

BAKE PARTNER

Per una deliziosa cottura giorno dopo giorno



BakeGood

EFFICIENT PASTRY ACCESSORIES

I must della pasticceria

Crema chantilly
Pasta brisée
Pastella per crêpe
Pastella per waffle
Pane ai cereali
Brioche
Pane bianco
Pasta choux

Momenti memorabili

Meringata al limone
Torta di fragole
Macaron alla vaniglia
Tiramisù al bicchiere
Cupcake al lampone e cioccolato bianco
Torta reale al cioccolato

Spuntini golosi

Biscotti con gocce di cioccolato
Brownie con cioccolato e noci
pecan
Mousse al cioccolato
Torta di carote con glassa
Torta di mele irresistibile
Cake pop al cioccolato

Voglia di salato

Gratin di zucchine
Plumcake salato
Base per pizza
Polpette di carne

Moulinex®

Tabella di equivalenza temperature/termostato

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

Moulinex®

Crema chantilly

Per 6/8 persone

Accessori utilizzati:



Ingredienti

- 25 cl di crème fraîche molto fredda
- 50 g di zucchero a velo



Preparazione

- 1 Versare la crème fraîche e lo zucchero a velo nel recipiente in acciaio inox munito di frusta e coperchio.
- 2 Azionare l'apparecchio alla velocità 7 per due minuti, quindi proseguire alla massima velocità per tre minuti e mezzo.

Bake partner

Buon appetito!

Moulinex®

Pasta brisée

Per 6/8 persone

Accessori utilizzati:



Ingredienti

- 200 g di farina 00 • 100 g di burro • 50 ml di acqua
- Un pizzico di sale



Preparazione

- 1 Versare la farina, il burro e il sale nel recipiente in acciaio inox.
- 2 Fissare il gancio impastatore e il coperchio e azionare l'apparecchio per alcuni secondi alla velocità 1.
- 3 Aggiungere l'acqua tiepida mentre l'apparecchio è in funzione.
- 4 Lasciare l'apparecchio in funzione fino a quando la pasta non forma una palla.
- 5 Coprire la pasta con della pellicola per alimenti e lasciarla riposare in un luogo fresco per almeno un'ora prima di stenderla e infornarla.

Bake partner

Buon appetito!

Moulinex®

Pastella per crêpe

Per 20 crêpe

Accessori utilizzati:



Ingredienti

- 750 ml di latte • 375 g di farina
- 4 uova • 40 g di zucchero
- 100 ml di olio • 1 cucchiaio di acqua di fiori d'arancia o liquore aromatico



Preparazione

- 1 Versare le uova, l'olio, lo zucchero, il latte e l'aroma desiderato nel vaso frullatore.
- 2 Selezionare la velocità 3 e azionare l'apparecchio per alcuni secondi.
- 3 Quindi, aggiungere la farina attraverso l'apertura del tappo dosatore e lasciare l'apparecchio in funzione per un minuto e mezzo.
- 4 Lasciar riposare la pastella per almeno un'ora a temperatura ambiente prima di preparare le crêpe.

Bake partner

Buon appetito!

Moulinex®

Impasto per waffle

Per 24 waffle

Accessori utilizzati:



Ingredienti

• 250 g di farina 00 • 15 g di lievito di birra fresco • 2 uova
• 1 pizzico di sale • 400 ml di latte • 125 g di burro ammorbidito • 1 bustina di zucchero vanigliato (o qualche goccia di estratto di vaniglia)



Preparazione

- 1 Far sciogliere il lievito di birra in un po' di latte tiepido.
- 2 Fissare il vaso frullatore sull'apparecchio e versarvi le uova, il sale, lo zucchero vanigliato, il latte rimanente, il burro e il lievito sciolto.
- 3 Bloccare il coperchio. Azionare l'apparecchio alla velocità 7 e incorporare gradualmente la farina attraverso l'apertura del tappo dosatore del coperchio.
- 4 Se necessario, azionare la funzione Pulse per alcuni secondi per consentire alla farina di amalgamarsi meglio all'impasto.
- 5 Lasciare in funzione l'apparecchio per circa due minuti, fino a ottenere un composto omogeneo.
- 6 Lasciar riposare per un'ora prima di preparare i waffle.

Suggerimento: servire i waffle con crema chantilly, salsa al cioccolato, ecc.

Bake partner

Buon appetito!

Pane ai cereali

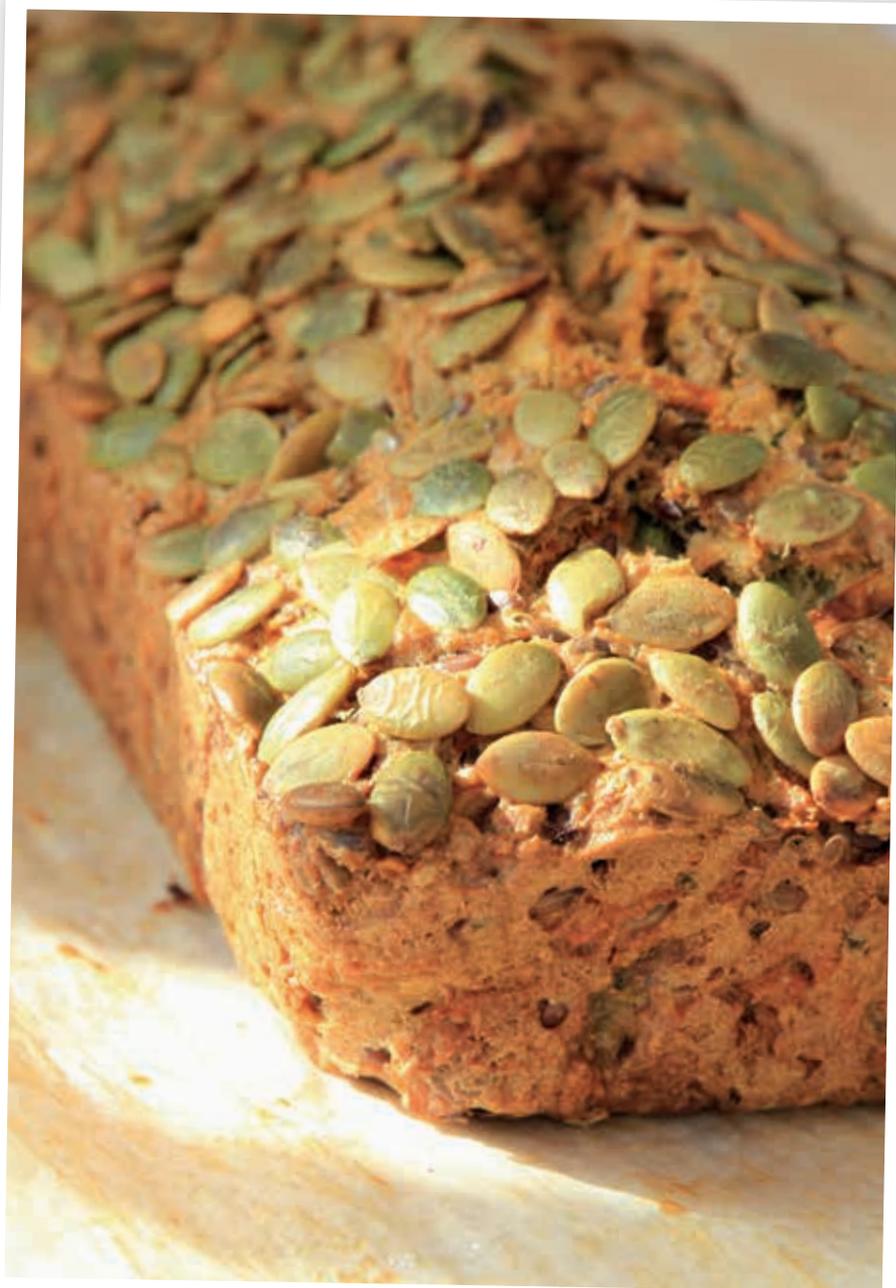
Per 1 sfilatino da 800 g

Accessori utilizzati:



Ingredienti

- 500 g di farina per pane ai cereali
- 285 ml di acqua tiepida
- 10 g di lievito di birra essiccato*
- 10 g di sale
- Fiocchi d'avena per guarnire



Preparazione

- 1 Versare la farina, il sale e il lievito di birra nel recipiente in acciaio inox.
- 2 Montare il gancio impastatore e il coperchio.
- 3 Azionare l'apparecchio per alcuni secondi alla velocità 1 per mescolare gli ingredienti.
- 4 Aggiungere l'acqua attraverso l'apertura del coperchio.
- 5 Impastare per otto minuti.
- 6 Coprire l'impasto con un canovaccio e lasciarlo riposare per 15 minuti in un luogo caldo.
- 7 Successivamente, adagiare l'impasto su una superficie infarinata.
- 8 Appiattire l'impasto con le mani fino a formare un quadrato.
- 9 Ripiegare le estremità verso il centro, quindi appiattire l'impasto con il pugno. Ripetere l'operazione una seconda volta.
- 10 Formare uno sfilatino. Adagiarlo in uno stampo da 25 cm.
- 11 Inumidire leggermente la superficie dello sfilatino e cospargere con fiocchi d'avena.
- 12 Coprire l'impasto con un canovaccio inumidito e lasciarlo lievitare per 60 minuti in un luogo caldo.
- 13 In seguito, praticare un'incisione di 1 cm di profondità lungo lo sfilatino.
- 14 Preriscaldare il forno a 240 °C e infornare lo sfilatino insieme a un pentolino d'acqua per ottenere una crosta dorata.
- 15 Cuocere per circa 30 minuti. Rimuovere lo sfilatino dallo stampo e lasciarlo raffreddare su una griglia.

Suggerimento: per una riunione di famiglia o tra amici, preparare tanti piccoli panini e cospargerli con semi di papavero o sesamo.

* Nel Regno Unito, utilizzare lievito essiccato con etichetta "Easy Bake" o "Fast Action".

Brioche

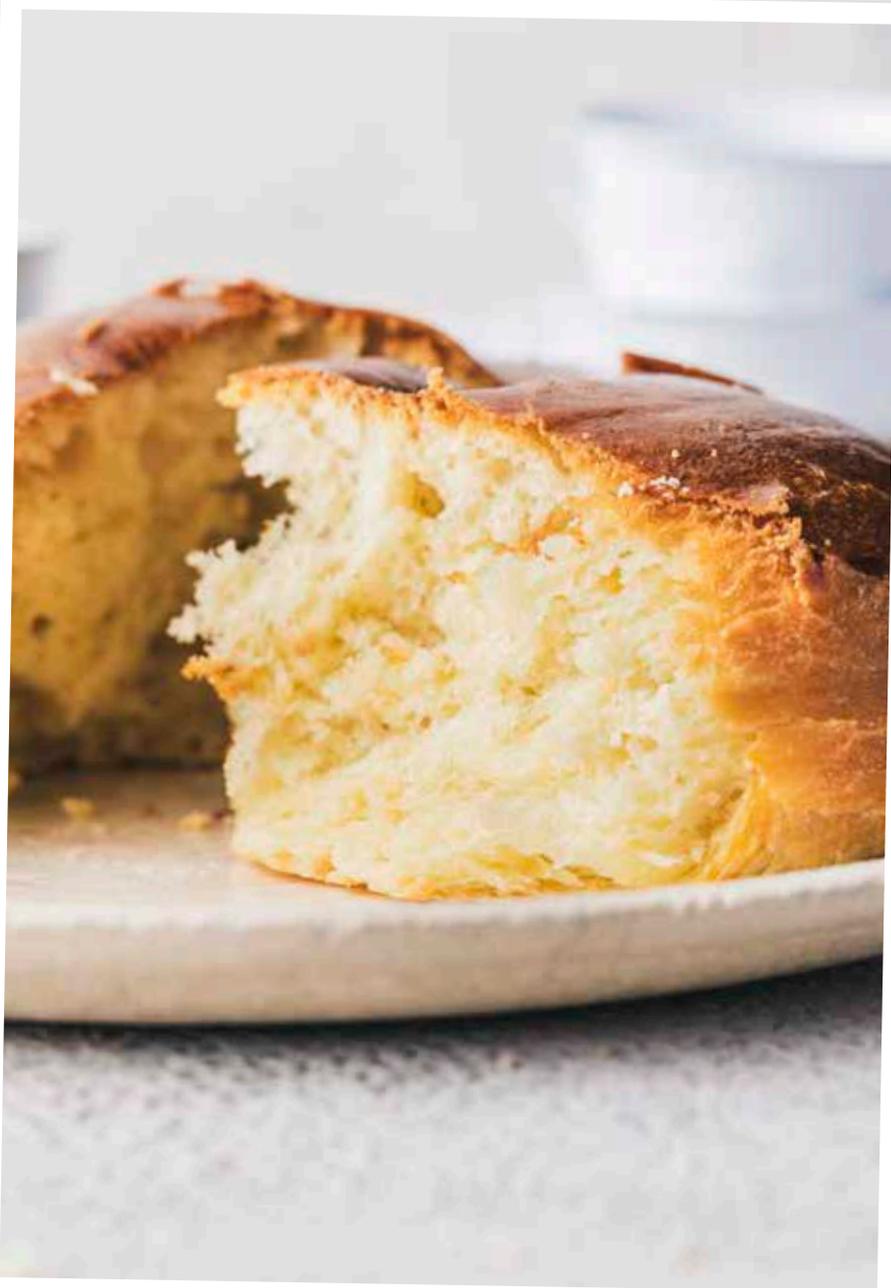
Per 6 persone

Accessori utilizzati:



Ingredienti

- 250 g di farina per pane bianco
- 5 g di sale
- 25 g di zucchero
- 100 g di burro
- 2 uova intere e 1 tuorlo
- 3 cucchiaini di latte tiepido
- 2 cucchiaini d'acqua
- 5 g di lievito di birra essiccato*



Preparazione

- 1 Versare la farina nel recipiente in acciaio inox e formare due fontane: aggiungere il sale in una e il lievito, lo zucchero, il latte tiepido e l'acqua nell'altra.
- 2 Evitare di mischiare il lievito e il sale perché quest'ultimo inibisce l'azione lievitante.
- 3 Aggiungere le uova e montare il gancio impastatore e il coperchio.
- 4 Selezionare la velocità 1 e impastare per 15 secondi, quindi proseguire alla velocità 3 per due minuti e 45 secondi.
- 5 Senza arrestare l'apparecchio, incorporare il burro non troppo ammorbidito entro un minuto (lasciarlo a temperatura ambiente per mezz'ora prima dell'uso).
- 6 Continuare a impastare per cinque minuti alla velocità 3 e proseguire per altri cinque minuti alla velocità 5.
- 7 Coprire l'impasto e lasciarlo lievitare per due ore a temperatura ambiente, quindi lavorarlo energicamente a mano sbattendolo nel recipiente.
- 8 Coprire l'impasto e lasciarlo lievitare per altre due ore in frigorifero, quindi lavorarlo nuovamente a mano sbattendolo nel recipiente.
- 9 Successivamente, coprirlo con della pellicola per alimenti e lasciarlo lievitare per tutta la notte in frigorifero.
- 10 L'indomani, imburrare e infarinare uno stampo per brioche.
- 11 Formare una palla con l'impasto.
- 12 Adagiarla nello stampo e lasciarla lievitare in un luogo caldo fino a quando non riempie lo stampo (da due a tre ore).
- 13 Infornare a 180 °C e cuocere per 25 minuti.

Suggerimento: aggiungere gocce di cioccolato o frutta candita.

* Nel Regno Unito, utilizzare lievito essiccato con etichetta "Easy Bake" o "Fast Action".

Pane bianco

Per 1 pagnotta da 800 g

Accessori utilizzati:



Ingredienti

- 500 g di farina per pane bianco
- 300 ml di acqua tiepida
- 10 g di lievito di birra essiccato*
- 10 g di sale



Preparazione

- 1 Versare la farina, il sale e il lievito essiccato nel recipiente in acciaio inox.
- 2 Fissare il gancio impastatore e il coperchio e azionare l'apparecchio per alcuni secondi alla velocità 1.
- 3 Aggiungere l'acqua tiepida dall'apertura del coperchio.
- 4 Impastare per otto minuti.
- 5 Lasciar riposare l'impasto a temperatura ambiente per circa mezz'ora.
- 6 A questo punto, lavorare l'impasto a mano e formare una palla.
- 7 Adagiare l'impasto in una teglia imburrata e infarinata.
- 8 Lasciarlo lievitare una seconda volta a temperatura ambiente per circa un'ora.
- 9 Preriscaldare il forno a 240 °C.
- 10 Praticare delle incisioni sulla superficie della pagnotta con una lama affilata e spennellare con acqua tiepida.
- 11 Mettere in forno un piccolo contenitore pieno d'acqua, che favorirà la formazione di una crosta dorata.
- 12 Infornare per 40 minuti a 240 °C.

Suggerimento: evitare che il lievito di birra entri direttamente a contatto con lo zucchero o il sale per non inibire l'azione lievitante.

* Nel Regno Unito, utilizzare lievito essiccato con etichetta "Easy Bake" o "Fast Action".

Pasta choux

Per 20 bigné grandi o 40 piccoli

Accessori utilizzati:



Ingredienti

- 300 ml d'acqua • Un po' di sale • Un po' di zucchero
- 120 g di burro • 240 g di farina 00 • 6 uova



Preparazione

- 1 In una pentola, scaldare l'acqua con il burro, il sale e lo zucchero.
- 2 Portare a ebollizione e versare tutta la farina nella pentola.
- 3 Mescolare con una spatola di legno fino a quando la pasta non assorbe tutto il liquido. Lasciare raffreddare.
- 4 Adagiare la pasta raffreddata nel recipiente in acciaio inox e montare lo sbattitore e il coperchio.
- 5 Selezionare la velocità 1 e incorporare le uova una alla volta attraverso l'apertura del coperchio.
- 6 Dopo aver incorporato tutte le uova, lavorare l'impasto per altri due o tre minuti fino a ottenere un composto liscio.
- 7 Utilizzando un cucchiaino o una tasca da pasticciare, formare delle palline di pasta su una teglia imburrata e infarinata.
- 8 Infornare per 40 minuti a 180 °C.
- 9 Lasciar raffreddare i bigné in forno con lo sportello aperto.
- 10 Non estrarli immediatamente dal forno per evitare che si sgonfino.
- 11 Quando sono completamente freddi, farcirli con panna montata, gelato o crema pasticcera.

Suggerimento: per preparare i bigné salati, sostituire lo zucchero con un pizzico di sale e cospargere i bigné con formaggio grattugiato prima di cuocerli.

Biscotti con gocce di cioccolato

Per 20 biscotti grandi

Accessori utilizzati:



Ingredienti

• 250 g di burro non salato ammorbidito • 125 g di zucchero extrafine • 125 g di zucchero di canna • 1 cucchiaino di estratto di vaniglia • 2 uova intere • 400 g di farina • 1 cucchiaino di lievito in polvere • 200 g di gocce di cioccolato



Preparazione

- 1 Mettere il burro ed entrambi i tipi di zucchero nel recipiente in acciaio inox.
 - 2 Posizionare il miscelatore e fate funzionare per 20 secondi a velocità 5.
 - 3 Spegnerne l'apparecchio e raschiare le pareti interne del recipiente in acciaio inox con una spatola, quindi continuare a mescolare per altri 20 secondi alla velocità 7.
 - 4 Aggiungere gli altri ingredienti, mettere il coperchio e mescolare alla velocità 3 fino a ottenere un impasto liscio.
 - 5 Formare una palla, avvolgerla nella pellicola per alimenti e riporla in frigorifero per almeno 1 ora.
 - 6 Preriscaldare il forno a 180 °C, rimuovere l'impasto dal frigorifero e formare delle palline.
 - 7 Disporle su una teglia foderata con carta da forno e infornare per circa 10 minuti.
- Suggerimento: è possibile sostituire le gocce di cioccolato con frutta secca o a guscio.**

Moulinex®

Brownie con cioccolato e noci pecan

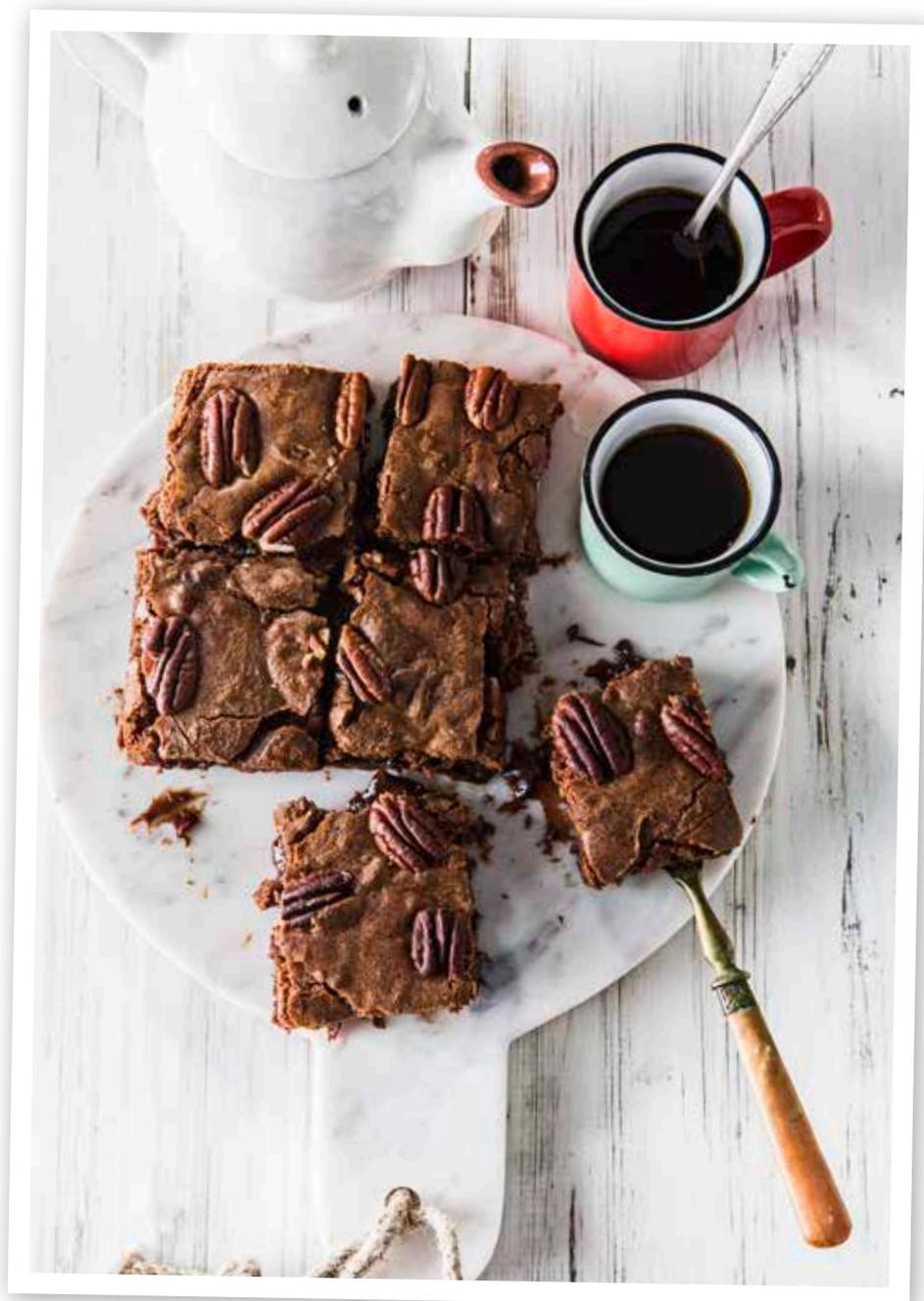
Per 6/8 persone

Accessori utilizzati:



Ingredienti

- 3 uova grandi
- 200 g di cioccolato fondente
- 200 g di burro
- 15 g di burro per ungere la teglia
- 180 g di zucchero
- 2 bustine di zucchero vanigliato
- 80 g di farina setacciata
- 50 g di noci pecan



Preparazione

- 1 Preriscaldare il forno a 200 °C e imburrare una teglia quadrata da 20 cm.
- 2 Sciogliere il cioccolato e i 200 g di burro nel forno a microonde e mescolare bene.
- 3 Versare le uova ed entrambi i tipi di zucchero nel recipiente in acciaio inox.
- 4 Montare la frusta e il coperchio, quindi mescolare per 1 minuto alla velocità 8.
- 5 Aggiungere il cioccolato fuso e mescolare per 20 secondi alla velocità 8.
- 6 Aggiungere la farina setacciata e mescolare per 15 secondi alla velocità 8.
- 7 Infine, aggiungere le noci pecan al composto e mescolare con una spatola.
- 8 Versare il composto nella teglia imburrata e infornare per 25 minuti a 200 °C.
- 9 Lasciar raffreddare prima di servire.

Suggerimento: è possibile sostituire le noci pecan con quelle classiche e servire con un cucchiaio di gelato o panna montata.

Bake partner

Buon appetito!

Mousse al cioccolato

Per 6/8 persone

Accessori utilizzati:



Ingredienti

- 150 g di cioccolato fondente di buona qualità
- 150 g di zucchero extrafine
- 6 uova



Preparazione

- 1 Tagliare il cioccolato a pezzi.
 - 2 Metterlo in un pentolino con due cucchiaini d'acqua.
 - 3 Far sciogliere a temperatura molto bassa, mescolando con un cucchiaino di legno.
 - 4 Rimuovete il pentolino dal fornello una volta ottenuto un composto liscio.
 - 5 Aggiungere i sei tuorli, mescolando costantemente. Nel recipiente in acciaio inox munito di frusta e coperchio, montare gli albumi a neve con 25 g di zucchero azionando l'apparecchio alla velocità 7 per 1 minuto e 45 secondi.
 - 6 Aggiungere il resto dello zucchero e continuare alla velocità massima per 30 secondi.
 - 7 Aggiungere un cucchiaino di albumi al composto di uova e cioccolato e mescolare energicamente per ammorbidirlo.
 - 8 Incorporare delicatamente gli albumi rimanenti al composto di cioccolato.
 - 9 Riporre in frigorifero e lasciar riposare per alcune ore.
- Suggerimento: aggiungere la scorza finemente grattugiata di un'arancia agli albumi montati a neve.**

Torta di carote con glassa

Per 8/10 persone

Accessori utilizzati:



Ingredienti

Per l'impasto:

- 130 g di zucchero di canna
- 120 ml di olio di girasole
- 4 uova • Scorza e succo di 1 arancia • 240 g di farina • 10 g di lievito in polvere • 2 cucchiaini di cannella macinata • 250 g di carote grattugiate • 50 g di noci tritate • 50 g di uva passa

Per la glassa:

- 100 g di burro fuso • 150 g di formaggio morbido con il 25% di grassi • 100 g di zucchero a velo



Preparazione

Preparazione dell'impasto:

- 1 Preriscaldare il forno a 180 °C.
- 2 Nel recipiente in acciaio inox con lo sbattitore inserito, versare lo zucchero di canna, l'olio, le uova, il succo e la scorza dell'arancia.
- 3 Mettere il coperchio e mescolare alla velocità 7 per 1 minuto.
- 4 Aggiungere la farina, il lievito in polvere e la cannella e mescolare alla velocità 7 per ancora un minuto.
- 5 Infine, aggiungere le carote, le noci e l'uva passa al composto e mescolare alla velocità 3 per 15 secondi.
- 6 Ungere e infarinare una teglia rotonda, versarvi l'impasto e cuocere per 45 minuti a 180 °C.

Preparazione della glassa:

- 1 Mentre la torta è nel forno, montare il recipiente in acciaio inox e lo sbattitore.
- 2 Aggiungere il burro fuso, il formaggio morbido e lo zucchero a velo e mescolare alla velocità 3 fino a ottenere un composto liscio.
- 3 Mettere da parte in frigorifero. Quando la torta di carote si è raffreddata completamente, spalmare la glassa utilizzando una spatola.

Suggerimento: è possibile decorare la torta con scaglie di cocco.

Torta di mele irresistibile

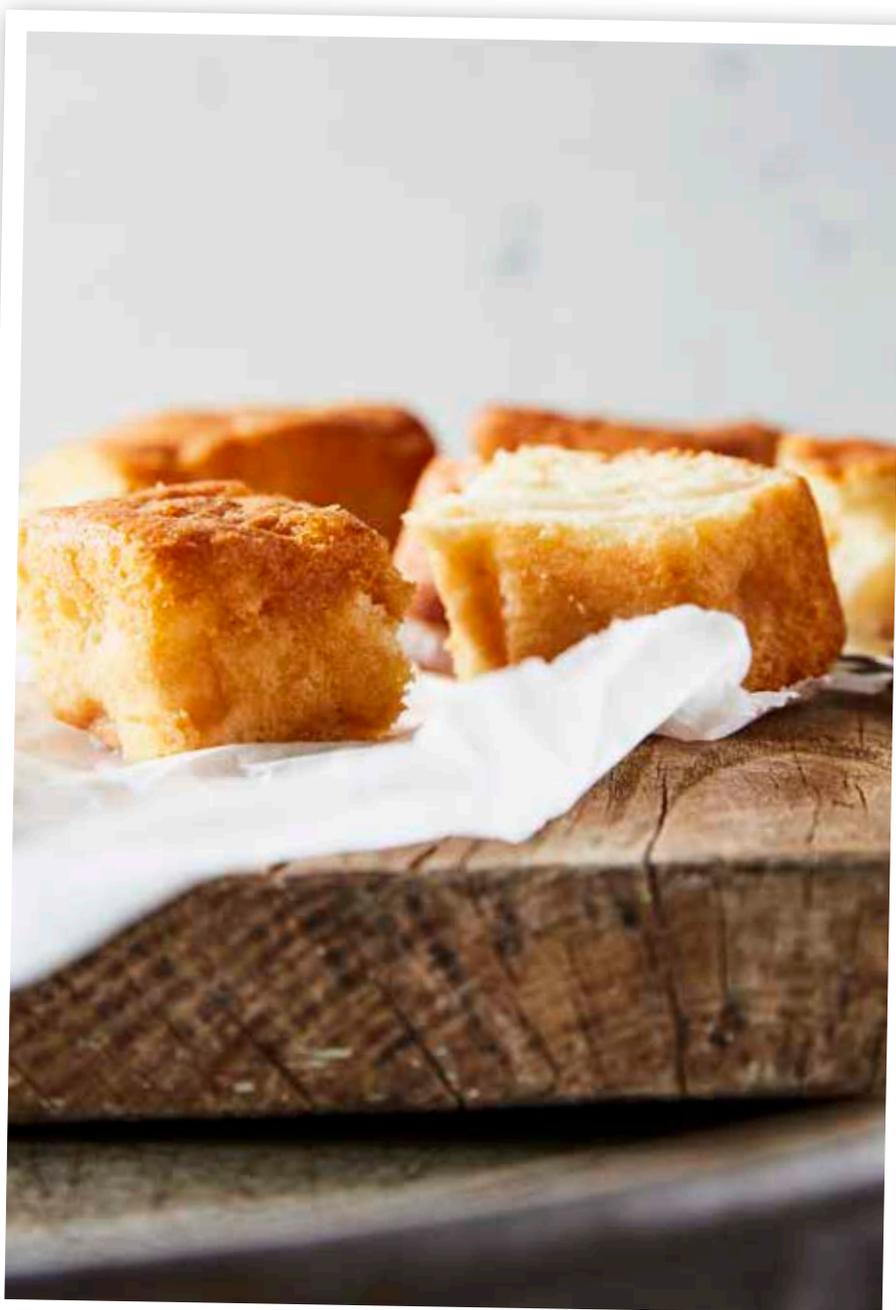
Per 8 persone

Accessori utilizzati:



Ingredienti

- 4 mele tagliate a dadini
- 250 g di zucchero extrafine
- 2 uova intere • 150 ml di latte
- 125 g di burro fuso • 250 g di farina • 1 bustina di lievito in polvere • 2 cucchiaini di vaniglia in polvere • 2 cucchiaini di cannella macinata • 2 pizzichi di sale



Preparazione

- 1 Preriscaldare il forno a 180 °C.
- 2 Nel recipiente in acciaio inox con lo sbattitore inserito, versare le uova, il latte e il burro, quindi aggiungere gli ingredienti in polvere (zucchero, farina, lievito, vaniglia, cannella macinata e sale).
- 3 Mettere il coperchio e mescolare alla velocità 8 per 2 minuti.
- 4 Spegnerne l'apparecchio, sollevare la testa e raschiare le pareti interne del recipiente con una spatola.
- 5 Abbassare la testa dell'apparecchio e mescolare per un altro minuto alla velocità 8.
- 6 Quando l'impasto è pronto, aggiungere la mela a dadini e mescolare bene con una spatola.
- 7 Ungere e infarinare la teglia, versarvi l'impasto e infornare per 50 minuti a 180 °C.

Suggerimento: per esaltare il sapore della torta, è possibile aggiungere un cucchiaino di rum.

Cake pop al cioccolato

Accessori utilizzati:



Ingredienti

Per l'impasto:

- 75 g di burro fuso • 2 uova
- 100 g di zucchero • 60 g di farina di nocciole • 65 g di farina
- ½ bustina di lievito in polvere
- 150 g di formaggio fresco

Per il rivestimento:

- 200 g di cioccolato fondente
- 2 cucchiaini di olio di colza
- Una confezione di bastoncini per lecca-lecca o spiedini di legno • Granella di zucchero o codette al cioccolato per la decorazione



Preparazione

- 1 Preriscaldare il forno a 175 °C.
- 2 Nel recipiente in acciaio inox con la frusta inserita, versare le uova, lo zucchero, il burro fuso, la farina di nocciole, la farina e il lievito in polvere.
- 3 Mescolare alla velocità 5 per 15 secondi e continuare alla velocità massima per 4 minuti.
- 4 Versare il composto in una teglia imburata e infarinata e infornare per 40 minuti a 175 °C.
- 5 Una volta che il composto è cotto e completamente raffreddato, sbriciolarlo in un recipiente grande, aggiungere il formaggio fresco e impastare con le mani.
- 6 Formare delle palline di dimensioni simili a quelle da ping pong e adagiarle su una teglia foderata con carta da forno.
- 7 Inserire un bastoncino per lecca-lecca di legno in ogni pallina e lasciar riposare in frigorifero per 30 minuti.

Per preparare il rivestimento per i cake pop:

- 1 Versare il cioccolato e l'olio in un recipiente e sciogliere il composto nel forno a microonde (a bassa potenza).
- 2 Una volta sciolto il composto, immergervi i cake pop, far colare parte del cioccolato nel recipiente e adagiare i cake pop sulla teglia foderata con carta da forno.
- 3 Decorare i cake pop con granella di zucchero o codette al cioccolato prima che il cioccolato si solidifichi, quindi rimetterli in frigorifero.

Suggerimento: per variare i colori e le decorazioni dei cake pop, è possibile rivestirli con cioccolato al latte o cioccolato bianco. È anche possibile aggiungere coloranti per alimenti al cioccolato bianco.

Moulinex®

Meringata al limone

Per 6/8 persone

Accessori utilizzati:



Ingredienti

Per la base:

- 250 g di farina 00 • 125 g di burro • 30 g di farina di mandorle
- 80 g di zucchero a velo • 1 uovo
- 1 pizzico di sale

Per la farcitura:

- 6 uova • 300 g di zucchero
- 3 limoni non trattati • 100 g di burro fuso

Per la meringa:

- 3 albumi • 60 g di zucchero a velo • 1 pizzico di sale



Preparazione

Preparazione della base:

- 1 Nel recipiente in acciaio inox munito di gancio impastatore e coperchio, versare la farina, il burro freddo a cubetti, la farina di mandorle, lo zucchero e il sale.
- 2 Azionare l'apparecchio alla velocità 1 per dieci secondi per mescolare, quindi continuare alla velocità 5.
- 3 Quando il composto appare sbriciolato, aggiungere l'uovo dall'apertura del coperchio e continuare a impastare per altri cinque minuti.
- 4 Arrestate l'apparecchio non appena si forma una palla.
- 5 Avvolgere l'impasto nella pellicola per alimenti e lasciarlo riposare per almeno un'ora in frigorifero.

Preparazione della farcitura:

- 1 Lavare e asciugare i limoni. Grattugiare la scorza e spremere il succo.
- 2 Versare le uova, lo zucchero, il succo e la scorza di limone e il burro fuso nel recipiente in acciaio inox munito di sbattitore e coperchio.
- 3 Azionare l'apparecchio e aumentare gradualmente la velocità da 1 a 7 fino a quando il composto non diventa uniforme. Riscaldare il forno a 210 °C.

- 4 Imburrare una teglia per crostate del diametro di 28 cm. Stendere la pasta a uno spessore di 4 mm e bucherellarla con una forchetta.
- 5 Coprire con un foglio di carta da forno e distribuire sulla superficie dei fagioli secchi. Cuocere in bianco per 15 minuti. Rimuovere la carta da forno e i fagioli secchi.
- 6 Versare la farcitura sulla base della torta e continuare a cuocere per altri 25 minuti a 180 °C.

Preparazione della meringa:

- 1 Nel recipiente in acciaio inox munito di frusta e coperchio, montare gli albumi con 20 g di zucchero a velo alla velocità 7 per 1 minuto e mezzo, quindi proseguire alla velocità massima fino a neve ferma.
- 2 Aggiungere i restanti 40 g di zucchero a velo continuando a sbattere con la frusta.
- 3 Quando la torta è cotta, copirla con la meringa servendosi di un cucchiaio.
- 4 Infornare la torta per alcuni minuti finché la meringa non diventa leggermente dorata.

Suggerimento: decorare la torta con delle fette di limone.

Bake partner

Buon appetito!

Torta di fragole

Per 6/8 persone

Accessori utilizzati:



Ingredienti

Per il pan di Spagna:

- 4 uova • 125 g di zucchero extrafine • 125 g di farina

Per la crema mousseline:

- ½ l di latte • 250 g di zucchero
- 4 uova • 70 g di farina • 250 g di burro ammorbidito a dadini
- 1 baccello di vaniglia • 500 g di fragole • 1 anello per torte



Preparazione

Preparazione del pan di Spagna:

- 1 Preriscaldare il forno con il termostato in posizione 7 (210 °C). Nel recipiente in acciaio inox con la frusta inserita, sbattere le uova e lo zucchero alla velocità 8 per 5 minuti fino a ottenere un composto molto chiaro.
- 2 Spegner l'apparecchio e aggiungere la farina setacciata mescolando a mano con la spatola dal basso verso l'alto. Foderare una teglia profonda da 40 x 30 cm con la carta da forno.
- 3 Versare il composto nella teglia e livellarlo utilizzando la spatola, quindi infornare per 7 minuti. Lasciar raffreddare e tagliare 2 dischi identici utilizzando l'anello per torte.

Preparazione della crema mousseline:

- 1 Tagliare longitudinalmente il baccello di vaniglia e raschiare i semi. Versare il latte in una pentola, aggiungere 125 g di zucchero e i semi di vaniglia. Portare a ebollizione. Nel frattempo, versare 125 g di zucchero e le uova nel recipiente in acciaio inox.
- 2 Montare la frusta e sbattere il composto per 2 minuti alla velocità 8. Aggiungere la farina e continuare a mescolare per 30 secondi alla velocità 8.
- 3 Versare un quarto del latte bollente nel composto a base di uova e mescolare per 30 secondi alla velocità 5.
- 4 Versare il composto nella pentola con il resto del latte e cuocere a temperatura media, mescolandolo continuamente finché la crema non si addensa.
- 5 Una volta addensata, versare la crema in un recipiente, copirla con la pellicola per alimenti e lasciarla raffreddare per 1 ora a temperatura ambiente.

- 6 Lavare e asciugare il recipiente in acciaio inox. Versarvi la crema e sbattere il composto alla velocità 8 con la frusta. Dopo 1 minuto, passare alla velocità 5 e incorporare gradualmente il burro ammorbidito a dadini. Continuare a sbattere per 30 secondi fino a ottenere un composto liscio.

Assemblaggio:

- 1 Foderare l'anello di metallo con la carta da forno. Adagiare un disco di pan di Spagna sul fondo e conservare l'altro per la parte superiore della torta.
- 2 Tagliare le fragole a metà e posizionarle lungo la circonferenza dell'anello, con la superficie tagliata rivolta verso l'esterno.
- 3 Distribuire un terzo della crema all'interno dell'anello. Aggiungere le fragole tagliate a pezzi e un sottile strato di crema. Infine, adagiare il secondo disco sulla torta di fragole.
- 4 Coprire la torta con della pellicola per alimenti e lasciarla in frigorifero per 24 ore.
- 5 Rimuovere la torta dal frigorifero 30 minuti prima di servirla per terminare la decorazione.

Per decorare la torta di fragole:

- 1 Cospargere il piano di lavoro con dello zucchero a velo e stendervi il marzapane.
- 2 Tagliare un disco di marzapane della stessa dimensione dell'anello per torte e adagiarlo sopra la torta.

Suggerimento: decorare la torta con delle fragole.

Macaron alla vaniglia

Accessori utilizzati:



Ingredienti

Per i dischi di meringa:

- 200 g di zucchero a velo
- 200 g di farina di mandorle
- 2 albumi (80 g) • 200 g di zucchero extrafine • 75 ml di acqua • ½ baccello di vaniglia

Per la crema mousseline:

- 500 ml di latte • 6 tuorli d'uovo • 125 g di zucchero • 100 g di burro a dadini • 20 g di farina • 30 g di farina di mais • ½ baccello di vaniglia



Preparazione

Preparazione dei dischi di meringa:

- 1 Amalgamare i 200 g di zucchero a velo e i 200 g di farina di mandorle in un robot da cucina. Questo composto è chiamato "tant pour tant" o "TPT". Setacciare il composto "tant pour tant" e metterlo da parte.
- 2 In una pentola, portare a ebollizione l'acqua e lo zucchero extrafine, senza mescolare. Utilizzare un termometro per verificare che la temperatura dello sciroppo non superi i 115 °C.
- 3 Nel recipiente in acciaio inox con la frusta inserita, montare a neve 80 g di albumi alla velocità 5, quindi aumentare la velocità quando lo sciroppo raggiunge i 105 °C.
- 4 Togliere lo sciroppo dal fornello quando raggiunti i 115 °C e versarlo a filo negli albumi montati. Continuare a sbattere il composto per 6 minuti in modo che la meringa si raffreddi un po'.
- 5 Aggiungere il resto degli albumi non montati (80 g) al composto "tant pour tant" precedentemente messo da parte e mescolare fino a ottenere un impasto liscio. Tagliare longitudinalmente il baccello di vaniglia, raschiare i semi di una metà e versarli nel composto.
- 6 Con una spatola morbida, incorporare circa un terzo della meringa alla pasta di mandorle per ammorbidirla, quindi aggiungere il resto della meringa mescolando dal basso verso l'alto con una spatola per circa 1 minuto.
- 7 Riempire una tasca da pasticciere da 8 mm con il composto. Foderare una teglia con carta da forno. Con la tasca da pasticciere, formare delle palline della dimensione di una noce e distanziarle uniformemente.

- 8 Picchiare delicatamente la parte inferiore della teglia e lasciare asciugare a temperatura ambiente per circa 30 minuti. Preriscaldare il forno a 150 °C. Infornare per 14 minuti, quindi posizionare la carta da forno su un piano di lavoro inumidito in modo da rimuovere facilmente i dischi.

Preparazione della crema mousseline alla vaniglia:

- 1 Scaldare il latte a bassa temperatura e aggiungere i semi di vaniglia dell'altra metà del baccello.
- 2 Nel recipiente in acciaio inox con la frusta, sbattere i tuorli con lo zucchero per 2 minuti alla velocità 8, quindi aggiungere la farina e la farina di mais e continuare a sbattere per 1 minuto alla velocità 7.
- 3 Versare il latte caldo nel composto, mescolare il tutto con una frusta manuale e mettere il composto su un fornello a bassa temperatura per circa 3-4 minuti, mescolando continuamente fino a quando la crema non si addensa.
- 4 Togliere il composto dal fornello e versarvi il burro a dadini. Versare la crema in un contenitore ermetico e lasciarla in frigorifero per almeno 1 ora e 30 minuti.

Assemblaggio:

- 1 Trasferire la crema mousseline alla vaniglia in una tasca da pasticciere da 8 mm e guarnire metà dei dischi.
- 2 Sovrapporre a ogni disco guarnito un disco vuoto e conservare in un contenitore ermetico.

Suggerimento: è possibile sostituire la vaniglia con gelatina di fragole e aggiungere del colorante per alimenti rosa alla meringa.

Tiramisù al bicchiere

Per 6/8 persone

Accessori utilizzati:



Ingredienti

- 3 tazze di caffè forte • 3 uova
- 1 confezione di biscotti tipo savoiardi • 75 g di zucchero extrafine • 250 g di mascarpone
- Cacao amaro in polvere



Preparazione

- 1 Separare i tuorli dagli albumi.
- 2 Nel recipiente in acciaio inox con la frusta, mescolare i tuorli e lo zucchero alla velocità 8 per 2 minuti fino a ottenere un composto molto chiaro.
- 3 Aggiungere il mascarpone e continuare a sbattere alla velocità 8 per 2 minuti. Versare la crema ottenuta in un recipiente e metterla da parte.
- 4 Lavare e asciugare il recipiente in acciaio inox e la frusta. Trasferire gli albumi nel recipiente in acciaio inox e montare la frusta.
- 5 Montare gli albumi a neve per 30 secondi alla velocità 7, aggiungere 1 cucchiaino di zucchero e continuare a sbattere per 1 minuto e 30 secondi alla velocità 8.
- 6 Incorporare delicatamente gli albumi nella crema al mascarpone utilizzando una spatola.

Assemblaggio:

- 1 Immergere alcuni biscotti nel caffè, quindi adagiarli sul fondo del bicchiere per formare il primo strato.
- 2 Aggiungere uno strato di crema e proseguire con un altro strato di biscotti imbevuti.
- 3 Continuare finché il bicchiere non sarà pieno e terminare con uno strato di crema.
- 4 Spolverizzare con il cacao e riporre i bicchieri in frigorifero per almeno 12 ore.

Suggerimento: per un dessert leggero, sostituire il caffè con succo di frutta e aggiungere frutta fresca.

Moulinex®

Cupcake al lampone e cioccolato bianco

Per 12 cupcake

Accessori utilizzati:



Ingredienti

Per l'impasto:

- 170 g di farina • 150 g di zucchero extrafine • 150 g di burro ammorbidito • 3 uova
- 1 cucchiaino di lievito in polvere
- 45 g di latte intero • 1 cucchiaino di estratto di vaniglia • 100 g di lamponi surgelati a pezzetti

Per la glassa:

- 60 g di albumi • 65 g di zucchero extrafine • 115 g di burro ammorbidito • 100 g di cioccolato bianco • 2 cucchiaini di olio di colza
- Pirottini di carta per cupcake
- Teglia per muffin o cupcake



Preparazione

Preparazione dell'impasto:

- 1 Preriscaldare il forno a 180°C.
- 2 Nel recipiente in acciaio inox con lo sbattitore inserito, versare la farina, il lievito in polvere, lo zucchero, le uova, la vaniglia, il burro e il latte.
- 3 Mettere il coperchio e mescolare alla velocità 8 per 2 minuti.
- 4 Aggiungere i lamponi e mescolare alla velocità 5 per 15 secondi.
- 5 Posizionare un pirottino in ciascun foro della teglia per muffin e riempirlo per 2/3 con il composto.
- 6 Infornare per 15 minuti a 180 °C e lasciar raffreddare completamente.

Preparazione della glassa:

- 1 Sciogliere il cioccolato bianco con l'olio di colza nel forno a microonde a bassa potenza.

- 2 Versare gli albumi e lo zucchero in un pentolino per bagnomaria e mescolare finché il composto non raddoppia in volume e diventa lucido.
- 3 Montare il recipiente in acciaio inox e la frusta.
- 4 Versare il composto nel recipiente, mettere il coperchio e montare a neve alla velocità 7.
- 5 Aggiungere il burro ammorbidito e mescolare alla velocità 8 per 30 secondi.
- 6 Sollevare la testa dell'apparecchio, raschiare le pareti interne del recipiente con una spatola e aggiungere il cioccolato bianco fuso.
- 7 Mescolare un'ultima volta alla velocità 8 per 30 secondi.
- 8 Versare la glassa in una tasca da pasticciare con punta a stella e decorare i cupcake una volta freddi.

Suggerimento: per rendere i cupcake ancora più appetitosi, guarnirli con granella di zucchero o codette al cioccolato.

Bake partner

Buon appetito!

Moulinex®

Torta reale al cioccolato

Per 8 persone

Accessori utilizzati:



Ingredienti

Per il biscotto:

• 45 g di farina di mandorle • 10 g di cocco grattugiato • 20 g di farina di nocciole • 50 g di zucchero a velo • 20 g di farina • 80 g di albumi (3 uova piccole) • 50 g di zucchero

Per il pralinato croccante:

• 240 g di cioccolato pralinato • 140 g di crêpe dentelle (frittelle croccanti francesi) • Vasetto da 200 g di glassa al cioccolato • Stampo ad anello da 26 cm di diametro

Per la mousse al cioccolato:

• 90 g di latte • 3 fogli di gelatina • 90 g di cioccolato fondente • 50 g di cioccolato al latte • 250 g di panna da montare (30% di grasso)



Preparazione

Preparazione del biscotto:

- 1 In un recipiente, mescolare lo zucchero a velo, la farina semplice, di mandorle e di nocciole e il cocco.
- 2 Trasferire gli albumi nel recipiente in acciaio inox e montare la frusta. Montare gli albumi a neve azionando la frusta alla massima velocità. Aggiungere gradualmente lo zucchero per ottenere una meringa molto soda.
- 3 Incorporare il composto secco e mescolare delicatamente con una spatola.
- 4 Versare il composto in una tasca da pasticciare. Formare un disco di 1 cm di spessore e 25 cm di diametro su una teglia foderata con carta da forno e spolverizzare con lo zucchero a velo. Infornare per circa 15 minuti a 170 °C.

Preparazione del pralinato croccante:

- 1 Sciogliere il cioccolato nel forno a microonde con un cucchiaino di olio di colza.
- 2 Sbriciolare le crêpe dentelle e incorporarle nel cioccolato fuso.
- 3 Distribuire uno strato da 5 mm del composto tra 2 fogli di carta da forno e mettere in frigorifero.
- 4 Quando il biscotto è freddo, preparare la mousse al cioccolato: sciogliere il cioccolato fondente e il cioccolato al latte nel forno a microonde.
- 5 In un pentolino, portare a ebollizione il latte e aggiungere la gelatina ammorbidita (immersa in acqua fredda per circa 10 minuti e strizzata).

- 6 Versare il latte caldo sul cioccolato fuso e mescolare bene con una frusta manuale per ottenere un composto liscio.
- 7 Lasciare raffreddare. Versare la panna liquida nel recipiente in acciaio inox dopo aver verificato che sia molto freddo.
- 8 Montare la frusta e il coperchio, quindi sbattere per 2 minuti alla velocità 7 e per 4 minuti alla velocità 8.
- 9 Aggiungere la panna montata al cioccolato e mescolare delicatamente il composto per ottenere una mousse al cioccolato.

Assemblaggio:

- 1 Foderare lo stampo ad anello con la carta da forno per facilitarne la rimozione.
- 2 Adagiare il disco di biscotti sul fondo dell'anello.
- 3 Tagliare un disco di pralinato croccante dello stesso diametro del biscotto e adagiarlo sopra il biscotto.
- 4 Rimettere l'anello intorno al biscotto e terminare aggiungendo la mousse al cioccolato.
- 5 Assicurarsi che la mousse sia ben distribuita e lasciare la torta nel freezer per almeno 12 ore.
- 6 Prima di servire, posizionare la torta su una griglia e rimuovere l'anello.
- 7 Intiepidire la glassa al cioccolato nel forno a microonde e versarla sulla torta.
- 8 Dopo 5 minuti, trasferire la torta su un apposito piatto e lasciarla scongelare per 2 ore prima di servirla.

Bake partner

Buon appetito!

Moulinex®

Gratin di zucchini

Per 6 persone

Accessori utilizzati:



Ingredienti

- 1 kg di zucchini • 3 uova
- 250 g di crème fraîche • 100 g di gruviera • Sale, pepe, noce moscata



Preparazione

- 1 Preriscaldare il forno a 220 °C.
- 2 Selezionare la velocità 5 e affettare le zucchini utilizzando il tagliaverdure con l'apposito cono.
- 3 Saltare le zucchini in una padella per 10 minuti.
- 4 Metterle da parte. Selezionare la velocità 3 e grattugiare il gruviera utilizzando il tagliaverdure con l'apposito cono.
- 5 Metterlo da parte. Nel recipiente in acciaio inox con la frusta e il coperchio montati, sbattere le uova e la crème fraîche alla velocità 5.
- 6 Aggiungere sale, pepe e noce moscata.
- 7 Selezionare la velocità 3 e azionare per 30 secondi.
- 8 Versare metà delle zucchini in una pirofila da forno imbrattata e cospargerle con metà del gruviera.
- 9 Versare le zucchini rimanenti nella pirofila e coprirle con il restante gruviera.
- 10 Coprire le zucchini con il composto di uova, crème fraîche, sale, pepe e noce moscata.
- 11 Infornare per 25-30 minuti a 220 °C. Servire caldo.

Suggerimento: per un tocco di freschezza, aggiungete della menta.

Bake partner

Buon appetito!

Plumcake salato

Per 6 persone

Accessori utilizzati:



Ingredienti

- 200 g di farina 00 • 4 uova
- 11 g di lievito in polvere
- 100 ml di latte • 50 ml di olio d'oliva • 12 pomodori secchi
- 200 g di feta • 15 olive verdi denocciolate • Un pizzico di curry in polvere (facoltativo)
- Sale e pepe



Preparazione

- 1 Preriscaldare il forno a 180 °C.
- 2 Imburrare e infarinare uno stampo per plumcake. Nel recipiente in acciaio inox con sbattitore e coperchio montati, mescolare la farina, le uova e il lievito in polvere iniziando alla velocità 1 e aumentando gradualmente fino alla velocità 5.
- 3 Aggiungere l'olio d'oliva e il latte e mescolare per un minuto e mezzo. Tornare alla velocità 1 e aggiungere i pomodori secchi (tagliati a pezzi), la feta a cubetti, le olive verdi (tagliate a pezzi) e il curry in polvere. Condire.
- 4 Versare il composto nello stampo e infornarlo per 30-40 minuti, a seconda del forno.
- 5 Fare la prova stecchino per verificare che il plumcake sia cotto.

Suggerimento: sostituire la feta con la mozzarella e aggiungere alcune foglie di basilico a pezzi.

Moulinex®

Base per pizza

Per 1 pizza

Accessori utilizzati:



Ingredienti

- 150 g di farina per pane
- 90 ml di acqua tiepida
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 3 g di lievito di birra essiccato*
- Sale



Preparazione

- 1 Versare la farina e il sale nel recipiente in acciaio inox con il gancio impastatore montato.
- 2 Mettere il coperchio.
- 3 Azionare per alcuni secondi alla velocità 3, aggiungere il lievito, quindi passare alla velocità 7.
- 4 Aggiungere l'acqua tiepida e l'olio d'oliva e impastare fino a formare una palla liscia.
- 5 Lasciar lievitare fino a quando il volume della pasta non è raddoppiato.
- 6 Stendere e guarnire in base alla ricetta.

* Nel Regno Unito, utilizzare lievito essiccato con etichetta "Easy Bake" o "Fast Action".

Bake partner

Buon appetito!

Polpette di carne

Per 4 persone

Accessori utilizzati:



Ingredienti

- 500 g di bistecca di manzo magra
- 1 cucchiaio raso di farina 00
- 1 cipollotto medio
- 1 spicchio d'aglio
- 3 rametti di prezzemolo
- Sale e pepe



Preparazione

- 1 Preriscaldare il forno a 200 °C.
- 2 Tritare la carne alla velocità 7 con la testa tritacarne con il disco a fori piccoli.
- 3 Mettete la carne macinata e tutti gli altri ingredienti nel recipiente in acciaio inox.
- 4 Montare lo sbattitore e il coperchio e azionare per un minuto alla velocità 1. Prelevare un po' di composto e modellare con le mani umide delle sfere di dimensioni pari a una noce.
- 5 Adagiare le polpette su una teglia foderata con carta da forno.
- 6 Infornare per 25 minuti.
- 7 Girare le polpette a metà cottura.

Suggerimento: sostituire il manzo con l'agnello e il prezzemolo con il coriandolo.