

BAKE PARTNER

Pro lahodné pečení den za dnem



BakeGood

EFFICIENT PASTRY ACCESSORIES

Základy pečení

Krém Chantilly
Pečivo z křehkého těsta
Palačinkové těstíčko
Vaflové těstíčko
Cereální chléb
Brioška
Bílý chléb
Pečivo z odpalovaného těsta

Výjimečné okamžiky

Citronový koláč se sněhem
Dort s jahodovým krémem
Vanilkové makronky
Poháry s tiramisu
Malinové dortíky s bílou čokoládou
Čokoládový dort Royal

Gurmánské zákusky

Sušenky s kousky čokolády
Brownies s čokoládou a pekanovými
ořechy
Čokoládová pěna
Mrkvový koláč s polevou
Neodolatelný jablečný koláč
Čokoládová dortová lízátká

Okamžiky plné chuti

Gratinovaná cuketa
Lahodný bochník
Těsto na pizzu
Masové kuličky

Tefal®

Převodní tabulka teplot / termostat

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

Tefal

Šlehačka

Po dobu 6/8 osob

Použité příslušenství:



Ingrediencie

- 25 cl silně vychlazeného tekutého crème fraîche
- 50 g moučkového cukru



Příprava

- 1 Smetanu a moučkový cukr dejte do mísy z nerezové oceli s upevněnou hnětací metlou a víkem.
- 2 Přístroj nechte dvě minuty běžet na rychlost 7 a poté tři a půl minuty na maximální rychlost.

Bake partner

Dobrou chuť!

Tefal®

Pečivo z křehkého těsta

Po dobu 6/8 osob

Použité příslušenství:



Ingredience

- 200 g hladké mouky
- 100 g másla • 50 ml vody
- Jedna špetka soli



Příprava

- 1 Do mísy z nerezové oceli dejte mouku, máslo a sůl.
- 2 Upevněte hnětací metlu a víko a nechte několik sekund běžet na rychlost 1.
- 3 Zatímco přístroj pracuje, přidejte vlažnou vodu.
- 4 Nechte přístroj běžet, dokud se z těsta nevytvoří koule.
- 5 Před vyválením a pečením nechte těsto nejméně hodinu odpočívat na chladném místě zakryté kuchyňskou fólií.

Bake partner

Dobrou chuť!

Tefal

Těstíčko na palačinky

Po dobu 20 palačinek

Použité příslušenství:



Ingredience

- 750 ml mléka • 375 g mouky • 4 vejce • 40 g cukru
- 100 ml oleje • 1 lžička vody z pomerančových květů nebo ochucený likér



Příprava

- 1 Vejce, olej, cukr, mléko a vybranou příchuť dejte do mísy šlehače.
- 2 Zvolte rychlost 3 a nechte přístroj běžet několik sekund.
- 3 Poté otvorem v odměrce přidejte mouku a nechte přístroj běžet jednu a půl minuty.
- 4 Před smažením palačinek nechte těstíčko nejméně hodinu odpočívat při pokojové teplotě.

Bake partner

Dobrou chuť!

Tefal

Těstíčko na vafle

Po dobu 24 vaflí

Použité příslušenství:



Ingredience

- 250 g hladké mouky • 15 g čerstvého pekařského droždí • 2 vejce • 1 špetka soli • 400 ml mléka • 125 g změkklého másla
- 1 sáček vanilkového cukru (nebo pár kapek vanilkového extraktu)



Příprava

- 1 Pekařské droždí rozmíchejte s trochou vlažného mléka.
- 2 Mísu šlehače vložte do přístroje a dejte do ní vejce, sůl, vanilkový cukr, zbývající mléko, máslo a směs droždí.
- 3 Zamkněte víko. Spusťte přístroj na rychlost 7 a odměrkou ve víku postupně přidávejte mouku.
- 4 Pokud je třeba, použijte na několik sekund funkci pulzování, abyste do těstíčka lépe zapracovali mouku.
- 5 Nechte přístroj běžet asi dvě minuty, dokud nebude těstíčko hladké.
- 6 Před pečením vaflí je nechte hodinu odstát.

Tip: Vafle podávejte s krémem chantilly, čokoládovou omáčkou apod.

Bake partner

Dobrou chuť!

Cereální chléb

Po dobu 1 bochník o hmotnosti 800 g

Použité příslušenství:



Ingredience

- 500 g cereální chlebové mouky
- 285 ml vlažné vody
- 10 g sušeného pekařského droždí*
- 10 g soli
- Ovesné vločky na posypání



Příprava

- 1 Do mísy z nerezové oceli dejte mouku, sůl a pekařské droždí.
- 2 Nasadte hnětací metlu a víko.
- 3 Příkladně nechte několik sekund běžet na rychlost 1, aby se vše promíchalo.
- 4 Poté otvorem ve víku přidejte vodu.
- 5 Hnětejte 8 minut.
- 6 Těsto přikryjte kuchyňskou utěrkou a nechte 15 minut odpočívat na teplém místě.
- 7 Poté těsto položte na pomoučený povrch.
- 8 Těsto ručně zploštěte a vytvarujte do čtverce.
- 9 Rohy zahněte do středu a poté těsto zploštěte pěsti. Postup znovu opakujte.
- 10 Vytvarujte dlouhý bochník. Výsledný bochník vložte do formy dlouhé 25 cm.
- 11 Povrch bochníku lehce navlhčete a posypte ovesnými vločkami.
- 12 Těsto zakryjte navlhčenou kuchyňskou utěrkou a nechte 60 minut kynout na teplém místě.
- 13 Poté udělejte po délce bochníku zářez hluboký 1 cm.
- 14 Vložte bochník do trouby předehřáté na 240 °C s malou nádobkou plnou vody, aby se vytvořila pěkná zlatá kůrka.
- 15 Pečte asi 30 minut. Vyjměte bochník z formy a nechte vychladnout na drátěné mřížce.

Tip: Připravte malé rohlíčky pro hosty. Posypte je mákem nebo sezamovým semínkem.

* Ve Velké Británii použijte sušené droždí s označením „Easy Bake“ nebo „Fast Action“

Tefal®

Brioška

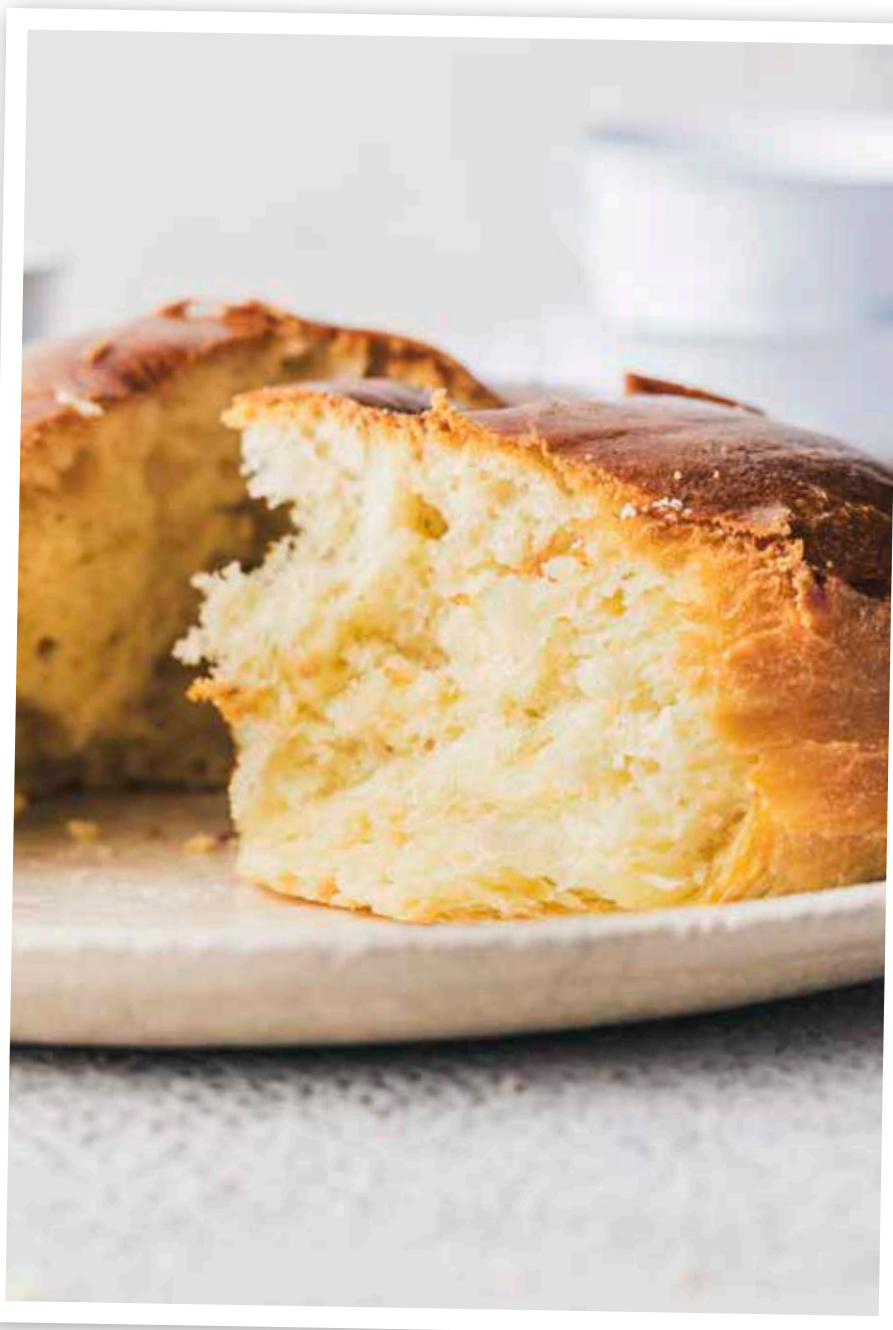
Po dobu 6 osob

Použité příslušenství:



Ingredience

- 250 g bílé chlebové mouky
- 5 g soli • 25 g cukru • 100 g másla • 2 celá vejce a 1 žloutek
- 3 lžíce vlažného mléka
- 2 lžíce vody • 5 g sušeného pekařského droždí*



Příprava

- 1 Do mísy z nerezové oceli dejte mouku a vytvořte v ní dva důlky: do jednoho dejte důl, do druhého droždí, cukr, vlažné mléko a vodu.
- 2 Sůl a droždí by se neměly přidávat společně, protože droždí špatně reaguje na kontakt se solí.
- 3 Přidejte vejce a nasadte hnětací metlu a víko.
- 4 Zvolte rychlost 1 a hnětejte 15 sekund, poté zvýšte rychlost na 3 a hnětejte dvě minuty a 45 sekund.
- 5 Aniž byste přístroj vypnuli, během jedné minuty zapracujte máslo, které by nemělo být příliš měkké (před použitím je nechte půl hodiny při pokojové teplotě).
- 6 Hnětejte dále pět minut na rychlost 3 a poté pět minut na rychlost 5.
- 7 Těsto přikryjte a nechte dvě hodiny kynout při pokojové teplotě, poté důkladně ručně propracujte v míse opakovaným převrácením.
- 8 Těsto přikryjte a nechte v lednici kynout další dvě hodiny; znovu je v míse propracujte opakovaným převrácením.
- 9 Poté je přikryjte kuchyňskou fólií a přes noc nechte kynout v lednici.
- 10 Následujícího dne vymažte máslem a vysypte moukou formu na briošku.
- 11 Z těsta vytvarujte kouli.
- 12 Vložte je do formy a nechte kynout na teplém místě, dokud těsto formu nevyplní (dvě až tři hodiny).
- 13 Dejte do trouby rozehřáté na 180 °C a nechte péct 25 minut.

Tip: Přidejte kousky čokolády nebo kandované ovoce.

* Ve Velké Británii použijte sušené droždí s označením „Easy Bake“ nebo „Fast Action“

Bake partner

Dobrou chuť!

Bílý chléb

Po dobu 1 kulatý bochník o hmotnosti 800 g

Použité příslušenství:



Ingrediencie

- 500 g bílé chlebové mouky
- 300 ml vlažné vody
- 10 g sušeného pekařského droždí*
- 10 g soli



Příprava

- 1 Do mísy z nerezové oceli dejte mouku, sůl a dušené droždí.
- 2 Upevněte hnětací metlu a víko a nechte několik sekund běžet na rychlost 1.
- 3 Otvorem ve víku přidejte vlažnou vodu.
- 4 Hnětejte 8 minut.
- 5 Těsto nechte asi půl hodiny odpočívat při pokojové teplotě.
- 6 Poté z těsta rukama vypracujte kouli.
- 7 Kouli z těsta položte na plech potřžený máslem a posypaný moukou.
- 8 Nechte podruhé kynout při pokojové teplotě přibližně hodinu.
- 9 Předehřejte troubu na 240 °C.
- 10 Na horní straně bochníku udělejte ostrým nožem zářezy a potřete jej vlažnou vodou.
- 11 Do trouby vložte malou nádobku plnou vody: pomůže to na chlebu vytvořit zlatou kůrku.
- 12 Pečte 40 minut na 240 °C.

Tip: Pekařské droždí by nemělo nikdy přijít do přímého kontaktu s cukrem ani solí, které zabraňují jejich působení.

* Ve Velké Británii použijte sušené droždí s označením „Easy Bake“ nebo „Fast Action“

Pečivo z odpalovaného těsta

Po dobu 20 velkých nebo 40 malých
kousků pečiva

Použité příslušenství:



Ingredience

- 300 ml vody • trocha soli
- trocha cukru • 120 g másla
- 240 g hladké mouky • 6 vajec



Příprava

- 1 V hrnci ohřejte vodu s máslem, solí a cukrem.
- 2 Přiveďte k varu a přidejte do hrnce najednou všechnu mouku.
- 3 Míchejte vařečkou, dokud těsto neabsorbuje veškerou tekutinu. Nechte vychladnout.
- 4 Po vychladnutí vložte těsto do mísy z nerezové oceli a nasadte míchací metlu a víko.
- 5 Zvolte rychlost 1 a otvorem ve víku postupně přidávejte vejce.
- 6 Po úplném zpracování vajec těsto zpracovávejte další dvě až tři minuty, dokud nebude hladké.
- 7 Malou lžičkou nebo cukrářským sáčkem tvořte z těsta bochánky na plechu vymazaném máslem a vysypaném moukou.
- 8 Pečte v troubě na 180 °C 40 minut.
- 9 Nechte vychladnout v troubě s otevřenými dvířky.
- 10 Pečivo nevytahujte z trouby ihned, protože hrozí, že by mohlo klesnout.
- 11 Když pečivo zcela vychladne, naplňte je do tuha ušlehanou šlehačkou, zmrzlinou nebo světlým cukrářským krémem.

Tip: Pokud chcete z těsta připravit slané bochánky, nahradte cukr špetkou soli a pečivo před pečením posypte strouhaným sýrem.

Tefal

Sušenky s kousky čokolády

Po dobu 20 velkých sušenek

Použité příslušenství:



Ingredience

- 250 g nesoleného másla, změkklého
- 125 g cukru krupice
- 125 g hnědého cukru
- 1 lžička vanilkového extraktu
- 2 celá vejce
- 400 g mouky
- 1 lžička prášku do pečiva
- 200 g kousků čokolády



Příprava

- 1 Máslo a oba cukry dejte do mísy z nerezové oceli.
- 2 Vložte mísu do přístroje a míchejte po dobu 20 sekund na rychlost 5.
- 3 Vypněte přístroj a stěrkou oškrábejte vnitřní strany mísy z nerezové oceli, poté znovu 20 sekund míchejte na rychlost 7.
- 4 Přidejte zbývající ingredience, upevněte víko a míchejte na rychlost 3, dokud nebude těsto hladké.
- 5 Z těsta vytvořte kouli, zabalte ji do potravinářské fólie a vložte alespoň na 1 hodinu do chladničky.
- 6 Předehřejte troubu na 180 °C, vyjměte těsto z chladničky a rozdělte na malé kuličky.
- 7 Naskládejte je na plech vyložený papírem na pečení a pečte v troubě asi 10 minut.

Tip: Kousky čokolády můžete nahradit oříšky nebo sušeným ovocem.

Bake partner

Dobrou chuť!

Tefal®

Čokoládové brownies s pekanovými ořechy

Po dobu 6/8 osob

Použitá příslušenství:



Ingredience

• 3 velká vejce • 200 g hořké čokolády • 200 g másla
• 15 g másla na vymazání formy • 180 g cukru • 2 sáčky vanilkového cukru • 80 g prosáté mouky • 50 g pekanových ořechů



Příprava

- 1 Troubu předehřejte na 200° C a čtvercovou formu o šířce 20 cm vymažte máslem.
- 2 V mikrovlnné troubě rozpusťte čokoládu a 200 g másla a dobře promíchejte.
- 3 Vejce a cukry dejte do mísy z nerezové oceli.
- 4 Upevněte balónovou šlehačím metlu a víko a poté míchejte 1 minutu na rychlost 8.
- 5 Přidejte rozpuštěnou čokoládu a míchejte 20 sekund na rychlost 8.
- 6 Poté přidejte prosátou mouku a míchejte 15 sekund na rychlost 8.
- 7 Nakonec do směsi přidejte pekanové ořechy a vmíchejte je stěrkou.
- 8 Směs nalijte do vymazané formy a pečte 25 minut na 200 °C.
- 9 Před podáváním nechte vychladnout

Tip: Pekanové ořechy můžete nahradit vlašskými ořechy a podávat s kopečkem zmrzliny nebo šlehačky.

Bake partner

Dobrou chuť!

Tefal

Čokoládová pěna

Po dobu 6/8 osob

Použité příslušenství:



Ingredience

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



Příprava

- 1 Čokoládu rozlámejte na kousky.
- 2 Kousky vložte do malého rendlíku se dvěma lžícemi vody.
- 3 Čokoládu rozpouštějte na velmi nízkou teplotu a míchejte vařečkou.
- 4 Když z čokolády vznikne hladká pasta, rendlík odstavte z ohně.
- 5 Přidejte šest vaječných žloutků a stále míchejte. V míse z nerezové oceli s upevněnou balónovou metlou a víkem šlehejte na rychlost 7 jednu a tři čtvrtě minuty bílky s 25 g cukru, dokud nebudou tvořit pevné špičky.
- 6 Přidejte zbytek cukru a šlehejte na maximální rychlost 30 sekund.
- 7 Do směsi vajec a čokolády vmíchejte lžící ušlehaných bílků a důkladně míchejte, aby se těsto zředilo.
- 8 Poté do čokoládové směsi vmíchejte zbývající ušlehané bílky.
- 9 Dejte do chladničky a nechte několik hodin odpočívat.

Tip: Do ušlehaných bílků přidejte jemně nastrohanou pomerančovou kůru.

Bake partner

Dobrou chuť!

Tefal

Mrkvový koláč s polevou

Po dobu 8/10 osob

Použité příslušenství:



Ingredience

Na těsto:

- 130 g hnědého cukru • 120 ml slunečnicového oleje • 4 vejce
- Kůra a šťáva z 1 pomeranče
- 240 g mouky • 10 g prášku do pečiva • 2 lžičky mleté skořice
- 250 g strouhané mrkve • 50 g drcených vlašských ořechů
- 50 g rozinek

Na polevu:

- 100 g rozpuštěného másla
- 150 g měkkého sýra s 25 % tuku • 100 g moučkového cukru



Příprava

Připravte těsto:

- 1 Troubu předehřejte na 180° C.
- 2 Do robotu vložte mísu z nerezové oceli a dejte do ní hnědý cukr, olej, vejce a šťávu a kůru z pomeranče.
- 3 Nahoře ji zakryjte víkem a 1 minutu míchejte na rychlost 7.
- 4 Přidejte mouku, prášek do pečiva a skořici a znovu míchejte 1 minutu na rychlost 7.
- 5 Nakonec do směsi přidejte mrkev, vlašské ořechy a rozinky a míchejte 15 sekund na rychlost 3.
- 6 Kulatou koláčovou formu vymažte máslem a vysypejte moukou, nalijte do ní těsto a pečte 45 minut na 180° C.

Připravte polevu:

- 1 Zatímco je koláč v troubě, připravte mísu z nerezové oceli a míchací metlu.
- 2 Přidejte rozpuštěné máslo, měkký sýr a moučkový cukr a míchejte na rychlost 3, dokud nezískáte hladkou směs.
- 3 Odložte do chladničky. Když mrkvový koláč zcela vychladne, potřete jej nahoře pomocí stěrky polevou.

Tip: Koláč můžete ozdobit několika hoblíčkami strouhaného kokosu.

Bake partner

Dobrou chuť!

Tefal®

Neodolatelný jablečný koláč

Po dobu 8 osob

Použité příslušenství:



Ingredience

- 4 jablka, nakrájená na kostičky
- 250 g cukru krupice
- 2 celá vejce
- 150 ml mléka
- 125 g rozpuštěného másla
- 250 g mouky
- 1 sáček prášku do pečiva
- 2 lžičky vanilkového prášku
- 2 lžičky mleté skořice
- 2 špetky soli



Příprava

- 1 Troubu předehřejte na 180° C.
- 2 Připravte mísu z nerezové oceli a míchací metlu do mísy přidejte vejce, mléko a máslo. Poté přidejte syké ingredience (cukr, mouku, prášek do pečiva, vanilkový prášek, mletou skořici a sůl).
- 3 Nahoře zakryjte mísu víkem a 2 minuty míchejte na rychlost 8.
- 4 Přístroj vypněte, zvedněte jeho horní část a vnitřní strany mísy setřete stěrkou.
- 5 Vraťte horní část přístroje do předchozí pozice a dále míchejte 1 minutu na rychlost 8.
- 6 Jakmile je těsto hotové, přidejte jablka nakrájená na kostky a důkladně vmíchejte stěrkou.
- 7 Koláčovou formu vymažte máslem a vysypejte moukou, nalijte do ní těsto a pečte 50 minut na 180° C.

Tip: Pokud chcete koláč ochutit ještě výrazněji, můžete přidat lžici rumu.

Bake partner

Dobrou chuť!

Tefal

Čokoládová dortová lízátka

Použité příslušenství:



Ingredience

Na těsto:

- 75 g rozpuštěného másla
- 2 vejce • 100 g cukru
- 60 g mletých lískových ořechů
- 65 g mouky • ½ sáčku prášku do pečiva
- 150 g čerstvého sýra

Na polevu:

- 200 g hořké čokolády • 2 lžíce řepkového oleje
- balíček špejllí do nanuků
- granulovaný cukr nebo čokoládové zdobení na ozdobu



Příprava

- 1 Troubu předehřejte na 175° C.
- 2 Připravte mísu z nerezové oceli a balónovou metlu a do mísy dejte vejce, cukr, rozpuštěné máslo, mleté lískové ořechy, mouku a prášek do pečiva.
- 3 Míchejte 15 sekund na rychlost 5, poté na 4 minuty přepněte na maximální rychlost.
- 4 Směs nalijte do koláčové formy vymazané máslem a vysypané moukou a pečte 40 minut na 175° C.
- 5 Jakmile hotový koláč zcela vychladne, rozdrobte jej do velké mísy, přidejte čerstvý sýr a rukama dobře propracujte na těsto.
- 6 Ze směsi vytvořte kuličky zhruba o velikosti malých pingpongových míčků a naskládejte je na plech vyložený papírem na pečení.

- 7 Do každého koláčku vložte špejllí a dejte je na 30 minut do chladničky.

Polevu na dortová lízátka připravíte tak, že:

- 1 dáte do mísky čokoládu a olej a vložíte ji do mikrovlnné trouby (na nízký výkon), aby se směs roztavila.
- 2 Jakmile se směs roztaví, namáčejte do ní dortová lízátka, trochu čokolády nechte stéci zpátky do mísky a lízátka naskládejte na plech vyložený papírem na pečení.
- 3 Než čokoláda ztuhne, ozdobte dortová lízátka granulovaným cukrem nebo čokoládovým zdobením a pak je vložte zpátky do chladničky.

Tip: Pokud chcete dortová lízátka v jiných barvách, můžete je polít mléčnou nebo bílou čokoládou. Můžete také do bílé čokolády přidat potravinářské barvivo.

Bake partner

Dobrou chuť!

Tefal

Citrónový koláč se sněhem

Po dobu 6/8 osob

Použité příslušenství:



Ingredience

Na korpus:

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

Na náplň:

- 6 vajec • 300 g cukru
- 3 chemicky neošetřené citróny
- 100 g rozpuštěného másla

Na sníž:

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



Příprava

Připravte těsto:

- 1 Mouku, vychlazené máslo nakrájené na kostičky, mleté mandle, cukr a sůl dejte do mísy z nerezové oceli s upevněnou hnětací metlou a víkem.
- 2 Spusťte přístroj na deset sekund na rychlost 1, aby se vše promíchalo, a poté na rychlost 5.
- 3 Když začne směs vypadat jako strouhanka, přidejte otvorem ve víku vejce a nechte přístroj běžet dalších pět minut.
- 4 Jakmile se z těsta vytvoří koule, přístroj vypněte.
- 5 Nechte kouli těsta alespoň jednu hodinu odpočinout v lednici zakrytou kuchyňskou fólií.

Připravte náplň:

- 1 Citróny omyjte a osušte. Nastrouhejte kůru a vymačkejte citrónovou šťávu.
- 2 Vejce, cukr, citrónovou šťávu a kůru a rozpuštěné máslo dejte do mísy z nerezové oceli s upevněnou míchací metlou a víkem.
- 3 Spusťte přístroj na rychlost 1 až 7, dokud nebude směs rovnoměrně promíchána. Troubu předehřejte na 210° C.

- 4 Koláčovou formu o průměru 28 cm vymažte máslem. Těsto rozválejte na tloušťku 4 mm a propíchejte vidličkou.
- 5 Přikryjte papírem na pečení a na něj nasypete sušené fazole. Předpékejte 15 minut. Odstraňte papír na pečení a sušené fazole.
- 6 Náplň nalijte do korpusu a pečte dále 25 minut na 180 °C.

Připravte sníž z bílků:

- 1 V míse z nerezové oceli s upevněnou balónovou metlou a víkem šlehejte bílky s 20 g moučkového cukru jednu a půl minuty na rychlost 7 a poté na maximální rychlost, dokud bílky netvoří pevné špičky.
- 2 Nakonec přidejte za stálého šlehání zbývajících 40 g moučkového cukru.
- 3 Když je koláč upečený, lžící na něj naneste vrstvu bílkového sněhu.
- 4 Vložte koláč na několik minut do trouby, dokud sníž lehce nezhnědne.

Tip: Nahoře koláč ozdobte plátky citrónu.

Bake partner

Dobrou chuť!

Dort s jahodovým krémem

Po dobu 6/8 osob

Použité příslušenství:



Ingredience

Na piškot:

- 4 vejce • 125 g cukru krupice
- 125 g mouky

Na máslový krém:

- ½ l mléka • 250 g cukru
- 4 vejce • 70 g mouky • 250 g změkklého másla, nakrájeného na kostky • 1 vanilkový lusk
- 500 g jahod • 1 dortový ráfek



Příprava

Připravte piškot:

- 1 Troubu předehřejte na plynový stupeň 7 (210 °C). Připravte mísu z nerezové oceli a balónovou šlehací metlu, poté 5 minut šlehejte společně vejce s cukrem na rychlost 8, dokud nezískáte směs velmi světlé barvy.
- 2 Přístroj vypněte a poté stěrkou ručně vmíchejte prosátou mouku, přičemž míchejte ode dna mísy směrem nahoru. Hlubokou formu na pečení o rozměrech 40 x 30 cm vyložte papírem na pečení.
- 3 Do formy vyložené papírem nalijte směs a uhladte ji stěrkou, poté pečte 7 minut. Upečené těsto nechte vychladnout a pomocí dortového ráfku vykrojte 2 stejná kola.

Připravte máslový krém:

- 1 Vanilkový lusk podélně rozřízněte a vyškrábejte z něj semínka. Do rendlíku nalijte mléko, přidejte 125 g cukru a vanilková semínka. Přiveďte k varu. Mezitím dejte do mísy z nerezové oceli 125 g cukru a vejce.
- 2 Nasadte ohebnou šlehací metlu a směs šlehejte 2 minuty na rychlost 8. Přidejte mouku a znovu míchejte 30 sekund na rychlost 8.
- 3 Čtvrtinu vařícího mléka vlijte do směsi vajec a míchejte 30 sekund na rychlost 5.
- 4 Tuto směs vlijte do rendlíku se zbytkem mléka a za stálého ručního šlehání vařte na středním ohni, dokud nevznikne hustý krém.
- 5 Po zhoustnutí nalijte krém do mísky, zakryjte potravinářskou fólií a nechte 1 hodinu odpočívat, dokud nezchladne na pokojovou teplotu.

- 6 Umyjte a osušte mísu z nerezové oceli. Dejte do ní krém, který jste si odložili stranou, a pružnou šlehací metlou jej šlehejte na rychlost 8. Po 1 minutě přístroj přepněte na rychlost 5 a postupně vmíchejte kostičky změkklého másla. Šlehejte dalších 30 sekund, dokud nezískáte hladkou směs.

Sestavení:

- 1 Kovový dortový ráfek vyložte papírem na pečení. Jeden ze dvou piškotových kruhů položte na dno dortového ráfku a druhý si nechte stranou na horní část jahodového dortu s krémem.
- 2 Jahody rozkrojte napůl a naskládejte je po obvodu ráfku tak, aby řez směřoval ven.
- 3 Do dortového ráfku dejte třetinu krému a pečlivě rozetřete. Přidejte pokrájené jahody a na nich vytvořte tenkou vrstvu krému. Nakonec přiklopte druhý piškotový kruh, který bude tvořit horní část dortu.
- 4 Jahodový dort s krémem zakryjte potravinářskou fólií a dejte na 24 hodin do chladničky.
- 5 Dort s krémem vyjměte z chladničky 30 minut před podáváním a dokončete zdobení.

Zdobení jahodového dortu s krémem:

- 1 Pracovní plochu poprašte moučkovým cukrem a rozválejte na něj marcipán.
- 2 Z marcipánu vykrojte kruh stejné velikosti jako piškotový kruh a položte jej na jahodový dort s krémem.

Tip: Jahodový dort s krémem ozdobte několika jahodami.

Vanilkové makronky

Použité příslušenství:



Ingredience

Na makronky:

- 200 g moučkového cukru
- 200 g mletých mandlí
- 2 x 80 g bílků • 200 g cukru krupice • 75 ml vody
- ½ vanilkového lusku

Na máslový krém:

- 500 ml mléka • 6 žloutků
- 125 g cukru • 100 g másla, na kostičky • 20 g mouky
- 30 g kukuřičného škrobu
- ½ vanilkového lusku

Příprava

Připravte makronky:

- 1 V kuchyňském robotu rozmixujte 200 g moučkového cukru a 200 g mletých mandlí. Této směsi se říká „tant pour tant“, neboli „půl na půl“. Směs „půl na půl“ prosijte a dejte stranou.
- 2 Vodu a cukr krupici přiveďte v rendlíku k varu, aniž byste směs míchali. Pomocí teploměru zkontrolujte, aby teplota sirupu nepřesáhla 115 °C.
- 3 Připravte si mísu z nerezové oceli a ohebnou šlehačím metlu. V míse šlehejte 80 g vaječných bílků na rychlost 5, dokud se nebudou tvořit tuhé špičky, a když teplota sirupu dosáhne 105 °C, rychlost zvýšte.
- 4 Jakmile sirup dosáhne teploty 115 °C, pomalu jej vlijte do ušlehaných bílků v nerezové misce. Tuto směs dále šlehejte po dobu 6 minut, aby se výsledný sníh trochu zchladil.
- 5 Zbytek nevyšlehaných vaječných bílků (80 g) přidejte do směsi „půl na půl“, kterou jste si dali stranou, a míchejte, dokud nezískáte hladkou směs. Vanilkový lusk rozkrojte na poloviny a z jedné poloviny vyškrábněte semínka a přidejte je do této směsi.
- 6 Asi třetinu sněhu vmíchejte pružnou stěrkou s mandlovou pastou, aby se trochu naředila, a zbytek sněhu přidejte při „makronkování“. To znamená, že je 1 minutu mícháte dohromady stěrkou pohybem ode dna směrem nahoru.
- 7 Tuto směs vložte do cukrářského sáčku o průměru 8 mm. Plech vyložte papírem na pečení. Pomocí cukrářského sáčku tvořte ze směsi malé stejnoměrné kuličky velikosti vlašských ořechů, rovnoměrně rozmístěné na plechu.



- 8 Na plech zespodu jemně poklepejte a nechte při pokojové teplotě asi 30 minut zaschnout. Troubu předehřejte na 150 °C. Pečte 14 minut a poté položte papír na pečení na navlhčený pracovní povrch, aby z něj bylo možné makronky snadno sejmut.

Připravte vanilkový máslový krém:

- 1 mléko zahřejte na středním ohni a přidejte vanilková semínka z druhé poloviny lusku.
- 2 V míse z nerezové oceli šlehejte 2 minuty na rychlost 8 ohebnou šlehačím metlou žloutky s cukrem, přidejte mouku a kukuřičný škrob a znovu šlehejte 1 minutu na rychlost 7.
- 3 Do směsi vlijte horké mléko, všechno smíchejte dohromady ruční metličkou, výslednou směs postavte na mírný oheň na zhruba 3 až 4 minuty a stále míchejte, dokud krém nezhoustne.
- 4 Odstavte z ohně a vmíchejte kostičky másla. Krém vlijte do vzduchotěsné nádoby a vložte do chladničky nejméně na 1 hodinu a 30 minut.

Sestavení:

- 1 Vanilkový máslový krém vložte do cukrářského sáčku o průměru 8 mm a polovinu makronek jím naplňte.
- 2 Na každou naplněnou makronku posaďte prázdnou makronku a uložte je do vzduchotěsné nádoby.

Tip: Místo vanilky můžete použít jahodový džem a do směsi na makronky přidat růžové potravinářské barvivo.

Tefal®

Poháry s tiramisu

Po dobu 6/8 osob

Použité příslušenství:



Ingredience

- 3 šálky silné kávy • 3 vejce
- 1 balení cukrářských piškotů • 75 g cukru krupice
- 250 g mascarpone • trocha neslazeného kakaového prášku



Příprava

- 1 Žloutky oddělte od bílků.
- 2 V míse z nerezové oceli míchejte 2 minuty na rychlost 8 balónovou šlehací metlou žloutky a cukr, dokud nezískáte směs velmi světlé barvy.
- 3 Přidejte mascarpone a znovu šlehejte 2 minuty na rychlost 8. Vzniklý krém dejte do míchací mísy a odložte stranou.
- 4 Umyjte a osušte mísu z nerezové oceli a šlehací metlu. Do mísy z nerezové oceli vlijte bílky a připevněte ohebnou šlehací metlu.
- 5 Bílky šlehejte 30 vteřin na rychlost 7, dokud se netvoří pevné špičky, přidejte 1 lžičku cukru a šlehejte dále 1 minutu 30 sekund na rychlost 8.
- 6 Ušlehané bílky stěrkou opatrně vmíchejte do krému s mascarpone.

Sestavení:

- 1 Několik cukrářských piškotů namočte do kávy a naskládejte je na dno sklenice jako první vrstvu.
- 2 Na ně dejte vrstvu krému a na ni další vrstvu namočených cukrářských piškotů.
- 3 Vrstvy střídejte, dokud nebude sklenička zaplněná, a jako poslední vrstvu použijte krém.
- 4 Poprašte kakaem a vložte sklenice nejméně na 12 hodin do chladničky.

Tip: Lehký dezert připravíte, pokud kávu nahradíte ovocnou šťávou a přidáte čerstvé ovoce.

Bake partner

Dobrou chuť!

Tefal

Malinové dortíky s bílou čokoládou

Po dobu 12 dortíků

Použité příslušenství:



Ingredience

Na těsto:

- 170 g mouky
- 150 g cukru krupice
- 150 g změkklého másla
- 3 vejce
- 1 lžička prášku do pečiva
- 45 g plnotučného mléka
- 1 lžička vanilkového extraktu
- 100 g mražených kousků malin

Na polevu:

- 60 g bílků
- 65 g cukru krupice
- 115 g změkklého másla
- 100 g bílé čokolády
- 2 lžíce řepkového oleje
- Papírové košíčky na dortíky
- Forma na muffiny nebo dortíky

Příprava

Připravte těsto:

- 1 Předehřejte troubu na 180 °C.
- 2 Připravte si mísu z nerezové oceli a šlehač, poté dejte do mísy mouku, prášek do pečiva, cukr, vejce, vanilku, máslo a mléko.
- 3 Nahoře ji zakryjte víkem a 2 minuty míchejte na rychlost 8.
- 4 Nakonec přidejte kousky malin a míchejte 15 sekund na rychlost 5.
- 5 Do každého otvoru ve formě na muffiny vložte papírový košíček a do 2/3 jej naplňte těstem.
- 6 Pečte je 15 minut na 180 °C a nechte zcela vychladnout.

Připravte si krém:

- 1 Bílou čokoládu rozpustíte spolu s řepkovým olejem na nízký stupeň v mikrovlnné troubě.

- 2 Bílky a cukr vložte do mísy na vodní lázeň a společně šlehejte, dokud se objem směsi nezdvójnasobí a nebude lesklá.
- 3 Připravte si mísu z nerezové oceli a šlehač metlu.
- 4 Tuto směs dejte do mísy a zakryjte ji nahoře víkem, poté šlehejte na rychlost 7, dokud se na šlehač metle nebudou tvořit pevné špičky.
- 5 Poté přidejte změkklé máslo a míchejte 30 sekund na rychlost 8.
- 6 Zvedněte horní část přístroje, stěrkou seškrábněte vnitřní strany mísy a přidejte rozpuštěnou bílou čokoládu.
- 7 Naposledy promíchejte 30 sekund na rychlost 8.
- 8 Krém dejte do cukrářského sáčku s otvorem ve tvaru hvězdičky a zcela vychladlé dortíky jím ozdobte.

Tip: Rozmazlujte se a ozdobte dortíky cukrovými perličkami nebo čokoládovým zdobením.



Bake partner

Dobrou chuť!

Tefal

Čokoládový dort Royal

Po dobu 8 osob

Použité příslušenství:



Ingredience

Na korpus:

- 45 g mletých mandlí • 10 g strouhaného kokosu • 20 g mletých lískových ořechů
- 50 g moučkového cukru • 20 g mouky
- 80 g bílků (3 malá vejce) • 50 g cukru

Na křupavou hmotu:

- 240 g pralinkové čokolády • 140 g crêpes dentelles (francouzské křupavé palačinky)
- 200g balení čokoládové polevy
- Cukrářský ráfek o průměru 26 cm

Na čokoládovou pěnu:

- 90g mléka • 3 plátky želatiny • 90g hořké čokolády • 50 g mléčné čokolády • 250 g ušlehané šlehačky, 30 % tuku



Příprava

Připravte korpus:

- 1 V míse smíchejte moučkový cukr, mouku, mleté mandle, mleté lískové ořechy a kokos.
- 2 Do mísy z nerezové oceli vlijte bílky a připevněte ohebnou šlehačím metlu. Šlehejte na maximální rychlost, dokud bílky netvoří velmi pevné špičky. Postupně přidávejte cukr, aby vznikl velmi tuhý sníh.
- 3 Přidejte suchou směs a opatrně ji vmíchejte stěrkou.
- 4 Směs dejte do cukrářského sáčku. Na plech vyložený papírem na pečení nastříkejte sáčkem z těsta kruh o tloušťce 1 cm a průměru 25 cm a poprašte moučkovým cukrem. Pečte asi 15 minut na 170 °C.

Připravte křupavou hmotu:

- 1 Čokoládu rozpusťte v mikrovlnné troubě se lžící řepkového oleje.
- 2 Křupavé palačinky rozdrťte a smíchejte s rozpuštěnou čokoládou.
- 3 Mezi 2 archy papíru na pečení rozetřete vrstvu směsi silnou 5 mm a vložte do chladničky.
- 4 Když korpus vychladne, připravte čokoládovou pěnu: V mikrovlnné troubě rozpusťte hořkou čokoládu a mléčnou čokoládu.
- 5 V rendlíku přiveďte k varu mléko a přidejte předem namočenou želatínu (namočte ji asi na 10 minut do studené vody a pak vymačkejte, aby změkla).
- 6 Horké mléko nalijte na rozpuštěnou čokoládu a dobře

promíchejte ruční metličkou, aby se vytvořila hladká směs.

- 7 Nechte vychladnout. Ujistěte se, že je mísa z nerezové oceli velmi studená, a pak do ní přidejte tekutou smetanu.
- 8 Upevněte balónovou šlehačím metlu a víko, poté šlehejte 2 minuty na rychlost 7 a dále 4 minuty na rychlost 8.
- 9 Ušlehanou šlehačku přidejte do čokolády a směs opatrně promíchejte, aby vznikla čokoládová pěna.

Sestavení:

- 1 Cukrářský ráfek vyložte papírem na pečení, abyste měli jistotu, že ráfek půjde snadno sejmut.
- 2 Na dno ráfku položte kruhový korpus.
- 3 Z křupavé hmoty vykrojte kruh stejného průměru jako korpus a položte jej na korpus.
- 4 Umístěte ráfek znovu okolo korpusu a nakonec přidejte čokoládovou pěnu.
- 5 Pěnu dokonale uhladte a dort poté vložte nejméně na 12 hodin do mrazáku.
- 6 Před podáváním dejte dort na dortovou mřížku a ráfek sejměte.
- 7 Čokoládovou polevu mírně nahřejte v mikrovlnné troubě a dort jí potřete.
- 8 Po 5 minutách dort přeneste na podnos na dorty a nechte jej před podáváním 2 hodiny rozmrazit.

Bake partner

Dobrou chuť!

Tefal

Gratinovaná cuketa

Po dobu 6 osob

Použité příslušenství:



Ingrediencie

- 1 kg cuket • 3 vejce • 250 g crème fraîche • 100 g gruyère
- sůl, pepř, muškátový oříšek



Příprava

- 1 Troubu předehřejte na 220° C.
- 2 Kráječem na zeleninu s krájecím kuželem nakrájejte cukety na plátky na rychlost 5.
- 3 Opékejte je na pánvi 10 minut dohněda.
- 4 Dejte stranou. Kráječem na zeleninu se strouhacím kuželem nastrouhejte gruyère na rychlost 3.
- 5 Dejte stranou. V míse z nerezové oceli s upevněnou balónovou šlehačím metlou a víkem šlehejte vejce a crème fraîche na rychlost 5.
- 6 Přidejte, sůl, pepř a muškátový oříšek.
- 7 Zvolte rychlost 3 a nechte přístroj běžet 30 sekund.
- 8 Polovinu cuket vložte do ohnivzdorné zapékací nádoby vymazané máslem a posypejte polovinou gruyère.
- 9 Pak dejte do zapékací nádoby zbytek cukety a posypejte zbytkem gruyère.
- 10 Cukety zalijte vejcem, crème fraîche a ochuťte solí, pepřem a muškátovým oříškem.
- 11 Pečte v troubě 25 až 30 minut na 220 °C. Podávejte teplé.

Tip: Nádech svěžesti pokrmu dodáte trochou máty.

Bake partner

Dobrou chuť!

Tefal®

Lahodný bochník

Po dobu 6 osob

Použité příslušenství:



Ingredience

- 200 g hladké mouky • 4 vejce
- 11 g prášku do pečiva • 100 ml mléka • 50 ml olivového oleje
- 12 rajčat sušených na slunci
- 200 g sýra feta • 15 zelených oliv bez pecek • trocha kari koření (volitelně) • sůl a pepř



Příprava

- 1 Troubu předehřejte na 180 °C.
- 2 Formu vymažte máslem a vysypte moukou. V míse z nerezové oceli s míchací metlou a víkem smíchejte mouku, vejce a prášek do pečiva, nejprve na rychlost 1 a poté zvyšujte na rychlost 5.
- 3 Přidejte olivový olej a mléko a míchejte jednu a půl minuty. Snižte rychlost na 1 a přidejte sušená rajčata (nakrájená na kousky), sýr feta nakrájený na kostičky, zelené olivy (nakrájené na kousky) a koření kari. Okořeňte.
- 4 Směs nalijte do formy a vložte do trouby na 30 až 40 minut, podle typu trouby.
- 5 Bochník propíchněte vidličkou a zkontrolujte, jestli je propečený.

Tip: Fetu nahraďte mozzarellou a přidejte několik nasekaných lístků bazalky.

Bake partner

Dobrou chuť!

Tefal®

Těsto na pizzu

Po dobu 1 pizza

Použité příslušenství:



Ingredience

• 150 g chlebové mouky • 90 ml vlažné vody • 2 lžičce olivového oleje • 3 g sušeného pekařského droždí* • sůl



Příprava

- 1 Do mísy z nerezové oceli s hnětacím hákem dejte mouku a sůl.
- 2 Nasadte víko.
- 3 Nechte několik sekund běžet na rychlost 3, přidejte droždí a poté zvýšte rychlost na 7.
- 4 Přidejte vlažnou vodu, poté olivový olej a nechte přístroj běžet, dokud se z těsta nevytvoří hladká koule.
- 5 Nechte kynout, dokud se objem těsta nezdvajnásobí.
- 6 Těsto vyválejte a použijte podle receptu.

*Ve Velké Británii použijte sušené droždí s označením „Easy Bake“ nebo „Fast Action“

Bake partner

Dobrou chuť!

Masové kuličky

Po dobu 4 osoby

Použité příslušenství:



Ingredience

- 500 g libových hovězích steaků
- 1 rovná lžíce hladké mouky
- 1 středně velká jarní cibulka
- 1 stroužek česneku • 3 snítky petrželky • sůl a pepř



Příprava

- 1 Troubu předehřejte na 200 °C.
- 2 Maso umelte na rychlost 7 pomocí hlavy mlýnku vybavené sítkem s malými otvory.
- 3 Umleté maso a všechny ostatní ingredience dejte do mísy z nerezové oceli.
- 4 Upevněte míchací metlu a víko a nechte minutu běžet na rychlost 1. Tvořte kuličky velikosti vlašského ořechu tak, že malý kousek směsi vyválíte mezi dlaněmi.
- 5 Masové kuličky naskládejte na plech vyložený papírem na pečení.
- 6 Vložte na 25 minut do trouby.
- 7 V polovině přípravy kuličky obraťte.

Tip: Hovězí maso nahraďte jehněčím a petrželkou koriandrem.