

# BAKE PARTNER

Na pyszne pieczenie dzień po dniu



## BakeGood

EFFICIENT PASTRY ACCESSORIES

### Niezbędne słodkości

Krem Chantilly  
Krucze ciasto  
Ciasto naleśnikowe  
Ciasto na gofry  
Chleb zbożowy  
Brioszka  
Biały chleb  
Ptysie

### Wyjątkowe smakołyki

Tarta z bezą cytrynową  
Ciasto z kremem truskawkowym  
Makaroniki waniliowe  
Tiramisu  
Babeczki z malinami i białą czekoladą  
Royal chocolat

### Smaczne przekąski

Ciasteczka z wiórkami czekoladowymi  
Brownies z czekoladą i orzechami  
pekan  
Mus czekoladowy  
Ciasto marchewkowe z lukrem  
Pyszna szarlotka  
Kulki z ciasta czekoladowego

### Wytrawne pyszności

Zapiekanek z cukinii  
Chleb w stylu greckim  
Ciasto na pizzę  
Klopsiki

# Tefal®

## **Tabela konwersji temperatur / ustawień termostatu**

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

# Tefal

## Krem Chantilly

Przepis na: 6/8 osób

Akcesoria:



### Składniki

- 25 cl bardzo zimnej, płynnej śmietany crème fraîche
- 50 g cukru pudru



### Przygotowanie

- 1 Umieść śmietanę crème fraîche i cukier puder w misie ze stali nierdzewnej z założoną końcówką do wyrabiania i pokrywą.
- 2 Włącz urządzenie z prędkością 7 na 2 minuty, a następnie z prędkością maksymalną na 3,5 minuty.

Bake partner

**Smacznego!**

# Tefal

## Krucze ciasto

Przepis na: 6/8 osób

Aksesoria:



### Składniki

- 200 g mąki • 100 g masła
- 50 ml wody • szczypta soli



### Przygotowanie

- 1 Włóż mąkę, masło i sól do miski ze stali nierdzewnej.
- 2 Załóż końcówkę do wyrabiania i pokrywę, a następnie włącz urządzenie na kilka sekund z prędkością 1.
- 3 Dodaj letnią wodę podczas pracy urządzenia.
- 4 Pozostaw urządzenie włączone do momentu, aż uformuje ciasto w kulkę.
- 5 Przykryj ciasto folią spożywczą i odłóż je w chłodnym miejscu na co najmniej godzinę, zanim je rozwałkujesz i upieczesz.

Bake partner

**Smacznego!**

# Tefal

## Ciasto na naleśniki

Przepis na: 20 naleśników

Akcesoria:



### Składniki

- 750 ml mleka • 375 g mąki
- 4 jajka • 40 g cukru • 100 ml oleju
- 1 łyżka wody z kwiatu pomarańczy lub alkoholu smakowego



### Przygotowanie

- 1 Umieść jajka, olej, cukier, mleko i wybrane aromaty w misie blendera.
- 2 Wybierz prędkość 3 i uruchom urządzenie na kilka sekund.
- 3 Następnie dodaj mąkę przez otwór w nasadce pomiarowej i odczekaj półtorej minuty.
- 4 Przed zrobieniem naleśników ciasto powinno poleżeć co najmniej godzinę w temperaturze pokojowej.

Bake partner

**Smacznego!**

# Tefal

## Ciasto na gofry

Przepis na: 24 gofry

Akcesoria:



### Składniki

- 250 g mąki
- 15 g świeżych drożdży piekarskich
- 2 jajka
- szczypta soli
- 400 ml mleka
- 125 g miękkiego masła
- 2 saszetki cukru waniliowego (lub kilka kropli ekstraktu waniliowego)



### Przygotowanie

- 1 Wymieszaj drożdże piekarskie w letnim mleku.
- 2 Umieść w urządzeniu misę blendera i dodaj jajka, sól, cukier waniliowy, pozostałe mleko, masło oraz mieszankę drożdży.
- 3 Zamknij pokrywę. Uruchom urządzenie na prędkości 7 i stopniowo dodawaj mąkę przez otwór w pokrywie na nasadkę pomiarową.
- 4 W razie potrzeby włącz na kilka sekund funkcję Pulse, aby poprawić zmieszanie mąki z ciastem.
- 5 Pozostaw urządzenie włączone na około dwie minuty aż do wygładzenia konsystencji ciasta.
- 6 Odstaw na godzinę przed zrobieniem gofrów.

**Wskazówka:** Podawaj gofry z kremem Chantilly, sosem czekoladowym itp.

Bake partner

**Smacznego!**

# Tefal®

## Chleb zbożowy

Przepis na: 1 bochenek 800 g

Akcesoria:



### Składniki

- 500 g mąki zbożowej
- 285 ml letniej wody
- 10 g suszonych drożdży piekarskich\*
- 10 g soli
- płatki owsiane do posypania



### Przygotowanie

- 1 Umieść mąkę, sól i drożdże w misie ze stali nierdzewnej.
- 2 Załóż końcówkę do wyrabiania i pokrywą.
- 3 Uruchom urządzenie na kilka sekund z prędkością 1.
- 4 Następnie dolej wodę przez otwór w pokrywie.
- 5 Wyrabiaj przez 8 minut.
- 6 Przykryj ciasto ściereczką i pozostaw na 15 minut w ciepłym miejscu.
- 7 Następnie umieść ciasto na posypanej mąką powierzchni.
- 8 Spłaszcz ciasto ręcznie w kwadrat.
- 9 Złóż rogi do środka, a następnie spłaszcz ciasto pięścią. Powtórz powyższą czynność.
- 10 Ukształtuj długi bochenek. Umieść bochenek w formie o długości 25 cm.
- 11 Lekko zwilż powierzchnię bochenka i posyp ją płatkami owsianymi.
- 12 Przykryj ciasto wilgotną ściereczką i pozostaw na 60 minut w ciepłym miejscu.
- 13 Następnie wykonaj cięcie o głębokości 1 cm wzdłuż długości bochenka.
- 14 Umieść bochenek w piekarniku rozgrzanym do temperatury 240°C, z małym pojemnikiem napełnionym wodą, co pomoże uzyskać ładną złotą skórkę.
- 15 Piecz przez około 30 minut. Wyjmij bochenek z formy i pozostaw do ostygnięcia na kratce.

**Wskazówka:** Zrób małe bułeczki dla gości. Posyp je makiem lub sezamem.

\* W Wielkiej Brytanii użyj suszonych drożdży „Easy Bake” lub „Fast Action”

Bake partner

**Smacznego!**

## Brioszka

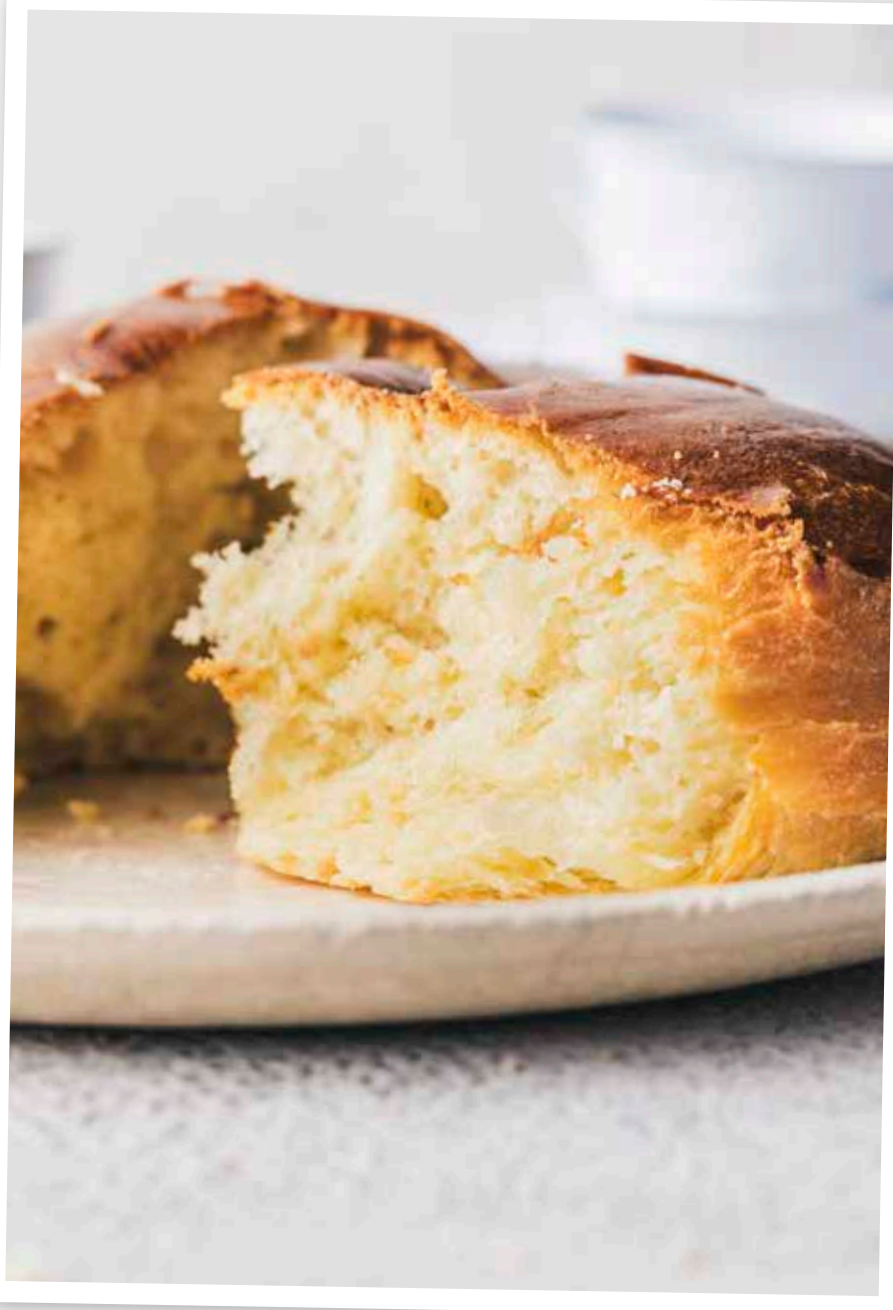
Przepis na: 6 osób

Akcesoria:



### Składniki

- 250 g mąki na biały chleb
- 5 g soli • 25 g cukru • 100 g masła
- 2 całe jajka i jedno żółtko
- 3 łyżki letniego mleka
- 2 łyżki wody • 5 g suszonych drożdży piekarskich\*



### Przygotowanie

- 1 Włóż mąkę do miski ze stali nierdzewnej i zrób w niej dwa otwory: do jednego dodaj sól, a do drugiego drożdże, cukier, letnie mleko i wodę.
- 2 Sól i drożdże nie powinny być dodawane razem, ponieważ drożdże źle reagują na kontakt z solą.
- 3 Dodaj jajka i załóż końcówkę do wyrabiania i pokrywę.
- 4 Wybierz prędkość 1 i wyrabiaj przez 15 sekund, a następnie przez 2 minuty i 45 sekund z prędkością 3.
- 5 Nie wyłączając urządzenia, dodaj masło w ciągu 1 minuty, które nie powinno być zbyt miękkie (przed dodaniem pozostaw je w temperaturze pokojowej na pół godziny).
- 6 Kontynuuj wyrabianie ciasta przez 5 minut z prędkością 3, a następnie przez 5 minut z prędkością 5.
- 7 Przykryj ciasto i pozostaw na 2 godziny w temperaturze pokojowej, aż wyrośnie, a następnie energicznie wyrabiaj ciasto, uderzając nim o misę.
- 8 Przykryj ciasto i pozostaw je w lodówce na kolejne 2 godziny. Następnie wyrabiaj je jeszcze raz, uderzając nim o misę.
- 9 Przykryj ciasto folią spożywczą i pozostaw na noc w lodówce.
- 10 Następnego dnia posmaruj formę na brioszkę masłem i mąką.
- 11 Uformuj ciasto w kulkę.
- 12 Umieść je w formie i pozostaw w ciepłym miejscu, aż wyrośnie i wypełni formę (na 2–3 godziny).
- 13 Umieść ciasto w piekarniku w temperaturze 180°C i piecz przez 25 minut.

**Wskazówka: Dodaj wiórki czekoladowe lub owoce kandyzowane.**

\* W Wielkiej Brytanii użyj suszonych drożdży „Easy Bake” lub „Fast Action”



# Tefal®

## Biały chleb

Przepis na: Okrągły bochenek 800 g

Akcesoria:



### Składniki

- 500 g mąki na biały chleb
- 300 ml letniej wody
- 10 g suszonych drożdży piekarskich\*
- 10 g soli



### Przygotowanie

- 1 Umieść mąkę, sól i suszone drożdże w misie ze stali nierdzewnej.
- 2 Załóż końcówkę do wyrabiania i pokrywę, a następnie włącz urządzenie na kilka sekund z prędkością 1.
- 3 Dolej letnią wodę przez otwór w pokrywie.
- 4 Wyrabiaj przez 8 minut.
- 5 Pozostaw ciasto w temperaturze pokojowej na około 30 minut.
- 6 Następnie wyrabiaj ciasto i uformuj je w kulkę.
- 7 Umieść kulkę ciasta na pokrytej masłem i mąką blasze do pieczenia.
- 8 Pozostaw do wyrośnięcia po raz drugi w temperaturze pokojowej przez około godzinę.
- 9 Rozgrzej piekarnik do temperatury 240°C.
- 10 Wykonaj cięcia na wierzchu bochenka ostrym nożem i posmaruj letnią wodą.
- 11 Włóż do piekarnika mały pojemnik napełniony wodą. Dzięki temu chleb będzie miał złotą skórkę.
- 12 Piecz przez 40 minut w temperaturze 240°C.

**Wskazówka: Drożdże piekarskie nigdy nie powinny mieć bezpośredniego kontaktu z cukrem ani solą, które uniemożliwiają im wzrost.**

\* W Wielkiej Brytanii użyj suszonych drożdży „Easy Bake” lub „Fast Action”

Bake partner

**Smacznego!**

# Tefal

## Ptysie

Przepis na: 20 dużych lub 40 małych ptysi

Akcesoria:



### Składniki

- 300 ml wody • Sól • Cukier
- 120 g masła • 240 g mąki
- 6 jaj



### Przygotowanie

- 1 Na patelni podgrzej wodę z masłem, solą i cukrem.
- 2 Doprowadź do wrzenia i dodaj całą mąkę.
- 3 Mieszaj drewnianą szpachelką, aż ciasto wchłonie cały płyn. Pozostaw do ostygnięcia.
- 4 Schłodzone ciasto włóż do miski ze stali nierdzewnej oraz zamontuj mikser i pokrywę.
- 5 Wybierz prędkość 1 i dodawaj przez otwór w pokrywie jajka jedno po drugim.
- 6 Po dodaniu wszystkich jajek wyrabiaj ciasto przez kolejne 2–3 minuty, aż będzie jednolite.
- 7 Za pomocą małej łyżki lub rękawa cukierniczego zrób małe stosy ciasta na posmarowanej masłem i posypanej mąką blasze.
- 8 Piecz w piekarniku w temperaturze 180°C przez 40 minut.
- 9 Pozostaw do ostygnięcia w piekarniku przy otwartych drzwiczkach.
- 10 Nie wyjmuj natychmiast z piekarnika, ponieważ może to spowodować zapadnięcie się ciasta.
- 11 Gdy ptysie będą całkowicie chłodne, napełnij je ubitą śmietaną, lodami lub kremem budyniowym.

**Wskazówka:** Aby zrobić ptysie serowe, zastąp cukier szczyptą soli i posyp ptysie startym serem przed pieczeniem.

Bake partner

**Smacznego!**

# Tefal

## Ciasteczka z wiórkami czekoladowymi

Przepis na: 20 dużych ciasteczek

Akcesoria:



### Składniki

- 250 g niesolonego miękkiego masła
- 125 g drobnego cukru
- 125 g cukru brązowego
- 2 łyżeczki ekstraktu waniliowego
- 2 jajka
- 400 g mąki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 200 g wiórków czekoladowych

### Przygotowanie

- 1 Umieść masło i oba typy cukru w misie ze stali nierdzewnej.
- 2 Włącz mikser i pracuj przez 20 sekund z prędkością 5.
- 3 Wyłącz urządzenie i zeskrob wewnętrzne ścianki misy za pomocą łopatkki, a następnie mieszaj ponownie przez 20 sekund z prędkością 7.
- 4 Dodaj resztę składników, załóż pokrywę i mieszaj z prędkością 3, aż ciasto będzie miało gładką konsystencję.
- 5 Uformuj z ciasta kulę, owiń ją w folię spożywczą i umieść w lodówce na co najmniej godzinę.
- 6 Rozgrzej piekarnik do 180°C, wyjmij ciasto z lodówki i podziel na małe kulki.
- 7 Umieść je na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i piecz w piekarniku przez około 10 minut.

**Wskazówka:** możesz zastąpić wiórki czekoladowe orzechami lub suszonymi owocami.

Bake partner

**Smacznego!**

# Tefal

## Brownies z czekoladą i orzechami pekan

Przepis na: 6/8 osób

Akcesoria:



### Składniki

- 3 duże jajka
- 200 g gorzkiej czekolady
- 200 g masła
- 15 g masła do formy do pieczenia
- 180 g cukru
- 2 saszetki cukru waniliowego
- 80 g przesianej mąki
- 50 g orzechów pekan



### Przygotowanie

- 1 Rozgrzej piekarnik do temperatury 200°C i nasmaruj masłem kwadratową formę do pieczenia o długości 20 cm.
- 2 Roztop czekoladę i 200 g masła w kuchence mikrofalowej i dobrze je wymieszaj.
- 3 Umieść jajka i cukier w misie ze stali nierdzewnej.
- 4 Zamocuj trzepaczkę i pokrywę, a następnie mieszaj przez minutę z prędkością 8.
- 5 Dodaj roztopioną czekoladę i mieszaj przez 20 sekund z prędkością 8.
- 6 Następnie dodaj przesianą mąkę i mieszaj przez 15 sekund z prędkością 8.
- 7 Na koniec dodaj orzechy pekan i wymieszaj za pomocą łopatki.
- 8 Wlej mieszaninę do natłuszczonej formy i piecz przez 25 minut w temperaturze 200°C.
- 9 Przed podaniem odczekaj, aż ciasto ostygnie.

**Wskazówka: możesz zastąpić orzechy pekan orzechami włoskimi i podawać z gałką lodów lub bitą śmietaną.**

Bake partner

**Smacznego!**

# Tefal®

## Mus czekoladowy

Przepis na: 6/8 osób

Akcesoria:



### Składniki

- 150 g czekolady dobrej jakości
- 150 g drobnego cukru • 6 jaj



### Przygotowanie

- 1 Pokrój czekoladę na kawałki.
- 2 Wyłóż kawałki na małą patelnię z dwiema łyżkami wody.
- 3 Roztop na bardzo niskim ogniu, mieszając drewnianą łyżką.
- 4 Zdejmij patelnię z ognia, gdy czekolada utworzy gładką pastę.
- 5 Dodać sześć żółtek, ciągle mieszając. Ubijaj białka jaj z 25 g cukru z prędkością 7 przez 1 i 3/4 minuty w misie ze stali nierdzewnej z założoną trzepaczką i pokrywą, aż utworzy się z nich sztywna piana.
- 6 Dodaj resztę cukru i ubijaj z maksymalną prędkością przez 30 sekund.
- 7 Dodaj do mieszaniny łyżkę ubitych białek jaj i energicznie wymieszaj, aby rozluźnić ciasto.
- 8 Następnie ostrożnie dodawaj do mieszaniny pozostałą część ubitych białek.
- 9 Włóż do lodówki i pozostaw na kilka godzin.

**Wskazówka: do ubitych białek jaj dodaj drobno startą skórkę pomarańczy.**

Bake partner

**Smacznego!**

## Ciasto marchewkowe z lukrem

Przepis na: 8/10 osób

Akcesoria:



### Składniki

#### Ciasto:

- 130 g brązowego cukru
- 120 ml oleju słonecznikowego
- 4 jajka • Skórka i sok z 1 pomarańczy • 240 g mąki
- 10 g proszku do pieczenia
- 2 łyżeczki mielonego cynamonu
- 250 g startej marchwi • 50 g rozdrobnionych orzechów włoskich • 50 g rodzynek

#### Lukier:

- 100 g roztopionego masła
- 150 g miękkiego sera z 25% tłuszczu • 100 g cukru pudru

### Przygotowanie

#### Przygotuj ciasto:

- 1 Rozgrzej piekarnik do 180°C.
- 2 Przygotuj mikser i misę ze stali nierdzewnej, a następnie dodaj brązowy cukier, olej, jajka oraz sok i skórkę pomarańczy do miski.
- 3 Umieść pokrywę na górze i miksuj z prędkością 7 przez minutę.
- 4 Dodaj mąkę, proszek do pieczenia i cynamon, a następnie mieszaj ponownie z prędkością 7 przez minutę.
- 5 Na koniec dodaj do mieszaniny marchewki, orzechy włoskie i rodzynek oraz mieszaj z prędkością 3 przez 15 sekund.
- 6 Posmaruj formę do ciasta masłem i posyp ją mąką, wlej do niej ciasto i piecz je przez 45 minut w temperaturze 180°C.

#### Przygotuj lukier:

- 1 Gdy ciasto będzie w piekarniku, przygotuj misę ze stali nierdzewnej i mikser.
- 2 Dodaj roztopione masło, miękki ser i cukier puder oraz mieszaj z prędkością 3, aż mieszanina uzyska gładką konsystencję. Odłóż do lodówki.
- 3 Gdy ciasto marchewkowe całkowicie ostygnie, nałóż lukier na jego wierzch za pomocą łopatki.

**Wskazówka:** możesz ozdobić ciasto płatkami startego kokosa.



# Tefal

## Pyszna szarlotka

Przepis na: 8 osób

Akcesoria:



### Składniki

- 4 jabłka pokrojone w kostkę
- 250 g drobnego cukru
- 2 jajka • 150 ml mleka • 125 g roztopionego masła • 250 g mąki
- 4 saszetki proszku do pieczenia
- 2 łyżeczki sproszkowanej wanilii • 2 łyżeczki zmielonego cynamonu • 2 szczypty soli



### Przygotowanie

- 1 Rozgrzej piekarnik do 180°C.
- 2 Przygotuj mikser i misę ze stali nierdzewnej oraz dodaj do misy jajka, mleko i masło, a następnie dodaj składniki sypkie (cukier, mąkę, proszek do pieczenia, sproszkowaną wanilię, mielony cynamon i sól).
- 3 Załóż pokrywę na wierzch i mieszaj z prędkością 8 przez 2 minuty.
- 4 Wyłącz urządzenie, zdejmij pokrywę i zeskrub wewnętrzne boki misy za pomocą łopatkki.
- 5 Załóż ponownie pokrywę i mieszaj ponownie przez minutę z prędkością 8.
- 6 Gdy ciasto będzie gotowe, dodaj pokrojone w kostkę jabłka i dobrze wymieszaj przy użyciu łopatkki.
- 7 Posmaruj formę masłem i posyp ją mąką, wlej do niej ciasto i piecz je przez 50 minut w temperaturze 180°C.

**Wskazówka: aby ciasto było jeszcze smaczniejsze, możesz dodać łyżkę rumu.**

Bake partner

**Smacznego!**

## Kulki z ciasta czekoladowego

Akcesoria:



### Składniki

#### Ciasto:

- 75 g roztopionego masła
- 2 jajka • 100 g cukru • 60 g zmielonych orzechów laskowych
- 65 g mąki • ½ saszetki proszku do pieczenia • 150 g sera twarogowego

#### Polewa:

- 200 g gorzkiej czekolady
- 2 łyżki oleju rzepakowego
- Paczka patyczków do lizaków lub patyczków drewnianych
- Cukier perłowy lub posypka czekoladowa do dekoracji



### Przygotowanie

- 1 Rozgrzej piekarnik do 175°C.
- 2 Przygotuj misę ze stali nierdzewnej i trzepaczkę oraz dodaj jajka, cukier, stopione masło, zmielone orzechy laskowe, mąkę i proszek do pieczenia.
- 3 Mieszaj z prędkością 5 przez 15 sekund, a następnie przełącz na prędkość maksymalną na 4 minuty.
- 4 Wlej mieszaninę do natłuszczonej i posypanej mąką formy do ciasta i piecz przez 40 minut w temperaturze 175°C.
- 5 Gdy upieczone ciasto całkowicie ostygnie, pokrusz je w dużej misie, dodaj ser twarogowy i ugniataj wszystko ręcznie, aż uzyskasz gotowe ciasto.
- 6 Uformuj z mieszaniny kulki o wielkości małych piłek pingpongowych, a następnie umieść je na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.

- 7 Włóż drewniane patyczki do każdej małej kulki ciasta i umieść je w lodówce na 30 minut.

#### Aby przygotować polewę do kulek:

- 1 Umieść w misie czekoladę i olej oraz włóż ją do kuchenki mikrofalowej (ustawionej na niską moc).
- 2 Po stopieniu mieszaniny zanurz w niej kulki, poczekaj, aż nadmiar czekolady skapnie do misy, i umieść kulki na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.
- 3 Udekoruj kulki cukrem perłowym lub posypką czekoladową, zanim czekolada twardnieje, a następnie umieść je z powrotem w lodówce.

**Wskazówka: aby zmienić kolory i dekoracje czekoladowych kulek, możesz pokryć je mleczną lub białą czekoladą. Możesz też dodać do białej czekolady barwnik spożywczy.**



# Tefal

## Tarta z bezą cytrynową

Przepis na: 6/8 osób

Akcesoria:



### Składniki

#### Ciasto:

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

#### Polewa:

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

#### Beza:

- 3 białka jaj • 60 g cukru pudru
- Szczypta soli

### Przygotowanie

#### Przygotuj ciasto:

- 1 Umieść mąkę, pokrojone w małe kostki zimne masło, zmielone migdały, cukier i sól w misie ze stali nierdzewnej z założoną końcówką do wyrabiania i pokrywą.
- 2 Uruchom urządzenie z prędkością 1 na 10 sekund, a następnie zmień ustawienie prędkości na 5.
- 3 Gdy mieszanina będzie wyglądać jak bułka tarta, dodaj jajko przez otwór w pokrywie i miksuj przez kolejne 5 minut.
- 4 Wyłącz urządzenie, gdy uformuje ciasto w kulkę.
- 5 Przykryj kulkę z ciasta folią spożywczą i odstaw do lodówki na co najmniej godzinę.

#### Przygotuj polewę:

- 1 Umyj i wysusz cytryny. Zetrzyj skórkę i wyciśnij sok z cytryny.
- 2 Umieść jajka, cukier oraz sok i skórkę z cytryny oraz stopione masło w misie ze stali nierdzewnej z mikserem i pokrywą.
- 3 Włącz urządzenie i stopniowo zmieniaj prędkość z 1 do 7, aż mieszanina uzyska gładką konsystencję. Podgrzej piekarnik do temperatury 210°C.



- 4 Posmaruj masłem formę do tarty o średnicy 28 cm. Rozwałkuj ciasto do grubości 4 mm i nakłuj je widelcem.
- 5 Przykryj papierem do pieczenia i suszoną fasolą. Piecz przez 15 minut. Usuń papier do pieczenia i suszoną fasolę.
- 6 Wlej polewę na spód tarty i kontynuuj pieczenie przez 25 minut w temperaturze 180°C.

#### Przygotuj bezę:

- 1 Ubij białka jaj z 20 g cukru pudru z prędkością 7 przez 1,5 minuty w misie ze stali nierdzewnej z zamocowaną trzepaczką i pokrywą, a następnie na maksymalnej prędkości, aż z białek utworzy się sztywna piana.
- 2 Na koniec dodaj pozostałe 40 g cukru pudru, kontynuując ubijanie.
- 3 Kiedy tarta upiecze się, przykryj ją bezą za pomocą łyżki.
- 4 Umieścić tartę w piekarniku na kilka minut, aby beza się lekko przyrumieniła.

**Wskazówka:** Udekoruj górną część tarty plasterkami cytryny.

Bake partner

**Smacznego!**

## Ciasto z kremem truskawkowym

Przepis na: 6/8 osób

Akcesoria:



### Składniki

#### Ciasto biszkoptowe:

- 4 jajka • 125 g cukru pudru
- 125 g mąki

#### Krem muślinowy:

- ½ l mleka • 250 g cukru • 4 jajka
- 70 g mąki • 250 g miękkiego masła pokrojonego w kostkę
- Laska wanilii • 500 g truskawek
- 1 okrągła forma do ciasta

### Przygotowanie

#### Przygotuj ciasto biszkoptowe:

- 1 rozgrzej piekarnik do temperatury 210°C (oznaczenie 7). Przygotuj misę ze stali nierdzewnej z założoną trzepaczką, a następnie ubijaj jajka i cukier z prędkością 8 przez 5 minut, aż do uzyskania bardzo białej mieszanki.
- 2 Wyłącz mikser, a następnie za pomocą łopatkę wymieszaj przesianą mąkę, unosząc ją od dołu do góry misy. Wyłóż głęboką blachę do pieczenia o wymiarach 40 x 30 papierem do pieczenia.
- 3 Wlej mieszankę do wyłożonej blachy i wygładź ją za pomocą łopatkę, a następnie piecz przez 7 minut. Pozostaw do ostygnięcia i pokrój na 2 identyczne koła za pomocą okrągłej formy do ciasta.

#### Przygotuj krem muślinowy:

- 1 pokrój laskę wanilii na pół i zeskrob jej nasiona. Wlej mleko do rondla, dodaj 125 g cukru i nasiona wanilii. Doprowadź do wrzenia. W tym czasie umieść 125 g cukru i jaja w misie ze stali nierdzewnej.
- 2 Zamocuj trzepaczkę elastyczną i ubijaj mieszankę przez 2 minuty z prędkością 8. Dodaj mąkę i mieszaj ponownie przez 30 sekund z prędkością 8.
- 3 Wlej jedną czwartą wrzącego mleka do mieszanki jaj i mieszaj ją przez 30 sekund z prędkością 5.
- 4 Wlej mieszankę do rondla z resztą mleka i gotuj na średnim ogniu, ciągle ubijając ją ręcznie, aż do uzyskania gęstego kremu.
- 5 Gdy krem się zagęści, wlej go do misy, przykryj folią kuchenną i odłóż na godzinę, aż ostygnie do temperatury pokojowej.
- 6 Umyj i wysusz misę ze stali nierdzewnej. Dodaj krem i za pomocą

trzepaczki elastycznej ubijaj go z prędkością 8. Po jednej minucie wybierz w urządzeniu prędkość 5 i stopniowo dodawaj pokrojone w kostkę miękkie masło. Kontynuuj ubijanie przez 30 sekund aż do uzyskania gładkiej konsystencji mieszanki.

#### Ułożenie:

- 1 Wyłóż metalową tortownicę papierem do pieczenia. Umieść jeden z 2 okrągłych ciast biszkoptowych w dolnej części formy do ciasta. Drugie ciasto odłóż na bok, aby przykryć nim krem truskawkowy.
- 2 Pokrój truskawki na pół i umieść je wokół obwodu formy, przeciętą powierzchnią na zewnątrz.
- 3 Umieść jedną trzecią kremu w formie do ciasta i dobrze go rozprowadź. Dodaj pokrojone truskawki, a następnie cienką warstwę kremu na wierzch. Na koniec przykryj całość drugim ciastem biszkoptowym.
- 4 Przykryj ciasto folią kuchenną i umieść je w lodówce na 24 godziny.
- 5 Wyjmij ciasto z lodówki 30 minut przed podaniem, aby zakończyć dekorowanie.

#### Dekorowanie ciasta truskawkowego:

- 1 Posyp powierzchnię roboczą cukrem pudrem i rozłóż na niej marcepan.
- 2 Wytnij koło z marcepanu tego samego rozmiaru co okrągła forma do ciasta i umieść je na cieście truskawkowym.

**Wskazówka:** udekoruj ciasto kilkoma truskawkami.



## Makaroniki waniliowe

Akcesoria:



### Składniki

#### Ciasto do makaroników:

- 200 g cukru pudru • 200 g zmielonych migdałów
- 2 × 80 g białek jaj • 200 g drobnego cukru • 75 ml wody
- ½ laski wanilii

#### Krem muślinowy:

- 500 ml mleka • 6 żółtek
- 125 g cukru • 100 g masła pokrojonego w kostki • 20 g mąki • 30 g mąki kukurydzianej
- ½ laski wanilii



### Przygotowanie

#### Przygotuj ciasto:

- 1 wymieszaj 200 g cukru pudru i 200 g zmielonych migdałów za pomocą robota kuchennego. Mieszanka ta nosi nazwę „tant pour tant”. Odcedź mieszankę, a następnie odłóż ją na bok.
- 2 Doprowadź wodę i drobny cukier do wrzenia w rondlu, bez mieszania. Za pomocą termometru sprawdź, czy temperatura syropu nie przekracza 115°C.
- 3 Przygotuj misę ze stali nierdzewnej i trzepaczkę elastyczną. W misie ubij 80 g białek jaj z prędkością 5 aż do powstania sztywnej piany. Zwiększ prędkość, gdy temperatura syropu osiągnie 105°C.
- 4 Zdejmij syrop z ognia, gdy osiągnie 115°C, i wlej go powoli do ubitych białek jaj w misce ze stali nierdzewnej. Kontynuuj ubijanie mieszanki przez 6 minut tak, aby powstała z niego beza nieco ostygła.
- 5 Dodaj resztę białek jaj (80 g) do odłożonej mieszanki i wymieszaj ją, aż uzyskasz gładką konsystencję. Pokrój laskę wanilii na pół. Zeskrob z jednej połowki nasiona i dodaj je do mieszanki.
- 6 Połącz około jednej trzeciej bezy z pastą migdałową za pomocą elastycznej łopaty, aby ją nieco rozluźnić. Dodaj resztę bezy podczas mieszania składników przez około minutę za pomocą łopaty, unosząc ją od dołu do góry.
- 7 Umieść mieszankę w rękawie cukierniczym o średnicy 8 mm. Wyłóż blachę papierem do pieczenia. Za pomocą rękawa cukierniczego podziel mieszankę na małe i jednolite kulki wielkości orzecha włoskiego, równomiernie rozmieszczone na blasze do pieczenia.

- 8 Delikatnie stuknij dolną część blaszki do pieczenia i pozostaw ją do wyschnięcia w temperaturze pokojowej przez około 30 minut. Rozgrzej piekarnik do 150°C. Piecz przez 14 minut, a następnie umieść papier do pieczenia na zwilżonej powierzchni roboczej, aby można było łatwo wyjąć makaroniki.

#### Przygotuj waniliowy krem muślinowy:

- 1 podgrzej mleko na lekkim ogniu, dodając nasiona z drugiej połowki laski wanilii.
- 2 W misie ze stali nierdzewnej z elastyczną trzepaczką ubijaj żółtka z cukrem przez 2 minuty z prędkością 8, a następnie dodaj mąkę pszenną i kukurydzianą oraz ubijaj ponownie przez minutę z prędkością 7.
- 3 Wlej do mieszanki gorące mleko, mieszaj wszystko razem za pomocą trzepaczki i podgrzewaj gotową mieszankę na małym ogniu przez około 3–4 minuty, ciągle mieszając, aż krem zgęstnieje.
- 4 Zdejmij z ognia i dodaj pokrojone w kostkę masło. Wlej krem do szczelnego pojemnika i umieść go w lodówce na co najmniej 1,5 godziny.

#### Ułożenie:

- 1 Umieść waniliowy krem muślinowy w rękawie cukierniczym o średnicy 8 mm i wypełnić połówkę ciastka makaronika.
- 2 Przykryj każdą wypełnioną połówkę pustą połówką makaronika i włóż do hermetycznego pojemnika.

**Wskazówka:** możesz zastąpić wanilię galaretką truskawkową i dodać do ciasta na makaroniki różowy barwnik spożywczy.

# Tefal®

## Tiramisu

Przepis na: 6/8 osób

Akcesoria:



### Składniki

- 3 filiżanki mocnej kawy
- 3 jajka • 1 pudełko podłużnych biszkoptów
- 75 g drobnego pudru
- 250 g mascarpone
- gorzkie kakao w proszku



### Przygotowanie

- 1 Oddziel żółtka od białek jaj.
- 2 Mieszaj żółtka jaj i cukier z prędkością 8 przez 2 minuty w misie ze stali nierdzewnej z zamocowaną trzepaczką, aż mieszanina uzyska biały kolor.
- 3 Dodaj mascarpone i ubijaj ponownie z prędkością 8 przez 2 minuty. Umieść krem w misie do mieszania i odłóż na bok.
- 4 Umyj i wysusz misę ze stali nierdzewnej i trzepaczkę. Przełóż białka jaj do miski ze stali nierdzewnej i zamocuj elastyczną trzepaczkę.
- 5 Ubijaj białka jaj przez 30 sekund z prędkością 7, aż uzyskasz sztywną pianę. Dodaj jedną łyżeczkę cukru i ubijaj ponownie przez 1,5 minuty z prędkością 8.
- 6 Delikatnie przełóż ubite białka jaj do mascarpone za pomocą szpatułki.

#### Ułożenie:

- 1 namocz biszkopty w kawie, a następnie umieść je w dolnej części szklanego naczynia jako pierwszą warstwę.
- 2 Dodaj warstwę kremu, a następnie kolejną warstwę biszkoptów.
- 3 Kontynuuj powtarzanie tych warstw, aż szklane naczynie będzie pełne, kończąc na warstwie kremu.
- 4 Posyp krem kakao i umieść szklane naczynia w lodówce na co najmniej 12 godzin.

**Wskazówka:** Zastąp kawę sokiem owocowym i dodaj świeże owoce, aby uzyskać lekki deser.

Bake partner

**Smacznego!**

# Tefal

## Babeczki z malinami i białą czekoladą

Przepis na: 12 babeczek

Akcesoria:



### Składniki

#### Ciasto:

- 170 g mąki
- 150 g drobnego cukru
- 150 g miękkiego masła
- 3 jajka
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 45 g pełnego mleka
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- 100 g mrożonych kawałków malin

#### Lukier:

- 60 g białka jaj
- 65 g drobnego cukru
- 115 g miękkiego masła
- 100 g białej czekolady
- 2 łyżki oleju rzepakowego
- Papierowe papilotki na babeczki
- Blacha do pieczenia muffinek lub babeczek

### Przygotowanie

#### Przygotuj ciasto:

- 1 Rozgrzej piekarnik do 180°C.
- 2 Przygotuj misę ze stali nierdzewnej i mikser, a następnie dodaj mąkę, proszek do pieczenia, cukier, jajka, wanilię, masło i mleko do misy.
- 3 Umieść pokrywę na górze i miksuj z prędkością 8 przez 2 minuty.
- 4 Na koniec dodaj kawałki malin i mieszaj z prędkością 5 przez 15 sekund.
- 5 Umieść papierowe papilotki w otworach formy na muffiny i napełnij ciastem każdą z nich do 2/3 wysokości.
- 6 Piecz przez 15 minut w temperaturze 180°C, a następnie pozostaw do całkowitego ostygnięcia.

#### Przygotuj polewę:

- 1 roztop białą czekoladę razem z olejem rzepakowym w kuchenke mikrofalowej ustawionej na niską moc.



- 2 Umieść białka jaj i cukier w kąpielu wodnej i ubijaj je, aż mieszanka podwoi objętość i będzie błyszcząca.
- 3 Przygotuj misę ze stali nierdzewnej i trzepaczkę.
- 4 Umieść mieszaninę w pojemniku i załóż pokrywę, a następnie ubijaj z prędkością 7, aż na trzepaczkę pojawi się miękka piana.
- 5 Następnie dodaj miękkie masło i miksuj z prędkością 8 przez 30 sekund.
- 6 Zdejmij pokrywę, zeskrob wewnętrzne ścianki misy łopatką i dodaj stopioną białą czekoladę.
- 7 Mieszaj ostatni raz z prędkością 8 przez 30 sekund.
- 8 Umieść lukier w rękawie cukierniczym z końcówką w kształcie gwiazdki i udekoruj nim w pełni schłodzone babeczki.

**Wskazówka:** puść wodze fantazji i udekoruj babeczki perełkami cukrowymi lub czekoladowymi posypkami.

Bake partner

**Smacznego!**

# Tefal<sup>®</sup>

## Royal chocolat

Przepis na: 8 osób

Akcesoria:



### Składniki

#### Ciasto:

- 45 g zmielonych migdałów • 10 g startego kokosa • 20 g zmielonych orzechów laskowych • 50 g cukru pudru • 20 g mąki • 80 g białek jaj (3 małe jaja) • 50 g cukru

#### Chrupiąca pralina:

- 240 g czekolady pralinowej • 140 g kruchych ciasteczek francuskich crêpes dentelle • 200 g polewy czekoladowej • Pierścień cukierniczy o średnicy 26 cm

#### Mus czekoladowy:

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



### Przygotowanie

#### Przygotuj ciasto:

- 1 W misie wymieszaj cukier puder, mąkę, zmielone migdały, zmielone orzechy laskowe i kokos.
- 2 Przełóż białka jaj do miski ze stali nierdzewnej i zamocuj elastyczną trzepaczkę. Ubijaj z maksymalną prędkością, aż białka utworzą bardzo sztywną pianę. Stopniowo dodawaj cukier, aby uzyskać bardzo twardą bezę.
- 3 Dodaj mieszaninę suchych składników i delikatnie je zmieszaj za pomocą łopatki.
- 4 Umieść mieszaninę w rękawie cukierniczym. Wyciśnij okrąg o grubości 1 cm i średnicy 25 cm na blachę wyłożoną papierem do pieczenia i posyp go cukrem pudrem. Piecz przez około 15 minut w temperaturze 170°C.

#### Przygotuj chrupiącą pralinę:

- 1 rozpuść czekoladę w kuchenke mikrofalowej z łyżką oleju rzepakowego.
- 2 Skrusz ciasteczka francuskie i połącz z roztopioną czekoladą.
- 3 Rozprowadź warstwę mieszaniny o grubości 5 mm między 2 arkuszami papieru do pieczenia i umieść w lodówce.
- 4 Po schłodzeniu ciasta przygotuj mus czekoladowy: roztop czekoladę ciemną i mleczną w kuchenke mikrofalowej.
- 5 W rondlu doprowadź mleko do wrzenia i dodaj wstępnie nasączoną żelatynę (mocz w zimnej wodzie przez około 10 minut, a następnie zwiń, aby zmiękczyć).

- 6 Wlej gorące mleko na stopioną czekoladę i dobrze wymieszaj te składniki ze sobą za pomocą trzepaczki, aby uzyskać gładką mieszaninę.
- 7 Pozostaw do ostygnięcia. Upewnij się, że miska ze stali nierdzewnej jest bardzo zimna, a następnie wlej do niej płynny krem.
- 8 Zamocuj trzepaczkę i pokrywę, a następnie ubijaj przez 2 minuty z prędkością 7, a następnie przez 4 minuty z prędkością 8.
- 9 Dodaj do czekolady bitą śmietanę i delikatnie wymieszaj całość, aby uzyskać mus czekoladowy.

#### Ułożenie:

- 1 wyłóż na pierścień cukierniczy papier do pieczenia, aby pierścień można było łatwo zdjąć.
- 2 Umieść okrąg ciasta w pierścieniu cukierniczym.
- 3 Wytnij z chrupiącej praliny okrąg o tej samej średnicy co ciasto i połóż go na cieście.
- 4 Załóż pierścień wokół ciasta i dodaj mus czekoladowy.
- 5 Upewnij się, że mus jest całkowicie gładki, i umieść ciasto w zamrażarce na co najmniej 12 godzin.
- 6 Przed podaniem umieść ciasto na podstawce na ciasto i zdejmij pierścień.
- 7 Delikatnie podgrzej polewę czekoladową w kuchenke mikrofalowej i polej na ciasto.
- 8 Po 5 minutach przełóż ciasto na patelnię, a przed podaniem pozostaw je na 2 godziny, aby się rozmroziło.

Bake partner

**Smacznego!**

# Tefal

## Zapiekanka z cukinii

Przepis na: 6 osób

Akcesoria:



### Składniki

• 3 kg cukinii • 3 jajka • 250 g śmietany crème fraîche • 100 g sera gruyère • sól, pieprz, gałka muszkatołowa



### Przygotowanie

- 1 Rozgrzej piekarnik do 220°C.
- 2 Pokrój cukinie z prędkością 5, korzystając z szatkownicy wyposażonej w nasadkę do krojenia w plastry.
- 3 Smaż cukinie na patelni przez 10 minut.
- 4 Odłóż je na bok. Za pomocą szatkownicy wyposażonej w nasadkę do tarcia zetrzyj ser gruyère z prędkością 3.
- 5 Odłóż na bok. W misie ze stali nierdzewnej z zamocowaną trzepaczką i pokrywą ubij jajka i śmietanę crème fraîche z prędkością 5.
- 6 Dodaj sól, pieprz i gałkę muszkatołową.
- 7 Wybierz prędkość 3 i włącz urządzenie na 30 sekund.
- 8 Umieść połowę cukinii w naczyniu z masłem i posyp połową sera gruyère.
- 9 Umieść pozostałe cukinie w naczyniu, a na wierzchu resztę sera gruyère.
- 10 Przykryj cukinie jajkiem i śmietaną crème fraîche. Dodaj sól, pieprz i gałkę muszkatołową.
- 11 Piecz w piekarniku przez 25–30 minut w temperaturze 220°C. Podawaj na gorąco.

**Wskazówka:** Aby uzyskać odrobinę świeżości, dodaj nieco mięty.

Bake partner

**Smacznego!**

## Chleb w stylu greckim

Przepis na: 6 osób

Akcesoria:



### Składniki

- 200 g mąki • 4 jajka • 11 g proszku do pieczenia • 100 ml mleka • 50 ml oliwy z oliwek
- 12 suszonych pomidorów
- 200 g sera feta • 15 zielonych oliwek bez pestek • Odrobina curry w proszku (opcjonalnie)
- Sól i pieprz



### Przygotowanie

- 1 Rozgrzej piekarnik do temperatury 180°C.
- 2 Posmaruj formę masłem i posyp ją mąką. W misie ze stali nierdzewnej z zamocowanym mikserem i pokrywą wymieszaj mąkę, jajka i proszek do pieczenia, zaczynając od prędkości 1, a następnie zwiększając ją do wartości 5.
- 3 Dodaj oliwę z oliwek i mleko. Mieszaj składniki przez 1,5 minuty. Zredukuj do prędkości 1 i dodaj suszone pomidory (pokrojone na kawałki), fetę pokrojoną w kostki,

zielone oliwki (pokrojone na kawałki) i curry w proszku. Przypraw.

- 4 Wlej mieszaninę do formy i piecz w piekarniku przez 30–40 minut.
- 5 Przebij nożem, aby sprawdzić, czy chleb się upiekł.

**Wskazówka:** zastąp fetę mozzarellą i dodaj kilka posiekanych liści bazylii.



# Tefal

## Ciasto na pizzę

Przepis na: 1 pizza

Akcesoria:



### Składniki

- 150 g mąki na chleb
- 90 ml letniej wody
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 3 g suszonych drożdży piekarskich\*
- Sól



### Przygotowanie

- 1 Włóż mąkę i sól do miski ze stali nierdzewnej z zamocowaną końcówką do wyrabiania.
- 2 Załóż pokrywę.
- 3 Uruchoom urządzenie na kilka sekund z prędkością 3, dodaj drożdże, a następnie zwiększ prędkość do wartości 7.
- 4 Dodaj letnią wodę, a następnie oliwę z oliwek i nie wyłączaj urządzenia, dopóki nie utworzy z ciasta gładkiej kulki.
- 5 Pozostaw ciasto do wyrośnięcia, aż podwoi swoją objętość.
- 6 Rozwałkuj ciasto i użyj go zgodnie z przepisem.

\* W Wielkiej Brytanii użyj suszonych drożdży „Easy Bake” lub „Fast Action”

Bake partner

**Smacznego!**

## Klopsiki

Przepis na: 4 osób

Akcesoria:



### Składniki

- 500 g chudego steku wołowego
- 1 łyżka mąki
- 1 średniej wielkości cebula dymka
- 1 ząbek czosnku
- 3 gałązki pietruszki
- Sól i pieprz



### Przygotowanie

- 1 Rozgrzej piekarnik do temperatury 200°C.
- 2 Załóż na głowicę sitko z małymi oczkami i zmiel mięso z prędkością 7.
- 3 Umieść zmielone mięso i wszystkie inne składniki w misie ze stali nierdzewnej.
- 4 Zamocuj mikser i pokrywkę oraz uruchom urządzenie na minutę z prędkością 1. Uformuj ręcznie kulki wielkości orzecha włoskiego.
- 5 Umieść klopsiki na blasze do pieczenia pokrytej papierem do pieczenia.
- 6 Włóż do piekarnika na 25 minut.
- 7 Obróć klopsiki w połowie czasu gotowania.

**Wskazówka:** Zastąpić wołowinę jagnięciną, a natkę pietruszki kolendrą.