

Tefal®



Delicias Caseras

Yogures, quesos frescos, postres esponjosos y postres

Delicias Caseiras

Iogurtes, queijo fresco, sobremesas Fofas e sobremesas

Вкусно & Полезно

Йогурты, творог, молочные и воздушные десерты

Смачно & Корисно

Йогурти, сир, молочні десерти і пухкі десерти

Ev Yarımı İkramlar

Yoğurt tarifleri, taze peynir tarifleri, pandispanya kek tarifleri ve tatlılar

ES

Delicias Caseras

Yogures, quesos frescos, postres esponjosos y postres02

PT

Delicias Caseiras

Iogurtes, queijo fresco, sobremesas Fofas e sobremesas20

RU

Вкусно & Полезно

Йогурты, творог, молочные и воздушные десерты38

UK

Смачно & Корисно

Йогурти, сир, молочні десерти і пухкі десертів58

TR

Ev Yapımı İkramlar

Çeşitli yoğurt tarifleri, taze peynir tarifleri, pandispanya
kek tarifleri ve tatlılar79

Creación de recetas / Criação das receitas / Создание рецептов / Автор рецептов / Tarif oluşturma: **Stéphanie Biteau**
Agence Fantastic

Fotografias / Fotografias / Фотографии / Фото / Fotoğraflar: **Françoise Nicol - Atelier Démoulin - Shutterstock**
1520011386

YG660132 & YG660120 - ISBN : 978-2-37247-045-2

10/2017

SAS SEB - 21261 SELONGEY CEDEX - RCS 302 412 226 - Todos los derechos reservados / Todos os direitos reservados / Все права сохранены / Всі права захищені

SUMARIO

Multi Delices Express 03 , 04



Recetas Yogures

- Yogur con mermelada..... 05
- Yogur con galletas maría 05
- Yogur choco dúo..... 06



Recetas Quesos frescos

- Crema de queso 07
- Petit-délice 08
- Cuajada 09



Recetas Postres

- Natillas: naturales, de vainilla o canela 10
- Crema catalana..... 10
- Flan de huevo..... 11
- La crema de chocolate de la abuelita..... 12
- Arroz con leche..... 13
- Tocino de cielo 13



Recetas de postres esponjosos

- Blondie 14
- Tarta de zanahoria 15
- Tarta de queso blanco..... 16
- Bizcocho de limón..... 17
- Pastel de chocolate 18
- Bizcocho mármol 19

Leche + bacterias !



Para elaborar yogur, lo primero que se necesita es **leche** (de vaca, de oveja, de cabra...) y bacterias lácticas (iniciadores): **streptococcus thermophilus y lactobacillus bulgaricus**.

La fermentación transforma el azúcar de la leche, la lactosa, en ácido láctico, lo que a su vez lleva a la coagulación de la leche en un yogur que es fácil de digerir. **Los yogures se refrigeran a 4°C para detener el proceso de fermentación.**

En 1908, el trabajo de **Elie Metchnikoff** sobre estas bacterias lácticas le valió el Premio Nobel. Metchnikoff era un erudito ruso que trabajaba en el Instituto Pasteur.



*¡Todos los beneficios
de la leche se
encuentran en un
tarro de yogur!*

Un tarro de yogur de 140g hecho de leche entera de vaca en Multi Delices Express es:

🔗 **ESENCIAL PARA QUE EL CUERPO FUNCIONE CORRECTAMENTE:**

Contiene vitaminas del grupo B
El 9 % de la RDI de vitamina B12
El 21 % de la RDI de vitamina B2

🔗 **BUENO PARA LOS DIENTES Y LOS HUESOS:**

154 mg de calcio
19 % de la RDI
114 mg de fósforo
12 % de la RDI

🔗 **BUENO PARA LOS MÚSCULOS:**

4,3 g de proteína



¿Sabía que...?

- Los productos lácteos y, por tanto, **el yogur, son nuestra fuente de calcio principal**. Este mineral desempeña un papel vital en la construcción y el mantenimiento de la densidad de huesos y dientes durante toda nuestra vida. **El yogur también contiene fósforo, que actúa en sinergia con el calcio.**
- El cuerpo necesita una ingesta suficiente de **vitamina D** para poder absorber el calcio. Se puede encontrar vitamina D en algunas leches enriquecidas, en pescados grasos y huevos pero ésta se sintetiza principalmente en nuestro cuerpo cuando estamos expuestos a la luz solar. **Las proteínas animales como las que encontramos en la leche son ideales ya que contienen todos los aminoácidos esenciales que el cuerpo no puede producir por sí mismo.**
- El yogur es perfecto para aquellas personas que son intolerantes a la lactosa** porque la lactosa ya está parcialmente digerida por las bacterias buenas en el yogur.
- El yogur contiene bacterias beneficiosas, también conocidas como probióticos** que, a través de su efecto en la flora intestinal, tienen un efecto positivo en la digestión. El tracto digestivo del ser humano contiene entre 500 y 1.000 especies distintas de bacterias que son esenciales para una digestión adecuada.

¿Por qué hacer yogures y otros postres lácteos de elaboración casera?



INGREDIENTES NATURALES Y SALUDABLES

Elaborar yogures caseros implica, en primer lugar, elegir ingredientes naturales y adoptar una dieta sana y equilibrada. Se trata de comer bien y disfrutar de lo que uno come.

EL PLACER DE ELABORARSE SU PROPIO YOGUR

Hacerse sus propios yogures caseros le ofrece el placer sin igual de crear algo con sus manos o de compartir un rato cocinando con sus hijos, sus amigos cercanos o su familia... El placer de que le salga bien o de compartir trucos y el talento o simplemente de pasar un buen rato juntos. Es fácil y divertido.

SEA CREATIVO Y DEJE VOLAR SU IMAGINACIÓN CULINARIA

Pruebe diferentes sabores, texturas, recetas: desde los yogures naturales a la crema de chocolate de la abuelita, flanes o queso fresco, ¡puede elaborar y crear sus propios postres adaptándolos a sus gustos y antojos!

DEGUSTE UNA GRAN VARIEDAD DE SABORES

Los yogures se pueden aderezar para adaptarse a cualquier ocasión. Mézclelos y combínelos con vainilla natural, fruta, mermelada con bayas frescas, compota de fruta o especias.

HAGA UN GESTO POR EL MEDIO AMBIENTE

Al hacer sus propios yogures en casa, evitará usar envases innecesarios. Y sus tarros de yogur pueden reutilizarse casi de manera indefinida.

AHORRE DINERO

Su yogurtera le va a ayudar a ahorrar dinero: el coste de un yogur casero es considerablemente inferior al de un yogur comprado en la tienda.



YOGUR CON MERMELADA



Ingredientes

PARA 6 VASOS :

60 cl de leche entera
120 g de yogur natural (1 tarro)
6 cucharadas soperas de la mermelada que desee

Preparación

5 min

Cocción

Modo exprés : 4 h
Modo estándar : 8 h

Receta

- 1 **Disponga** 1 cucharada de mermelada en el fondo de cada tarro.
- 2 **Mezcle** la leche y el yogur con unas varillas hasta lograr una mezcla uniforme y viértala con cuidado en los tarros.
- 3 **Conecta** la yogurtera, pulsa **OK** para seleccionar el **modo yogures 1** (modo exprés) o **2** (modo estándar). Ajusta el tiempo de cocción pulsando la tecla **+**. Confirma pulsando **OK**.
- 4 **Déjelo** enfriar y luego métalo en la nevera.

El depósito de agua solo debe llenarse en el programa P1.

Si no desea preparar el número máximo de recipientes, deberá tapar los huecos no utilizados con recipientes vacíos o con las tapas de los recipientes.



YOGUR CON GALLETAS MARÍA

Ingredientes

PARA 6 VASOS :

70 cl de leche entera
120 g de yogur natural (1 tarro)
75 g de azúcar
100 g de galletas maría trituradas

Preparación

5 min

Cocción

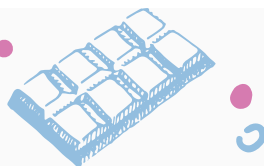
Modo exprés : 4 h
Modo estándar : 8 h

Receta

- 1 **Mezcle** la leche, el azúcar, el yogur y las galletas maría trituradas con unas varillas hasta lograr una mezcla uniforme y viértala con cuidado en los tarros.
- 2 **Conecta** la yogurtera, pulsa **OK** para seleccionar el **modo yogures 1** (modo exprés) o **2** (modo estándar). Ajusta el tiempo de cocción pulsando la tecla **+**. Confirma pulsando **OK**.
- 3 **Déjelo** enfriar y luego métalo en la nevera.

El depósito de agua solo debe llenarse en el programa P1.

YOGUR CHOCO DÚO



Ingredientes

PARA 6 VASOS :

40 cl de leche entera
120 g de yogur natural (1 tarro)
4 cucharadas soperas de queso mascarpone
120 g de chocolate a la taza negro
80 g de chocolate a la taza blanco
2 cucharadas soperas de azúcar

Preparación

15 min

Cocción

Modo exprés : 4 h

Modo estándar : 8 h

Receta

- 1 **Derrita** el chocolate negro en un cazo y mézclelo con el azúcar. Retire el cazo del fuego, añada 5 cucharadas soperas de mascarpone y extienda la mezcla por el fondo de los tarros.
- 2 **Mezcle** la leche y el yogur con un tenedor o unas varillas hasta lograr una mezcla uniforme.
- 3 **Derrita** el chocolate blanco en un cazo. Retírelo del fuego y mézclelo con 3 cucharadas soperas de mascarpone.
- 4 A esta preparación, **añada** la mezcla de yogur y leche y luego viértala con mucho cuidado en los tarros.
- 5 **Conecta** la yogurtera, pulsa **OK** para seleccionar el **modo yogures 1** (modo exprés) o **2** (modo estándar). Ajusta el tiempo de cocción pulsando la tecla **+**. Confirma pulsando **OK**.
- 6 **Déjelo enfriar** y luego métalo en la nevera.

El depósito de agua solo debe llenarse en el programa P1.

Si no desea preparar el número máximo de recipientes, deberá tapar los huecos no utilizados con recipientes vacíos o con las tapas de los recipientes.



Trucos prácticos

Como el chocolate blanco tiene bastante grasa, es posible que se forme una capa sobre la superficie. Para decorar el yogur, adórnalo justo antes de servirlo con virutas de chocolate blanco y negro que puede hacer con un rallador. Estos yogures choco dúo están aún más ricos a temperatura ambiente.



Trucos prácticos

Puede hacer la crema de queso con otros quesos como camembert, gorgonzola, etc.

CREMA DE QUESO

Ingredientes

PARA 6 VASOS :

75 cl de leche entera
100 g de queso fresco
1 cucharada sopera de zumo de limón sin encerar
50 g de brie

Preparación

10 min

Cocción

12 h -16 h

Escurrido

12 h

Receta

- 1 **Derrita** el brie y mézclalo con la leche, el limón y el queso fresco con unas varillas hasta obtener una mezcla uniforme. Viértalo en los escurridores dispuestos en los tarros.
- 2 **Enchufe** la Multi Delices Express, seleccione el **modo queso fresco 3** y pulse **OK**. Ajuste el tiempo de cocción utilizando las teclas **- +**. Confirme la selección pulsando **OK**.
- 3 **Deje** que se haga entre 12h y 16h.
Cuando se haya completado la cocción, **gire** los escurridores un cuarto dentro de los tarros para colocarlos en posición de escurrido.
- 4 Por último, **introdúzcalos** en la nevera.

No llene la base con agua.

Si no desea preparar el número máximo de recipientes, deberá tapar los huecos no utilizados con recipientes vacíos o con las tapas de los recipientes.

PETIT-DÉLICE ' /

Ingredientes

PARA 6 VASOS :

75 cl de leche entera
100 g de queso fresco
1 cucharada sopera de
zum de limón
6 cl de nata líquida

Preparación

10 min

Cocción

12h -16h

Escurrido

12 h

Receta

- 1 **Mezcle** la leche, el queso fresco y el zumo de limón con unas varillas hasta obtener una mezcla uniforme. Vierta la mezcla en los escurridores dispuestos en los tarros.
- 2 **Enchufe** la Multi Delices Express, seleccione el **modo queso fresco 3** y pulse **OK**. Ajuste el tiempo de cocción utilizando las teclas - +. Confirme la selección pulsando **OK**.
- 3 **Deje** que se haga entre 12h y 16h.
- 4 Cuando se haya completado la cocción, **gire** los escurridores un cuarto dentro de los tarros para colocarlos en posición de escurrido. Déjelos escurriendo 12 horas en la nevera. Recuerde retirar el suero con frecuencia para drenar el queso más rápido.
- 5 **Saque** los quesos de los escurridores, colóquelos en un bol y mézclelos con la nata líquida.
- 6 **Extiéndalos** en los tarros, sin escurridores, (que habrá aclarado de antemano) e introdúzcalos en la nevera. Si desea una consistencia más firme, drene el queso durante más tiempo.

No llene la base con agua.

Si no desea preparar el número máximo de recipientes, deberá tapar los huecos no utilizados con recipientes vacíos o con las tapas de los recipientes.



Trucos prácticos

Para el desayuno de los niños, mezcle un petit-délice con un puñado de cereales con miel y unos daditos de pera y manzana. También puede mezclar el petit-délice con mermelada cuando esté terminado.

ES



CUAJADA



Ingredientes

PARA 6 VASOS :

60 cl de leche entera

2 cucharadas de zumo
de limón (recomendado)

o 7 gotas de cuajo

Preparación

10 min

Cocción

12h -16 h

Escurrido

15 min

Receta

- 1 **Mezcle** la leche y el zumo de limón (o el cuajo) con unas varillas y viértalo todo en los escurridores dispuestos en los tarros.
- 2 **Enchufe** la Multi Delices Express, pulse 1, 2, 3 para seleccionar el **modo queso fresco 3** y pulse **OK** para validarlo. Ajuste el tiempo de cocción utilizando las teclas **- +**. Confirme la selección pulsando **OK**.
- 3 Cuando se haya completado la cocción, **gire** los escurridores un cuarto dentro de los tarros para colocarlos en posición de escurrido. Déjelos escurriendo durante 15 minutos. Retire el suero con frecuencia para drenar el queso más rápido. Por último, introdúzcalos en la nevera.

Trucos prácticos

Puede añadir miel por encima antes de servir.

No llene la base con agua.

Si no desea preparar el número máximo de recipientes, deberá tapar los huecos no utilizados con recipientes vacíos o con las tapas de los recipientes.



CREMA CATALANA

Ingredientes

PARA 6 VASOS :

- 4 yemas de huevo
- 1 huevo entero
- 150 g de azúcar
- 35 cl de nata líquida
- 15 cl de leche entera
- 1 vaina de vainilla
- 1 cáscara de naranja

Preparación

10 min

Cocción

25 min

Receta

- Mezcle** las yemas de huevo, los huevos y el azúcar con unas varillas. Añada la nata líquida, la leche, la vaina de vainilla cortada longitudinalmente y troceada y la cáscara de naranja hasta obtener una mezcla uniforme. Vierta la mezcla en los tarros.
- Llene** la base de la Multi Delices Express con agua hasta el nivel máximo. Enchufe la Multi Delices Express, seleccione el **modo postres lácteos 4** y pulse **OK**. Ajuste el tiempo de cocción a 25 min. con las teclas **- +**. Confirme la selección pulsando **OK**.
- Déjelo enfriar** y luego introdúzcalo en la nevera.
- Antes de servir, **espolvoree** la crema con azúcar moreno y caramelicé con un soplete o en el grill del horno.

Trucos prácticos

¡La crema catalana también está deliciosa caliente!

El depósito de agua debe estar lleno.

Si no desea preparar el número máximo de recipientes, deberá tapar los huecos no utilizados con recipientes vacíos o con las tapas de los recipientes.



NATILLAS: NATURALES, DE VAINILLA O CANELA

Ingredientes

PARA 6 VASOS :

- 2 huevos enteros
- 1 yema de huevo
- 100 g de azúcar
- 50 cl de nata líquida

Preparación

15 min

Cocción

25 min

Receta

- Mezcle** los huevos, las yemas y el azúcar con unas varillas. Añada la nata líquida y bátilo todo hasta obtener una mezcla uniforme. Vierta la mezcla en los tarros.
- Llene** la base de la Multi Delices Express con agua hasta el nivel máximo. Enchufe la Multi Delices, seleccione el **modo postres lácteos 4** y pulse **OK**. Ajuste el tiempo de cocción a 25 o 35 min. con las teclas **- +**. Confirme la selección pulsando **OK**.
- Déjelo enfriar** y luego introdúzcalo en la nevera.

El depósito de agua debe estar lleno.

ES



FLAN DE HUEVO

Ingredientes

PARA 6 VASOS :

50 cl de leche entera
150 g de azúcar
4 huevos enteros
10 g de harina de maíz
Caramelo líquido

Preparación

10 min

Cocción

25 min

Receta

- 1 **Disponga** el caramelo líquido en la base de cada tarro.
- 2 **Mezcle** los huevos y el azúcar con unas varillas. Disuelva la harina de maíz en 10cl de leche y añádala a la preparación. Añada el resto de la leche y mézclela hasta lograr una textura uniforme. Vierta la mezcla en los tarros.
- 3 **Llene** la base de la Multi Delices Express con agua hasta el nivel máximo. Enchufe la Multi Delices Express, seleccione el **modo postres lácteos 4** y pulse **OK**. Ajuste el tiempo de cocción a 25 o 35 min. con las teclas **- +**. Confirme la selección pulsando **OK**.
- 4 **Déjelo enfriar** y luego introdúzcalo en la nevera.

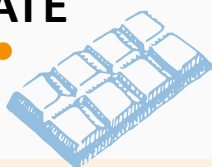
Trucos prácticos

¡Puede darle la vuelta al flan antes de servirlo!

El depósito de agua debe estar lleno.

Si no desea preparar el número máximo de recipientes, deberá tapar los huecos no utilizados con recipientes vacíos o con las tapas de los recipientes.

LA CREMA DE CHOCOLATE DE LA ABUELITA



Ingredientes

PARA 6 VASOS :

120 g de chocolate con un 52% de cacao

30 g de mantequilla

35 cl de nata líquida

2 yemas de huevo

30 g de azúcar glas

20 g de cacao en polvo

Preparación

15 min

Cocción

35 min

Receta

- 1 **Corte** la mantequilla en trocitos y deje que se ablande en un bol a temperatura ambiente. Pique el chocolate y póngalo en un bol.
- 2 **Caliente** la mitad de la nata líquida. Viértala sobre el chocolate y añada la mantequilla. Déjela reposar 2 mins. antes de mezclarla con una espátula.
- 3 En otro recipiente, **mezcle** las yemas de huevo, el azúcar y el cacao. Mézclelo con la preparación de chocolate y luego con las yemas de huevo y la nata líquida restante. Vierta la mezcla en los tarros.
- 4 **Llene** la base de la Multi Delices Express con agua hasta el nivel máximo. Enchufe la Multi Delices Express, seleccione el **modo postres lácteos 4** y pulse **OK**. Ajuste el tiempo de cocción a 25 o 35 min. con las teclas **- +**. Confirme la selección pulsando **OK**.
- 5 **Déjelo** enfriar y luego introdúzcalo en la nevera.

El depósito de agua debe estar lleno.

Si no desea preparar el número máximo de recipientes, deberá tapar los huecos no utilizados con recipientes vacíos o con las tapas de los recipientes.



ES

Trucos prácticos

Añada unas cerezas guinda a la nata antes de la cocción. Estas delicias de estilo dulce vita endulzarán este postre rico en chocolate.

También puede reducir a la mitad la cantidad de chocolate y añadir de 1 a 2 cucharadas soperas de café soluble en polvo que puede disolver en la nata calentada.



ARROZ CON LECHE

Ingredientes

PARA 6 VASOS :

60 cl de leche entera
80 g de azúcar blanco
2 vainas de vainilla
120 g de arroz de grano redondo
80 g de queso mascarpone

Preparación

15 min

Cocción

40 min

Receta

- 1 En un cazo, **caliente** a fuego lento la leche, el azúcar y las vainas de vainilla partidas longitudinalmente y troceadas. Deje que se haga durante 5 mins. removiendo constantemente hasta que se absorba completamente el azúcar y la vainilla libere su sabor. Añada el mascarpone, mézclelo todo y déjelo enfriar.
- 2 **Ponga** 20 g de arroz de grano redondo en cada tarro y añada la leche con sabor a vainilla hasta 1 cm por debajo del borde. Remueva la preparación en cada tarro.
- 3 **Llene** la base de la Multi Delices Express con agua hasta el nivel máximo. Enchufe la Multi Delices Express, seleccione el **modo postres lácteos 4** y pulse **OK**. Ajuste el tiempo de cocción a 25 o 35 min. con las teclas **- +**. Confirme la selección pulsando **OK**.
- 4 Una vez terminada la cocción, **mezcle** cada tarro de tal modo que el arroz absorba completamente el líquido.
- 5 **Déjelo enfriar** y luego introdúzcalo en la nevera. Mezcle una vez más antes de servir.

El depósito de agua debe estar lleno.

Si no desea preparar el número máximo de recipientes, deberá tapar los huecos no utilizados con recipientes vacíos o con las tapas de los recipientes.



TOCINO DE CIELO

Ingredientes

PARA 6 VASOS :

130 g de yemas de huevo
250 g de azúcar
125 g de agua
Caramelo líquido

Preparación

10 min

Cocción

25 min

Receta

- 1 **Disponga** el caramelo líquido en la base de cada tarro.
- 2 **Mezcle** el agua y el azúcar y caliéntelo para formar un sirope. Mezcle las yemas con el sirope hasta obtener una textura uniforme. Vierta la mezcla en los tarros.
- 3 **Llene** la base de la Multi Delices Express con agua hasta el nivel máximo. Enchufe la Multi Delices Express, seleccione el **modo postres lácteos 4** y pulse **OK**. Ajuste el tiempo de cocción a 25 o 35 min. con las teclas **- +**. Confirme la selección pulsando **OK**.
- 4 **Déjelo enfriar** y luego introdúzcalo en la nevera.

El depósito de agua debe estar lleno.

BLONDIE



Ingredientes

PARA 6 VASOS :

80 g de mantequilla
65 g de chocolate blanco
80 g de harina
80 g de azúcar
1 yema de huevo
2 claras de huevo
30 g de frambuesas congeladas (en trozos)

Preparación

15 min

Cocción

35 min

Receta

- 1 **Fundir** el chocolate blanco y la mantequilla al baño María.
- 2 **Añadir** la yema de huevo y la harina, mezclar bien.
- 3 **En un bol**, montar las claras a punto de nieve con el azúcar hasta obtener un merengue firme.
- 4 **Añadir** con cuidado el merengue a la primera elaboración con la ayuda de una espátula. Añadir las frambuesas a la elaboración.
- 5 **Verter** la mezcla en el vasito untado previamente con mantequilla hasta $\frac{3}{4}$ de su capacidad aproximadamente.
- 6 **Conectar** la yogurtera, seleccionar el **modo postres esponjosos 5** y pulsar **OK**. Ajusta el tiempo de cocción en 35 min pulsando la tecla **- +**. Confirma pulsando **OK**.
- 7 **Dejar** enfriar.

El depósito de agua debe estar lleno.

Si no desea preparar el número máximo de recipientes, deberá tapar los huecos no utilizados con recipientes vacíos o con las tapas de los recipientes.





TARTA DE ZANAHORIA



Ingredientes

PARA 6 VASOS :

3 huevos
40 g de azúcar moreno
1 cáscara de naranja sin tratar
60 ml de aceite de girasol
160 g de zanahorias (peladas y cortadas en trozos)
130 g de harina
5 g de levadura química
40 g de uvas pasas
1 cucharadita de canela molida

Preparación

10 min

Cocción

30-33 min

Receta

- 1 **Introducir** la zanahoria, los huevos, la cáscara de naranja, el azúcar y el aceite de girasol en el recipiente de la batidora. Batir bien hasta que adquiera una textura líquida fina.
- 2 **Añadir** la harina, la levadura química y la canela. Mezclar bien.
- 3 **Añadir** las uvas pasas y mezclar.
- 4 **Verter** la elaboración en el vasito untado previamente con un poco de mantequilla.
- 5 **Conectar** la yogurtera, seleccionar el **modo postres esponjosos 5** y pulsar **OK**. Ajusta el tiempo de cocción en 30-33 min pulsando la tecla **- +**. Confirma pulsando **OK**.
- 6 **Dejar** enfriar.

Nota : si no dispone de batidora, ralle la zanahoria y después mézclela con el resto de ingredientes.

El depósito de agua debe estar lleno.

Si no desea preparar el número máximo de recipientes, deberá tapar los huecos no utilizados con recipientes vacíos o con las tapas de los recipientes.

TARTA DE QUESO BLANCO

Ingredientes

PARA 6 VASOS :

50 g de azúcar
50 g de harina
2 claras de huevo
2 yemas de huevo
330 g de queso blanco
cucharada de salsa de frambuesa

Preparación

10 min

Cocción

30 min

Receta

- 1 En el bol, introducir el queso blanco y las yemas de huevo. Mezclar todo bien. A continuación, añadir la harina y mezclar.
- 2 En el otro recipiente, montar las claras a punto de nieve con el azúcar hasta obtener un merengue firme.
- 3 Añadir con cuidado el merengue a la primera elaboración con la ayuda de una espátula.
- 4 Verter la mezcla en el vasito untado previamente con mantequilla hasta $\frac{3}{4}$ de su capacidad aproximadamente.
- 5 Conectar la yogurtera, seleccionar el **modo postres esponjosos 5** y pulsar **OK**. Ajuste el tiempo de cocción en 30 min pulsando la tecla **- +**. Confirme pulsando **OK**.
- 6 Dejar enfriar.
- 7 Servir con la salsa de frambuesa.

El depósito de agua debe estar lleno.

Si no desea preparar el número máximo de recipientes, deberá tapar los huecos no utilizados con recipientes vacíos o con las tapas de los recipientes.



ES



BIZCOCHO DE LIMÓN

Ingredientes

PARA 6 VASOS :

130 g de harina
1 cucharada de levadura química
1 huevo
80 g de azúcar
4 cucharada de aceite de girasol
2 cucharadas de zumo de limón
3 cucharadas de leche
1 cáscara de limón

Preparación

8 min

Cocción

35 min

Receta



- 1 Mezclar la harina y la levadura.
- 2 En el bol, mezclar el huevo, el azúcar, el aceite, la cáscara, el zumo de limón y la leche.
- 3 Mezclar las dos elaboraciones anteriores hasta obtener una masa homogénea.
- 4 Verter la elaboración en el vasito untado previamente con un poco de mantequilla.
- 5 Conectar la yogurtera, seleccionar el **modo postres esponjosos 5** y pulsar **OK**. Ajuste el tiempo de cocción en 35 min pulsando la tecla - +. Confirme pulsando **OK**.
- 6 Dejar enfriar.

El depósito de agua debe estar lleno.

Si no desea preparar el número máximo de recipientes, deberá tapar los huecos no utilizados con recipientes vacíos o con las tapas de los recipientes.

PASTEL DE CHOCOLATE

Ingredientes

PARA 6 VASOS :

160 g de chocolate negro con un 55 % de cacao como mínimo
60 g de mantequilla en pomada
3 yemas de huevo
4 claras de huevo
75 g de azúcar
50 g de harina

Preparación

12 min

Cocción

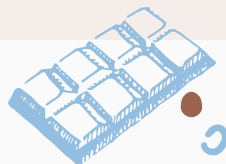
45 min

Receta

- 1 Fundir el chocolate al baño María.
- 2 En el bol, introducir la mantequilla y mezclar con el chocolate. Añadir las yemas de huevo hasta obtener una mezcla homogénea.
- 3 Montar las claras a punto de nieve con el azúcar hasta obtener un merengue firme.
- 4 Añadir con cuidado el merengue a la primera elaboración con la ayuda de una espátula.
- 5 Verter la mezcla en el vasito untado previamente con mantequilla hasta $\frac{3}{4}$ de su capacidad aproximadamente.
- 6 Conectar la yogurtera, seleccionar el **modo postres esponjosos 5** y pulsar **OK**. Ajuste el tiempo de cocción en 45 min pulsando la tecla **+**. Confirme pulsando **OK**.
- 7 Dejar enfriar.

El depósito de agua debe estar lleno.

Si no desea preparar el número máximo de recipientes, deberá tapar los huecos no utilizados con recipientes vacíos o con las tapas de los recipientes.





BIZCOCHO MÁRMOL

Ingredientes

PARA 6 VASOS :

80 g de harina
1,5 cucharaditas de levadura química
70 ml de nata
1 huevo
70 g de azúcar
1 cucharadita de cacao

Preparación

15 min

Cocción

30 min



Receta

- 1 Mezclar la harina y la levadura química.
- 2 En el bol, batir el huevo con el azúcar.
- 3 En el otro recipiente, montar la nata hasta que adquiera una textura firme.
- 4 Añadir la nata a la mezcla de huevo y azúcar y mezclar. A continuación, añadir la harina y la levadura hasta obtener una masa homogénea.
- 5 Poner 1/3 de la masa en el bol pequeño y mezclar con el cacao en polvo.
- 6 Integrar la mezcla con cacao en la masa y mezclar groseramente las dos elaboraciones para obtener una masa mármol (no mezclar demasiado tiempo para que la masa no sea homogénea).
- 7 Verter la masa en los vasitos untados previamente con un poco de mantequilla.
- 8 Conectar la yogurtera, seleccionar el **modo postres esponjosos 5** y pulsar **OK**. Ajuste el tiempo de cocción en 30 min pulsando la tecla **+**. Confirme pulsando **OK**.
- 9 Dejar enfriar.

El depósito de agua debe estar lleno.

Si no desea preparar el número máximo de recipientes, deberá tapar los huecos no utilizados con recipientes vacíos o con las tapas de los recipientes.

ÍNDICE

Multi Delices Express 21 , 22



Receitas de Iogurtes

- Iogurte com compota 23
- Iogurte com bolacha Maria 23
- Iogurte duo de chocolate 24



Receitas de Queijo fresco

- Creme de queijo 25
- Pequena delícia 26
- Coalhada 27



Receitas de Sobremesas

- Creme simples: natural, baunilha ou canela 28
- Leite creme 28
- Pudim flan 29
- Creme de chocolate à moda da avó 30
- Arroz doce 31
- Delícia do céu 31



Receitas de Sobremesas Fofas

- Blondie 32
- Bolo de cenoura 33
- Bolo de queijo fresco 34
- Bolo fofo de limão 35
- Bolo de chocolate 36
- Bolo mármore 37

Leite + bactérias !



Para fazer um iogurte, primeiro precisa de **leite** (leite de vaca, ovelha, cabra...) e de bactérias lácteas (iniciadores): **streptococcus thermophilus** e **lactobacillus bulgaricus**.

A fermentação transforma o açúcar do leite, a lactose, em ácido láctico que, por sua vez, leva à coagulação do leite resultando num iogurte fácil de digerir. **Os iogurtes são refrigerados a 4°C para bloquear o processo de fermentação.**

Em 1908, o trabalho de **Elie Metchnikoff** sobre estas bactérias lácteas fez com que recebesse o Prémio Nobel. Metchnikoff era um investigador russo que trabalhava no Instituto Pasteur



Todos os benefícios do leite estão num boião de iogurte!

Um boião de 140 g de iogurte preparado com leite de vaca gordo na iogurteira Multi Delices Express é:

🔗 ESSENCIAL PARA UM FUNCIONAMENTO SAUDÁVEL DO ORGANISMO:

Contém vitaminas do grupo B
9 % da DDR de vitamina B12
21 % da DDR de vitamina B2

🔗 BOM PARA OS DENTES E OS OSSOS:

154 mg de cálcio
19 % da DDR
114 mg de fósforo
12 % da DDR

🔗 BOM PARA OS MÚSCULOS:

4,3 g de proteínas



Sabia que?

- Os laticínios, e por isso o **iogurte**, são a nossa principal fonte de **cálcio**. Este mineral tem um papel essencial na criação e preservação da densidade óssea e dos dentes ao longo das nossas vidas. **O iogurte também contém fósforo que actua em sinergia com o cálcio.**
- É necessário um nível suficiente de **vitamina D** para o organismo absorver o cálcio. A vitamina D está presente em certos leites fortificados, peixes gordos e ovos, mas é sintetizada pelo nosso organismo principalmente quando nos expomos à luz solar. **As proteínas animais como aquelas presentes no leite são ideais porque contêm todos os aminoácidos essenciais que o organismo não consegue produzir.**
- O iogurte é perfeito para pessoas com intolerância à lactose** porque a lactose já está parcialmente digerida pelas bactérias boas no iogurte.
- O iogurte contém bactérias boas, também designadas por probióticos**, que, através do seu efeito na flora intestinal, têm um impacto positivo sobre a digestão. O aparelho digestivo humano contém entre 500 e 1.000 espécies diferentes de bactérias que são essenciais para uma digestão saudável.

Porquê fazer iogurtes e outras sobremesas lácteas em casa?



INGREDIENTES RICOS E SAUDÁVEIS!

Fazer iogurtes em casa significa antes de mais escolher ingredientes naturais e adoptar uma alimentação saudável e equilibrada. Trata-se de comer bem e de saborear aquilo que come!

A SATISFAÇÃO DE FAZER O SEU PRÓPRIO IOGURTE

Fazer iogurtes em casa proporciona o prazer especial de um trabalho «faça você mesmo» ou da partilha de tempo na cozinha com crianças, amigos e família... A alegria de o conseguir fazer no ponto certo, de partilhar dicas e talentos ou de simplesmente se divertirem todos juntos. É simples e divertido!

SEJA CRIATIVA E DÊ LARGAS À SUA IMAGINAÇÃO!

Experimente sabores, texturas, receitas diferentes: do iogurte natural ao creme de chocolate à moda da avó, pudim flan ou queijo fresco, pode fazer e criar as suas próprias receitas adequadas ao seu gosto e apetite!

EXPERIMENTE UMA VARIEDADE DE SABORES

Os iogurtes podem ser 'melhorados' para qualquer ocasião especial – misture e combine com baunilha natural, fruta, compota de frutos silvestres, geleia de fruta ou especiarias.

CONTRIBUA PARA O BEM-ESTAR DO PLANETA

Ao fazer os seus iogurtes em casa, dispensa embalagens desnecessárias! E os seus boiões para iogurtes podem ser usados quase eternamente.

POUPE DINHEIRO!

A sua iogurteira vai ajudá-la a poupar dinheiro: o preço de custo de um iogurte caseiro é significativamente mais baixo do que o de um comprado na loja.



IOGURTE COM COMPOTA



Ingredientes

PARA 6 FRASCOS :

60cl leite gordo
120g iogurte natural (1 boião)
6 colheres/sopa de compota

Preparação

5 min

Cozedura

Modo Expresso: 4 h
Modo Standard: 8 h

Receita

- 1 **Deite** 1 colher de sopa de compota no fundo de cada boião.
- 2 **Misture** o leite e o iogurte com uma vara de arames até ficar homogêneo e deite com cuidado nos boiões.
- 3 **Ligue** a iogurteira, prima **OK** para selecionar o **modo iogurte 1** (modo Expresso) ou **2** (modo Standard). Regule o tempo de cozedura premindo a tecla **+**. Confirme premindo **OK**.
- 4 **Deixe arrefecer** e depois guarde-os no frigorífico.

O depósito de água deve ser enchido apenas no programa P1.

Se não pretende fazer o número de recipientes máximo deve tapar os espaços não utilizados com um recipiente vazio ou uma tampa do recipiente.



IOGURTE COM BOLACHA MARIA

Ingredientes

PARA 6 FRASCOS :

70 cl leite gordo
120 g iogurte natural (1 boião)
75 g açúcar
100 g bolacha Maria esmagada

Preparação

5 min

Cozedura

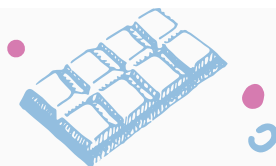
Modo Expresso: 4 h
Modo Standard: 8 h

Receita

- 1 **Misture** o leite, o iogurte e a bolacha Maria esmagada com uma vara de arames até ficar homogêneo e deite com cuidado nos boiões.
- 2 **Ligue** a iogurteira, prima **OK** para selecionar o **modo iogurte 1** (modo Expresso) ou **2** (modo Standard). Regule o tempo de cozedura premindo a tecla **+**. Confirme premindo **OK**.
- 3 **Deixe arrefecer** e depois guarde-os no frigorífico.

O depósito de água deve ser enchido apenas no programa P1.

IOGURTE DUO DE CHOCOLATE



Ingredientes

PARA 6 FRASCOS :

40 cl leite gordo
120 g iogurte natural (1 boião)
4 colheres/sopa de
queijo mascarpone
120 g chocolate preto (culinária)
80 g chocolate branco
2 colheres/sopa de açúcar

Preparação

15 min

Cozedura

Modo Expresso: 4 h
Modo Standard: 8 h

Receita

- 1 **Derreta** o chocolate preto num tachinho e junte o açúcar. Retire do lume, junte 5 colheres de sopa de mascarpone e deite a preparação no fundo dos boiões.
- 2 **Misture** o leite e o iogurte com um garfo até ficar homogêneo.
- 3 **Derreta** o chocolate branco num tachinho. Retire do lume e misture 3 colheres de sopa de mascarpone.
- 4 **Junte-lhe** a mistura de leite e iogurte e depois deite com muito cuidado nos boiões.
- 5 **Ligue** a iogurteira, prima **OK** para seleccionar o **modo iogurte 1** (modo Expresso) ou **2** (modo Standard). Regule o tempo de cozedura premindo a tecla **+**. Confirme premindo **OK**.
- 6 **Deixe arrefecer** e depois guarde-os no frigorífico.

O depósito de água deve ser enchido apenas no programa P1.

Se não pretende fazer o número de recipientes máximo deve tapar os espaços não utilizados com um recipiente vazio ou uma tampa do recipiente.



Dicas úteis

Como o chocolate branco tem bastante gordura, pode formar-se uma camada à superfície. Para decorar o iogurte, antes de servir coloque rasas de chocolate branco e preto que pode preparar com um descascador. Estes iogurtes duo de chocolate são ainda melhores à temperatura ambiente.



Dicas úteis

Pode preparar o creme de queijo com outros queijos como Camembert, Gorgonzola....!

CREME DE QUEIJO

Ingredientes

PARA 6 FRASCOS :

75 cl leite gordo
100 g queijo fresco
1 colher/sopa de sumo
de limão natural
50 g queijo Brie

Preparação

10 min

Cozedura

12h -16h

Escorrimento

12 h

Receita



- 1 **Derreta** o queijo Brie e depois misture-o com o leite, o limão e o queijo fresco com uma vara de arames até ficar homogéneo. Deite nas redes colocadas nos boiões.
- 2 **Ligue** a iogurteira, seleccione o **modo queijo fresco 3** e carregue em **OK**. Defina o tempo de cozedura usando os botões **- +**. Confirme a sua selecção carregando em **OK**.
- 3 **Deixe cozer** durante 12 a 16 horas.
- 4 Quando a cozedura tiver acabado, **rode** as redes um quarto de volta nos boiões para as colocar na posição de escorrimento.
- 5 Depois **coloque** no frigorífico.

Não encha a base com água.

Se não pretende fazer o número de recipientes máximo deve tapar os espaços não utilizados com um recipiente vazio ou uma tampa do recipiente.

PEQUENA DELÍCIA

Ingredientes

PARA 6 FRASCOS :

75 cl leite gordo

100 g queijo fresco

1 colher/sopa de sumo
de limão natural

6 cl natas

Preparação

10 min

Cozedura

12h -16h

Escorrimento

12 h

Receita

- 1 **Misture** o leite, o queijo fresco e o sumo de limão com uma vara de arames até ficar homogêneo. Verta a preparação nas redes previamente colocadas nos boiões.
- 2 **Ligue** a iogurteira, seleccione o **modo queijo fresco 3** e carregue em **OK**. Defina o tempo de cozedura usando os botões **- +**. Confirme a sua selecção carregando em **OK**.
- 3 **Deixe cozer** durante 12 a 16 horas.
- 4 Quando a cozedura tiver acabado, **rode** as redes um quarto de volta nos boiões para as colocar na posição de escorrimento. Deixe escorrer durante 12 horas no frigorífico. Lembre-se de retirar o soro regularmente para o queijo escorrer mais depressa.
- 5 **Retire** os queijos das formas para uma taça e misture com as natas.
- 6 **Deite** em boiões passados por água e coloque no frigorífico. Se quiser uma consistência mais firme, deixe o queijo escorrer mais tempo.

Não encha a base com água.

Se não pretende fazer o número de recipientes máximo deve tapar os espaços não utilizados com um recipiente vazio ou uma tampa do recipiente.



Dicas úteis

Para o pequeno-almoço das crianças, misture uma pequena delícia com uma mão cheia de cereais de mel e cubos de pêra e maçã! Depois de pronta, também pode misturar a pequena delícia com compota.

PT



COALHADA

Ingredientes

PARA 6 FRASCOS :

60 cl de leite gordo fresco
7 gotas de coalho

Preparação

10 min

Cozedura

12h -16h

Escorrimento

15 min

Receita

- 1 **Misture** o leite e o coalho com uma vara de arames e deite nas redes colocadas nos boiões.
- 2 **Ligue** a iogurteira, carregue em 1, 2, 3 para seleccionar o **modo queijo fresco 3**, carregue em **OK** para validar a sua selecção. Defina o tempo de cozedura usando os botões **- +**. Confirme a sua selecção carregando em **OK**.
- 3 Quando a cozedura tiver acabado, **rode** as redes um quarto de volta nos boiões para os colocar na posição de escorrimento. Deixe escorrer durante 15 minutos. Retire o soro regularmente para o queijo escorrer mais depressa. Depois coloque no frigorífico.

Dicas úteis

Antes de comer, pode juntar mel por cima.

Não encha a base com água.

Se não pretende fazer o número de recipientes máximo deve tapar os espaços não utilizados com um recipiente vazio ou uma tampa do recipiente.



LEITE CREME

Ingredientes

PARA 6 FRASCOS :

4 claras de ovo
1 ovo
150 g açúcar
35 cl natas
15 cl leite gordo
1 vagem de baunilha
Raspa de 1 laranja

Preparação

10 min

Cozedura

35 min

Receita

- 1 **Misture** as claras, os ovos e o açúcar com uma vara de arames. Junte as natas, o leite, a vagem de baunilha cortada ao meio no sentido do comprimento e a raspa de 1 laranja e misture tudo até ficar homogéneo. Deite nos boiões.
- 2 **Encha** a base da iogurteira com água até ao nível máximo. Ligue a iogurteira, seleccione o **modo sobremesas lácteas 4** e carregue em **OK**. Defina o tempo de cozedura para 35 minutos com os botões **- +**. Confirme a sua selecção carregando em **OK**.
- 3 **Deixe arrefecer** e depois coloque no frigorífico.
- 4 Antes de servir, **polvilhe** com açúcar mascavado e caramelize com um maçarico ou por baixo do grill do seu forno.

Dicas úteis

O leite creme também é delicioso quente!

O depósito de água tem de estar cheio.

Se não pretende fazer o número de recipientes máximo deve tapar os espaços não utilizados com um recipiente vazio ou uma tampa do recipiente.



CREME SIMPLES: NATURAL, BAUNILHA OU CANELA

Ingredientes

PARA 6 FRASCOS :

2 ovos
1 clara de ovo
100 g açúcar
50 cl natas

Preparação

15 min

Cozedura

25 min

Receita

- 1 **Misture** os ovos, as claras e o açúcar com uma vara de arames. Junte as natas e misture até ficar homogéneo. Deite nos boiões.
- 2 **Encha** a base da iogurteira com água até ao nível máximo. Ligue a iogurteira, seleccione o **modo sobremesas lácteas 4** e carregue em **OK**. Defina o tempo de cozedura para 25 ou 35 minutos com os botões **- +**. Confirme a sua selecção carregando em **OK**.
- 3 **Deixe arrefecer** e depois coloque no frigorífico.

O depósito de água tem de estar cheio.

PT



PUDIM FLAN

Ingredientes

PARA 6 FRASCOS :

50 cl leite gordo
150 g açúcar
4 ovos
10 g farinha de milho
Caramelo líquido

Preparação

10 min

Cozedura

25 min

Receita

- 1 **Deite** caramelo líquido no fundo de cada boião.
- 2 **Misture** os ovos e o açúcar com uma vara de arames. Dilua a farinha de milho em 10 cl de leite e junte ao preparado. Junte o resto do leite e misture até ficar homogêneo. Deite nos boiões.
- 3 **Encha** a base da iogurteira com água até ao nível máximo. Ligue a iogurteira, seleccione o **modo sobremesas lácteas 4** e carregue em **OK**. Defina o tempo de cozedura para 25 ou 35 minutos com os botões **++**. Confirme a sua seleção carregando em **OK**.
- 4 **Deixe arrefecer** e depois coloque no frigorífico.

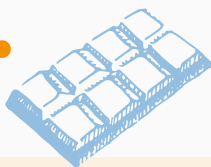
Dicas úteis

Pode desenformar o seu pudim flan antes de comer!

O depósito de água tem de estar cheio.

Se não pretende fazer o número de recipientes máximo deve tapar os espaços não utilizados com um recipiente vazio ou uma tampa do recipiente.

CREME DE CHOCOLATE À MODA DA AVÓ



Ingredientes

PARA 6 FRASCOS :

120 g chocolate para culinária
com 52% de cacau

30 g manteiga

35 cl natas

2 claras de ovo

30 g açúcar em pó

20 g cacau amargo em pó

Preparação

15 min

Cozedura

35 min

Receita

- 1 **Corte** a manteiga em cubinhos e deixe-a amolecer numa taça à temperatura ambiente. Parta o chocolate e ponha-o numa taça.
- 2 **Aqueça** metade das natas. Deite-as sobre o chocolate e depois junte a manteiga. Deixe repousar durante 2 minutos antes de misturar com uma espátula.
- 3 Noutro recipiente, **misture** as claras, o açúcar e o cacau. Misture com o preparado de chocolate e depois com as claras e o resto das natas. Deite nos boiões.
- 4 **Encha** a base da iogurteira com água até ao nível máximo. Ligue a iogurteira, seleccione o **modo sobremesas lácteas 4** e carregue em **OK**. Defina o tempo de cozedura para 25 ou 30 minutos com os botões **+**. Confirme a sua seleção carregando em **OK**.
- 5 **Deixe arrefecer** e depois coloque no frigorífico.

O depósito de água tem de estar cheio.

Se não pretende fazer o número de recipientes máximo deve tapar os espaços não utilizados com um recipiente vazio ou uma tampa do recipiente.



PT

Dicas úteis

Junte algumas cerejas ao creme antes da cozedura e depois polvilhe com biscoitos de Amaretto (licor italiano) desfeitos antes de servir. Estes toques 'dolce vita' vão adoçar esta sobremesa rica em cacau...

Também pode reduzir para metade a quantidade de cacau e juntar 1 a 2 colheres de sopa de café liofilizado que pode dissolver no creme aquecido.



ARROZ DOCE

Ingredientes

PARA 6 FRASCOS :

60 cl leite gordo
80 g açúcar
2 vagens de baunilha
120 g arroz carolino
80 g queijo mascarpone

Preparação

15 min

Cozedura

40 min

Receita

- 1 Num tachinho, **aqueça** em lume brando o leite, o açúcar e as vagens de baunilha cortadas ao meio no sentido do comprimento. Deixe cozer durante 5 minutos mexendo sempre até o açúcar estar totalmente absorvido e a baunilha libertar o seu sabor. Junte o mascarpone, misture e deixe arrefecer.
- 2 **Deite** 20 g de arroz carolino em cada boião e verta o leite com aroma de baunilha até 1 cm abaixo da parte superior do boião. Mexa o preparado em cada boião.
- 3 **Encha** a base da iogurteira com água até ao nível máximo. Ligue a iogurteira, selecione o **modo sobremesas lácteas 4** e carregue em **OK**. Defina o tempo de cozedura para 40 ou 50 minutos com os botões **- +**. Confirme a sua seleção carregando em **OK**.
- 4 Quando a cozedura tiver acabado, **mexa** cada boião para o arroz absorver totalmente o líquido.
- 5 **Deixe arrefecer** e depois coloque no frigorífico. Mexa mais uma vez antes de servir.

O depósito de água tem de estar cheio.

Se não pretende fazer o número de recipientes máximo deve tapar os espaços não utilizados com um recipiente vazio ou uma tampa do recipiente.



DELÍCIA DO CÉU

Ingredientes

PARA 6 FRASCOS :

130 g claras
250 g açúcar
125 g água
Caramelo líquido

Preparação

10 min

Cozedura

25 min

Receita

- 1 **Deite** caramelo líquido no fundo de cada boião.
- 2 **Misture** a água com o açúcar e aqueça para fazer uma calda. Misture as claras com a calda até ficar homogêneo. Deite nos bioões.
- 3 **Encha** a base da iogurteira com água até ao nível máximo. Ligue a iogurteira, selecione o **modo sobremesas lácteas 4** e carregue em **OK**. Defina o tempo de cozedura para 25 ou 35 minutos com os botões **- +**. Confirme a sua seleção carregando em **OK**.
- 4 **Deixe arrefecer** e depois coloque no frigorífico.

O depósito de água tem de estar cheio.

BLONDIE



Ingredientes

PARA 6 FRASCOS :

80 g de manteiga
65 g de chocolate branco
80 g de farinha
80 g de açúcar
1 gema de ovo
2 claras de ovo
30 g de framboesas congeladas

Preparação

15 min

Cozedura

35 min

Receita

- 1 **Derreta** o chocolate branco e a manteiga em banho-maria.
- 2 **Junte** a gema de ovo e a farinha e misture de forma homogênea.
- 3 **Numa taça**, bata as claras em castelo até ficarem firmes juntamente com o açúcar para obter um merengue.
- 4 **Junte** cuidadosamente o merengue no primeiro preparado utilizando uma espátula. Junte as framboesas ao preparado.
- 5 **Deite** cerca de $\frac{3}{4}$ da massa nos frascos previamente untados com manteiga.
- 6 **Ligue** a iogurteira, selecione o **modo sobremesas fofas 5** e prima **OK**. Regule o tempo de cozedura em 35 minutos premindo a tecla - +. Confirme premindo **OK**.
- 7 **Deixe** arrefecer.

O depósito de água tem de estar cheio.

Se não pretende fazer o número de recipientes máximo deve tapar os espaços não utilizados com um recipiente vazio ou uma tampa do recipiente.





BOLO DE CENOURA



Ingredientes

PARA 6 FRASCOS :

3 ovos
40 g de açúcar mascavado
1 raspa de laranja não tratada
60 ml de óleo de girassol
160 g de cenouras (para descascar e cortar aos pedaços)
130 g de farinha
5 g de fermento em pó
40 g de sultanas
1 colher de chá de canela em pó

Preparação

10 min

Cozedura

30-33 min

Receita

- 1 **Coloque** a cenoura, os ovos, a raspa de laranja, o açúcar e o óleo de girassol no copo liquidificador. Misture bem até ficar líquido como um batido.
- 2 **Junte** a farinha, o fermento em pó e a canela. Misture bem.
- 3 **Junte** as sultanas e misture.
- 4 **Deite** o preparado nos frascos previamente untados com manteiga.
- 5 **Ligue** a iogurteira, selecione o **modo sobremesas fofas 5** e prima **OK**. Regule o tempo de cozedura em 30-33 minutos premindo a tecla **+**. Confirme premindo **OK**.
- 6 **Deixe** arrefecer.

Observação: Se não tiver uma liquidificadora, rale a cenoura e misture-a com os restantes ingredientes.

O depósito de água tem de estar cheio.

Se não pretende fazer o número de recipientes máximo deve tapar os espaços não utilizados com um recipiente vazio ou uma tampa do recipiente.

BOLO DE QUEIJO FRESCO

Ingredientes

PARA 6 FRASCOS :

50 g de açúcar
50 g de farinha
2 claras de ovo
2 gemas de ovo
330 g de queijo fresco
1 colher de sopa de compota de framboesa

Preparação

10 min

Cozedura

30 min

Receita

- 1 No copo liquidificador, deite o queijo fresco e as gemas de ovo. Misture bem. Junte depois a farinha.
- 2 Num recipiente à parte, bata as claras em castelo até ficarem firmes juntamente com o açúcar para obter um merengue.
- 3 Junte cuidadosamente o merengue no primeiro preparado utilizando uma espátula.
- 4 Deite cerca de $\frac{3}{4}$ da massa os frascos previamente untados com manteiga.
- 5 Ligue a iogurteira, selecione o **modo sobremesas fofas 5** e prima OK. Regule o tempo de cozedura em 30 minutos premindo a tecla - +. Confirme premindo OK.
- 6 Deixe arrefecer.
- 7 Sirva com a compota de framboesa.

O depósito de água tem de estar cheio.

Se não pretende fazer o número de recipientes máximo deve tapar os espaços não utilizados com um recipiente vazio ou uma tampa do recipiente.





BOLO FOFO DE LIMÃO

Ingredientes

PARA 6 FRASCOS :

130 g de farinha

1 colher de sopa de fermento em pó

1 ovo

80 g de açúcar

4 colheres de sopa de óleo de girassol

2 colheres de sopa de sumo de limão

3 colheres de sopa de leite

1 raspa de limão

Preparação

8 min

Cozedura

35 min

Receita



- 1 Misture a farinha e o fermento.
- 2 No copo liquidificador, misture o ovo, o açúcar, o óleo, a raspa, o sumo de limão e o leite.
- 3 Misture os dois preparados anteriores até obter uma massa homogênea
- 4 Deite a massa nos frascos previamente untados com manteiga.
- 5 Ligue a iogurteira, selecione o modo sobremesas fofas 5 e prima OK. Regule o tempo de cozedura em 35 minutos premindo a tecla - +. Confirme premindo OK.
- 6 Deixe arrefecer.

O depósito de água tem de estar cheio.

Se não pretende fazer o número de recipientes máximo deve tapar os espaços não utilizados com um recipiente vazio ou uma tampa do recipiente.

BOLO DE CHOCOLATE

Ingredientes

PARA 6 FRASCOS :

160 g de chocolate preto com pelo menos 55% de cacau

60g de manteiga amolecida

3 gemas de ovo

4 claras de ovos

75 g de açúcar

50 g de farinha

Preparação

12 min

Cozedura

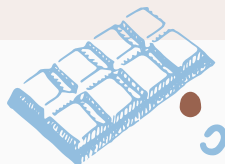
45 min

Receita

- 1 **Derreta** o chocolate em banho-maria.
- 2 **No copo liquidificador**, coloque a manteiga e misture com o chocolate. Junte as gemas de ovo até a massa ficar homogênea.
- 3 **Bata** as claras em castelo até ficarem firmes com o açúcar para obter um merengue.
- 4 **Junte** cuidadosamente o merengue no primeiro preparado utilizando uma espátula.
- 5 **Deite** cerca de $\frac{3}{4}$ da massa nos frascos previamente untados com manteiga.
- 6 **Ligue** a iogurteira, selecione o **modo sobremesas fofas 5** e prima **OK**. Regule o tempo de cozedura em 45 minutos premindo a tecla **+**. Confirme premindo **OK**.
- 7 **Deixe** arrefecer.

O depósito de água tem de estar cheio.

Se não pretende fazer o número de recipientes máximo deve tapar os espaços não utilizados com um recipiente vazio ou uma tampa do recipiente.





BOLO MÁRMORE

Ingredientes

PARA 6 FRASCOS :

80 g de farinha
1,5 colher de chá de fermento em pó
70ml de natas
1 ovo
70 g de açúcar
1 colher de chá de cacau

Preparação

15 min

Cozedura

30 min



Receita

- 1 **Misture** a farinha com o fermento em pó.
- 2 **No copo liquidificador**, bata o ovo com o açúcar.
- 3 **Num recipiente à parte**, bata as claras em castelo até ficarem bem firmes.
- 4 **Junte** as natas à mistura ovo-açúcar e misture. Em seguida, junte a farinha e o fermento em pó até obter uma massa homogênea.
- 5 **Retire** 1/3 da massa da taça pequena e misture com o cacau em pó.
- 6 **Junte** a mistura ao cacau na massa e misture grosseiramente os dois preparados de modo a obter uma massa com aspeto marmoreado (não misture demasiado tempo para que a massa não fique homogênea).
- 7 **Deite** a massa nos frascos previamente untados com manteiga.
- 8 **Ligue** a iogurteira, seleccione o **modo sobremesas fofas 5** e prima OK. Regule o tempo de cozedura em 30 minutos premindo a tecla +. Confirme premindo OK.
- 9 **Deixe** arrefecer.

O depósito de água tem de estar cheio.

Se não pretende fazer o número de recipientes máximo deve tapar os espaços não utilizados com um recipiente vazio ou uma tampa do recipiente.

СОДЕРЖАНИЕ

Многочисленные Удовольствия..... 39 › 40



Рецепты Йогурты

- Натуральные йогурты.... 41
- Йогурты с джемом 42
- Лимонный йогурт 43
- Клубничный маскарпоне с йогуртом, приправленным базиликом 43
- Йогурт с двойным шоколадом..... 44



Рецепты Домашний творог

- Домашний творог 45
- Твороженный десерт Petit-delicé..... 46
- Творожная паста Chive 46
- Сыр-крем Crema de Queso..... 47



Рецепты Десерты

- Стаканчики с французским шоколадным кремом..... 48
- Крем-брюле 48
- Миндальный крем..... 49
- Заварной крем Natilla: натуральный, ванильный или с корицей 49
- Крем из манной крупы с изюмом 50
- Шоколадный крем «по бабушкиному рецепту» 51



Рецепты Воздушных Десертов

- Блонді 52
- Морковный пирог 53
- Творожный пирог 54
- Лимонный воздушный пирог 55
- Шоколадный пирог 56
- Мраморный пирог..... 57

Молоко + ферменты!

Чтобы сделать йогурт, прежде всего, нужно молоко (коровье, овечье, козье...) и два молочнокислых фермента: термофильный молочнокислый стрептококк (*Streptococcus thermophilus*) и болгарская палочка (*Lactobacillus bulgaricus*).

Под воздействием ферментов молочный сахар и лактоза превращаются в молочную кислоту, что вызывает сворачивание молока в легко перевариваемый йогурт. Йогурты замораживают при 4 °C, чтобы заблокировать дальнейшую ферментацию.

За исследования этих молочнокислых ферментов российский ученый Илья Мечников, работавший в Институте Пастера, получил в 1908 г. Нобелевскую премию.



Йогурт, вся польза молока в одной баночке!

В баночке йогурта 140 гр., приготовленной на основе цельного коровьего молока в йогуртнице Multi Délices Express :

❧ НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ НОРМАЛЬНОГО ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ ОРГАНИЗМА:

Витамины группы В

18 % рекомендованной суточной нормы витамина B12

12 % рекомендованной суточной нормы B2

❧ ПОЛЕЗНЫЕ ДЛЯ КОСТЕЙ И ЗУБОВ:

154 мг. кальция

19 % рекомендованной суточной нормы

114 мг. фосфора

12 % рекомендованной суточной нормы

❧ ПОЛЕЗНЫЕ ДЛЯ МЫШЦ:

4,3 г. протеинов



Знаете ли вы, что?

- ❶ Молочные продукты, а значит и йогурт, являются первоочередным источником кальция в нашем питании. Этот минерал необходим для образования и поддержания костной массы и зубов на протяжении всей жизни. Йогурт также содержит фосфор, который действует в синергии с кальцием.
- ❷ Усвоение кальция требует достаточного поступления витамина D. Этот витамин содержится в некоторых обогащенных видах молока, в жирной рыбе и в яйцах, но главным образом синтезируется в нашем организме во время пребывания на солнце.
- ❸ Белки животного происхождения, в том числе и молочные, являются наиболее полезными, поскольку содержат все основные аминокислоты, которые наш организм не может производить самостоятельно.
Йогурт прекрасно подходит для людей, испытывающих сложности с перевариванием лактозы. И в самом деле, лактоза оказывается уже частично переваренной полезными бактериями йогурта.
- ❹ Йогурт содержит полезные бактерии, также именуемые пробиотиками, которые, оказывая воздействие на кишечную флору, благоприятно влияют на пищеварение. В пищеварительном тракте человека содержится от 500 до 1 000 видов бактерий, необходимых для нормального пищеварения.

почему стоит готовить йогурты и другие молочные десерты дома?



Вкусные и здоровые ингредиенты!

Готовить йогурты дома – это в первую очередь означает выбирать натуральные ингредиенты и здоровое сбалансированное питание. Иными словами, питаться вкусно и полезно!

Удовольствие от самостоятельного приготовления

Приготовление йогуртов дома – это также время, которым можно поделиться с детьми и близкими, показать свое умение и свои хитрости и весело провести досуг с семьей. Это просто и радостно.

Придумать и выразить свое кулинарное творчество

Меняйте вкусы, состав, рецепты: от натурального йогурта до маленькой баночки с шоколадным кремом, не забывая о десертах из взбитых яиц, молока и сливок, а также о твороге. Вы сами готовите и даже придумываете десерты, соответствующие Вашим вкусам и желаниям.

Варьируйте вкусы и удовольствия

Натуральный, ванильный, с фруктами, варенье с садовыми фруктами, компот, с добавками из ароматических трав ... - каждый раз йогурт может быть новым.

Экологическая активность

Готовя йогурты на дому, Вы боретесь с ненужными упаковками! А баночки для йогурта можно использовать практически до бесконечности.

Экономьте!

Йогуртница позволит Вам экономить: себестоимость йогурта домашнего приготовления значительно ниже, чем йогурта, продающегося в магазине (зависит от марки и сорта).



Полезные советы

Если время приготовления йогурта по умолчанию стоит время 8 часов, то Вы можете без всяких затруднений увеличить интервал вплоть до до 12 часов. В этом случае йогурт получится более густым ... а Вы можете смело идти спать! Вы также можете налить на доньшко каждой баночки клубничное варенье, а затем аккуратно залить его сверху смесью молока и йогурта. Кроме того, Вы можете добавить или, наоборот, убрать сахар в соответствии с вкусовыми предпочтениями.

НАТУРАЛЬНЫЕ ЙОГУРТЫ

Ингредиенты

Для 6 стаканчиков

Йогурт из коровьего
молока

750 мл цельного молока

120 г обычного йогурта без
добавок (1 стаканчик)

Подготовка

2 минуты

Приготовление

Экспресс-режим: 4 ч

Стандартный режим: 8 ч

Рецепт

- 1 **Смешайте** молоко с йогуртом до получения однородной массы, а потом разлейте ее по стаканчикам.
- 2 **Подключите** йогуртницу к сети, нажмите **OK**, чтобы выбрать режим приготовления **йогурта 1** (экспресс-режим) или **2** (стандартный режим). Отрегулируйте время приготовления, нажав кнопку **- +**. Подтвердите выбор, нажав **OK**.
- 3 **Оставьте** охлаждаться, а затем поместите стаканчики в холодильник.

Резервуар для воды должен быть заполнен только при использовании программы P1.

Если вы не хотите заполнить максимальное количество стаканчиков, вы должны заполнить неиспользуемые отсеки пустыми стаканчиками или крышками от стаканчиков.

ЙОГУРТЫ С ДЖЕМОМ

Ингредиенты

Для 6 стаканчиков

600 мл цельного молока

120 г обычного йогурта без добавок (1 стаканчик)

6 столовых ложек джема по Вашему выбору

Подготовка

5 минут

Приготовление

Экспресс-режим: 4 ч

Стандартный режим: 8 ч



Рецепт

- 1 **Поместите** по одной столовой ложке джема на дно каждого стаканчика.
- 2 **Смешайте** молоко с йогуртом при помощи до получения однородной массы, а затем аккуратно разлейте ее по стаканчикам.
- 3 **Подключите** йогуртницу к сети, нажмите **ОК**, чтобы выбрать режим приготовления **йогурта 1** (экспресс-режим) или **2** (стандартный режим). Отрегулируйте время приготовления, нажав кнопку **- +**. Подтвердите выбор, нажав **ОК**.
- 4 **Оставьте** охлаждаться, а затем поместите стаканчики в холодильник.

Резервуар для воды должен быть заполнен только при использовании программы P1.

Если вы не хотите заполнить максимальное количество стаканчиков, вы должны заполнить неиспользуемые отсеки пустыми стаканчиками или крышками от стаканчиков.



Полезные советы

Безусловно, у этого рецепта имеется множество вариантов, один изысканней другого... : джем из лепестков роз, джем из инжира, клубничный джем, апельсиновый конфитюр и т.д. Для получения йогуртов с более мягким вкусом и более нежной консистенцией, Вы можете во время смешивания добавить вместо молока то же количество сливок. Кроме того, джем можно добавить в смесь и до запуска программы приготовления. Вы можете готовить эти йогурты как на основе коровьего, так и соевого молока.



ЛИМОННЫЙ ЙОГУРТ

Ингредиенты

Для 6 стаканчиков

750 мл цельного молока

120 г лимонного или
обычного йогурта без добавок
(1 стаканчик), цедра 2 лимонов,
необработанных воском

1 столовая ложка сахара

1 столовая ложка
лимонного ароматизатора

Подготовка

15 минут

Приготовление

Экспресс-режим: 4 ч
Стандартный режим: 8 ч

Сбор

- 1 **Нагрейте** лимонную цедру вместе с 200 мл молока в кастрюле на медленном огне, а затем добавьте сахар. Продолжайте нагревать смесь пока молоко не приобретет желтый цвет.
- 2 **Оставьте** смесь охлаждаться, а затем добавьте ее вместе с цедрой в оставшееся молоко. Разлейте полученную смесь в бутылки и поместите в холодильник по меньшей мере на 2 часа.
- 3 **Профильруйте** молоко, смешайте его с йогуртом и лимонным ароматизатором до получения однородной массы, а затем аккуратно разлейте полученную смесь в стаканчики.
- 4 **Подключите** йогуртницу к сети, нажмите **ОК**, чтобы выбрать режим приготовления **йогурта 1** (экспресс-режим) или **2** (стандартный режим). Отрегулируйте время приготовления, нажав кнопку **- +**. Подтвердите выбор, нажав **ОК**.
- 5 **Оставьте** охлаждаться, а затем поместите стаканчики в холодильник.

Резервуар для воды должен быть заполнен только при использовании программы P1.

Если вы не хотите заполнить максимальное количество стаканчиков, вы должны заполнить неиспользуемые отсеки пустыми стаканчиками или крышками от стаканчиков.



КЛУБНИЧНЫЙ МАСКАРПОНЕ С ЙОГУРТОМ, ПРИПРАВЛЕННЫМ БАЗИЛИКОМ

Ингредиенты

Для 6 стаканчиков

500 мл цельного молока

120 г обычного йогурта без
добавок (1 стаканчик)

125 г сыра маскарпоне

150 г некрупной клубники

1 стебелек свежего базилика

3 столовые ложки сахара

Подготовка

15 минут

Приготовление

Экспресс-режим: 4 ч
Стандартный режим: 8 ч



Сбор

- 1 **Помойте**, очистите и разрежьте ягоды клубники на две половинки. Потушите их на медленном огне в кастрюле, куда также добавьте сахар и 1 столовую ложку воды. Тушите клубнику до тех пор, пока она не станет нежной и не покроется сахаром. Дайте ягодам остыть, а затем поместите их на дно горшочков.
- 2 **Перемешивайте** сыр маскарпоне с мелко нарезанными листочками базилика при помощи блендера до тех пор, пока у Вас не получится пюре зеленого цвета. Добавьте к этой смеси молоко и йогурт и перемешивайте ее до получения однородной массы. Аккуратно разлейте полученную смесь в стаканчики поверх клубники.
- 3 **Подключите** йогуртницу к сети, нажмите **ОК**, чтобы выбрать режим приготовления **йогурта 1** (экспресс-режим) или **2** (стандартный режим). Отрегулируйте время приготовления, нажав кнопку **- +**. Подтвердите выбор, нажав **ОК**.
- 4 **Оставьте** охлаждаться, а затем поместите стаканчики в холодильник. Перед подачей на стол украсьте йогурт оставшейся свежей клубникой.

Резервуар для воды должен быть заполнен только при использовании программы P1.

ЙОГУРТ С ДВОЙНЫМ ШОКОЛАДОМ

Ингредиенты

Для 6 стаканчиков

400 мл цельного молока

120 г обычного йогурта без добавок (1 стаканчик)

3 столовые ложки сыра маскарпоне

120 г темного кондитерского шоколада

80 г белого кондитерского шоколада

2 столовые ложки сахара

Подготовка

15 минут

Приготовление

Экспресс-режим: 4 ч

Стандартный режим: 8 ч

Рецепт

- 1 **Расплавьте** темный шоколад в кастрюле, а затем смешайте его с сахаром. Снимите кастрюлю с огня и выложите смесь тонким слоем на дно горшочков.
- 2 **Вилкой** перемешайте молоко с йогуртом до получения однородной массы.
- 3 **Расплавьте** белый шоколад в кастрюле. Снимите кастрюлю с плиты и смешайте расплавленный белый шоколад с 3 столовыми ложками сыра маскарпоне.
- 4 **Подключите** йогуртницу к сети, нажмите **ОК**, чтобы выбрать режим приготовления **йогурта 1** (экспресс-режим) или **2** (стандартный режим). Отрегулируйте время приготовления, нажав кнопку **- +**. Подтвердите выбор, нажав **ОК**.
- 5 **Оставьте** охлаждаться, а затем поместите стаканчики в холодильник.

Резервуар для воды должен быть заполнен только при использовании программы P1.

Если вы не хотите заполнить максимальное количество стаканчиков, вы должны заполнить неиспользуемые отсеки пустыми стаканчиками или крышками от стаканчиков.



Полезные советы

Поскольку белый шоколад жирный, на поверхности йогурта может появляться пленка. Для того, чтобы украсить Ваш йогурт, посыпьте его белой и темной шоколадной крошкой, которую вы можете настрогать на терке. Йогурт с двойным шоколадом лучше всего подавать, когда его температура равняется комнатной.



Полезные советы

Для того, чтобы Ваш завтрак был более ярким, порежьте 12 плодов инжира на тоненькие ломтики, удалите косточки из 12 фиников и порежьте их на мелкие кусочки. Перед подачей на стол, посыпьте творожную пасту 1 столовой ложкой мюсли и измельченными имбирем и финиками. Для получения более плотного творога Вы можете увеличить продолжительность процесса сцеживания по крайней мере в два раза.

ДОМАШНИЙ ТВОРОГ

Ингредиенты

Для 6 стаканчиков

Йогурт из коровьего

750 мл цельного молока

100 г творога

1 столовая ложка
сока лимона,
необработанного
воском

Подготовка

15 минут

Приготовление

16 часов

Время отстаивания:

15 минут

Рецепт

- 1 **Смешайте** молоко, свежую творожную пасту и лимонный сок до получения однородной массы. Получившуюся смесь положите в устройства для сцеживания, предусмотренные в стаканчиках.
- 2 **Включите** йогуртницу в сеть, выберите режим приготовления творога **ОК**, а затем нажмите **кнопку 3**. Установите время приготовления при помощи кнопок **- +**. Подтвердите Ваш выбор нажатием кнопки **ОК**.
- 3 **Время** приготовления: от 12 до 16 часов.
- 4 **После** завершения процесса приготовления поверните устройства для стекания в стаканчиках на четверть оборота для того, чтобы запустить процесс стекания. После 15 минут стекания отделите сыворотку.
- 5 **Верните** устройства для стекания в прежнее положение, а затем охладите творог по крайней мере 4 часа.

Не наполняйте резервуар водой.

Если вы не хотите заполнить максимальное количество стаканчиков, вы должны заполнить неиспользуемые отсеки пустыми стаканчиками или крышками от стаканчиков.



ТВОРОЖНЫЙ ДЕСЕРТ PETIT-DELICE

Ингредиенты

Для 6 стаканчиков

750 мл цельного молока

100 г творога

1 столовая ложка сока лимона необработанного воском

60 мл взбитых сливок

Подготовка

10 минут

Приготовление

12-16 часов

Время отставания:

12 часов

Сбор

- 1 **Смешайте** молоко, свежую творожную пасту и лимонный сок до получения однородной массы. Получившуюся смесь разлейте в устройства для стекания, предусмотренные в стаканчиках.
- 2 **Включите** йогуртницу в сеть, выберите режим приготовления творога **OK**, а затем нажмите **кнопку 3**. Установите время приготовления при помощи **кнопок +**. Подтвердите Ваш выбор нажатием кнопки **OK**.
- 3 **Время** приготовления: от 12 до 16 часов.
- 4 **После** завершения процесса приготовления поверните устройства для стекания в стаканчиках на четверть оборота для того, чтобы запустить процесс стекания. Оставьте заготовки стекать в холодильнике в течение 12 часов. Не забывайте регулярно отделять сыворотку для того, чтобы ускорить процесс стекания.
- 5 **Получившийся** творог положите в плошку и смешайте со взбитыми сливками.
- 6 **Разложите** получившуюся смесь по заблаговременно вымытым стаканчикам, а затем поставьте их в холодильник. Если Вам нужна более плотная консистенция, то увеличьте Время отставания.

Полезные советы

Если Вы готовите завтрак для своих детей, то смешайте десерт petit delice с горстью медовых хлопьев и кусочками груши и яблока, нарезанных кубиками! После того, как десерт petit delice готов, Вы также можете добавить в него джем.

Не наполняйте резервуар водой.

Если вы не хотите заполнить максимальное количество стаканчиков, вы должны заполнить неиспользуемые отсеки пустыми стаканчиками или крышками от стаканчиков.



ТВОРОЖНАЯ ПАСТА CHIVE

Ингредиенты

Для 6 стаканчиков

750 мл цельного молока

100 г свежего творога

1 столовая ложка

лимонного сока

½ пучка порезанного

зеленого лука соль, перец

Подготовка

12 минут

Приготовление

12-16 часов

Время отставания:

15 минут

Сбор

- 1 **Подготовьте** творог как показано на рис. 46
- 2 **Порубите** лук. Смешайте его с творогом и приправьте солью и перцем. Попробуйте и добавьте приправы, если это необходимо. Поместите творог в большую миску и равномерно распределите его в заблаговременно вымытых стаканчиках.

Не наполняйте резервуар водой.



Полезные советы

Крем-сыр crema de queso можно готовить с использованием и других сыров, например, камамбера и горгонзолы!

КРЕМ-СЫР CREMA DE QUESO

Ингредиенты

Для 6 стаканчиков

350 мл цельного молока

100 г свежего творога

1 столовая ложка
сока лимона,
необработанного
воском

50 г сыра бри

Подготовка

10 минут

Приготовление

12-16 часов

Время отстаивания:

12 часов

Рецепт



- 1 **Расплавьте** сыр бри, а затем смешайте его с молоком, лимоном и творогом до получения однородной массы. Получившуюся смесь разлейте в устройства для стекания, предусмотренные в стаканчиках.
- 2 **Включите** йогуртницу в сеть, выберите режим приготовления творога **ОК**, а затем нажмите **кнопку 3**. Установите время приготовления при помощи кнопок **- +**. Подтвердите Ваш выбор нажатием кнопки **ОК**.
- 3 **Время** приготовления: от 12 до 16 часов.
- 4 **После** завершения процесса приготовления поверните устройства для стекания в стаканчиках на четверть оборота для того, чтобы запустить процесс стекания.
- 5 **После** этого поместите смесь в холодильник.

Не наполняйте резервуар водой.

Если вы не хотите заполнить максимальное количество стаканчиков, вы должны заполнить неиспользуемые отсеки пустыми стаканчиками или крышками от стаканчиков.



ФРАНЦУЗСКИЙ ШОКОЛАДНЫЙ ДЕСЕРТ

Ингредиенты

Для 6 стаканчиков

250 мл цельного молока

80 г кондитерского
шоколада с 66%
содержанием какао

250 мл взбитых сливок

1 целое яйцо

1 яичный желток

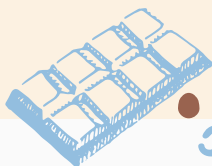
70 г сахара

Подготовка

15 минут

Приготовление

45 минут



Сбор

- 1 **Разломите** шоколад на маленькие кусочки и поместите его в емкость. Нагрейте в кастрюле 200 мл сливок и затем залейте ими шоколад. Дайте смеси остыть в течение 2 минут, а затем перемешайте ее при помощи лопаточки.
- 2 В **другой** емкости смешайте яйца с яичным желтком и сахаром до тех пор, пока сахар полностью не растворится. Небольшими порциями добавляйте в эту смесь расплавленный шоколад. После этого подмешайте в нее молоко и оставшиеся сливки. Разлейте получившуюся смесь по стаканчикам.
- 3 **Залейте** воду на дно йогуртницы до максимальной отметки.
- 4 **Включите** йогуртницу в сеть, выберите режим приготовления **десерта 4**, а затем нажмите кнопку **OK**. Установите время приготовления от 25 до 40 минут при помощи кнопок **+**. Подтвердите Ваш выбор нажатием кнопки **OK**.
- 5 **Оставьте** охлаждаться и замораживаться.

Резервуар для воды должен быть заполнен.

Если вы не хотите заполнить максимальное количество стаканчиков, вы должны заполнить неиспользуемые отсеки пустыми стаканчиками или крышками от стаканчиков.



КРЕМ-БРЮЛЕ



Ингредиенты

Для 6 стаканчиков

1 стручок ванили

70 г сахара

1 целое яйцо

2 яичных желтка

500 мл взбитых сливок

Коричневый сахар для
карамелизации

Подготовка

20 минут

Приготовление

35 минут

Сбор

- 1 **При помощи** лопаточки смешайте яйца, яичные желтки, сахар и ваниль. Затем добавьте взбитые сливки. После этого разлейте получившуюся смесь по стаканчикам.
- 2 **Залейте** воду на дно йогуртницы до максимальной отметки. Включите йогуртницу в сеть, выберите режим приготовления **десерта 4**, а затем нажмите кнопку **OK**. Установите время приготовления от 35 при помощи кнопок **+**. Подтвердите Ваш выбор нажатием кнопки **OK**.
- 3 **Дайте** десерту остыть. Перед подачей на стол посыпьте крем-брюле коричневым сахаром и и карамелизируйте его с помощью ручной горелки или в духовке под грилем.

Резервуар для воды должен быть заполнен.

RU



МИНДАЛЬНЫЙ ДЕСЕРТ

Ингредиенты

Для 6 стаканчиков

100 мл молока

60 г сахара

1 целое яйцо

350 мл взбитых сливок

2 яичных желтка

Цельный миндаль

5 одинаковых столовых
ложек миндального порошка (без горки)

Подготовка

10 минут

Приготовление

25 минут

Сбор

- 1 **Смешайте** целые яйца, желтки и миндальный порошок, затем добавьте сахар. После этого добавьте молоко и сливки, а затем перемешайте все еще раз.
- 2 **Разлейте** получившуюся смесь по стаканчикам. После этого разрежьте цельный миндаль вдоль на две половинки и разложите его по стаканчикам.
- 3 **Залейте** воду на дно йогуртницы до максимальной отметки.
- 4 **Включите** йогуртницу в сеть, выберите режим приготовления **десерта 4**, а затем нажмите кнопку **OK**. Установите время приготовления от 25 до 30 минут при помощи кнопок **+**. Подтвердите Ваш выбор нажатием кнопки **OK**.
- 5 **Оставьте** охлаждаться и замораживаться.

Резервуар для воды должен быть заполнен.

Если вы не хотите заполнить максимальное количество стаканчиков, вы должны заполнить неиспользуемые отсеки пустыми стаканчиками или крышками от стаканчиков.



ЗАВАРНОЙ КРЕМ NATILLA: НАТУРАЛЬНЫЙ, ВАНИЛЬНЫЙ ИЛИ С КОРИЦЕЙ

Ингредиенты

Для 6 стаканчиков

2 целых яйца

1 яичный желток

100 г сахара

500 мл взбитых сливок

Подготовка

15 минут

Приготовление

25 минут

Сбор

- 1 **Смешайте** яйца, яичные желтки и сахар. Добавьте сливки и продолжайте помешивать до получения однородной массы. Разлейте получившуюся смесь в стаканчики.
- 2 **Залейте** воду на дно йогуртницы до максимальной отметки. Включите йогуртницу в сеть, выберите режим приготовления **десерта 4**, а затем нажмите кнопку **OK**. Установите время приготовления от 25 до 35 минут при помощи кнопок **+**. Подтвердите Ваш выбор нажатием кнопки **OK**.
- 3 **Оставьте** охлаждаться и замораживаться.

Резервуар для воды должен быть заполнен.

ДЕСЕРТ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ С ИЗЮМОМ

Ингредиенты

Для 6 стаканчиков

70 г золотистого изюма

50 мл коричневого рома

0,5 л молока

60 г сахара

1 стручок ванили

70 г мелкой или средней манной

2 целых яйца

Жидкая карамель

Подготовка

15 минут

Приготовление

15 минут

Рецепт

- 1 **Вымочите** изюм в роме. Нагрейте в кастрюле на медленном огне молоко, сахар, ванильный стручок, очищенный и расщепленный вдоль. Добавьте манную крупу и в течение 10 минут непрерывно мешайте до тех пор, пока масса не загустеет.
- 2 **Оставьте** смесь охлаждаться и добавьте в нее слегка взбитые яйца и изюм, предварительно удалив из него излишки рома. Слегка побрызгайте жидкой карамелью в каждую баночку, а затем разлейте в них полученную манную смесь до уровня 2 см от края.
- 3 **Залейте** воду на дно йогуртницы до максимальной отметки. Включите йогуртницу в сеть, выберите режим приготовления **десерта 4**, а затем нажмите кнопку **OK**. Установите время приготовления на 15 минут при помощи кнопок **- +**. Подтвердите Ваш выбор нажатием кнопки **OK**.

Резервуар для воды должен быть заполнен.

Если вы не хотите заполнить максимальное количество стаканчиков, вы должны заполнить неиспользуемые отсеки пустыми стаканчиками или крышками от стаканчиков.



Полезные советы

Вы можете наслаждаться этим десертом как в холодном, так и в горячем виде! Вместо ванили Вы также можете добавить корицу.

RU



Полезные советы

Добавьте несколько вишен в сливки перед приготовлением, а затем, когда лакомство готово, посыпьте полученный десерт перед подачей на стол крошками миндального печенья. Эти изысканные ингредиенты еще больше подсластят этот насыщенный шоколадный десерт... Вы также можете уменьшить количество какао в два раза и добавить 1 или 2 столовые ложки растворимого кофе, который Вы можете растворить в подогретых сливках.

ШОКОЛАДНЫЙ КРЕМ «ПО БАБУШКИНОМУ РЕЦЕПТУ»

Ингредиенты

Для 6 стаканчиков

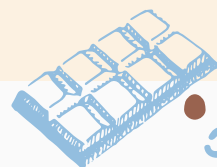
120 г кондитерского шоколада с 52% содержанием какао
30 г сливочного масла
350 мл взбитых сливок
2 яичных желтка
30 г сахарной глазури
20 г горького какао-порошка

Подготовка

15 минут

Приготовление

35 минут



Рецепт

- 1 **Порежьте** масло на маленькие кусочки и дайте ему растаять при комнатной температуре. Затем размельчите шоколад и положите его в емкость.
- 2 **Разогрейте** половину сливок. Вылейте их поверх шоколада, а затем добавьте масло. Подождите 2 минуты, а затем перемешайте эту смесь лопаточкой.
- 3 **В другой** емкости смешайте яичные желтки, сахар и какао. Затем смешайте эту смесь с шоколадной заготовкой, яичными желтками и оставшимися взбитыми сливками. Разлейте полученную смесь по стаканчикам.
- 4 **Залейте** воду на дно йогуртницы до максимальной отметки. Включите йогуртницу в сеть, выберите режим приготовления **десерта 4**, а затем нажмите кнопку **OK**. Установите время приготовления на 30 минут при помощи кнопок **- +**. Подтвердите Ваш выбор нажатием кнопки **OK**.
- 5 **Оставьте** охлаждаться и замораживаться.

Резервуар для воды должен быть заполнен.

Если вы не хотите заполнить максимальное количество стаканчиков, вы должны заполнить неиспользуемые отсеки пустыми стаканчиками или крышками от стаканчиков.

ДЕСЕРТ «БЛОНДИ»



Ингредиенты

Для 6 стаканчиков

80 г сливочного масла

65 г белого шоколада

80 г муки

80 г сахара

1 яичный желток

2 яичных белка

30 г замороженной малины (кусочками)

Подготовка

15 минут

Приготовление

35 минут

Рецепт

- 1 **Растопите** белый шоколад и масло на водяной бане.
- 2 **Добавьте** яичный желток и муку. Хорошо перемешайте.
- 3 **В миске** взбейте белки до жестких пиков с сахаром, чтобы сделать меренгу.
- 4 Аккуратно **добавьте** меренгу в ранее приготовленную смесь, используя лопатку. Добавьте малину в смесь.
- 5 **Налейте** тесто примерно на $\frac{3}{4}$ в предварительно смазанный маслом стакан.
- 6 **Включите** йогуртницу в сеть, выберите режим **воздушных десертов 5** и нажмите **ОК**. Установите время приготовления на 35 минут, нажав кнопку **+**. Подтвердите выбор, нажав **ОК**.
- 7 **Дайте** остыть.

Резервуар для воды должен быть заполнен.

Если вы не хотите заполнить максимальное количество стаканчиков, вы должны заполнить неиспользуемые отсеки пустыми стаканчиками или крышками от стаканчиков.





МОРКОВНЫЙ ПИРОГ



Ингредиенты

Для 6 стаканчиков

3 яйца
40 г коричневого сахара
Необработанная цедра 1 апельсина
60 мл подсолнечного масла
160 г моркови (очистить и нарезать кусочками)
130 г муки
5 г разрыхлителя теста
40 г светлого изюма
1 ч. л. молотой корицы

Подготовка

10 минут

Приготовление

30-33 минут

Рецепт

- 1 **Поместите** морковь, яйца, апельсиновую цедру, сахар и подсолнечное масло в чашу блендера. Хорошо перемешайте до жидкой консистенции, похожей на смузи.
- 2 **Добавьте** муку, разрыхлитель и корицу. Хорошо перемешайте.
- 3 **Добавьте** изюм и перемешайте.
- 4 **Налейте** смесь в стаканчики, предварительно слегка смазав их маслом.
- 5 **Включите** йогуртницу в сеть, выберите режим **воздушных десертов 5** и нажмите **ОК**. Установите время приготовления на 30–33 минуты, нажав кнопку **- +**. Подтвердите выбор, нажав **ОК**.
- 6 **Дайте** остыть.

Примечание. Если у вас нет блендера, натрите морковь, затем смешайте ее с другими ингредиентами.

Резервуар для воды должен быть заполнен.

Если вы не хотите заполнить максимальное количество стаканчиков, вы должны заполнить неиспользуемые отсеки пустыми стаканчиками или крышками от стаканчиков.

ЧИЗКЕЙК

Ингредиенты

Для 6 стаканчиков

50 г сахара
50 г муки
2 яичных белка
2 яичных желтка
330 г творожного сыра
ч. л. пюре из малины

Подготовка

10 минут

Приготовление

30 минут

Рецепт

- 1 Поместите сыр и яичные желтки в **емкость**. Хорошо перемешайте. Затем добавьте муку и перемешайте.
- 2 В **другой емкости** взбейте белки до жестких пиков с сахаром, чтобы сделать меренгу.
- 3 Аккуратно **добавьте** меренгу в ранее приготовленную смесь, используя лопатку.
- 4 **Налейте** тесто примерно на $\frac{3}{4}$ в предварительно смазанные маслом стаканчики.
- 5 **Включите** йогуртницу в сеть, выберите режим **воздушных десертов 5** и нажмите **ОК**. Установите время приготовления на 30 минут, нажав кнопку **- +**. Подтвердите выбор, нажав **ОК**.
- 6 Дайте остыть.
- 7 **Подавайте** с малиновым пюре.

Резервуар для воды должен быть заполнен.

Если вы не хотите заполнить максимальное количество стаканчиков, вы должны заполнить неиспользуемые отсеки пустыми стаканчиками или крышками от стаканчиков.





ЛИМОННЫЙ ВОЗДУШНЫЙ ПИРОГ

Ингредиенты

Для 6 стаканчиков

130 г муки

1 ст. л. разрыхлителя теста

1 яйцо

80 г сахара

4 ст. л. подсолнечного масла

2 ст. л. лимонного сока

3 ст. л. молока

Цедра 1 лимона

Подготовка

8 минут

Приготовление

35 минут

Рецепт



- 1 Смешайте муку и разрыхлитель.
- 2 В миске смешайте яйцо, сахар, растительное масло, цедру, лимонный сок и молоко.
- 3 Соедините два предыдущие смеси до получения однородного теста.
- 4 Налейте тесто в стаканчики, предварительно слегка смазав их маслом.
- 5 Включите йогуртницу в сеть, выберите режим **воздушных десертов 5** и нажмите **ОК**. Установите время приготовления на 35 минут, нажав кнопку **+**. Подтвердите выбор, нажав **ОК**.
- 6 Дайте остыть.

Резервуар для воды должен быть заполнен.

Если вы не хотите заполнить максимальное количество стаканчиков, вы должны заполнить неиспользуемые отсеки пустыми стаканчиками или крышками от стаканчиков.

ШОКОЛАДНЫЙ ПИРОГ

Ингредиенты

Для 6 стаканчиков

160 г темного шоколада минимум
55% какао

60 г мягкого сливочного масла

3 яичных желтка

4 яичных белка

75 г сахара

50 г муки

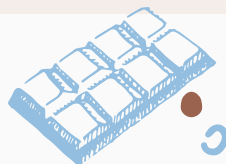
Подготовка

12 минут

Приготовление

45 минут

Рецепт



- 1 **Растопите** шоколад на водяной бане.
- 2 В **миску** положите сливочное масло и смешайте с шоколадом. Добавьте яичные желтки, пока тесто не станет однородным.
- 3 **Взбейте** белки до жестких пиков с сахаром, чтобы сделать меренгу.
- 4 Аккуратно **добавьте** меренгу в ранее приготовленную смесь, используя лопатку.
- 5 **Налейте** тесто примерно на $\frac{3}{4}$ в предварительно смазанные маслом стаканчики.
- 6 **Включите** йогуртницу в сеть, выберите режим **воздушных десертов 5** и нажмите **ОК**. Установите время приготовления на 45 минут, нажав кнопку **+**. Подтвердите выбор, нажав **ОК**.
- 7 **Дайте** остыть.

Резервуар для воды должен быть заполнен.

Если вы не хотите заполнить максимальное количество стаканчиков, вы должны заполнить неиспользуемые отсеки пустыми стаканчиками или крышками от стаканчиков.





МРАМОРНЫЙ ПИРОГ

Ингредиенты

Для 6 стаканчиков

80 г муки

1,5 ч. л. разрыхлителя теста

70 мл сливок

1 яйцо

70 г сахара

1 ч. л. какао

Подготовка

15 минут

Приготовление

30 минут



Рецепт

- 1 Смешайте муку и разрыхлитель.
- 2 В миске взбейте яйцо с сахаром.
- 3 В другой емкости взбейте сливки, пока они не станут твердыми.
- 4 Добавьте сливки в смесь яйца и сахара и перемешайте. Затем добавьте муку и разрыхлитель до получения однородного теста.
- 5 Переложите 1/3 теста в маленькую емкость и смешайте с порошком какао.
- 6 Добавьте смесь какао в тесто и немного перемешайте, чтобы сделать мраморное тесто (не перемешивайте слишком долго, чтобы тесто не было однородным).
- 7 Налейте тесто в стаканчики, предварительно слегка смазав их сливочным маслом.
- 8 Включите йогуртницу в сеть, выберите режим **воздушных десертов 5** и нажмите **ОК**. Установите время приготовления на 30 минут, нажав кнопку **+**. Подтвердите выбор, нажав **ОК**.
- 9 Дайте остыть.

Резервуар для воды должен быть заполнен.

Если вы не хотите заполнить максимальное количество стаканчиков, вы должны заполнить неиспользуемые отсеки пустыми стаканчиками или крышками от стаканчиков.

ЗМІСТ...

Multi Delices Express надзвичайне задоволення..... 59 › 60



Рецепти Йогурт

- Натуральний Йогурт..... 61
- Йогурт з Джемом..... 62
- Лимонний йогурт..... 63
- Полуничний маскарпоне з йогуртом, приправлений базиліком..... 64
- Йогурт з подвійним шоколадом..... 65



Рецепти Домашній сир

- Домашній сир 66
- Десерт з домашнього сиру «Петі-Деліс»..... 67
- Домашній сир Chive..... 68
- Вершковий сир 69



Рецепти Десерт

- Шоколадний крем в стаканчиках 70
- Крем-брюле..... 70
- Мигдалевий крем 71
- Заварний крем Natilla: натуральний, ванільний або з корицею..... 71
- Манна крупа з родзинками 72
- Шоколадний крем «за бабусиним рецептом»... 72



Рецепти Пухких десертів

- Мармуровий пиріг 73
- Блонді 74
- Морквяний пиріг..... 75
- Сирний пиріг 76
- Лимонний пухкий пиріг.. 77
- Шоколадний пиріг 78

Молоко + бактерії

Щоб приготувати йогурт, необхідне молоко (коров'яче, овече або козяче) і два види молочнокислих бактерій: термофільний стрептокок і болгарська паличка.

Під впливом бактерій молочний цукор (лактоза) перетворюється на молочну кислоту. Кислота спричиняє бродіння молока, перетворюючи його на йогурт, який легше засвоюється організмом. Потім йогурт охолоджують до температури 4 °C, щоб зупинити бродіння.

За вивчення цих молочнокислих бактерій російський науковець Ілля Мечников, який працював в інституті Пастера, отримав у 1908 році Нобелівську премію.



Йогурт - уся користь молока в маленькій скляночці

В одній скляночці йогурту вагою 140 г, приготовленого з цільного козячого молока в йогуртниці Multi Délices Express, міститься велика кількість корисних речовин.

❧ РЕЧОВИНИ, НЕОБХІДНІ ДЛЯ НОРМАЛЬНОЇ ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ ОРГАНІЗМУ:

Вітаміни групи B

18% рекомендованої денної норми вітаміну B12

12% рекомендованої денної норми вітаміну B2

❧ РЕЧОВИНИ, КОРИСНІ ДЛЯ КІСТОК І ЗУБІВ:

154 мг кальцію

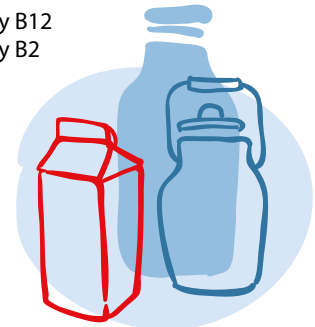
19% рекомендованої денної норми

114 мг фосфору

12% рекомендованої денної норми

❧ РЕЧОВИНИ, КОРИСНІ ДЛЯ М'ЯЗІВ:

4,3 г білка



Чи знаєте ви, що...

- ❶ Молочные продукты, а значит и йогурт, являются первоочередным источником кальция в нашем питании. Этот минерал необходим для образования и поддержания костной массы и зубов на протяжении всей жизни. Йогурт также содержит фосфор, который действует в синергии с кальцием.
- ❷ Усвоение кальция требует достаточного поступления витамина D. Этот витамин содержится в некоторых обогащенных видах молока, в жирной рыбе и в яйцах, но главным образом синтезируется в нашем организме во время пребывания на солнце.
- ❸ Белки животного происхождения, в том числе и молочные, являются наиболее полезными, поскольку содержат все основные аминокислоты, которые наш организм не может производить самостоятельно.
Йогурт прекрасно подходит для людей, испытывающих сложности с перевариванием лактозы. И в самом деле, лактоза оказывается уже частично переваренной полезными бактериями йогурта.
- ❹ Йогурт содержит полезные бактерии, также именуемые пробиотиками, которые, оказывая воздействие на кишечную флору, благоприятно влияют на пищеварение. В пищеварительном тракте человека содержится от 500 до 1 000 видов бактерий, необходимых для нормального пищеварения.

чому слід готувати йогурти та інші молочні десерти вдома



Вкусные и здоровые ингредиенты!

Коли ви готуєте йогурт вдома, ви можете використовувати якісні та корисні інгредієнти, необхідні для збалансованого харчування. Ваша їжа буде смачною та корисною!

Задоволення від процесу приготування

Готуючи йогурт вдома, ви отримаєте задоволення від того, що готуєте його власноруч. Можна запросити дітей і родичів взяти участь у приготуванні, пояснити їм всі тонкощі й хитрощі та разом весело та з користю провести час. Перетворіть приготування їжі на захопливу гру.

Можливості для кулінарної творчості

Використовуйте різні смаки та консистенції, експериментуйте з новими рецептами: можна приготувати звичайний йогурт або шоколадний крем, флан чи сир. Готуйте те, що вам подобається, або вигадуйте власні страви та вносьте зміни в рецепти відповідно до власного смаку.

Безліч смаків і задоволення

Йогурт звичайний і йогурт ванільний, йогурт із фруктами, з варенням і ягодами, з фруктовим пюре або навіть із травами... Щоразу — новий смак!

Турбота про навколишнє середовище

Готуючи йогурт вдома, ви допомагаєте скоротити виробництво непотрібної упаковки. А багаторазові скляночки для йогурту можна використовувати майже вічно.

І нарешті — заощадження!

Використовуючи власну йогуртницю, ви зможете заощадити, оскільки собівартість домашнього йогурту набагато менша за собівартість йогурту, придбаного в магазині.



НАТУРАЛЬНИЙ ЙОГУРТ

Інгредієнти

Для 6 стаканчиків

Йогурт з коров'ячого
молока

750 мл незбираного молока

120 г звичайного йогурту без
домішок (1 склянка)

Підготовка

2 хвилини

Приготування

Експрес-режим: 4 год

Стандартний режим: 8 год

Рецепт

- 1 **Змішайте** йогурт та молоко вінчиком до однорідної маси та розлийте по склянках.
- 2 **Підключіть** йогуртницю до мережі, натисніть **ОК**, щоб вибрати режим приготування **йогурту 1** (експрес-режим) або **2** (стандартний режим). Налаштуйте час приготування, натиснувши кнопку **- +**. Підтвердьте вибір, натиснувши **ОК**.
- 3 **Дайте** йогурту охолонути, а потім помістіть у холодильник.

Корисні поради

Якщо час приготування йогурту складає 8 годин, ви без проблем можете збільшити час приготування до 12 годин. Ви отримаєте трохи густіший йогурт... а в цей час Ви можете відпочити! Ви також можете додати полуничного сиропу до кожної склянки перед тим, як Ви будете розливати суміш. Ви також можете додати або відмінити цукор за вашим смаком.

Резервуар для води має бути заповнений тільки під час використання програми P1.

Якщо ви не хочете готувати максимальну кількість банок, необхідно закрити невикористовувані місця порожніми банками або їхніми кришками.

ЙОГУРТ З ДЖЕМОМ

Інгредієнти

Для 6 стаканчиків

600 мл незбираного молока

120 г звичайного йогурту без домішок (1 склянка)

6 столових ложок джему за Вашим смаком

Підготовка

5 хвилин

Приготування

Експрес-режим: 4 год
Стандартний режим: 8 год



Рецепт

- 1 **Додайте** 1 столову ложку джему на дно кожної склянки.
- 2 **Змішайте** йогурт та молоко вінчиком до однорідності та обережно розлийте по склянках.
- 3 **Підключіть** йогуртницю до мережі, натисніть **ОК**, щоб вибрати режим приготування **йогурту 1** (експрес-режим) або **2** (стандартний режим). Налаштуйте час приготування, натиснувши кнопку **- +**. Підтвердьте вибір, натиснувши **ОК**.
- 4 **Дайте** йогурту охолонути, а потім помістіть у холодильник.

Резервуар для води має бути заповнений тільки під час використання програми P1.

Якщо ви не хочете готувати максимальну кількість банок, необхідно закрити невикористовувані місця порожніми банками або їхніми кришками.



Корисні поради

Звісно, вибір варіантів необмежений, кожен з них більш вишуканий, ніж інші... джем з пелюстків троянд, з інжиру, полуниці, апельсиновий мармелад та ін. Для отримання більш однорідного та м'якого йогурту Ви можете додати збиті вершки замість тієї ж кількості молока. Також є можливість змішати джем з молочною сумішшю до запуску програми. Ви можете робити йогурт з коров'ячого або соєвого молока.



Корисні поради

Обережно: Лимонний сік призводить до згортання молока. Саме цим обумовлюється необхідність довгого відстоювання суміші. Поради для улюбленців цедри: зберіть декілька стрічок цедри та приготуйте їх з цукром та 1 столовою ложкою води, щоб вони закристалізувалися, та прикрасьте ними йогурт. Отримуйте задоволення, готуючи один рецепт з імбиром, ваніллю або Вашими улюбленими інгредієнтами!

ЛИМОННИЙ ЙОГУРТ

Інгредієнти

Для 6 стаканчиків

750 мл незбираного молока

120 г лимонного або звичайного йогурту (1 склянка)

Цедра з 2 лимонів, необроблених воском

1 столова ложка цукру

1 чайна ложка лимонного ароматизатору

Підготовка

15 хвилин

Приготування

Експрес-режим: 4 год

Стандартний режим: 8 год

Рецепт

- 1 **Візьміть** каструлю, нагрійте лимонну цедру в 200 мл молока на слабкому вогні, а потім додайте цукор. Грійте, доки молоко не набуде жовтого кольору.
- 2 **Дайте** суміші охолонути та додайте її до решти молока, включаючи цедру. Розлийте та охолоджуйте якнайменше 2 години.
- 3 **Процідіть** молоко, змішайте з йогуртом та лимонним ароматизатором до однорідності, а потім розлийте обережно в склянки.
- 4 **Підключіть** йогуртницю до мережі, натисніть **ОК**, щоб вибрати режим приготування **йогурту 1** (експрес-режим) або **2** (стандартний режим). Налаштуйте час приготування, натиснувши кнопку **- +**. Підтвердьте вибір, натиснувши **ОК**.
- 5 **Дайте** йогурту охолонути, а потім помістіть у холодильник.

Резервуар для води має бути заповнений тільки під час використання програми P1.

Якщо ви не хочете готувати максимальну кількість банок, необхідно закрити невикористовувані місця порожніми банками або їхніми кришками.

ПОЛУНИЧНИЙ МАСКАРПОНЕ З ЙОГУРТОМ, ПРИПРАВЛЕНИЙ БАЗИЛІКОМ

Інгредієнти

Для 6 стаканчиків

500 мл незбираного молока

120 г звичайного йогурту
(1 склянка)

125 г сиру маскарпоне

150 г невеликих полуничок

1 маленька гілочка свіжого базиліку

3 столові ложки цукру

Підготовка

15 хвилин

Приготування

Експрес-режим: 4 год

Стандартний режим: 8 год



Рецепт

- 1 **Помийте**, очистіть та розріжте навпіл полуницю. Протушуйте її в каструлі на слабкому вогні з цукром та 1 столовою ложкою води, доки вона не стане м'якою, а потім посипте цукром. Дайте охолонути, а потім розкладіть полуницю на дно склянок.
- 2 **Змішайте** маскарпоне та мілко нарізані листочки базиліку в блендері до отримання зеленої суміші. Додайте молоко та йогурт, змішайте виделкою до однорідної маси. Обережно залийте полуницю сумішшю.
- 3 **Підключіть** йогуртницю до мережі, натисніть **ОК**, щоб вибрати режим приготування **йогурту 1** (експрес-режим) або **2** (стандартний режим). Налаштуйте час приготування, натиснувши кнопку **- +**. Підтвердьте вибір, натиснувши **ОК**.
- 4 **Дайте** йогурту охолонути, а потім помістіть у холодильник. Перед подачею на стіл прикрасьте йогурт рештою свіжої полуниці.

Резервуар для води має бути заповнений тільки під час використання програми P1.

Якщо ви не хочете готувати максимальну кількість банок, необхідно закрити невикористовувані місця порожніми банками або їхніми кришками.



Корисні поради

Ви можете також змішати в каструлі полуничний сік та суміш сиру маскарпоне та базиліка. Необхідно, щоб суміш була солодка, тому що фруктові кислоти призводять до згортання молока.



ЙОГУРТ З ПОДВІЙНИМ ШОКОЛАДОМ

Інгредієнти

Для 6 стаканчиків

400 мл незбираного молока

120 г звичайного йогурту
(1 склянка)

4 столові ложки сиру
маскарпоне

120 г готового чорного
шоколаду

80 г готового білого шоколаду

2 столові ложки цукру

Підготовка

15 хвилин

Приготування

Експрес-режим: 4 год

Стандартний режим: 8 год

Рецепт

- 1 **Розтопіть** чорний шоколад в каструлі та додайте цукор. Зніміть з вогню, додайте 5 столових ложок маскарпоне та розложіть на дно склянок.
- 2 **Змішайте** молоко з йогуртом виделкою до однорідності.
- 3 **Розтопіть** чорний шоколад в каструлі. Зніміть з вогню, додайте 3 столових ложок маскарпоне.
- 4 **Додайте** до суміші, що вийшла суміш молока з йогуртом, а потім розлийте обережно по склянках.
- 5 **Підключіть** йогуртницю до мережі, натисніть **ОК**, щоб вибрати режим приготування **йогурту 1** (експрес-режим) або **2** (стандартний режим). Налаштуйте час приготування, натиснувши кнопку **- +**. Підтвердьте вибір, натиснувши **ОК**.
- 6 **Дайте** йогурту охолонути, а потім помістіть у холодильник.

Резервуар для води має бути заповнений тільки під час використання програми P1.

Якщо ви не хочете готувати максимальну кількість банок, необхідно закрити невикористовувані місця порожніми банками або їхніми кришками.

Корисні поради

Оскільки білий шоколад достатньо жирний, зверху може з'явитися плівка. Для того, щоб прикрасити йогурт, натріть перед подачею залишки білого та чорного шоколаду. Такі йогурти з подвійним шоколадом смачніші, якщо їх подавати при кімнатній температурі.

ДОМАШНІЙ СИР

Інгредієнти

Для 6 стаканчиків

750 мл незбираного молока

100 г домашнього сиру

1 столова ложка соку
лимону, необробленого
воском

Підготовка

15 хвилин

Приготування

16 годин

Час стікання

15 хвилин

Рецепт

- 1 **Змішайте** молоко, сир та лимонний сік вінчиком до однорідної маси. Налийте через пристрій для стікання, встановлений на склянках.
- 2 **Включіть** йогуртницю, оберіть домашній сир (fromage blanc) **ОК**, потім **натисніть 3**. Відрегулюйте час приготування за допомогою кнопок **- +**. Підтвердіть ваш вибір, натиснувши кнопку **ОК**.
- 3 **Готуйте** 12 – 16 годин.
- 4 **По закінченню** приготування прокрутіть пристрої для стікання в стаканчиках на чверть, щоб зафіксувати їх в позиції для стікання. Залиште для стікання на 15 хвилин, а потім видаліть сироватку.
- 5 **Встановіть** пристрої знову в нижній позиції та охолоджуйте якнайменше протягом 4 годин.

Не заповнюйте резервуар водою.

Якщо ви не хочете готувати максимальну кількість банок, необхідно закрити невикористовувані місця порожніми банками або їхніми кришками.



Корисні поради

Для більш яскравого сніданку поріжте 12 штук інжиру тонкими скибочками, видаліть кісточки з 12 фініків та поріжте їх маленькими шматочками. Перед подачею на стіл прикрасьте домашній сир 1 столовою ложкою мюслей, 1 рубленим інжиром та 1 фініком. Додайте трохи коричневого цукру за своїм смаком. Для отримання більш твердого домашнього сиру Ви можете залишити його для стікання якнайменше вдвічі довше.

UK



Корисні поради

Для приготування дитячого сніданку змішайте “Петі-Деліс” з медовими злаками та нарізаною кубиками грушею та яблуком! Ви можете також змішати “Петі-Деліс” з джемом як тільки він буде готовий.

ДЕСЕРТ З ДОМАШНЬОГО СИРУ «ПЕТІ-ДЕЛІС»

Інгредієнти

Для 6 стаканчиків

750 мл незбираного молока

100 г домашнього сиру

1 столова ложка соку лимону, необробленого воском

60 мл збитих вершків

Підготовка

10 хвилин

Приготування

12-16 годин

Час стікання

12 годин

Рецепт

- 1 **Змішайте** молоко, сир та лимонний сік вінчиком до однорідної маси. Отриману суміш налейте через пристрій для стікання, встановлений на склянках.
- 2 **Включіть** йогуртницю, оберіть домашній сир (fromage blanc) **OK**, потім **натисніть 3**. Відрегулюйте час приготування за допомогою кнопок **- +**. Підтвердіть ваш вибір, натиснувши кнопку **OK**.
- 3 **Готуйте** 12 – 16 годин.
- 4 **По закінченню** приготування прокрутіть пристрої для стікання в склянках на чверть, щоб зафіксувати їх в позиції для стікання. Залиште для стікання на 12 години в холодильнику. Не забудьте постійно видаляти сироватку, щоб сир стік швидше.
- 5 **Вийміть** сир з формочки та змішайте зі збитими вершками.
- 6 **Розкладіть** по склянках, які попередньо були промиті та охолоджені. Якщо Ви хочете отримати більш тверду консистенцію, залиште сир для стікання на довший проміжок часу.

Не заповнюйте резервуар водою.

Якщо ви не хочете готувати максимальну кількість банок, необхідно закрити невикористовувані місця порожніми банками або їхніми кришками.

ДОМАШНІЙ СІР СНІВЕ

Інгредієнти

Для 6 стаканчиків

750 мл незбираного молока

100 гр. свіжого домашнього сиру

1/2 пучка нарізаної зеленої цибулі

1 чайна ложка соку лимона
сіль, перець

Підготовка

12 хвилин

Приготування

12-16 годин

Час стікання

15 хв

Рецепт

- 1 **Приготуйте** домашній сир як показано на стор. 67.
- 2 **Подрібніть** цибулю. Перемішайте її з домашнім сиром та приправте сіллю та перцем за смаком. Викладіть домашній сир у велику миску або розкладіть по стаканчикам.
- 3 **Охолодіть.**

Не заповнюйте резервуар водою.

Якщо ви не хочете готувати максимальну кількість банок, необхідно закрити невикористовувані місця порожніми банками або їхніми кришками.



Корисні поради

Цей домашній сир незрівнянний з зеленою цибулею, невеликою кількістю соку лимона і креветками. Подавати на тостах як закуску.

UK



Корисні поради

Ви можете зробити вершковий сир з іншого сиру, такого наприклад, як камамбер, горгонзола...!

ВЕРШКОВИЙ СИР

Інгредієнти

Для 6 стаканчиків

350 мл незбираного молока

100 г сиру

1 столова ложка соку лимону, необробленого воском

50 г сиру брі

Підготовка

10 хвилин

Приготування

12-16 годин

Час стікання

12 годин

Рецепт



- 1 **Розм'ягчіть** сир брі, потім змішайте його з молоком, лимоном та сиром вінчиком до однорідної маси. Отриману суміш налейте через пристрій для стікання, встановлений на склянках.
- 2 **Включіть** йогуртницю, оберіть домашній сир (fromage blanc) **ОК**, потім **натисніть 3**. Відрегулюйте час приготування за допомогою кнопок **- +**. Підтвердіть ваш вибір, натиснувши кнопку **ОК**.
- 3 **Готуйте** 12 – 16 годин.
- 4 **По закінченню** приготування прокрутіть пристрої для стікання в склянках на чверть, щоб зафіксувати їх в позиції для стікання.
- 5 **Потім** охолоджуйте.

Не заповнюйте резервуар водою.

Якщо ви не хочете готувати максимальну кількість банок, необхідно закрити невикористовувані місця порожніми банками або їхніми кришками.



ШОКОЛАДНИЙ КРЕМ В СТАКАНЧИКАХ

Інгредієнти

Для 6 стаканчиків

250 мл незбираного молока

80 г готового шоколаду 66%

250 мл збитих вершків

1 яйце

1 жовток

70 г цукру

Підготовка

15 хвилин

Приготування

45 годин

Сбор

- 1 **Розламайте** шоколад на маленькі шматочки в миску. Підігрійте 200 мл вершків в каструлі та налийте на шоколад. Залиште на 2 хвилини до змішування суміші лопаткою.
- 2 **В іншій** ємності змішайте яйця, жовток та цукор, доки цукор повністю не розчиниться в яйцях. Змішайте повільно з розтопленим шоколадом, а потім додайте до молока та решти вершків. Розлийте по склянках.
- 3 **Наповніть** ємність йогуртниці водою до максимального рівня.
- 4 **Включіть** йогуртницю, оберіть десерти **ОК**, потім **натисніть 4**. Відрегулюйте час приготування від 25 до 40 хвилин за допомогою кнопок - +. Підтвердіть ваш вибір, натиснувши кнопку **ОК**.
- 5 **Залиште** на деякий час охолонути, а потім помістіть у холодильник.

Резервуар для води має бути заповнений.

Якщо ви не хочете готувати максимальну кількість банок, необхідно закрити невикористовувані місця порожніми банками або їхніми кришками.



КРЕМ-БРЮЛЕ



Інгредієнти

Для 6 стаканчиків

1 стручок ванілі

70 г цукру

1 яйце

2 жовтки

500 мл збитих вершків Коричневий цукор для карамелізації карамелізації

Підготовка

20 хвилин

Приготування

35 годин

Сбор

- 1 **Змішайте** яйця, жовтки, цукор та ваніль лопаткою. Додайте збиті вершки та перемішайте. Розлийте по склянках.
- 2 **Наповніть** ємність йогуртниці водою до максимального рівня.
- 3 **Включіть** йогуртницю, оберіть десерти **ОК**, потім **натисніть 4**. Відрегулюйте час приготування від 35 за допомогою кнопок - +. Підтвердіть ваш вибір, натиснувши кнопку **ОК**.
- 4 **Дайте** повністю охолонути. Перед подачею на стіл додайте трохи коричневого цукру та карамелізуйте під спеціальною лампою або під грилем вашої кухонної печі.

Резервуар для води має бути заповнений.

UK



МИГДАЛЕВИЙ КРЕМ

Інгредієнти

Для 6 стаканчиків

100 мл молока

60 г цукру

1 яйце

35 мл збитих вершків

2 жовтки Мигдаль

5 столових ложок мигдалевого порошку без верху

Підготовка

10 хвилин

Приготування

25 годин

Сбор

- 1 **Змішайте** яйця, жовтки та мигдалевий порошок, а потім додайте цукор. Додайте збиті вершки та знову перемішайте.
- 2 **Розлийте** по чашках, поріжте мигдаль вздовж на дві частини та додайте до склянок.
- 3 **Наповніть** ємність йогуртниці водою до максимального рівня. Включіть йогуртницю, оберіть десерти **OK**, потім **натисніть 4**. Відрегулюйте час приготування від 25 до 40 хвилин за допомогою кнопок **- +**. Підтвердіть ваш вибір, натиснувши кнопку **OK**.
- 4 **Дайте** повністю охолонути.

Резервуар для води має бути заповнений.

Якщо ви не хочете готувати максимальну кількість банок, необхідно закрити невикористовувані місця порожніми банками або їхніми кришками.



ЗАВАРНИЙ КРЕМ NATILLA: НАТУРАЛЬНИЙ, ВАНІЛЬНИЙ АБО З КОРИЦЕЮ

Інгредієнти

Для 6 стаканчиків

2 яйця

1 жовток

100 г цукру

500 мл збитих вершків

Підготовка

15 хвилин

Приготування

25 годин

Сбор

- 1 **Змішайте** яйця, жовтки та цукор вінчиком. Додайте збиті вершки та перемішайте до однорідної маси. Розлийте суміш в склянки.
- 2 **Наповніть** ємність йогуртниці водою до максимального рівня. Включіть йогуртницю, оберіть **десерти 4**, потім **натисніть OK**. Відрегулюйте час приготування від 25 до 35 хвилин за допомогою кнопок **- +**. Підтвердіть ваш вибір, натиснувши кнопку **OK**.
- 3 **Дайте** повністю охолонути.

Резервуар для води має бути заповнений.



МАННА КРУПА З РОДЗИНКАМИ

Інгредієнти

Для 6 стаканчиків

70 г золотистих родзинок

50 мл коричневого рому

0,5 л молока

60 г цукру

1 стручок ванілі

70 г мілкої або середньої манної крупи

2 яйця Рідка карамель

Підготовка

15 хвилин

Приготування

15 годин

Сбор

- 1 **Замаринуйте** родзинки в ромі. Нагрійте в каструлі молоко, цукор та ванільний стручок, розрізаний вздовж, та тримайте на слабкому вогні. Додайте манну крупу та варіть протягом 10 хвилин до загустіння, постійно помішуючи.
- 2 **Дайте** суміші охолонути та додайте трохи збитих яєць та сухих родзинок. Налийте трохи карамелі в кожен склянку, а потім розлийте манну крупу нижче за 2 см від краю.
- 3 **Наповніть** ємність йогуртної водою до максимального рівня. Включіть йогуртницю, оберіть **десерти 4**, потім натисніть **ОК**. Відрегулюйте час приготування від 25 до 35 хвилин за допомогою кнопок **- +**. Підтвердіть ваш вибір, натиснувши кнопку **ОК**.

Резервуар для води має бути заповнений.

Якщо ви не хочете готувати максимальну кількість банок, необхідно закрити невикористовувані місця порожніми банками або їхніми кришками.



ШОКОЛАДНИЙ КРЕМ «ЗА БАБУСИНИМ РЕЦЕПТОМ»

Інгредієнти

Для 6 стаканчиків

120 г готового шоколаду з 52% какао

30 г вершкового масла

350 мл збитих вершків

2 жовтки

30 г сахарної пудри

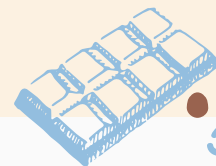
20 г гіркого какао-порошку

Підготовка

15 хвилин

Приготування

35 годин



Сбор

- 1 **Поріжте** масло на маленькі шматочки та залиште у місці, давши йому розтанути при кімнатній температурі. Шоколад подрібніть на невеликі шматочки та помістіть у миску.
- 2 **Підігрійте** половину вершків. Полийте ними шоколад, а потім додайте масла. Залиште суміш на 2 хвилини, а далі розмішайте лопаткою.
- 3 **В іншій** ємності змішайте жовтки, цукор та какао. Змішайте отриману суміш з шоколадною сумішшю, а потім з рештою збитих вершків. Розлийте по склянках.
- 4 **Наповніть** ємність йогуртної водою до максимального рівня. Включіть йогуртницю, оберіть **десерти 4**, потім натисніть **ОК**. Відрегулюйте час приготування від 25 до 35 хвилин за допомогою кнопок **- +**. Підтвердіть ваш вибір, натиснувши кнопку **ОК**.
- 5 **Дайте** охолонути, а потім помістіть у холодильник.

Резервуар для води має бути заповнений.



МАРМУРОВИЙ ПИРІГ

Інгредієнти

Для 6 стаканчиків

80 г борошна
1,5 ст. л. розпушувача тіста
70 мл вершків
1 яйце
70 г цукру
1 ст. л. какао

Підготовка

15 хвилин

Приготування

30 хвилин



Рецепт

- 1 Змішайте борошно і розпушувач тіста.
- 2 У мисці збийте яйце з цукром.
- 3 В іншій ємності збийте вершки, доки вони не стануть твердими.
- 4 Додайте вершки до суміші яйця і цукру та перемішайте. Потім додайте борошно і розпушувач до отримання однорідного тіста.
- 5 Перекладіть 1/3 тіста в маленьку миску і змішайте з какао порошком.
- 6 Додайте суміш какао в тісто і ретельно перемішайте дві суміші, щоб зробити мармурове тісто (не перемішуйте занадто довго, щоб тісто не було однокольоровим).
- 7 Налийте тісто в стакани, попередньо злегка змастивши їх маслом.
- 8 Увімкніть йогуртницю в розетку, виберіть режим **пухких десертів 5** і натисніть **ОК**. Установіть час приготування на 30 хвилин, натиснувши кнопку **+**. Підтвердьте вибір, натиснувши **ОК**.
- 9 Залиште охолонути.

Резервуар для води має бути заповнений.

Якщо ви не хочете готувати максимальну кількість банок, необхідно закрити невикористовувані місця порожніми банками або їхніми кришками.

БЛОНДІ



Інгредієнти

Для 6 стаканчиків

80 г масла

65 г білого шоколаду

80 г борошна

80 г цукру

1 яєчний жовток

2 яєчні білки

30 г замороженої малини (шматочками)

Підготовка

15 хвилин

Приготування

35 хвилин

Рецепт

- 1 Розтопіть білий шоколад і масло на водяній бані.
- 2 Додайте яєчний жовток і борошно. Добре перемішайте.
- 3 У мисці збийте білки до твердих піків із цукром, щоб зробити меренгу.
- 4 Акуратно додайте меренгу до раніше приготовленої суміші, використовуючи лопатку. Додайте малину до суміші.
- 5 Налийте тісто приблизно на $\frac{3}{4}$ в попередньо змащений маслом стакан.
- 6 Увімкніть йогуртницю в розетку, виберіть режим **пухких десертів 5** і натисніть **OK**. Установіть час приготування на 35 хвилин, натиснувши кнопку **+**. Підтвердьте вибір, натиснувши **OK**.
- 7 Залиште **охолонути**.

Резервуар для води має бути заповнений.

Якщо ви не хочете готувати максимальну кількість банок, необхідно закрити невикористовувані місця порожніми банками або їхніми кришками.



UK



МОРКВЯНИЙ ПИРІГ



Інгредієнти

Для 6 стаканчиків

3 яйця
40 г коричневого цукру
Необроблена цедра 1 апельсина
60 мл соняшникової олії
160 г моркви (очистити і нарізати шматочками)
130 г борошна
5 г розпушувача тіста
40 г світлих родзинок
1 ч. л. порошку кориці

Підготовка

10 хвилин

Приготування

30-33 хвилин

Рецепт

- 1 Помістіть моркву, яйця, апельсинову цедру, цукор і соняшкову олію в чашу блендера. Добре перемішайте до рідкої консистенції, схожої на смузі.
- 2 Додайте борошно, розпушувач і корицю. Добре перемішайте.
- 3 Додайте родзинки і перемішайте.
- 4 Налийте суміш у стакан, попередньо злегка змастивши його маслом.
- 5 Увімкніть йогуртницю в розетку, виберіть режим **пухких десертів 5** і натисніть **ОК**. Установіть час приготування на 30-33 хвилини, натиснувши кнопку **- +**. Підтвердьте вибір, натиснувши **ОК**.
- 6 Залиште охолонути.

Примітка. Якщо у вас немає блендера, натріть моркву, потім змішайте її з іншими інгредієнтами.

Резервуар для води має бути заповнений.

Якщо ви не хочете готувати максимальну кількість банок, необхідно закрити невикористовувані місця порожніми банками або їхніми кришками.

СИРНИЙ ПИРІГ

Інгредієнти

Для 6 стаканчиків

50 г цукру
50 г борошна
2 яєчні білки
2 яєчні жовтки
330 г білого сиру
ч. л. пюре з малини

Підготовка

10 хвилин

Приготування

30 хвилин

Рецепт

- 1 Помістіть сир і яєчні жовтки **в миску**. Добре перемішайте. Потім додайте борошно і перемішайте.
- 2 **В іншій** ємності збийте білки до твердих піків із цукром, щоб зробити меренгу.
- 3 **Акуратно** додайте меренгу до раніше приготовленої суміші, використовуючи лопатку.
- 4 **Налийте** тісто приблизно на $\frac{3}{4}$ в попередньо змащений маслом стакан.
- 5 **Увімкніть** йогуртницю в розетку, виберіть режим **пухких десертів 5** і натисніть **ОК**. Установіть час приготування на 30 хвилин, натиснувши кнопку - +. Підтвердьте вибір, натиснувши **ОК**.
- 6 **Залиште** охолонути.
- 7 **Подавайте** з малиновим пюре.

Резервуар для води має бути заповнений.

Якщо ви не хочете готувати максимальну кількість банок, необхідно закрити невикористовувані місця порожніми банками або їхніми кришками.



UK



ЛИМОННИЙ ПУХКИЙ ПИРІГ

Інгредієнти

Для 6 стаканчиків

130 г борошна
1 ст. л. розпушувача тіста
1 яйце
80 г цукру
4 ст. л. соняшникової олії
2 ст. л. лимонного соку
3 ст. л. молока
Цедра 1 лимона

Підготовка

8 хвилин

Приготування

35 хвилин

Рецепт



- 1 Змішайте борошно і розпушувач.
- 2 У мисці змішайте яйце, цукор, олію, цедру, лимонний сік і молоко.
- 3 Змішайте дві попередні суміші до отримання однорідного тіста.
- 4 Налийте тісто в стакан, попередньо злегка змастивши його маслом.
- 5 Увімкніть йогуртницю в розетку, виберіть режим **пухких десертів 5** і натисніть **OK**. Установіть час приготування на 35 хвилин, натиснувши кнопку **- +**. Підтвердьте вибір, натиснувши **OK**.
- 6 Залиште охолонути.

Резервуар для води має бути заповнений.

Якщо ви не хочете готувати максимальну кількість банок, необхідно закрити невикористовувані місця порожніми банками або їхніми кришками.

ШОКОЛАДНИЙ ПИРИГ

Інгредієнти

Для 6 стаканчиків

160 г темного шоколаду мінімум 55%

60 г м'якого вершкового масла

3 яєчні жовтки

4 яєчні білки

75 г цукру

50 г борошна

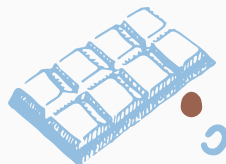
Підготовка

12 хвилин

Приготування

45 хвилин

Рецепт



- 1 **Розтопіть** шоколад на водяній бані.
- 2 **У миску** покладіть вершкове масло і змішайте з шоколадом. Додайте яєчні жовтки, доки тісто не стане однорідним.
- 3 **Збийте** білки до твердих піків із цукром, щоб зробити меренгу.
- 4 **Акуратно** додайте меренгу до раніше приготовленої суміші, використовуючи лопатку.
- 5 **Налийте** тісто приблизно на $\frac{3}{4}$ в попередньо змащений маслом стакан.
- 6 **Увімкніть** йогуртницю в розетку, виберіть режим **пухких десертів 5** і натисніть **OK**. Установіть час приготування на 45 хвилин, натиснувши кнопку **+**. Підтвердьте вибір, натиснувши **OK**.
- 7 **Залиште** охолонути.

Резервуар для води має бути заповнений.

Якщо ви не хочете готувати максимальну кількість банок, необхідно закрити невикористовувані місця порожніми банками або їхніми кришками.



ÖZET

Multi Delices Express 80 , 81



Tarifler Yoğurt tarifleri

- Reçelli yoğurt 82
- Marie bisküvili yoğurt 82
- Çift çikolatalı yoğurt 83



Tarifler Taze peynir

- Krem peynir 84
- Petit-délice 85
- Cuajada (lor) 86



Tarifler Tatlılar

- Muhallebi tarifleri: sade, vanilyalı veya tarçınlı 87
- Krem Katalan 87
- Krem karamel 88
- Çikolatalı krema 89
- Pirinçli puding 90
- Tocino de cielo (yumurtalı ve uruplu krem karamel) 90



Pandispanya kek tarifleri

- Blondie 91
- Havuçlu kek 92
- Beyaz cheesecake 93
- Limonlu kek 94
- Çikolatalı kek 95
- Mozaik kek 96

Süt ve bakteriler!



Yoğurt yapmak için ihtiyacınız olan ilk şey **süt** (inek, koyun, keçi...) ve **streptococcus thermophilus ile lactobacillus bulgaricus laktik bakterileridir (mayalar)**.

Fermantasyon, sütün içindeki şekeri yani laktozu laktik aside dönüştürür. Bu, sütün kıvamının değişmesine ve kolayca sindirilebilen yoğurta dönüşmesine yol açar. Yoğurt, fermantasyon sürecini durdurmak için buzdolabında, 4°C'de tutulmalıdır.

Elie Metchnikoff'un bu laktik bakteriler üzerinde yaptığı çalışmalar, ona 1908 yılında Nobel Ödülü'nü kazandırdı. Metchnikoff, Pasteur Enstitüsü'nde çalışan Rus bir bilim insanıydı.



*Bir kap yoğurt,
sütün tüm
faydalarını sunar!*

Multi Delices Express'inizde tam yalı inek sütüyle yapılan 140 g'lık bir kap yourdun içerdikleri:

🔗 **VÜCUDUNUZUN DÜZGÜN ÇALIŞMASI İÇİN GEREKLİDİR:**

B vitaminleri içerir
B12 vitamini için referans günlük alımın (RDI) %9'unu içerir
B2 vitamini için RDI'nın %21'ini içerir

🔗 **DİŞLERİNİZ VE KEMİKLERİNİZ İÇİN FAYDALIDIR:**

154 mg kalsiyum içerir
RDI'nın %19'u
114 mg fosfor içerir
RDI'nın %12'si

🔗 **KASLARINIZ İÇİN FAYDALIDIR:**

4,3 g protein içerir



Biliyor muydunuz?

- ❖ Süt ürünleri ve bunlardan biri olan **yoğurt**, **temel kalsiyum kaynaklarımızdır**. Bu mineral, yaşamlarımız boyunca kemik ve diş yoğunluğunun oluşturulmasında ve korunmasında önemli bir rol oynar. **Yoğurt ayrıca kalsiyum ile birlikte sinerji içinde çalışan fosfor da içerir.**
- ❖ Kalsiyum emiliminin gerçekleşebilmesi için vücudun yeterli miktarda **D vitaminine** ihtiyacı vardır. D vitamini bazı zenginleştirilmiş sütlerde, yağlı balıklarda ve yumurtada bulunur ancak vücudumuzda temel D vitamini emilimi güneş ışığına maruz kaldığımızda gerçekleşir. **Süt gibi ürünlerde bulunan hayvansal proteinler, vücudun kendi başına üretilmediği tüm temel amino asitleri içerdiği için idealdir.**
- ❖ **Yoğurt laktoz intoleransı olanlar için mükemmeldir** çünkü yoğurdun içerdiği iyi bakteriler laktozu kısmen sindirir.
- ❖ **Yoğurt probiyotik olarak da bilinen** ve bağırsak florası ile sindirimi olumlu etkileyen faydalı bakteriler içerir. İnsan sindirim sistemi, iyi sindirim için gerekli olan 500 ila 1000 farklı bakteri türü içerir.

Neden ev yapımı yoğurt ve ev yapımı sütlü tatlılar yapmalıyız?



DOĞAL, SAĞLIKLI MALZEMELER

Sağlıklı ve dengeli bir diyet için ev yapımı yoğurt yapmanın ilk şartı doğal malzemeler seçmektir. Ev yapımı yoğurt, sağlıklı beslenmemize yardımcı olurken öğünlerimize lezzet katar.

KENDİ YOĞURDUNUZU YAPMANIN KEYFİ

Ev yapımı yoğurt hazırlamak, kendi ellerinizle üretmenin veya çocuklarınızla, yakın arkadaşlarınızla ya da ailenizle yemek pişirmeye zaman ayırmanın eşsiz zevkini sunar. İyi bir sonuç almak veya püf noktalarını ve yeteneğinizi paylaşmak ya da birlikte keyifli vakit geçirmek gibisi yoktur. Kolay ve eğlencelidir.

YARATICI OLUN VE MUTFAKTA HAYAL GÜCÜNÜZÜ HAREKETE GEÇİRİN

Farklı lezzetler, dokular ve tarifler deneyin: Sade yoğurt tarifleri, çikolatalı krema, krem karamel tarifleri ve taze peynir gibi çeşitli tatlılar hazırlayıp kendi zevkinize ve damak tadınıza göre uyarlayın.

FARKLI LEZZETLERİ DENEYİN

Yoğurt tariflerini farklı durumlara uygun şekilde süsleyebilirsiniz. Doğal vanilya, meyve, taze meyve reçeli, meyve kompostosu veya baharatlarla karıştırın.

ÇEVRE İÇİN FAYDALI BİR ADIM ATIN

Evinizde kendi yoğurdunuzu hazırladığınızda gereksiz ambalaj kullanmaktan kaçınırsınız. Yoğurt kaplarınızı neredeyse sınırsız kez yeniden kullanabilirsiniz.

TASARRUF EDİN

Yoğurt yapma makineniz para tasarrufu yapmanıza yardımcı olur: Ev yapımı yoğurdun maliyeti, marketten satın alınan yoğurttan çok daha düşüktür.



REÇELLI YOĞURT



Malzemeler

6 BARDAK İÇİN:

60 cl tam yağlı süt
120 g doğal yoğurt (1 kap)
En sevdiğiniz reçelden
6 yemek kaşığı

Hazırlık

5 dk

Yapılışı

Hızlı yöntem: 4 saat
Standart yöntem: 8 saat

Tarif

- 1 Kapların her birine 1 kaşık reçel **koyun**.
- 2 Sütü ve yoğurdu homojen bir karışım elde edene kadar çırpıcı ile **karıştırın** ve dikkatli bir şekilde cam kaplara dökün
- 3 Yoğurt yapma makinesini **prize takın, yoğurt modu 1'i** (hızlı yöntem) veya 2'yi (standart yöntem) seçmek için **OK** tuşuna basın. Hazırlama süresini ayarlamak için **- +** tuşuna basın. OK tuşuna basarak onaylayın.
- 4 Soğumaya **bırakın** ve ardından buzdolabına koyun.

Su haznesi sadece P1 programı için doldurulmalıdır.

Kapların tümünü kullanmak istemiyorsanız kullanılmayan delikleri boş kaplarla veya kap kapaklarıyla kapatmalısınız.



MARIE BİSKÜVİLİ YOĞURT

Malzemeler

6 BARDAK İÇİN:

700 ml tam yağlı süt
120 g doğal yoğurt (1 kap)
75 g şeker
100 g kırık Marie bisküvi

Hazırlık

5 dk

Yapılışı

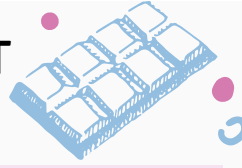
Hızlı yöntem: 4 saat
Standart yöntem: 8 saat

Tarif

- 1 Sütü, şekerini, yoğurdu ve kırık Marie bisküvilerini homojen bir karışım elde edene kadar çırpıcı ile **karıştırın** ve dikkatli bir şekilde cam kaplara dökün.
- 2 Yoğurt yapma makinesini **prize takın, yoğurt modu 1'i** (hızlı yöntem) veya 2'yi (standart yöntem) seçmek için **OK** tuşuna basın. Hazırlama süresini ayarlamak için **- +** tuşuna basın. **OK** tuşuna basarak onaylayın.
- 3 Soğumaya **bırakın** ve ardından buzdolabına koyun.

Su haznesi sadece P1 programı için doldurulmalıdır.

ÇİFT ÇİKOLATALI YOĞURT



Malzemeler

6 BARDAK İÇİN:

- 400 ml tam yağlı süt
- 120 g doğal yoğurt (1 kap)
- 4 yemek kaşığı mascarpone peyniri
- 120 g bitter çikolata parçaları
- 80 g beyaz çikolata parçaları
- 2 yemek kaşığı şeker

Hazırlık

15 dk

Yapılışı

Hızlı yöntem: 4 saat
Standart yöntem: 8 saat

Tarif

- 1 Bitter çikolatayı bir sos tenceresinde **eritin** ve içine şekeri karıştırın. Tencereyi ateşten alın, 5 yemek kaşığı mascarpone ekleyin ve karışımı cam kaplara paylaştırın.
- 2 Sütü ve yoğurdu bir çatal veya çırpıcı kullanarak homojen bir karışım elde edene kadar **karıştırın**.
- 3 Beyaz çikolatayı bir sos tenceresinde **eritin**. Ateşten alın ve 3 yemek kaşığı mascarpone peyniri ekleyip karıştırın.
- 4 Karışıma yoğurdu ve sütü **ekleyin** ve çok dikkatli bir şekilde cam kaplara paylaştırın.
- 5 Yoğurt yapma makinesini **prize takın, yoğurt modu 1'i** (hızlı yöntem) veya **2'yi** (standart yöntem) seçmek için **OK** tuşuna basın. Hazırlama süresini ayarlamak için - + tuşuna basın. **OK** tuşuna basarak onaylayın.
- 6 **Soğumaya bırakın** ve ardından buzdolabına koyun.

Su haznesi sadece P1 programı için doldurulmalıdır.

Kapların tümünü kullanmak istemiyorsanız kullanılmayan delikleri boş kaplarla veya kap kapaklarıyla kapatmalısınız.



Pratik ipuçları

Beyaz çikolatanın yağ içeriği oldukça yüksek olduğundan, yüzeyde ince bir tabaka oluşabilir. Yoğurdu süslemek için servis etmeden hemen önce üzerine beyaz ve bitter çikolata rendeleyebilirsiniz. Bu çift çikolatalı yoğurt oda sıcaklığında daha da lezzetlidir.



Pratik ipuçları

Camembert ve gorgonzola gibi başka peynirlerle de krem peynir yapabilirsiniz.

KREM PEYNİR



Malzemeler

6 BARDAK İÇİN:

75 cl Tam Yağlı Süt
100 g Az Yağlı Beyaz Peynir
1 Yemek Kaşığı Limon Suyu - Soda
50 g Brie Peyniri

Hazırlık

10 dk

Yapılışı

12 h -16 saat

Eskurrido

12 saat

Tarif



- 1 Brie peynirini **eritin** ve süt, limon ve taze peynir ekleyerek çırpıcıyla homojen bir karışım elde edene kadar karıştırın. Cam kapların üzerine yerleştirdiğiniz süzgeçlere dökün.
- 2 Multi Delices Express cihazınızı **açın**, **taze peynir modu 3**'ü seçin ve **OK** tuşuna basın. Hazırlama süresini ayarlamak için - + tuşlarına basın. **OK** tuşuna basarak seçiminizi onaylayın.
- 3 **Hazırlanma** süresini 12 ila 16 saate ayarlayın.
Hazır olduğunda süzgeçleri cam kapların içinde çeyrek tur **döndürerek** süzme konumuna getirin.
- 4 Son olarak cam kapları buzdolabına **yerleştirin**.

Tabanı suyla doldurmayın.

Kapların tümünü kullanmak istemiyorsanız kullanılmayan delikleri boş kaplarla veya kap kapaklarıyla kapatmalısınız.

PETIT-DÉLICE

Malzemeler

6 BARDAK İÇİN:

750 ml tam yağlı süt

100 g taze peynir

1 çorba kaşığı limon suyu

60 ml sıvı krema

Hazırlık

10 dk

Yapılışı

12h -16 saat

Escurreido

12 saat

Tarif

- 1 Sütü, taze peyniri ve limon suyunu çırpıcı kullanarak homojen bir karışım elde edene kadar **karıştırın**. Karışımı, cam kapların üzerine yerleştirdiğiniz süzgeçlere dökün.
- 2 Multi Delices Express cihazınızı **açın, taze peynir modu 3**'ü seçin ve **OK** tuşuna basın. Hazırlama süresini ayarlamak için **+** tuşlarına basın. **OK** tuşuna basarak seçiminizi onaylayın.
- 3 **Hazırlanma** süresini 12 ila 16 saate ayarlayın.
- 4 Hazır olduğunda süzgeçleri cam kapların içinde çeyrek tur **döndürerek** süzme konumuna getirin. Süzülmesi için buzdolabında 12 saat kadar bırakın. Peynirin daha hızlı süzülebilmesi için peynir altı suyunu sık sık atmayı unutmayın.
- 5 Süzgeçlerdeki peyniri **alın** ve bir kaseye koyarak sıvı kremayla karıştırın.
- 6 Süzgeçleri kaldırıp cam kaplara (önceden yıkayın) **paylaştırın** ve buzdolabına koyun. Daha yoğun bir kıvam istiyorsanız peyniri daha uzun süre süzün.

Tabanı suyla doldurmayın.

Kapların tümünü kullanmak istemiyorsanız kullanılmayan delikleri boş kaplarla veya kap kapaklarıyla kapatmalısınız.



Pratik ipuçları

Petit-délice ile çocuklara kahvaltı hazırlamak için içine bir avuç tahıl, bal ve birkaç parça küp küp kesilmiş armut ve elma karıştırabilirsiniz. Petit-délice hazır olduğunda içine reçel de katabilirsiniz.

TR



LOR

Malzemeler

6 BARDAK İÇİN:

600 ml tam yağlı süt
2 çay kaşığı limon suyu (önerilir) veya
7 damla peynir mayası

Hazırlık

10 dk

Yapılışı

12h -16 saat

Eskurrido

15 dk

Tarif

- 1 Süt ve limon suyunu (veya peynir mayasını) çırpıcıyla **karıştırın** ve tamamını cam kapların üzerine yerleştirdiğiniz süzgeçlere dökün.
- 2 Multi Delices Express cihazınızı **açın**, **taze peynir modu 3**'ü seçmek için 1, 2, 3'e basın ve onaylamak için **OK** tuşuna basın. Hazırlama süresini ayarlamak için **+** tuşlarına basın. **OK** tuşuna basarak seçiminizi onaylayın.
- 3 Hazır olduğunda süzgeçleri cam kapların içinde çeyrek tur **döndürerek** süzme konumuna getirin. 15 dakika kadar süzülmesi için bırakın. Peynirin daha hızlı süzülebilmesi için peynir altı suyunu sık sık alın. Son olarak cam kapları buzdolabına yerleştirin.

Pratik ipuçları

Servis etmeden önce üzerine bal ekleyebilirsiniz.

Tabanı suyla doldurmayın.

Kapların tümünü kullanmak istemiyorsanız kullanılmayan delikleri boş kaplarla veya kap kapaklarıyla kapatmalısınız.



KREM KATALAN

Malzemeler

6 BARDAK İÇİN:

- 4 yumurta sarısı
- 1 yumurta
- 150 g şeker
- 350 ml sıvı krema
- 150 ml tam yağlı süt
- 1 vanilya çubuğu
- 1 portakalın kabuğu

Hazırlık

10 dk

Yapılışı

25 dk

Tarif

- 1 Yumurta, yumurta sarıları ve şekeri çırpıcı ile **kariştirin**. Sıvı kremayı, sütü, uzunlamasına kesilip parçalara bölünmüş vanilya çubuğunu ve portakal rendesini ekleyerek homojen bir karışım elde edene kadar kariştirin. Karışımı cam kaplara dökün.
- 2 Multi Delices Express cihazının tabanını en yüksek seviyeye kadar suyla **doldurun**. Multi Delices Express cihazınızı açın, **sütlü tatlılar modu 4'ü** seçin ve **OK** tuşuna basın. Hazırlama süresini - + tuşlarını kullanarak 25 dakikaya ayarlayın. **OK** tuşuna basarak seçiminizi onaylayın.
- 3 **Soğumaya bırakın** ve ardından buzdolabına koyun.
- 4 Servis etmeden önce kremanın üzerine esmer şeker **serpin** ve aşçı pürmüzü kullanarak ya da ızgara altına yerleştirerek karamelize edin.

Pratik ipuçları

Krem Katalan sıcak servis edildiğinde de çok lezzetlidir!

Su haznesi dolu olmalıdır.

Kapların tümünü kullanmak istemiyorsanız kullanılmayan delikleri boş kaplarla veya kap kapaklarıyla kapatmalısınız.



MUHALLEBI TARIFLERİ: SADE, VANİLYALI VEYA TARÇINLI

Malzemeler

6 BARDAK İÇİN:

- 2 yumurta
- 1 yumurta sarısı
- 100 g şeker
- 500 ml sıvı krema

Hazırlık

15 dk

Yapılışı

25 dk

Tarif

- 1 Yumurtaları, yumurta sarılarını ve şekeri çırpıcı ile **kariştirin**. Sıvı kremayı ekleyin ve homojen bir karışım elde edene kadar çırpın. Karışımı cam kaplara dökün.
- 2 Multi Delices Express cihazının tabanını en yüksek seviyeye kadar suyla **doldurun**. Multi Delices cihazınızı açın, **sütlü tatlılar modu 4'ü** seçin ve **OK** tuşuna basın. - + tuşlarını kullanarak hazırlama süresini 25 veya 35 dakikaya ayarlayın. **OK** tuşuna basarak seçiminizi onaylayın.
- 3 **Soğumaya bırakın** ve ardından buzdolabına koyun.

Su haznesi dolu olmalıdır.

TR



KREM KARAMEL

Malzemeler

6 BARDAK İÇİN:

500 ml tam yağlı süt

150 g şeker

4 yumurta

10 g mısır unu Sıvı karamel

Hazırlık

10 dk

Yapılışı

25 dk

Tarif

- 1 Sıvı karameli cam kaplara **paylaştırın**.
- 2 Yumurtaları ve şekeri çırpıcı yardımıyla **kariştirin**. Mısır ununu 100 ml sütle kariştirin ve karişıma ekleyin. Kalan sütü de ekleyin ve homojen bir kıvam elde edene kadar kariştirin. Karişımı cam kaplara dökün.
- 3 Multi Delices Express cihazının tabanını en yüksek seviyeye kadar suyla **doldurun**. Multi Delices Express cihazınızı açın, **sütlü tatlılar modu 4**'ü seçin ve **OK** tuşuna basın. **- +** tuşlarını kullanarak hazırlama süresini 25 veya 35 dakikaya ayarlayın. OK tuşuna basarak seçiminizi onaylayın.
- 4 **Soğumaya bırakın** ve ardından buzdolabına koyun.

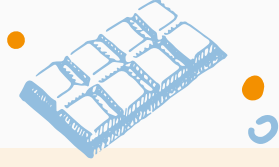
Pratik ipuçları

Servis etmeden önce krem karameli ters çevirebilirsiniz!

Su haznesi dolu olmalıdır.

Kapların tümünü kullanmak istemiyorsanız kullanılmayan delikleri boş kaplarla veya kap kapaklarıyla kapatmalısınız.

ÇIKOLATALI KREMA



Malzemeler

6 BARDAK İÇİN:

120 g, %52kakaolu çikolata
30 g tereyağı
350 ml sıvı krema
2 yumurta sarısı
30 g pudra şekeri
20 g kakao

Hazırlık

15 dk

Yapılışı

35 dk

Tarif

- 1 Tereyağını küçük parçalar halinde **kesin** ve bir kasede yumuşaması için oda sıcaklığında bırakın. Çikolatayı küçük parçalar halinde kesin ve bir kaseye koyun.
- 2 Sıvı kremanın yarısını **ısıtın**. Çikolatanın üzerine dökün ve tereyağını ekleyin. 2 dakika bekleyin ve ardından spatulayla karıştırın.
- 3 Başka bir kapta yumurta sarılarını, şekeri ve kakaoyu **karıştırın**. Bu karışıma önce çikolata karışımını, sonra da yumurta sarılarını ve kalan sıvı kremayı ekleyip karıştırın. Karışımı cam kaplara dökün.
- 4 Multi Delices Express cihazının tabanını en yüksek seviyeye kadar suyla **doldurun**. Multi Delices Express cihazınızı açın, **sütlü tatlılar modu 4'ü** seçin ve **OK** tuşuna basın. **+** tuşlarını kullanarak hazırlama süresini 25 veya 35 dakikaya ayarlayın. **OK** tuşuna basarak seçiminizi onaylayın.
- 5 Soğumaya **bırakın** ve ardından buzdolabına koyun.

Su haznesi dolu olmalıdır.

Kapların tümünü kullanmak istemiyorsanız kullanılmayan delikleri boş kaplarla veya kap kapaklarıyla kapatmalısınız.



Pratik ipuçları

Pişirmeden önce kremaya kiraz ekleyebilirsiniz. Dolce vita tarzı ikramlar, bu yoğun lezzetli çikolatalı tatlıya daha da lezzet katacak.

Ayrıca çikolata miktarını yarı yarıya azaltıp kremaya bir iki yemek kaşığı toz kahve de ekleyebilirsiniz. Krema ısıtıldığında kahve eriyecektir.

TR



PIRINÇLI PUDING

Malzemeler

6 BARDAK İÇİN:

- 600 ml tam yağlı süt
- 80 g beyaz şeker
- 2 vanilya çubuğu
- 120 g yuvarlak taneli pirinç
- 80 g mascarpone peyniri

Hazırlık

15 dk

Yapılışı

40 dk

Tarif

- 1 Sütü, şekeri ve uzunlamasına kesilip parçalara bölünmüş vanilya çubuğunu bir tencereye alıp düşük ısıda **ısıtın**. Şeker tamamen eriyene ve vanilya çubuğu aromasını bırakana kadar sürekli karıştırarak 5 dakika pişirin. Mascarpone peynirini ekleyin, iyice karıştırın ve soğumaya bırakın.
- 2 Cam kapların her birine 20'şer gram yuvarlak taneli pirinç **koyun** ve kapların ağzının 1 cm altına kadar vanilya aromalı süt ekleyin. Kapların her birindeki karışımı karıştırın.
- 3 Multi Delices Express cihazının tabanını en yüksek seviyeye kadar suyla **doldurun**. Multi Delices Express cihazınızı açın, **sütlü tatlılar modu 4**'ü seçin ve **OK** tuşuna basın. -+ tuşlarını kullanarak hazırlama süresini 25 veya 35 dakikaya ayarlayın. **OK** tuşuna basarak seçiminizi onaylayın.
- 4 Hazırlama süresi sona erdiğinde, pirincin sıvıyı tamamen emmesi için cam kaplardan her birini **karıştırın**.
- 5 **Soğumaya bırakın** ve ardından buzdolabına koyun. Servis etmeden önce bir kez daha karıştırın.

Su haznesi dolu olmalıdır.

Kapların tümünü kullanmak istemiyorsanız kullanılmayan delikleri boş kaplarla veya kap kapaklarıyla kapatmalısınız.



TOCINO DE CIELO

Malzemeler

6 BARDAK İÇİN:

- 130 g yumurta sarısı
- 250 g şeker
- 125 ml su
- Sıvı **karamel**

Hazırlık

10 dk

Yapılışı

25 dk

Tarif

- 1 Sıvı karameli cam kaplara **paylaştırın**.
- 2 Su ve şekeri **karıştırın** ve şurup haline gelene kadar ısıtın. Yumurta sarılarını ekleyip homojen bir kıvam elde edene kadar karıştırın. Karışımı cam kaplara dökün.
- 3 Multi Delices Express cihazının tabanını en yüksek seviyeye kadar suyla **doldurun**. Multi Delices Express cihazınızı açın, **sütlü tatlılar modu 4**'ü seçin ve **OK** tuşuna basın. -+ tuşlarını kullanarak hazırlama süresini 25 veya 35 dakikaya ayarlayın. **OK** tuşuna basarak seçiminizi onaylayın.
- 4 **Soğumaya bırakın** ve ardından buzdolabına koyun.

Su haznesi dolu olmalıdır.

BLONDIE



Malzemeler

6 BARDAK İÇİN:

- 80 g tereyağı
- 65 g beyaz çikolata
- 80 g un
- 80 g şeker
- 1 yumurta sarısı
- 2 yumurta akı
- 30 g donmuş ahududu (parçalar halinde kesilmiş)

Hazırlık

15 dk

Yapılışı

35 dk

Tarif

- 1 Beyaz çikolatayı ve tereyağını benmari usulü **eritin**.
- 2 Yumurta sarısını ve unu **ekleyin** ve iyice karıştırın.
- 3 **Bir kasede** yumurta beyazlarını kar beyazı rengi alana ve sert bir beze harcı oluşturunana kadar şekerle birlikte çırpın.
- 4 Bir spatula yardımıyla beze harcını dikkatli şekilde ilk karışıma **ekleyin**. Karışıma ahududuları ekleyin.
- 5 Karışımı, önceden yağlanmış cama yaklaşık $\frac{3}{4}$ 'ünü dolduracak şekilde **dökün**.
- 6 Yoğurt yapma makinesini **prize takın**, **pandispanya kek modu 5'i** seçin ve **OK** tuşuna basın. - + tuşuna basarak hazırlama süresini 35 dakikaya ayarlayın. **OK** tuşuna basarak onaylayın.
- 7 **Soğumaya** bırakın.

Su haznesi dolu olmalıdır.

Kapların tümünü kullanmak istemiyorsanız kullanılmayan delikleri boş kaplarla veya kap kapaklarıyla kapatmalısınız.



HAVUÇLU KEK



Malzemeler

6 BARDAK İÇİN:

- 3 yumurta
- 40 g esmer şeker
- 1 portakalın (yüzeyine işlem uygulanmamış) kabuğu
- 60 ml ayçiçeği yağı
- 160 g havuç (soyulmuş ve parçalar halinde doğranmış)
- 130 g un
- 5 g kabartma tozu
- 40 g kuru üzüm
- 1 çay kaşığı toz tarçın

Hazırlık

10 dk

Yapılışı

30-33 dk

Tarif

- 1 Havucu, yumurtaları, portakal kabuğunu, şekeri ve ayçiçeği yağını karıştırma kabına **ekleyin**. Yoğun olmayan sıvı bir kıvam alana kadar iyice çırpın.
- 2 Unu, kabartma tozunu ve tarçını **ekleyin**. İyice karıştırın.
- 3 Kuru üzümleri ekleyip **karıştırın**.
- 4 Karışımı önceden hafifçe yağlanmış cama **dökün**.
- 5 Yoğurt yapma makinesini **prize takın**, **pandispanya kek modu 5'i** seçin ve **OK** tuşuna basın. - + tuşuna basarak hazırlama süresini 30-33 dakikaya ayarlayın. **OK** tuşuna basarak onaylayın.
- 6 **Soğumaya** bırakın.

Not: Mikseriniz yoksa havucu rendeleyin ve kalan malzemelerle karıştırın.

Su haznesi dolu olmalıdır.

Kapların tümünü kullanmak istemiyorsanız kullanılmayan delikleri boş kaplarla veya kap kapaklarıyla kapatmalısınız.

BEYAZ CHEESECAKE

Malzemeler

6 BARDAK İÇİN:

50 g şeker
50 g un
2 yumurta akı
2 yumurta sarısı
330 g beyaz peynir
1 kaşık ahududu sosu

Hazırlık

10 dk

Yapılışı

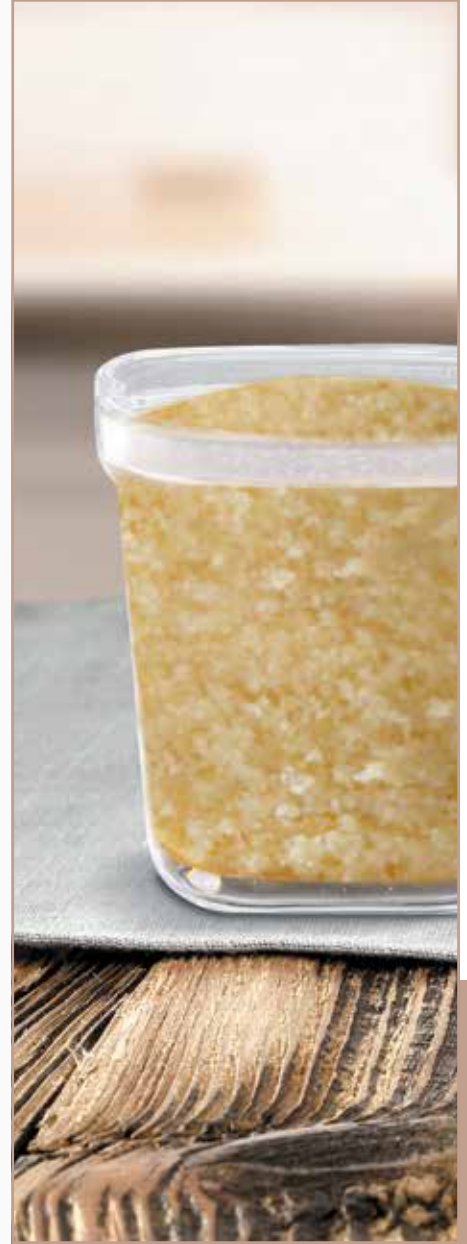
30 dk

Tarif

- 1 Bir kaseye beyaz peyniri ve yumurta sarılarını ekleyin. İyice karıştırın. Ardından unu ekleyin ve karıştırın.
- 2 Ayrı bir kaptan yumurta beyazlarını kar beyazı rengi alana ve sert bir beze harcı oluşturun. Şekerle birlikte çırpın.
- 3 Bir spatula yardımıyla beze harcını dikkatli şekilde ilk karışıma ekleyin.
- 4 Karışımı, önceden yağlanmış cama yaklaşık $\frac{3}{4}$ 'ünü dolduracak şekilde dökün.
- 5 Yoğurt yapma makinesini prize takın, pandispanya kek modu 5'i seçin ve OK tuşuna basın. - + tuşuna basarak hazırlama süresini 30 dakikaya ayarlayın. OK tuşuna basarak onaylayın.
- 6 Soğumaya bırakın.
- 7 Ahududu sosuyla servis edin.

Su haznesi dolu olmalıdır.

Kapların tümünü kullanmak istemiyorsanız kullanılmayan delikleri boş kaplarla veya kap kapaklarıyla kapatmalısınız.





LIMONLU KEK

Malzemeler

6 BARDAK İÇİN:

130 g un
1 kaşık kabartma tozu
1 yumurta
80 g şeker
4 kaşık ayçiçeği yağı
2 kaşık limon suyu
3 kaşık süt
1 limonun kabuğu

Hazırlık

8 dk

Yapılışı

35 dk

Tarif



- 1 Unu ve kabartma tozunu **kariştirin**.
- 2 Bir **kasede** yumurtayı, şekerini, yağı, limon kabuğunu, limon suyunu ve sütü **kariştirin**.
- 3 İki karışımı birleştirip pürüzsüz bir harç elde edene kadar **kariştirin**.
- 4 Karışımı önceden hafifçe yağlanmış cama **dökün**.
- 5 Yoğurt yapma makinesini **prize takın**, **pandispanya kek modu 5'i** seçin ve **OK** tuşuna basın. - + tuşuna basarak hazırlama süresini 35 dakikaya ayarlayın. **OK** tuşuna basarak onaylayın.
- 6 **Soğumaya** bırakın

Su haznesi dolu olmalıdır.

Kapların tümünü kullanmak istemiyorsanız kullanılmayan delikleri boş kaplarla veya kap kapaklarıyla kapatmalısınız.

ÇIKOLATALI KEK

Malzemeler

6 BARDAK İÇİN:

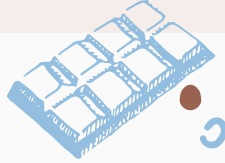
En az %55 kakao içeren
160 g bitter çikolata
60 g krema haline getirilmiş tereyağı
3 yumurta sarısı
4 yumurta akı
75 g şeker
50 g un

Hazırlık

12 dk

Yapılışı

45 dk



Tarif

- 1 Çikolatayı benmari usulü **eritin**.
- 2 Bir **kaseye** tereyağını ekleyin ve çikolatayla karıştırın. Yumurta sarılarını ekleyin ve yumuşak bir karışım elde edene kadar karıştırın.
- 3 Yumurta beyazlarını kar beyazı rengi alana ve sert bir beze harcı oluşturana kadar şekerle birlikte **çırpın**.
- 4 Bir spatula yardımıyla beze harcını dikkatli şekilde ilk karışıma **ekleyin**.
- 5 Karışımı, önceden yağlanmış cama yaklaşık $\frac{3}{4}$ 'ünü dolduracak şekilde **dökün**.
- 6 Yoğurt yapma makinesini **prize takın**, **pandispanya kek modu 5'i** seçin ve **OK** tuşuna basın. - + tuşuna basarak hazırlama süresini 45 dakikaya ayarlayın. **OK** tuşuna basarak onaylayın.
- 7 **Soğumaya** bırakın.

Su haznesi dolu olmalıdır.

Kapların tümünü kullanmak istemiyorsanız kullanılmayan delikleri boş kaplarla veya kap kapaklarıyla kapatmalısınız.





MOZAIK KEK

Malzemeler

6 BARDAK İÇİN:

- 80 g un
- 1,5 çay kaşığı kabartma tozu
- 70 ml krema
- 1 yumurta
- 70 g şeker
- 1 çay kaşığı kakao

Hazırlık

15 dk

Yapılışı

30 dk



Tarif

- 1 Unu ve kabartma tozunu **kariřtirin**.
- 2 Bir **kasede** yumurtayı ve řekeri birleřtirip çirpin.
- 3 **Bařka bir kapta** kremayı yoğun kıvam alana kadar çirpin.
- 4 Kremayı yumurta ve řeker kariřımına **ekleyip** kariřtirin. Ardından, unu ve kabartma tozunu ekleyip pürüzsüz bir harç elde edene kadar kariřtirin.
- 5 Harcın 1/3'ünü küçük bir kaba **koyun** ve kakaoyu ekleyip kariřtirin.
- 6 Kakaolu kariřımı ve harcı **birleřtirin** ve mozaik görünümlü bir harç elde edene kadar kabaca kariřtirin (kariřımın homojen hale gelmemesi için çok fazla kariřtırmayın).
- 7 Kariřımı önceden hafifçe yaęlanmış cam kaplara **dökün**.
- 8 Yoęurt yapma makinesini **prize takın**, **pandispanya kek modu** 5'i seçin ve **OK** tuřuna basın. - + tuřuna basarak hazırlama süresini 30 dakikaya ayarlayın. **OK** tuřuna basarak onaylayın.
- 9 **Soęumaya** bırakın.

Su haznesi dolu olmalıdır.

Kapların tümünü kullanmak istemiyorsanız kullanılmayan delikleri boş kaplarla veya kap kapaklarıyla kapatmalısınız.

Tefal®



1520011386

WWW.TEFAL.COM