovať a pridajte vodu alebo vajce, až kým nevznikne hruda cesta.
- 4-** Cesto prikryte a nechajte ho odležať aspoň 1 hodinu v chladničke.
- 5-** Pomocou valčeka ho vyrovnajte. Tak a teraz môžete maslové cesto ozdobiť alebo ho dať piecť!

*Získať zrnitú štruktúru cesta znamená urobiť ho drobivým.



Krehké cesto

“ *Veľká cukrárska klasika: linecké cesto !
Ideálne na prípravu koláčov s drobným
ovocím, čokoládou alebo dokonca s
citrusovými plodmi.* ”

Pre: 8/10 osôb

Príprava: 10 minút

Varenie: 10 minút

Náročnosť: ★★ ★

Príslušnosť:



Suroviny

300 g múky
180 g masla
110 g práškového cukru
1 štipka soli
1 vajce

Príprava

1- Do nádoby Wizzo z nehrdzavejúcej ocele vložte múku, maslo, soľ a mleté čierne korenie. Miešadlo namontujte na svoje miesto a nádobu Wizzo prikryte vekom. Nastavte rýchlosť 1, zapnite prístroj a miešajte po dobu 2 minút.

2- Nechajte prístroj pracovať a pridajte vajce, až kým nevznikne hrudka cesta.

4- Cesto prikryte a nechajte ho odležať aspoň 1 hodinu v chlade.

4- Vyrovnajte ho pomocou valčeka a potom z neho vykrajujte rôzne tvary pomocou vykrajovádiel. Rúru predhrejte na 180 °C a vložte koláčiky piecť min. 10 minút.

5- Ak sú koláčiky po vybratí z rúry trochu mäkké, vyberte ich aj tak, lebo pri chladnutí postupne stvrdnú... a napokon ich ochutnajte!

Namiesto malých koláčikov môžete toto cesto použiť aj na prípravu ovocnej alebo čokoládovej torty.



Francúzsky chlieb

“*Základná potravina francúzskych kuchýň - objavte spôsob prípravy vlastných bochníkov chleba! Vyberte si, ako ich chcete upiecť - či s mäkkou alebo chrumkavou kôrkou.*”

Pre: bochník chleba s hmotnosťou 800 g

Príprava: 15 minút + 1,5 hod odležania

Varenie: 40 minút

Náročnosť: ★★★

Príslušnosť:



Suroviny

500 g múky
320 ml vlažnej vody
10 g dehydrovaných
kvasníc alebo 20 g
čerstvého droždia
1 zarovnaná PL soli

Príprava

- 1-** Do nádoby Wizzo z nehrdzavejúcej ocele dajte múku, soľ a kvasnice, potom na ňu namontujte hnetací hák a veko. Zapnite prístroj a niekoľko sekúnd ho nechajte pracovať, aby ste zmes dobre premiešali.
- 2-** Cez otvor vo veku pridajte vlažnú vodu, potom nechajte hnieť ďalej pri rýchlosti 1 po dobu 8 minút.
- 3-** Cesto prikryte utierkou a nechajte ho odležať približne 30 minút pri izbovej teplote, až kým nezačne kysnúť.
- 4-** Cesto rukou znovu premiešajte a vytvorte hrudu, ktorú potom preložíte na plech z vašej rúry potretý maslom a posypaný múkou. Nechajte ho kysnúť po druhýkrát na teplom mieste približne 1 hodinu.
- 5-** Na povrchu bochníka pomocou noža urobte zárezy a pomocou štetca ho potrite vlažnou vodou.
- 6-** Vložte bochník do rúry a vedľa neho položte malú nádobu naplnenú vodou: takto sa pri pečení ľahšie vytvorí zlatistá kôrka.
- 7-** Rúru predhrejte na 240 °C a nechajte ho piecť po dobu 40 minút.

Kvasnice nikdy nesmú prísť do priameho styku s cukrom alebo soľou, pretože tie zabraňujú ich pôsobeniu.



Celozrnný chlieb

“ Či už s rodinou alebo bez nej, objavte chuť chleba upečeného doma. A aby ste ho trochu vynovili, pred pečením pridajte mak alebo sezamové semienka! ”

Pre: bochník chleba s hmotnosťou 800 g

Príprava: 15 minút + 1,5 hod odležania

Varenie: 30 minút

Náročnosť: ★★★

Príslušnosť:



Suroviny

500 g špeciálnej múky na celozrnný chlieb
1 zarovnaná PL soli
10 g dehydrovaných kvasníc
300 ml vlažnej vody
ovsené vločky na posypanie

Príprava

- 1-** Do nádoby Wizzo z nehrdzavejúcej ocele dajte múku, soľ a kvasnice, potom na ňu namontujte hnetací hák a veko. Zapnite prístroj a niekoľko sekúnd ho nechajte pracovať, aby ste vytvorili jednoliatu zmes.
- 2-** Cez otvor vo veku pridajte vlažnú vodu, potom nechajte hniesť pri rýchlosti 1 po dobu 8 minút.
- 3-** Cesto prikryte utierkou a nechajte ho odležať 15 minút na teplom mieste, až kým nezačne kysnúť.
- 4-** Položte cesto na pomúčený povrch. Sploštte ho do štvorcového tvaru. Preložte okraje smerom do stredu, potom ho znovu sploštte a napokon celý postup zopakujte ešte raz.
- 5-** Vytvarujte z neho dlhý chlieb. Vložte bochník do formy s dĺžkou 25 cm. Mierne ju navlhčite a posypte ovsenými vločkami. Prikryte bochník navlhčenou utierkou a opäť nechajte ho nechajte kysnúť na teplom mieste po dobu 1 hodiny.
- 6-** Po celej dĺžke bochníka urobte zárez s hĺbkou 1 centimetra.
- 7-** Dajte bochník piecť do rúry predhriatej na 240 °C a vedľa neho položte malú nádobu s vodou, aby ste vytvorili zlatistú kôrku.
- 8-** Pečte 30 minút, potom ho nechajte vychladnúť a... môžete ochutnať!



Jemná čokoládová tortička

„Ideálny recept pre tých, čo začínajú piecť s čokoládou! Jemný a rozplývajúci sa na želanie - pre ešte väčší gurmánsky zážitok ho podávajte so šľahačkou alebo anglickým krémom.“

Pre: 8 osôb

Príprava: 25 minút

Varenie: 35 minút

Náročnosť: ★★ ★

Príslušnosť:



Suroviny

200 g horkej čokolády
125 g masla
4 vajcia
150 g cukru
1 štipka soli
20 cl tekutej smotany
1 vrecúško vanilkového cukru
1 vrecúško prášku do pečiva
50 g mandľového prášku
125 g múky

Príprava

1- Čokoládu s maslom nechajte rozpustiť vo vodnom kúpeli alebo v mikrovlnnej rúre. Vymiešajte dohladka a odložte bokom do nádoby.

2- Bielky oddelte od žĺtkov a takisto ich odložte bokom do nádoby.

3- Do nádoby Wizzo z nehrdzavejúcej ocele s miešadlom dajte žĺtka, cukor, soľ, smotanu, vanilkový cukor a zmes z rozpustenej čokolády a masla. Nechajte prístroj pracovať po dobu 1 minúty postupne pri rýchlosti 1 až 3, až kým nevznikne jednoliate cesto.

4- Prepnite prístroj na rýchlosť 2 a pridajte droždie, mandľový prášok, múku a znovu premiešajte pri rýchlosti 3. Cesto odložte do veľkej misy na šalát.

5- Umyte nádobu Wizzo a potom do nej vložte metličku na šľahanie. Vyšľahajte bielky na sneh pri rýchlosti 4 a po dobu 1 minúty a 20 sekúnd. Pomocou plastovej špachtle ju opatrne naneste na zmes.

6- Zmes vylejte do formy potretej maslom a posypanej múkou a nechajte piecť 35 minút v rúre predhriatej na 180 °C.

Na overenie prepečenia prepichnete koláč nožom. Ak je čepeľ pri vyberaní čistá, váš koláč je upečený! Pozor! Táto technika sa nepoužíva na overenie toho, či je poleva upečená.



Citrónový koláč

“*Osviežujúca chuť citrónu v mäkkom a nadýchanom koláči! Vyskúšajte kombináciu s mäťou - na kúsky pripravené na podávanie poukladajte lístky čerstvej mäty.*”

Pre: 6 osôb

Príprava: 15 minút

Varenie: 45 minút

Náročnosť: ★★ ★

Príslušnosť:



Suroviny

1 chemicky neošetrovaný citrón

3 vajcia

175 g cukru

soľ

10 cl mlieka

200 g múky

1 PL prášku do pečiva

80 g rozpusteného masla

Príprava

1- Umyte citrón a pomocou strúhadla jemne nastrúhajte kôru. Vytlačte z neho šťavu.

2- Do nádoby z nehrdzavejúcej ocele s metličkou a vekom dajte vajcia, cukor, nastrúhanú kôru a soľ. Spustite prístroj pri rýchlosti 1 a po dobu 1 minúty zvýšte rýchlosť na 3.

3- Pridajte mlieko a citrónovú šťavu, potom znovu premiešajte, až kým nedostanete jednoliatu zmes.

4- Vymeňte metličku na šľahanie za miešadlo a spustite prístroj Wizzo pri rýchlosti 3. Pridajte múku, droždie a maslo a miešajte po dobu 1 minúty.

5- Vylejte cesto do formy na koláč a nechajte piecť približne 45 minút v rúre predhriatej na 180 °C.

Na overenie prepečenia prepichnete koláč nožom. Ak je čepeľ pri vyberaní čistá, váš koláč je upečený!



Mramorový koláč

“*Koláč, ktorý má svoj charakteristický vzhľad pri krájaní a ešte charakteristickejšiu chuť pri ochutnávaní! Spája v sebe chuť kakaa a vanilky, a preto poteší malých aj veľkých!*”

Pre: 6 osôb

Príprava: 15 minút

Varenie: 55 minút

Náročnosť: ★★☆☆

Príslušnosť:



Suroviny

175 g múky
1 vrecúško prášku do pečiva
200 g práškového cukru
1 vrecúško vanilkového cukru
175 g masla
3 vajcia
15 g nesladeného kakaového prášku

Príprava

- 1-** Do nádoby Wizzo z nehrdzavejúcej ocele s miešadlom dajte múku, droždie, cukor, vanilkový cukor a maslo. Miešajte pri rýchlosti 2 po dobu 3 minút.
- 2-** Pridajte vajcia a miešajte pri rýchlosti 3 po dobu 1 minúty, až kým nevznikne jednoliate cesto.
- 3-** Do koláčovej formy vložte papier na pečenie a vylejte doň 2/3 cesta.
- 4-** Do zvyšného cesta pridajte kakao a miešajte pri rýchlosti 3 po dobu 30 sekúnd.
- 5-** Vylejte zvyšnú časť cesta do formy a rýchlo premiešajte, aby sa obe cestá zmiešali.
- 6-** Dajte piecť na 55 minút do rúry predhriatej na 180 °C.

Na overenie prepečenia prepichnete koláč nožom. Ak je čepeľ pri vyberaní čistá, váš koláč je upečený!



Citrónová torta so snehovou polevou

“*Objavte dokonalú kombináciu kyslastej príchute citrónu a jemnosti talianskej polevy. Skutočná delikatesa, ktorú si môžete pripraviť aj z iných citrusových plodov!*”

Pre: 6/8 osôb

Príprava: 30 minút

Varenie: 40 minút

Náročnosť: ★★★

Príslušnosť:



Suroviny

Na cesto:

250 g múky

125 g masla

30 g mandľového prášku

80 g práškového cukru

1 štipka soli

1 vajce

Na krém:

6 vajec

300 g cukru

3 chemicky neošetrené citróny

50 g rozpusteného masla

Na bielkovú polevu:

3 vaječné bielky

120 g práškového cukru

1 štipka soli

Príprava

1- Pripravte cesto: do nádoby s miešadlom dajte múku, na kocky pokrájané maslo, mandľový prášok, práškový cukor a soľ a potom ju prikryte vekom. Zapnite prístroj pri rýchlosti 3 a nechajte ho pracovať po dobu 3 minút. Keď sa zmes začne drobiť, pridajte vajce a nechajte miešadlo miešať dovtedy, kým sa nevytvorí hruda. Potom nechajte cesto odležať 1 hodinu v chladničke.

2- Pripravte krém: citróny umyte a utrite dosucha. Nastrúhajte kôru a vytlačte z nich šťavu. Do nádoby s metličkou na šľahanie a vekom dajte vajcia, cukor, šťavu a kôru z citrónov a napokon aj rozpustené maslo. Potom miešajte pri rýchlosti 1 až 3, až kým nevznikne jednoliata zmes.

3- Formu na tortu s priemerom 28 cm potrite maslom. Cesto vyrovnané na hrúbku 4 mm vložte do formy a popichajte ho vidličkou. Pokryte ho pergamenovým papierom, na ktorý poukladajte sušené strukoviny. Rúru predhrejte na 180 °C a cesto pečte 10 minút, až kým nebude biele. Odstráňte papier a fazuľu. Na korpus vylejte krém a pokračujte v pečení po dobu 25 minút, stále pri teplote 180 °C.

4- Pripravte bielkovú polevu: do nádoby s metličkou na šľahanie a vekom vyšľahajte vaječné bielky pri rýchlosti 3. Po 45 sekundách pridajte cukor a pokračujte v šľahaní. Miešajte pri rýchlosti 4 po dobu 2 minút. Na tortu po upečení naneste sneh pomocou lyžice alebo cukrárskeho vrečka. Vložte tortu na niekoľko minút späť do rúry a počkajte, kým poleva nezíska zlatistý nádych.



Snehové pusinky

“*Ideálne ako dezert ku káve alebo jednoducho ako maškrtka, ktorú si dáte hocikedy, keď na ňu dostanete chuť - tieto chutné francúzske pusinky potešia vaše chuťové poháriky!*”

Pre: 4/6 osôb

Príprava: 10 minút

Varenie: 2 hodiny

Náročnosť: ★★★

Príslušnosť:



Suroviny

3 vaječné bielky
jus de citron
125 g cukru
1 štipka soli

Príprava

1- Do nádoby z nerezavejúcej ocele s metličkou na šľahanie a vekom vyšľahajte vaječné bielky pri rýchlosti 3.

2- Po 45 sekundách pridajte cukor a pokračujte v šľahaní. Miešajte pri rýchlosti 4 po dobu 2 minút.

3- Pomocou lyžice alebo cukrárskeho vrečka vytvarujte pusinky s priemerom približne 3 centimetre a poukladajte ich plech na pečenie pokrytý pergamenovým papierom.

4- Pečte 2 hodiny v rúre predhriatej na 90 °C.

Ak chcete, aby vnútro pusíniek bolo mäkké a povrch chrumkavý, skráťte dobu pečenia o približne jednu hodinu.



Ovocná bublanina

“*Prekvapivo jednoduchý a chutný recept určený na použitie so sezónnym ovocím. Pre najväčších gurmánov ozdobte koláč kopčekom zmrzliny!*”

Pre: 6/8 osôb

Príprava: 15 minút

Varenie: 40 minút

Náročnosť: ★★☆☆

Príslušnosť:



Suroviny

300 g ovocia podľa
vlastného výberu (jablká,
hrušky, čerešne, slivky...)

2 vajcia

15 cl mlieka

50 g cukru

200 g smotany

75 g múky

Príprava

1- Ovocie umyte, odstopkujte a pokrájajte na malé kúsky. Formu* potrite maslom a posypte múkou a poukladajte do nej ovocie.

2- Na prístroj Wizzo namontujte mixovacie príslušenstvo, potom pridajte vajcia, mlieko a cukor. Prístroj nechajte pracovať pod dobu 30 sekúnd pri rýchlosti 2 a potom postupne pridávajte múku. Ešte nechajte pracovať niekoľko sekúnd.

3- Zmes vylejte na ovocie a pečte približne 40 minút v rúre predhriatej na 180 °C.

**Hlboká forma je spravidla okrúhla alebo oválna forma s vysokými okrajmi, ktorá sa používa na prípravu piškótového cesta, koláčov alebo bublanín.*

Syrové pusinky gougères

“*Objavte náš recept na tradičné syrové pusinky gougères so syrom Comté ! Skôr ako ich dáte na stôl, nezabudnite ich spočítať, pretože sa môže stať, že sa na tanieri dlho neohrejú!*”

Pre: 4 osôb

Príprava: 15 minút

Varenie: 20 minút

Náročnosť: ★★☆☆

Príslušnosť:



Suroviny

250 ml vody
80 g masla
soľ
150 g múky
150 g strúhaného syra
Comté
1 štipka strúhaného
muškátového orecha

Príprava

1- Do rajnice dajte vodu, maslo a soľ a zmes privedte do varu. Pridajte múku a pomocou špachtle poriadne zamiešajte. Cesto sušte* na miernom plameni po dobu 2 minút a potom ho prelejte do nádoby Wizzo z nehrdzavejúcej ocele.

2- Na prístroj Wizzo namontujte miešadlo a zmes miešajte pri rýchlosti 1 po dobu 5 minút. Postupne po jednom pridajte vajcia a miešajte pri rýchlosti 3. Potom, keď vznikne jednoliata zmes, pridajte 2/3 syra Comté a muškátový oriešok a miešajte ďalších 20 sekúnd.

3- Pomocou lyžice alebo cukrárskeho vrečka vytvarujte guľky a poukladajte ich na plech na pečenie a posypte ich zvyšným syrom Comté.

4- Dajte piecť na približne 20 minút do rúry predhriatej na 180 °C.

*Sušiť cesto znamená variť ho na miernom plameni s cieľom odstrániť nadbytočnú vodu alebo vlhkosť. Na jej odstránenie cesto poriadne pomiešajte pomocou drevenej varechy. Ak pohybom varechy dopredu a dozadu zistíte, že cesto sa už nelepí, znamená to, že je dobre usušené.



Provencalský chlieb fougasse

“Vďaka tomuto receptu na provencalský olivový chlieb fougasse sa vaše ústa rozžiaria ako slnko. Prispôbte si ho podľa vášho želania a pridajte doň sušené paradajky alebo dokonca kozí syr...”

Pre: 4/6 osôb

Príprava: 10 minút

Varenie: 20 minút

Náročnosť: ★★★

Príslušnosť:



Suroviny

400 g múky
5 cl olivového oleja
10 g dehydrovaných
kvasníc alebo 20 g
čerstvého droždia
1 KL soli
1 KL mletého čierneho
korenia
10 vykôstkovaných olív
1 PL tymianu
240 ml vlažnej vody

Príprava

- 1-** Do nádoby s hnetacím hákom dajte múku, olivový olej, droždie, soľ a mleté čierne korenie. Prístroj Wizzo prikryte pokrievkou a zapnite ho pri rýchlosti 1.
- 2-** Pridajte vlažnú vodu a hneťte 5 minút, stále pri rýchlosti 1. Pridajte olivy rozkrojené na polovice a tymián, potom znovu prehnette (pri rýchlosti 1), aby ste všetko spojili do jedného celku.
- 3-** Nechajte kysnúť 40 minút na mierne teplom mieste.
- 4-** Pomocou valčeka cesto vyrovnejte a pomocou noža do jeho povrchu urobte zárezy. Opäť nechajte kysnúť 40 minút.
- 5-** Dajte piecť na 20 minút do rúry predhriatej na 200 °C.



Majonéza

“ Domáce korenie, ktoré je ideálne na dochutenie surového ovocia a zeleniny a studených mias! Pridajte niekoľko stoniek pažítky alebo nastrúhanú kôru zo zeleného citróna, a vytvorte tak chutnú šťavu, ktorú môžete použiť na grilované ryby! ”

Pre: 4/6 osôb

Príprava: 5 minút

Varenie: -

Náročnosť: ★★☆☆

Príslušnosť:



Suroviny

1 vaječný žltok
1 PL horčice
1 KL octu
soľ
mleté čierne korenie
20 cl oleja

Príprava

- 1-** Do nádoby z nehrdzavejúcej ocele s metličkou na šľahanie a vekom dajte vajcia, horčicu, ocot, soľ a mleté čierne korenie.
- 2-** Nechajte prístroj pracovať pri rýchlosti 4 a pomalým prúdom pridávajte olej. Keď sa olej dobre zapracuje do zmesi, nechajte prístroj pracovať ešte niekoľko sekúnd, aby sa majonéza pekne zdvihla.
- 3-** Vaša majonéza je hotová! Dajte ju do nádoby a pred podávaním ju uchovávajte v chladničke.



Paradajkovo-bazalkový pohárový dezert

“*Dhúrte svojich hostí týmto sviežim a ľahkým jarným pohárovým dezertom! Pre väčší gurmánsky zážitok ich podávajte s tenkými chlebovými tyčinkami s olivovým olejom...*”

Pre: 6/8 osôb

Príprava: 20 minút

Varenie: -

Náročnosť: ★★★

Príslušnosť:



Suroviny

400 g paradajok
zbavených šupky a
jadierok
2 červené papriky
14 lístkov bazalky
3 PL olivového oleja
1 PL octu Xérès
20 cl veľmi studenej
tekutej smotany s
obsahom tuku 30 %
soľ
mleté čierne korenie

Príprava

1- Na prístroj Wizzo namontujte mixovacie príslušenstvo. Vložte doň paradajky zbavené jadierok a šupky*, nahrubo nakrájané uvarené papriky, olivový olej a polovicu lístkov bazalky. Mixujte 1 minútu a postupne zvyšujte rýchlosť od 1 do 4. Zmes osolte a okoreňte podľa potreby.

2- Do nádoby z nehrdzavejúcej ocele s metličkou na šľahanie a vekom vlejte ocot Xérès, smotanu, pridajte soľ a mleté čierne korenie. Nastavte rýchlosť 4 a šľahajte, až kým smotana nebude pevná (približne 1 minútu a 30 sekúnd). Pridajte zvyšnú nadrobno nakrájanú bazalku. Pridajte korenie, ak je to potrebné.

3- Paradajkovú šťavu vlejte do pohárov a pred podávaním vložte do nich lyžičky Chantilly (so zaoblenou rúčkou) - vaši hostia budú ohromení!

Ak chcete odstrániť šupku z paradajok, odstráňte stopky a na opačnom konci urobte zárez v tvare kríža. Ponorte ich do osolenej vriacej vody a povarte 10 sekúnd. Odkvapkajte ich a ihneď ich vložte do studenej vody, aby ste zastavili proces varenia. Zistíte, že šupka sa dá veľmi jednoducho olúpať!



Zeleninové muffiny

“Hľadáte tip na originálny recept na predjedlo a ohúrenie vašich hostí? Našli sme ho: muffiny s cuketou, mrkvou a rascou, ktoré sú mäkké na želanie...”

Pre: 4/6 osôb

Príprava: 15 minút

Varenie: 20 minút

Náročnosť: ★★☆☆

Príslušnosť:



Suroviny

1 cuketa
1 mrkva
150 g múky
3 vajcia
10 cl oleja
12 cl mlieka
1 KL rasce
soľ
mleté čierne korenie
1 CàC de levure chimique
Fromage râpé

Príprava

- 1-** Cuketu a mrkvu pokrájajte na malé kocky.
- 2-** Do nádoby z nehrdzavejúcej ocele s miešadlom a vekom dajte múku, vajcia, olej, mlieko, rasca, soľ, mleté čierne korenie a droždie. Miešajte pri rýchlostiach 1 až 3.
- 3-** Keď vznikne jednoliate cesto, pridajte kocky zeleniny a miešajte niekoľko sekúnd pri rýchlosti 1.
- 4-** Vylejte zmes do formy na muffiny, posypte nastrúhaným syrom a pečte 30 minút v rúre predhriatej na 180 °C.



Slaný koláč

“*Recept na slaný koláč, ktorý si môžete prispôbiť podľa vlastnej chuti. Kuracia slanina, kocky syra, olivy alebo dokonca kúsky grilovanej zeleniny: paleta chutí, ktorá sa vám priam ponúka!*”

Pre: 6/8 osôb

Príprava: 15 minút

Varenie: 45 minút

Náročnosť: ★★★

Príslušnosť:



Suroviny

170 g múky
4 vajcia
5 cl olivového oleja
10 ml bieleho vína
10 g prášku do pečiva
soľ
mleté čierne korenie

**suroviny podľa vášho
výberu:**
olivy, kuracia slanina,
kocky syra...

Príprava

1- Do nádoby z nehrdzavejúcej ocele s miešadlom a vekom dajte múku, vajcia, olivový olej, biele víno a droždie a spustite prístroj pri rýchlosti 1 a potom zvýšte rýchlosť na 3.

2- Pridajte oblohu podľa vlastného uváženia (mäso, grilovanú zeleninu, syr...) a miešajte niekoľko sekúnd pri rýchlosti 1.

6- Zmes vylejte do formy na koláč vopred potretej maslom a posypanej múkou a nechajte piecť približne 45 minút v rúre predhriatej na 180 °C.

Na overenie prepečenia prepichnete koláč nožom. Ak je čepeľ pri vyberaní čistá, váš koláč je upečený!



Quiche lorraine

“ *Tento recept na lotrinský quiche so slaninou podávaný s čerstvým šalátom pokvapkaným olivovým olejom je priam stvorený na rodinnú večeru!* ”

Pre: 4 osôb

Príprava: 10 minút

Varenie: 30 minút

Náročnosť: ★★★

Príslušnosť:



Suroviny

1 maslové cesto
300 g slaniny
200 g smotany s vysokým obsahom
tuku
4 vajička
1 KL nastrúhaného muškátového
orecha
soľ
mleté čierne korenie
100 g strúhaného syra Gruyère

Príprava

1- Pripravte si maslové cesto podľa receptu uvedeného v tejto brožúre od spoločnosti Tefal. Vložte ho do tortovej formy s priemerom 28 centimetrov. Pečte ho 10 minút dobiela* pri teplote 180° C.

2- Slaninu opražte na rozohriatej panvici a nechajte ju odkvapkať na pijavom papieri.

3- Do nádoby z nehrdzavejúcej ocele s miešadlom a vekom dajte smotanu, vajcia, muškátový oriešok, soľ a mleté čierne korenie, potom miešajte 30 sekúnd pri rýchlosti 3.

4- Na povrch torty poukladajte slaninu, polejte zmesou smotany a vajec a nakoniec posypte strúhaným syrom Gruyère.

5- Dajte piecť na približne 30 minút do rúry predhriatej na 180 °C.

**Upiecť dobiela znamená vykonať prvé pečenie. Cesto pokryté papierom na pečenie, ten pokryté sušenými strukovinami, aby ste zachovali jeho prvotný tvar.*



Kapustový šalát Coleslaw

“Zaľúbite sa do nich vďaka chrumkavosti mrkvy a pastrnákú zmiešanej s cviklou, ktorá sa rozplýva na jazyku, a toto všetko ešte jemne umocnené horčicou.”

Pre: 4/6 osôb

Príprava: 10 minút

Varenie: -

Náročnosť: ★★☆☆

Príslušnosť:



Suroviny

2 mrkvy
2 pastrnákú
1 cvikla
3 PL majonézy
1 PL jemnej horčice
soľ
mleté čierne korenie

Príprava

- 1-** Mrkvu, pastrnák a cviklu očistite.
- 2-** Na prístroj Wizzo namontujte príslušenstvo na krájanie zeleniny spolu s kotúčom na „hrubé strúhanie“. Do nádoby z nehrdzavejúcej ocele nastrúhajte zeleninu pri rýchlosti 3.
- 3-** V ďalšej nádobe pomiešajte majonézu s horčicou. Okoreňte podľa želania a zmes potom vylejte na surovú zeleninu.
- 4-** Do misy na šalát vložte fóliu a nechajte odležať 30 minút na chladnom mieste a potom podávajte.



Plnka

“*Objavte tento recept na mäsovú plnku, ktorá je autentická a originálna vďaka svojej petržlenovej chuti. Bude sa skvele hodiť na vaše zeleninové paštéty alebo plnenú zeleninu!*”

Pre: 4/6 osôb

Príprava: 10 minút

Varenie: 2 hodiny

Náročnosť: ★★★

Príslušnosť:



Suroviny

1 cibuľa
2 šalotky
½ viazaničky petržlenovej vňať
500 g bravčového bôčika
500 g teľaciny
1 PL koňaku
1 KL soli
1 KL mletého čierneho korenia

Príprava

- 1-** Začnite tým, že cibuľu a šalotky očistíte a nakrájate najemno.
- 2-** Umyte petržlenovú vňať a takisto ju nakrájajte.
- 3-** Dajte všetko do nádoby z nehrdzavejúcej ocele a položte na prístroj Wizzo.
- 4-** Namontujte mlynček na mäso a mriežku s „malými otvormi“ a vložte doň obe mäsa pokrúpané na malé kocky s veľkosťou 2 cm² - postupne pri rýchlosti 3.
- 5-** Pridajte koňak, soľ a mleté čierne korenie.
- 6-** Do prístroja Wizzo namontujte miešadlo a veko, potom ho zapnite a nechajte pracovať 1 minútu pri rýchlosti 1.
- 7-** Ak chcete piecť plnku v hlinenej nádobe, varte ju vo vodnom kúpeli približne 2 hodiny v rúre predhriatej na 180 °C.

Ak máte nádobu na krájanie, cibuľu, šalotku a petržlenovú vňať môžete rozmixovať pri nárazových vysokých otáčkach.



Jarný quiche

“*Ľahké a farebné jarné jedlo, ideálne na večeru v kruhu rodiny alebo priateľov. Podávajte tento quiche so šalátom z valeriánky a nebude mať konkurenciu!*”

Pre: 6/8 osôb

Príprava: 30 minút

Varenie: 35 minút

Náročnosť: ★★★

Príslušnosť:



Suroviny

1 maslové cesto
350 g mrkvy
350 g cukety
350 g čerstvého lososa
3 vajcia
20 cl kyslej smotany
10 cl mlieka
paprika
soľ
mleté čierne korenie

Príprava

1- Pripravte si maslové cesto podľa receptu uvedeného v tejto brožúre od spoločnosti Tefal. Vložte ho do tortovej formy s priemerom 30 centimetrov. Pečte ho približne 10 minút dobiela* pri teplote 180° C.

2- Na prístroj Wizzo namontujte príslušenstvo na krájanie zeleniny a následne kotúč na „hrubé strúhanie“. Očistite mrkvu a nastrúhajte pri rýchlosti 3. To isté urobte aj s cuketami.

3- Na panvici roztopte kocku masla a zeleninu pečte na miernom plameni po dobu 25 minút.

4- Lososa pokrájajte na pásiky a tak ako zeleninu, aj tieto pásiky poukladajte na vopred upečené cesto.

5- Do nádoby z nehrdzavejúcej ocele dajte vajcia, smotanu, mlieko, papriku, soľ a mleté čierne korenie. Na prístroj Wizzo namontujte miešadlo a miešajte 45 sekúnd pri rýchlosti 2. Potom túto zmes vylejte na zeleninu.

6- Dajte piecť na približne 35 minút do rúry predhriatej na 180 °C.

**Upieť dobiela znamená vykonať prvé pečenie. Cesto pokryté papierom na pečenie, ten pokryté sušenými strukovinami, aby ste zachovali jeho prvotný tvar.*



Koláč plnený kuracinou

“*Koláč plnený kuracinou a zeleninou, bohatý na chute, určite poteší chuťové poháriky vašich hostí! Ohúrte ich: pred pečením pomocou vidličky nakreslite na cesto ruže.*”

Pre: 6 osôb

Príprava: 15 minút

Varenie: 45 minút

Náročnosť: ★★★

Príslušnosť:



Suroviny

Na cesto:

250 g múky
115 g masla
65 g margarínu
soľ
50 ml vody

Na omáčku:

40 g masla
50 g múky
25 cl tekutého hydínového vývaru
6 cl tekutej smotany

Na obloženie:

1 cibuľa
2 póry
50 g hrášku
2 stonky zeleru
50 g čerstvých šampiňónov
450 g uvarenej kuraciny pokrájanej na kocky
1 vyšľahané vajce
soľ a čierne korenie

Príprava

1- Pripravte cesto: do nádoby z nehrdzavejúcej ocele vložte múku, maslo, margarín, soľ a mleté čierne korenie. Namontujte miešadlo a prikryte nádobu vekom, potom zapnite prístroj a pri rýchlosti 1 miešajte po dobu 3 minút, až kým cesto nebude mať zrnitú štruktúru. Pridajte vodu a nechajte prístroj pracovať, až kým nevznikne hruda cesta. Cesto prikryte a nechajte ho odležať aspoň 1 hodinu v chlade a potom ho vyrovnať.

2- Pripravte omáčku: v rajnici rozpustite maslo, pridajte múku a poriadne premiešajte, aby vám vznikla omáčka podobná bešamelu. Pridajte do nej základ z hydiny a hneďte 2 až 3 minúty. Pridajte tekutú smotanu, korenie a odložte bokom.

3- Pripravte obloženie: najskôr očistite zeleninu, pokrájajte cibuľu, pór a stonky zeleru na krúžky. Šampiňóny pokrájajte na plátky. Všetky suroviny opražte na panvici potretej maslom. Pridajte na kocky pokrúpanú kuracinu a popražte ďalších 5 minút. Celý obsah zmiešajte s pridanou bešamelovou omáčkou.

4- Uloženie: vyrovnať 2/3 cesta na pracovnej doske a potom ho vložte do tortovej formy s priemerom 28 centimetrov. Koláč obložte oblohou, ktorú ste pripravili. Vyrovnať zvyšnú tretinu cesta a uložte ho na oblohu. Stlačte okraje cesta, aby sa dobre spojili. Pomocou papiera na pečenie urobte do stredu koláča malý zárez. Cesto nakoniec potrite vyšľahaným vajcom, aby počas pečenia získal peknú, zlatistú farbu.

5- Pečenie: pečte približne 45 minút v rúre predhriatej na 180 °C.



Kráľovská pizza

“Vďaka nášmu receptu na kráľovskú pizzu sa vydáte na gurmánsku cestu po Taliansku! Neapolská pizza, tre formaggi, margherita... všetky čakajú len na vás!”

Pre: 4 osoby

Príprava: 10 minút

Varenie: 10 minút

Náročnosť: ★★★

Príslušnosť:



Suroviny

Na cesto:

400 g múky

2 PL olivového oleja

4 g dehydrovaných
kvasníc

2 KL soli

220 ml vlažnej vody

Na obloženie:

1 hruda mozzarely

2 plátky bielej šunky

120 g šampiňónov

3 až 4 PL paradajkovej
omáčky

Príprava

1- Pripravte cesto: do nádoby z nehrdzavejúcej ocele s hnetacím hákom dajte múku, olivový olej, droždie a soľ. Prikryte ju vekom. Prístroj nechajte pracovať pri rýchlosti 1.

2- Pridajte vlažnú vodu a nechajte prístroj hnieť, až kým nevznikne hruda cesta.

3- Nechajte kysnúť, až kým cesto nenadobudne dvojnásobný objem.

4- Pripravte pizzu: pokrájajte mozzarellu a šunku na malé kúsky a šampiňóny na plátky. Na vyrovnané cesto naneste paradajkovú omáčku, posypte polovicou kociek mozzarely a kúskami šunky a šampiňónov.

4- Následne ich pokryte zvyškom mozzarely.

5- Dajte piecť na približne 10 minút do rúry predhriatej na 260 °C.

Tefal



WIZZO

Spoločnosť si odteraz budete užívať...