

BAKE PARTNER

Za ukusno pečenje dan za danom



BakeGood

EFFICIENT PASTRY ACCESSORIES

Nezaobilazne slastice

Chantilly krema
Prhko tijesto
Tijesto za palačinke
Tijesto za vafle
Kruh sa žitaricama
Brioš
Bijeli kruh
Tijesto za profiterole

Iznimni trenuci

Pita od limuna
Krem torta s jagodama
Macaroni od vanilije
Tiramisu u čaši
Tortice s malinama i bijelom čokoladom
Kraljevska čokoladna torta

Gurmanski zalogaji

Kolačići s komadićima čokolade
Kocke s čokoladom i pekan orasima
Čokoladni mousse
Torta od mrkve s kremom
Neodoljiva torta od jabuka
Čokoladne tortice na štapiću

Slasni trenuci

Gratinirane tikvice
Pikantna štruca
Tijesto za pizzu
Mesne okruglice

Tefal®

Tablica za pretvorbu temperature / 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

Chantilly krema

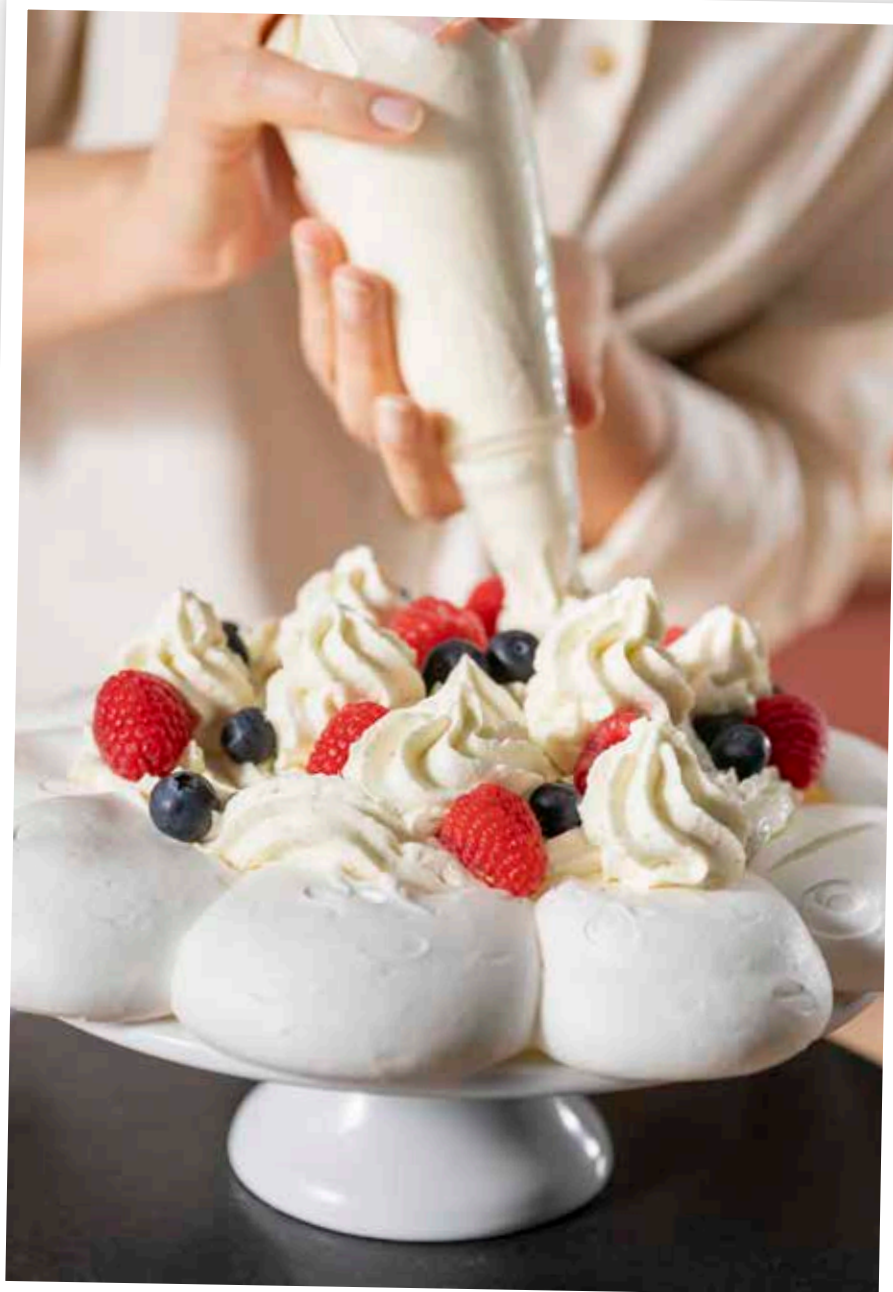
Za: 6/8 osoba

Upotrijebljeni dodaci:



Sastojci

- 25 cl vrlo hladnog vrhnja za šlag
- 50 g šećera u prahu



Priprema

- 1 Stavite vrhnje i šećer u prahu u posudu od nehrđajućeg čelika opremljenu nastavkom za miješanje i poklopcem.
- 2 Pustite da uređaj 2 minute radi na brzini 7, a zatim tri i pol minute na maksimalnoj brzini.

Bake partner

Uživajte u jelu!

Tefal

Prhko tijesto

Za: 6/8 osoba

Upotrijebljeni dodaci:



Sastojci

• 200 g glatkog brašna • 100 g
maslaca • 50 ml vode • Jedan
prstohvat soli



Priprema

- 1 Stavite brašno, maslac i sol u posudu od nehrđajućeg čelika.
- 2 Namjestite nastavak za miješanje i poklopac te pokrenite nekoliko sekundi na brzini 1.
- 3 Dodajte mlaku vodu dok uređaj radi.
- 4 Pustite uređaj da radi dok se tijesto ne oblikuje u kuglu.
- 5 Ostavite tijesto da na hladnom mjestu odstoji prekriveno prozirnom folijom najmanje sat vremena prije nego što ga razvaljate i stavite peći.

Bake partner

Uživajte u jelu!

Tefal

Tijesto za palačinke

Za: 20 palačinki

Upotrijebljeni dodaci:



Sastojci

- 750 ml mlijeka • 375 g brašna •
- 4 jaja • 40 g šećera • 100 ml ulja
- 1 žlica ekstrakta naranče ili aromatiziranog alkohola



Priprema

- 1 U posudu blendera stavite jaja, ulje, šećer, mlijeko i odabranu aromu.
- 2 Odaberite brzinu 3 i uključite uređaj na nekoliko sekundi.
- 3 Zatim dodajte brašno kroz otvor u mjernom poklopcu te ostavite da odstoji minutu i pol.
- 4 Ostavite tijesto da odstoji najmanje sat vremena na sobnoj temperaturi prije nego što napravite palačinke.

Bake partner

Uživajte u jelu!

Tefal

Tijesto za vafle

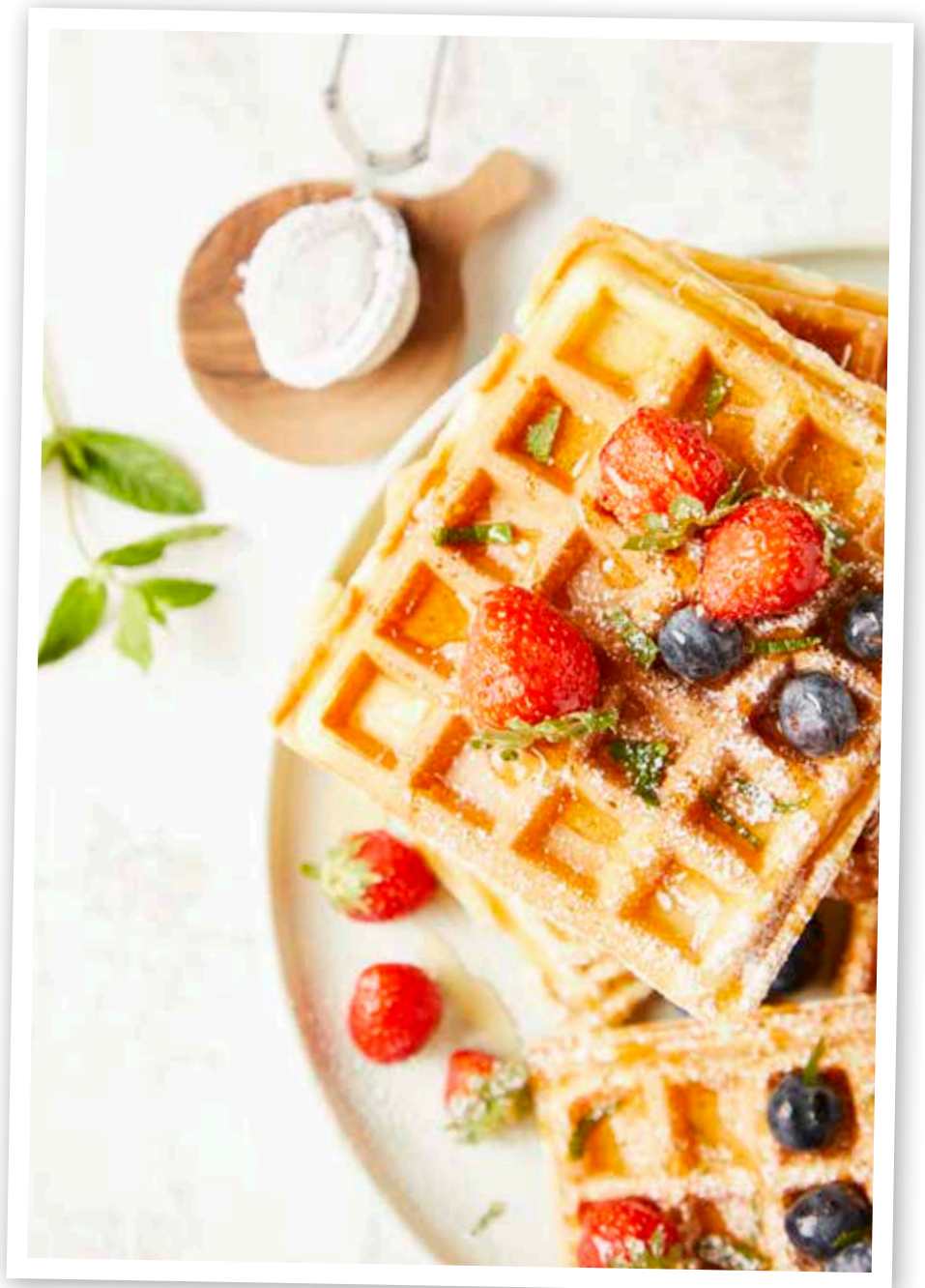
Za: 24 vafle

Upotrijebljeni dodaci:



Sastojci

• 250 g glatkog brašna • 15 g svježeg pekarskog kvasca • 2 jaja • 1 prstohvat soli • 400 ml mlijeka • 125 g omekšalog maslaca • 1 vrećica vanilin šećera (ili nekoliko kapi ekstrakta vanilije)



Priprema

- 1 U malo mlakog mlijeka razmutite pekarski kvasac.
- 2 Postavite posudu blendera na uređaj i dodajte jaja, sol, vanilin šećer, preostalo mlijeko, maslac i mješavinu s kvascem.
- 3 Zaključajte poklopac. Uključite uređaj na brzini 7 i postupno dodajte brašno kroz otvor u mjernom poklopcu.
- 4 Ako je potrebno, na nekoliko sekundi upotrijebite funkciju pulsiranja kako bi se brašno bolje umiješalo u tijesto.
- 5 Pustite uređaj da radi oko dvije minute, dok tijesto ne postane glatko.
- 6 Ostavite da odstoji sat vremena prije nego što pripremite vafle.

Savjet: poslužite vafle sa chantilly kremom, čokoladnim umakom i sl.

Bake partner

Uživajte u jelu!

Tefal

Kruh sa žitaricama

Za: 1 štruca od 800 g

Upotrijebljeni dodaci:



Sastojci

- 500 g brašna za kruh sa žitaricama
- 285 ml mlake vode
- 10 g suhog pekarskog kvasca*
- 10 g soli
- Zobene pahuljice za posipavanje



Priprema

- 1 Stavite brašno, sol i pekarski kvasac u posudu od nehrđajućeg čelika.
- 2 Pričvrstite nastavak za miješanje i poklopac.
- 3 Uključite uređaj na nekoliko sekundi na brzini 1 za miješanje.
- 4 Zatim dodajte vodu kroz otvor na poklopcu.
- 5 Mijesite osam minuta.
- 6 Prekrijte tijesto kuhinjskom krpom i ostavite da 15 minuta odstoji na toplom mjestu.
- 7 Zatim stavite tijesto na pobrašnjenu površinu.
- 8 Rukom razvaljajte tijesto u kvadrat.
- 9 Presavijte vrhove u sredinu, a zatim spljoštite tijesto šakom. Ponovite postupak.
- 10 Oblikujte dugačku štrucu. Dobivenu štrucu stavite u kalup duljine 25 cm.
- 11 Lagano navlažite površinu štruce i posipajte zobenim pahuljicama.
- 12 Prekrijte tijesto vlažnom kuhinjskom krpom i ostavite da se 60 minuta diže na toplom mjestu.
- 13 Zatim duž štruce napravite rez dubok 1 cm.
- 14 Štrucu stavite peći u prethodno zagrijanu pećnicu na 240 °C, uz malu posudu punu vode kako biste dobili lijepu zlatnu koricu.
- 15 Pecite približno 30 minuta. Izvadite štrucu iz kalupa i ostavite da se ohladi na rešetki.

Savjet: napravite kiflice za goste. Posipajte ih makom ili sezamom.

* u Ujedinjenom Kraljevstvu upotrijebite suhi kvasac s oznakom „Easy Bake” ili „Fast Action”

Bake partner

Uživajte u jelu!

Tefal

Brioš

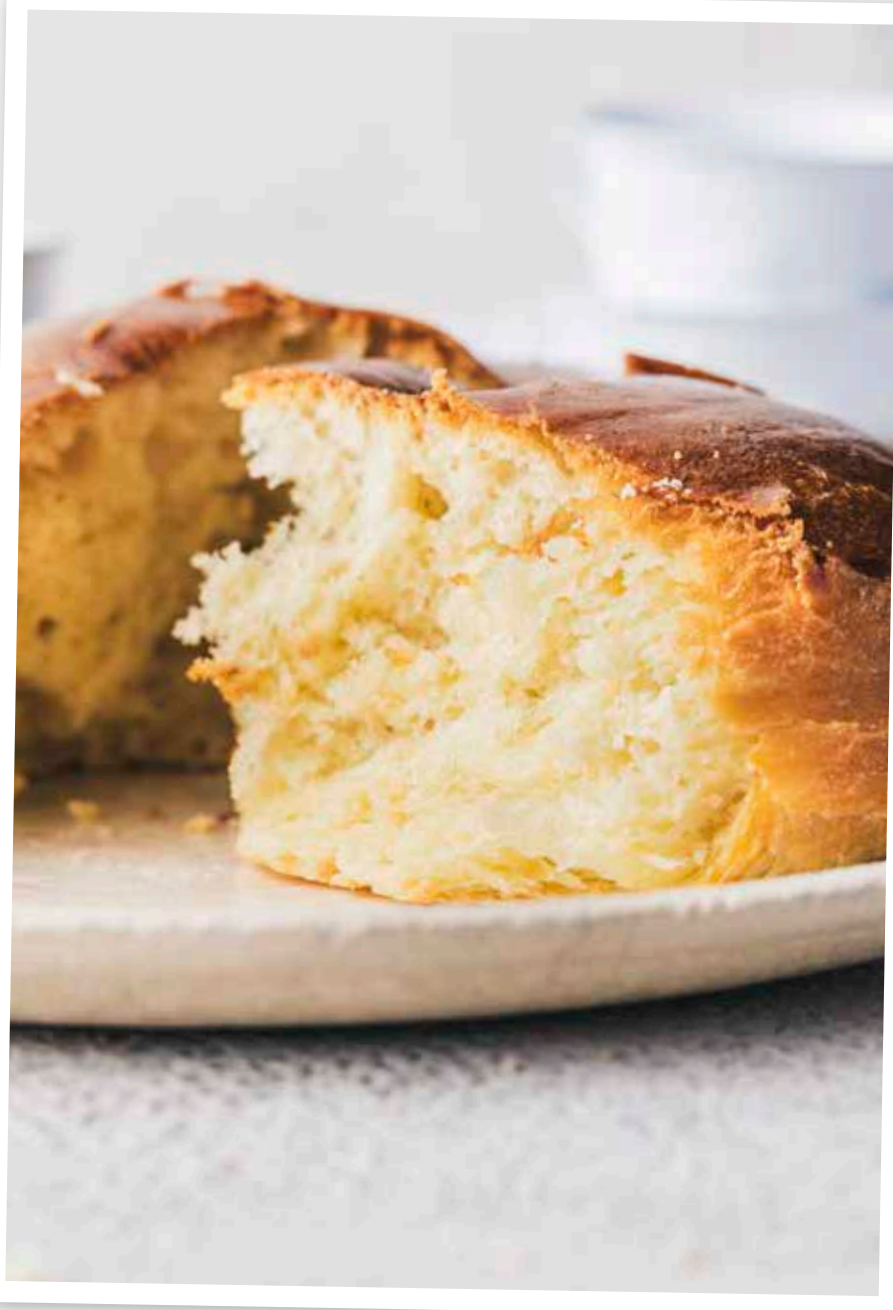
Za: 6 osoba

Upotrijebljeni dodaci:



Sastojci

- 250 g bijelog brašna • 5 g soli
- 25 g šećera • 100 g maslaca
- 2 cijela jaja i 1 žumanjak • 3 žlice mlakog mlijeka • 2 žlice vode • 5 g suhog pekarskog kvasca*



Priprema

- 1 U posudu od nehrđajućeg čelika stavite brašno i napravite dva udubljenja: u jedno stavite sol, a u drugo kvasac, šećer, mlako mlijeko i vodu.
- 2 Sol i kvasac ne smiju se dodavati jer kvasac loše reagira u dodiru sa soli.
- 3 Dodajte jaja te pričvrstite nastavak za miješanje i poklopac.
- 4 Odaberite brzinu 1 i mijesite 15 sekundi, a zatim na brzini 3 dvije minute i 45 sekundi.
- 5 Bez zaustavljanja uređaja unutar jedne minute umiješajte maslac koji ne smije biti premekan (ostavite ga na sobnoj temperaturi pola sata prije upotrebe).
- 6 Nastavite mijesiti pet minuta na brzini 3, zatim pet minuta na brzini 5.
- 7 Pokrijte tijesto i ostavite da se diže dva sata na sobnoj temperaturi, a zatim tijesto energično razradite rukom bacajući ga u zdjelu.
- 8 Pokrijte tijesto i ostavite da se diže još dva sata u hladnjaku; ponovno razradite tijesto rukom bacajući ga u zdjelu.
- 9 Zatim prekrijte prozирnom folijom i ostavite tijesto da se preko noći diže u hladnjaku.
- 10 Sutradan premažite maslacem i pobrašnite kalup za brioš.
- 11 Tijesto oblikujte u kuglu.
- 12 Stavite ga u kalup i ostavite da se diže na toplom mjestu dok tijesto ne napuni kalup (dva do tri sata).
- 13 Stavite u pećnicu zagrijanu na 180 °C i ostavite da se peče 25 minuta.

Savjet: dodajte komadiće čokolade ili kandirano voće.

* u Ujedinjenom Kraljevstvu upotrijebite suhi kvasac s oznakom „Easy Bake” ili „Fast Action”

Bake partner

Uživajte u jelu!

Bijeli kruh

Za: 1 okrugla štruca od 800 g

Upotrijebljeni dodaci:



Sastojci

- 500 g bijelog brašna za kruh
- 300 ml mlake vode
- 10 g suhog pekarskog kvasca*
- 10 g soli



Priprema

- 1 Stavite brašno, sol i suhi kvasac u posudu od nehrđajućeg čelika.
- 2 Namjestite nastavak za miješanje i poklopac te pokrenite nekoliko sekundi na brzini 1.
- 3 Zatim dodajte mlaku vodu kroz otvor na poklopcu.
- 4 Mijesite osam minuta.
- 5 Ostavite tijesto da odstoji na sobnoj temperaturi oko pola sata.
- 6 Zatim rukama od tijesta oblikujte kuglu.
- 7 Kuglu tijesta stavite na maslacem namazan i pobrašnjen kalup za pečenje.
- 8 Ostavite da se drugi put diže na sobnoj temperaturi oko sat vremena.
- 9 Zagrijte pećnicu na 240 °C.
- 10 Oštrim nožem napravite rezove na vrhu štruca i premažite mlakom vodom.
- 11 U pećnicu stavite malu posudu punu vode: tako će kruh lakše dobiti zlatnu koricu.
- 12 Pecite 40 minuta na 240 °C.

Savjet: pekarski kvasac nikako ne smije doći u izravan kontakt ni sa šećerom ni soli jer oni onemogućuju djelovanje kvasca.

* u Ujedinjenom Kraljevstvu upotrijebite suhi kvasac s oznakom „Easy Bake” ili „Fast Action”

Tefal®

Tijesto za profiterole

Za: 20 velikih ili 40 malih profiterola

Upotrijebljeni dodaci:



Sastojci

- 300 ml vode • malo soli • malo šećera • 120 g maslaca
- 240 g glatkog brašna • 6 jaja



Priprema

- 1 U tavi zagrijte vodu s maslacem, soli i šećerom.
- 2 Pustite da prokuha i dodajte sve brašno u tavu.
- 3 Miješajte drvenom kuhačom dok tijesto ne upije svu tekućinu. Ostaviti da se ohladi.
- 4 Nakon hlađenja stavite tijesto u posudu od nehrđajućeg čelika te pričvrstite mikser i poklopac.
- 5 Odaberite brzinu 1 i kroz otvor na poklopcu ubacujte jedno po jedno jaje.
- 6 Kad se jaja do kraja umiješaju, mijesite tijesto još dvije do tri minute dok ne postane glatko.
- 7 S pomoću male žlice ili vrećice za pečenje napravite male hrpice tijesta na maslacem namazanom i pobrašnjenom kalupu za pečenje.
- 8 40 minuta pecite u pećnici na 180 °C.
- 9 Ostavite da se ohladi u pećnici s otvorenim vratima pećnice.
- 10 Nemojte odmah vaditi iz pećnice jer bi se profiteroli mogli slegnuti.
- 11 Kad se potpuno ohlade, napunite ih tučenim vrhnjem, sladoledom ili slastičarskom kremom.

Savjet: želite li pripremiti slanu varijantu, zamijenite šećer prstohvatom soli i prije kuhanja posipajte tijesto naribanim sirom.

Bake partner

Uživajte u jelu!

Tefal

Kolačići s komadićima čokolade

Za: 20 velikih kolačića

Upotrijebljeni dodaci:



Sastojci

- 250 g neslanog maslaca, omekšalog
- 125 g sitnog šećera
- 125 g smeđeg šećera
- 1 žličica ekstrakta vanilije
- 2 cijela jaja
- 400 g brašna
- 1 žličica praška za pecivo
- 200 g komadića čokolade



Priprema

- 1 U posudu od nehrđajućeg čelika stavite maslac i oba šećera.
- 2 Stavite posudu u mikser i miksajte 20 sekundi na brzini 5.
- 3 Isključite kuhinjski robot i lopaticom ostružite unutarnje strane posude od nehrđajućeg čelika, a zatim ponovno miješajte 20 sekundi na brzini 7.
- 4 Dodajte ostale sastojke, poklopite i miješajte brzinom 3 dok ne dobijete glatko tijesto.
- 5 Od tijesta oblikujte kuglu, zamotajte u prozirnu foliju i stavite u hladnjak na najmanje 1 sat.
- 6 Zagrijte pećnicu na 180 °C, izvadite tijesto iz hladnjaka i podijelite ga na male loptice.
- 7 Stavite ih na kalup obložen papirom za pečenje i pecite u pećnici oko 10 minuta.

Savjet: komadiće čokolade možete zamijeniti orašastim plodovima ili suhim voćem.

Bake partner

Uživajte u jelu!

Tefal

Kocke s čokoladom i pekan orasima

Za: 6/8 osoba

Upotrijebljeni dodaci:



Sastojci

- 3 velika jaja
- 200 g tamne čokolade
- 200 g maslaca
- 15 g maslaca za kalup za pečenje
- 180 g šećera
- 2 vrećice vanilin šećera
- 80 g prosijanog brašna
- 50 g pekan oraha



Priprema

- 1 Pećnicu zagrijte na 200 °C, a četvrtasti kalup za pečenje od 20 cm premažite maslacem.
- 2 Otopite čokoladu i 200 g maslaca u mikrovalnoj pećnici i dobro promiješajte.
- 3 U posudu od nehrđajućeg čelika stavite jaja i šećere.
- 4 Pričvrstite višekraku pjenjaču i poklopac, zatim miješajte 1 minutu na brzini 8.
- 5 Zaključajte poklopac i miješajte 20 sekundi na brzini 8.
- 6 Zatim dodajte prosijano brašno i miješajte 15 sekundi na brzini 8.
- 7 Završite dodavanjem pekan oraha u smjesu te ih umiješajte lopaticom.
- 8 Smjesu izlijte u premazan kalup i pecite 25 minuta na 200 °C.
- 9 Ostavite da se ohladi prije posluživanja

Savjet: pekan orahe možete zamijeniti orasima i poslužiti uz kuglicu sladoleda ili šlaga.

Bake partner

Uživajte u jelu!

Tefal

Čokoladni mousse

Za: 6/8 osoba

Upotrijebljeni dodaci:



Sastojci

- 150 g kvalitetne obične čokolade
- 150 g sitnog šećera
- 6 jaja



Priprema

- 1 Čokoladu izlomite na komadiće.
 - 2 Stavite komadiće u manju tavu s dvije žlice vode.
 - 3 Otopite na vrlo laganoj vatri, miješajući drvenom kuhačom.
 - 4 Maknite tavu s vatre kada čokolada postane glatka pasta.
 - 5 Uz neprestano miješanje dodajte šest žumanjaka. U posudi od nehrđajućeg čelika s višekrakom pjenjačom i poklopcem jednu i tri četvrt minute na brzini 7 tucite bjelanjke s 25 g šećera dok ne dobijete čvrsti snijeg.
 - 6 Dodajte ostatak šećera i tucite na najvećoj brzini 30 sekundi.
 - 7 U smjesu jaja/čokolade dodajte žlicu tučenih bjelanjaka i snažno miješajte da se tijesto opusti.
 - 8 Zatim u čokoladnu smjesu pažljivo umiješajte preostale tučene bjelanjke.
 - 9 Stavite u hladnjak i ostavite nekoliko sati.
- Savjet: u tučene bjelanjke dodajte sitno naribanu koricu naranče.**

Bake partner

Uživajte u jelu!

Tefal

Kolač od mrkve s kremom

Za: 8/10 osoba

Upotrijebljeni dodaci:



Sastojci

Za tijesto:

- 130 g smeđeg šećera • 120 ml suncokretovog ulja • 4 jaja
- Korica i sok 1 naranče • 240 g brašna • 10 g praška za pecivo
- 2 žličice mljevenog cimeta • 250 g naribane mrkve • 50 g mljevenih oraha • 50 g groždica

Za kremu:

- 100 g otopljenog maslaca
- 150 g mekog sira sa 25 % masnoće • 100 g šećera u prahu



Priprema

Pripremite tijesto:

- 1 Zagrijte pećnicu na 180 °C.
- 2 Postavite mikser i posudu od nehrđajućeg čelika, zatim u posudu dodajte smeđi šećer, ulje, jaja te sok i koricu naranče.
- 3 Stavite poklopac i 1 minutu miješajte na brzini 7.
- 4 Dodajte brašno, prašak za pecivo i cimet te ponovno 1 minutu miješajte na brzini 7.
- 5 Završite dodavanjem mrkve, oraha i groždica u smjesu te 15 sekundi miješajte na brzini 3.
- 6 Okrugli kalup za torte namastite i pobrašnite, ulijte tijesto u kalup i pecite 45 minuta na 180 °C.

Pripremite glazuru:

- 1 Dok je kolač u pećnici, postavite posudu od nehrđajućeg čelika i mikser.
- 2 Dodajte otopljeni maslac, meki sir i šećer u prahu te miješajte na brzini 3 dok ne dobijete glatku smjesu.
- 3 Stavite je sa strane u hladnjak. Kada se torta od mrkve potpuno ohladi, lopaticom rasporedite kremu po torti.

Savjet: tortu možete ukasiti s nekoliko komadića naribanog kokosa.

Bake partner

Uživajte u jelu!

Tefal

Neodoljiva torta od jabuka

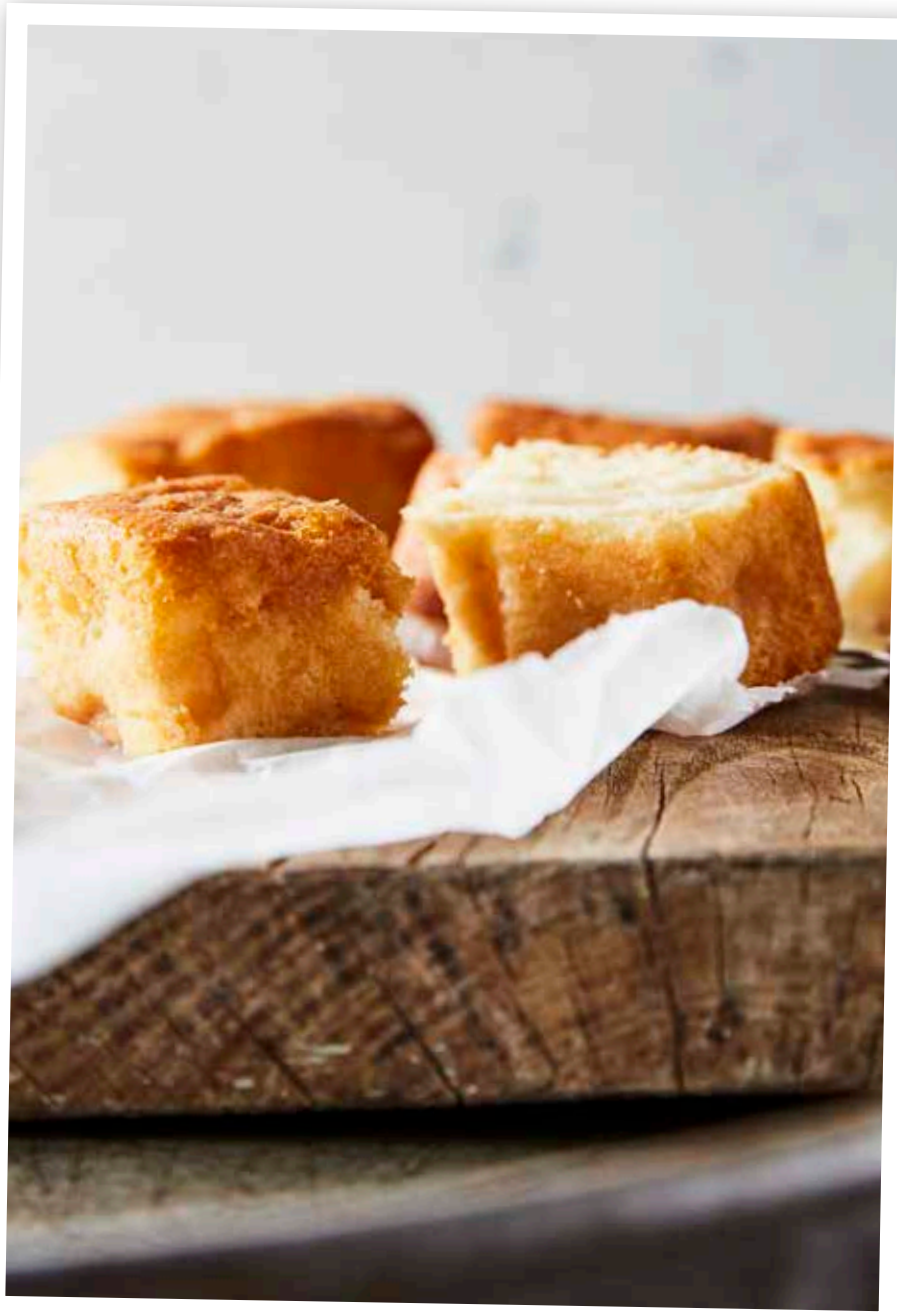
Za: 8 osoba

Upotrijebljeni dodaci:



Sastojci

- 4 jabuke, narezane na kockice
- 250 g šećera u prahu • 2 cijela jaja • 150 ml mlijeka • 125 g otopljenog maslaca • 250 g brašna • 1 vrećica praška za pecivo • 2 žličice vanilije u prahu • 2 žličice mljevenog cimeta • 2 prstohvata soli



Priprema

- 1 Zagrijte pećnicu na 180 °C.
 - 2 Postavite posudu od nehrđajućeg čelika i mikser te dodajte jaja, mlijeko i maslac u posudu, a zatim dodajte sastojke u prahu (šećer, brašno, prašak za pecivo, vaniliju u prahu, mljeveni cimet i sol).
 - 3 Stavite poklopac i 2 minute miješajte na brzini 8.
 - 4 Isključite kuhinjski robot, podignite gornji dio uređaja i lopaticom ostružite unutarnje strane posude.
 - 5 Vratite gornji dio uređaja te ponovno miješajte 1 minutu na brzini 8.
 - 6 Kada je tijesto spremno, dodajte jabuku narezanu na kockice i dobro promiješajte kuhačom.
 - 7 Namastite i pobrašnite kalup za torte, ulijte tijesto u kalup i pecite 50 minuta na 180 °C.
- Savjet: kako bi torta bila još ukusnija, možete dodati žlicu ruma.**

Bake partner

Uživajte u jelu!

Čokoladne tortice na štapiću

Upotrijebljeni dodaci:



Sastojci

Za tijesto:

- 75 g otopljenog maslaca
- 2 jaja • 100 g šećera • 60 g mljevenih lješnjaka • 65 g brašna • ½ vrećice praška za pecivo • 150 g svježeg praha

Za glazuru:

- 200 g tamne čokolade • 2 žlice repičinog ulja • paket štapića za lizalice ili drvenih ražnjića
- šećerne perlice ili čokoladne mrvice za ukrašavanje



Priprema

- 1 Zagrijte pećnicu na 175 °C.
- 2 Postavite posudu od nehrđajućeg čelika i pjenjaču te dodajte jaja, šećer, otopljeni maslac, mljevene lješnjake, brašno i prašak za pecivo.
- 3 15 sekundi miješajte na brzini 5, a zatim 4 minute na najvećoj brzini.
- 4 Smjesu izlijte u namašćen i pobrašnjen kalup za torte i pecite 40 minuta na 175 °C.
- 5 Kad se pečeni kolač potpuno ohladi, izmrvite ga u veliku zdjelu, dodajte krem sir i rukama mijesite dok ne dobijete tijesto.
- 6 Od smjese oblikujte kuglice veličine malih loptica za stolni tenis, a zatim ih stavite na kalup obložen papirom za pečenje.

- 7 U svaku lopticu zabodite drveni štapić za lizalice i stavite u hladnjak na 30 minuta.

Za pripremu glazure za čokoladne tortice na štapiću

- 1 stavite čokoladu i ulje u posudu i stavite ih u mikrovalnu pećnicu (na malu snagu) kako bi se smjesa otopila.
- 2 Kada se smjesa otopi, umočite tortice na štapiću u nju, pustite da malo čokolade kapne natrag u posudu i stavite tortice na štapiću na kalup za pečenje obložen papirom za pečenje.
- 3 Ukrasite tortice na štapiću šećernim perlicama ili čokoladnim mrvicama prije nego što se čokolada stvrdne, a zatim ih ponovo stavite u hladnjak.

Savjet: kako bi boje i ukrasi na vašim torticama na štapiću bili što različitiji, možete ih umočiti u mliječnu ili bijelu čokoladu. Također možete dodati boje za hranu u bijelu čokoladu.

Pita od limuna

Za: 6/8 osoba

Upotrijebljeni dodaci:



Sastojci

Za tijesto:

250 g glatkog brašna • 125 g maslaca • 30 g mljevenih badema • 80 g šećera u prahu • 1 jaje • 1 prstohvat soli

Za kremu:

6 jaja • 300 g šećera • 3 neprskana limuna • 100 g otopljenog maslaca

Za beze:

3 bjelanjka • 60 g šećera u prahu • 1 prstohvat soli



Priprema

Pripremite tijesto:

- 1 U posudu od nehrđajućeg čelika s nastavkom za miješanje i poklopcem stavite brašno, hladni maslac narezan na sitne kockice, mljevene bademe, šećer i sol.
- 2 Uređaj na deset sekundi uključite na brzini 1 za miješanje, a zatim na brzinu 5.
- 3 Kada smjesa počne izgledati kao krušne mrvice, dodajte jaje kroz otvor na poklopcu i ostavite da radi još pet minuta.
- 4 Zaustavite uređaj čim oblikuje kugla tijesta.
- 5 Kuglu od tijesta ostavite barem sat vremena u hladnjaku, pokrivenu prozirnom folijom.

Pripremite kremu:

- 1 Limune operite i osušite. Naribajte koricu i ocijedite limunov sok.
- 2 U posudu od nehrđajućeg čelika s nastavkom za miješanje i poklopcem stavite jaja, šećer, limunov sok i koricu te otopljeni maslac.
- 3 Pustite uređaj da radi na brzinama od 1 do 7 dok se smjesa ne ujednači. Zagrijte pećnicu na 210 °C.

- 4 Maslacem premažite kalup za pite promjera 28 cm. Tijesto razvaljajte na 4 mm debljine i izbodite vilicom.
- 5 Pokrijte papirom za pečenje i suhim grahom. Pecite prekriveno 15 minuta. Maknite papir za pečenje i suhi grah.
- 6 Na podlogu od tijesta izlijte kremu i nastavite peći 25 minuta na 180 °C.

Pripremite beze:

- 1 Bjelanjke minutu i pol tucite na brzini 7 s 20 g šećera u prahu u posudi od nehrđajućeg čelika na koju su pričvršćeni višekraka pjenjača i poklopac, a zatim na najvećoj brzini dok bjelanjci ne dobiju čvrste vrhove.
- 2 Preostalih 40 g šećera u prahu dodajte na kraju te nastavite miješati.
- 3 Kad je pita pečena, prekrijte je bezeom uz pomoć žlice.
- 4 Stavite pitu u pećnicu na nekoliko minuta dok beze lagano ne porumeni.

Savjet: vrh pite ukrasite kriškama limuna.

Kremasta torta od jagoda

Za: 6/8 osoba

Upotrijebljeni dodaci:



Sastojci

Za biskvit:

• 4 jaja • 125 g šećera • 125 g brašna

Za kremu mousseline:

• ½ l mlijeka • 250 g šećera • 4 jaja • 70 g brašna • 250 g omekšalog maslaca narezanog na kockice • 1 mahuna vanilije • 500 g jagoda • 1 kalup za tortu



Priprema

Pripremite biskvit:

- 1 Zagrijte pećnicu na oznaku 7 za plin (210 °C). Postavite zdjelu od nehrđajućeg čelika i višeokraku pjenjaču, a zatim 5 minuta miješajte jaja i šećer na brzini 8 dok ne dobijete vrlo blijedu smjesu.
- 2 Isključite uređaj, a zatim lopaticom ručno umiješajte prosijano brašno, preklapajući smjesu od dna posude prema gore. Duboki kalup veličine 40 x 30 cm obložite papirom za pečenje.
- 3 Smjesu izlijte u obložen kalup i poravnajte lopaticom, a zatim pecite 7 minuta. Ostavite da se ohladi i kalupom za torte izrežite 2 jednaka okrugla biskvita.

Pripremite kremu mousseline:

- 1 prerežite mahunu vanilije na pola i ostružite sjemenke vanilije. Ulijte mlijeko u lonac, dodajte 125 g šećera i sjemenke vanilije. Pustite da prokuha. U međuvremenu u zdjelu od nehrđajućeg čelika stavite 125 g šećera i jaja.
- 2 Pričvrstite savitljivu pjenjaču i 2 minute mutite smjesu na brzini 8. Dodajte brašno i ponovo miješajte 30 sekundi na brzini 8.
- 3 Četvrtinu kipućeg mlijeka ulijte u smjesu od jaja i miješajte 30 sekundi na brzini 5.
- 4 Tu smjesu ulijte u lonac s ostatkom mlijeka i kuhajte na srednje jakoj vatri uz stalno ručno miješanje dok ne dobijete gustu kremu.
- 5 Kad se krema zgusne, ulijte je u zdjelu, prekrijte prozornom folijom i ostavite da 1 sat odstoji sa strane dok se ne ohladi na sobnu temperaturu.

- 6 Operite i osušite posudu od nehrđajućeg čelika. Dodajte vrhnje koje ste ostavili sa strane i savitljivom pjenjačom mutite na brzini 8. Nakon 1 minute smanjite na brzinu 5 i postupno dodajte omekšali maslac narezan na kockice. Nastavite miješati 30 sekundi dok ne dobijete glatku smjesu.

Sastavljanje:

- 1 Metalni kalup za torte obložite papirom za pečenje. Jedan od dva okrugla biskvita stavite na dno kalupa za tortu, a drugi ostavite sa strane jer ćete njima prekriti tortu s kremom od jagoda.
- 2 Jagode prerežite na pola i rasporedite po obodu kalupa, tako da prerezana površina bude okrenuta prema van.
- 3 U kalup za tortu stavite trećinu kreme i dobro rasporedite. Dodajte nasjeckane jagode, a zatim na vrh stavite tanki sloj kreme. Završite tako što ćete na tortu s kremom od jagoda staviti drugi okrugli biskvit.
- 4 Tortu s kremom od jagoda prekrijte prozornom folijom i stavite u hladnjak na 24 sata.
- 5 Izvadite tortu iz hladnjaka 30 minuta prije posluživanja kako biste završili ukrašavanje.

Ukrašavanje torte s kremom od jagoda:

- 1 Radnu površinu posipajte šećerom u prahu i razvaljajte marcipan.
- 2 Izrežite marcipan u krug iste veličine kao biskvit i stavite ga na tortu s kremom od jagoda.

Savjet: tortu s kremom od jagoda ukrasite s nekoliko jagoda.

Macaroni od vanilije

Upotrijebljeni dodaci:



Sastojci

Za školjku macarona:

- 200 g šećera u prahu • 200 g mljevenih badema • 2 x 80 g bjelanjaka • 200 g šećera u prahu
- 75 ml vode • ½ mahune vanilije

Za kremu mousseline:

- 500 ml mlijeka • 6 žumanjaka
- 125 g šećera • 100 g maslaca narezanog na kockice • 20 g brašna • 30 g kukuruznog brašna • ½ mahune vanilije



Priprema

Pripremite školjke:

- 1 200 g šećera u prahu i 200 g mljevenih badema izmiješajte s pomoću kuhinjskog robota. Ova mješavina zove se „tant pour tant“, ili „koliko-toliko“. Procijedite „tant pour tant“ i ostavite sa strane.
- 2 Zakuhajte vodu i šećer u prahu u loncu bez miješanja. Termometrom provjerite ne prelazi li temperatura sirupa 115 °C.
- 3 Postavite posudu od nehrđajućeg čelika i savitljivu pjenjaču. U posudi istucite 80 g bjelanjaka na brzini 5 dok ne dobijete čvrsti snijeg i pojačajte brzinu kad temperatura sirupa dosegne 105 °C.
- 4 Sirup maknite s vatre kad zagrije na 115 °C i polako ga ulijte u tučene bjelanjke u posudi od nehrđajućeg čelika. Ovu smjesu nastavite mutiti 6 minuta da se dobiveni beze malo ohladi.
- 5 Ostatak netučenih bjelanjaka (80 g) dodajte smjesi „tant pour tant“ koju ste stavili sa strane i miješajte dok ne dobijete glatku smjesu.
- 6 Prerežite mahunu vanilije na pola i iz jedne polovice ostružite sjemenke vanilije te ih dodajte ovoj smjesi. Savitljivom lopaticom pomiješajte otprilike trećinu bezea s pastom od badema kako bi malo otpustila, potom dodajte ostatak bezea. Smjesu 1 minutu miješate lopaticom, podižući je od dna prema gore.
- 7 Tu smjesu stavite u vrećicu od 8 mm. Kalup za pečenje obložite papirom za pečenje. Vrećicom za pečenje istisnite smjesu u male i jednake kuglice veličine oraha, ravnomjerno raspoređene na kalup za pečenje.

- 8 Nježno lupnite po donjoj strani kalupa i ostavite da se približno 30 minuta suši na sobnoj temperaturi. Zagrijte pećnicu na 150 °C. Pecite 14 minuta, a zatim na navlaženu radnu plohu stavite papir za pečenje kako bi se školjke lakše maknule s papira.

Pripremite kremu mousseline od vanilije:

- 1 Zagrijte mlijeko na laganoj vatri, dodajte sjemenke vanilije iz druge polovice mahune.
- 2 U posudi od nehrđajućeg čelika sa savitljivom pjenjačom 2 minute miješajte žumanjke sa šećerom na brzini 8, a zatim dodajte brašno i kukuruzno brašno te ponovno miješajte 1 minutu na brzini 7.
- 3 U smjesu ulijte vruće mlijeko, sve sjedinite pjenjačom i dobivenu smjesu na približno 3 do 4 minute stavite na laganu vatru uz neprestano miješanje dok se krema ne zgusne.
- 4 Skinite s vatre i umiješajte maslac narezan na kockice. Ulijte kremu u hermetički zatvorenu posudu i stavite je u hladnjak na najmanje 1 sat i 30 minuta.

Sastavljanje:

- 1 Kremu mousseline od vanilije prebacite u vrećicu od 8 mm i napunite polovice školjki.
- 2 Svaku napunjenu školjku poklopite praznom polovicom i spremite u hermetički zatvorenu posudu.

Savjet: vaniliju možete zamijeniti džemom od jagoda te u smjesu za školjke macarona dodati ružičastu prehrambenu boju.

Tiramisu u čaši

Za: 6/8 osoba

Upotrijebljeni dodaci:



Sastojci

- 3 šalice jake kave • 3 jaja •
- 1 kutija piškota • 75 g šećera
- 250 g mascarponea • malo gorkog kakaa u prahu



Priprema

- 1 Odvojiti žumanjke od bjelanjaka.
- 2 U posudi od nehrđajućeg čelika 2 minute višekrakom pjenjačom miješajte žumanjke i šećer na brzini 8 dok smjesa ne postane vrlo blijeda.
- 3 Dodajte mascarpone i ponovno 2 minute miješajte na brzini 8. Tu kremu stavite u posudu za miješanje i odložite je sa strane.
- 4 Operite i osušite posudu od nehrđajućeg čelika i pjenjaču. Premjestite bjelanjke u posudu od nehrđajućeg čelika i pričvrstite savitljivu pjenjaču.
- 5 30 sekundi miješajte bjelanjke na brzini 7 dok ne dobijete čvrsti snijeg, dodajte 1 žličicu šećera te ponovno 1 minutu i 30 sekundi miješajte na brzini 8.
- 6 Snijeg od bjelanjaka pažljivo lopaticom umiješajte u mascarpone kremu.

Sastavljanje:

- 1 Namočite nekoliko piškota u kavu, a zatim ih stavite na dno čaše kao prvi sloj.
- 2 Dodajte sloj kreme, zatim još jedan sloj namočenih piškota.
- 3 Ponavljajte te slojeve dok ne napunite čašu i završite slojem kreme.
- 4 Posipajte kakaom u prahu i stavite čaše u hladnjak na najmanje 12 sati.

Savjet: Zamijenite kavu voćnim sokom i dodajte svježe voće za lagani desert.

Tefal

Tortice s malinama i bijelom čokoladom

Za: 12 tortica

Upotrijebljeni dodaci:



Sastojci

Za tijesto:

- 170 g brašna • 150 g sitnog šećera • 150 g omekšalog maslaca
- 3 jaja • 1 žličica praška za pecivo
- 45 g punomasnog mlijeka • 1 žličica ekstrakta vanilije • 100 g smrznutih komadića malina

Za glazuru:

- 60 g bjelanjaka • 65 g sitnog šećera • 115 g omekšalog maslaca • 100 g bijele čokolade
- 2 žlice repičinog ulja • Papirnatu posudicu za tortice • Kalup za muffine ili tortice

Priprema

Pripremite tijesto:

- 1 Zagrijte pećnicu na 180 °C.
- 2 Postavite posudu od nehrđajućeg čelika i mikser, zatim u posudu dodajte brašno, prašak za pecivo, šećer, jaja, vaniliju, maslac i mlijeko.
- 3 Stavite poklopac i 2 minute miješajte na brzini 8.
- 4 Završite dodavanjem komadića malina i 15 sekundi miješajte na brzini 5.
- 5 U svaku udubinu kalupa za muffine stavite papirnatu košaricu i dvije trećine napunite smjesom.
- 6 Pecite 15 minuta na 180 °C i ostavite da se potpuno ohlade.

Pripremite glazuru:

- 1 Bijelu čokoladu zajedno s repičinim uljem otopite u mikrovalnoj pećnici na maloj snazi.

- 2 Stavite bjelanjke i šećer u posudu za kuhanje na pari i mutite dok smjesa ne udvostruči volumen i ne postane sjajna.
- 3 Postavite posudu od nehrđajućeg čelika i pjenjaču.
- 4 Smjesu stavite u posudu i poklopite, zatim miješajte na brzini 7 dok se na pjenjači ne formiraju mekani vrhovi.
- 5 Završite dodavanjem omekšalog maslaca i 30 sekundi miješajte na brzini 8.
- 6 Podignite gornji dio uređaja, lopaticom ostružite unutarnje stijenke posude i dodajte otoplenu bijelu čokoladu.
- 7 Zadnji put 30 sekundi miješajte na brzini 8.
- 8 Stavite glazuru u vrećicu sa zvjezdastim vrhom i ukasite potpuno ohlađene tortice.

Savjet: za potpuni užitak tortice ukasite šećernim perlicama ili čokoladnim mrvicama.



Bake partner

Uživajte u jelu!

Tefal

Kraljevska čokoladna torta

Za: 8 osoba

Upotrijebljeni dodaci:



Sastojci

Za biskvit:

• 45 g mljevenih badema • 10 g ribanog kokosa • 20 g mljevenih lješnjaka • 50 g šećera u prahu • 20 g brašna • 80 g bjelanjaka (3 manja jaja) • 50 g šećera

Za hrskavu pralinu:

• 240 g čokoladnih pralina • 140 g crêpes dentelles (hrskave francuske palačinke) • 200 g čokoladne glazure • Kalup za torte promjera 26 cm

Za mousse od čokolade:

• 90 g mlijeka • 3 listića želatine • 90 g tamne čokolade • 50 g mliječne čokolade • 250 g vrhnja za šlag s 30 % masnoće



Priprema

Pripremite biskvit:

- 1 U posudi pomiješajte šećer u prahu, brašno, mljevene bademe, mljevene lješnjake i kokos.
- 2 Premjestite bjelanjke u posudu od nehrđajućeg čelika i pričvrstite savitljivu pjenjaču. Miješajte na najvećoj brzini dok od bjelanjaka ne dobijete vrlo čvrsti snijeg. Postupno dodajte šećer kako biste dobili čvrsti beze.
- 3 Dodajte mješavinu suhih sastojaka i nježno umiješajte lopaticom.
- 4 Smjesu stavite u vrećicu za ukrašavanje. Na kalup obložen papirom za pečenje istisnite krug debljine 1 cm i promjera 25 cm te posipajte šećerom u prahu. Pecite oko 15 minuta na 170 °C.

Pripremite hrskavu pralinu:

- 1 Čokoladu otopite u mikrovalnoj pećnici sa žlicom repičinog ulja.
- 2 Hrskave palačinke izdrobite i sjedinite s otopljenom čokoladom.
- 3 Smjesu debljine 5 mm rasporedite između 2 lista papira za pečenje i stavite u hladnjak.
- 4 Kad se biskvit ohladi, pripremite mousse od čokolade: u mikrovalnoj pećnici otopite tamnu i mliječnu čokoladu.
- 5 U loncu zakuhajte mlijeko i dodajte prethodno namočenu želatinu (namačite je približno 10 minuta u hladnoj vodi, zatim je ocijedite da omekša).
- 6 Otopljenu čokoladu prelijte vrućim mlijekom i dobro izmiješajte pjenjačom kako biste dobili glatku smjesu.

- 7 Ostavite da se ohladi. Provjerite je li posuda od nehrđajućeg čelika vrlo hladna, a zatim u nju dodajte tekuće vrhnje.
- 8 Pričvrstite višekraku pjenjaču i poklopac, zatim 2 minute miješajte na brzini 7 i 4 minute na brzini 8.
- 9 U čokoladu dodajte tučeno vrhnje i lagano miješajte smjesu kako biste dobili mousse od čokolade.

Sastavljanje:

- 1 Kalup za torte obložite papirom za pečenje kako biste bili sigurni da ćete kalup moći lako skinuti.
- 2 Na dno kalupa stavite okrugli biskvit.
- 3 Od hrskave praline izrežite jednakog promjera kao biskvit i položite ga na biskvit.
- 4 Postavite kalup oko biskvita i na kraju dodajte mousse od čokolade.
- 5 Provjeriti je li mousse potpuno zaglađen i tortu stavite u zamrzivač na najmanje 12 sati.
- 6 Prije posluživanja tortu stavite na rešetku za torte i skinite kalup.
- 7 Lagano zagrijte čokoladnu glazuru u mikrovalnoj pećnici i prelijte tortu glazurom.
- 8 Nakon 5 minuta tortu prebacite na pladanj za torte i 2 sata prije posluživanja ostavite da se odledi.

Bake partner

Uživajte u jelu!

Tefal

Gratinirane tikvice

Za: 6 osoba

Upotrijebljeni dodaci:



Sastojci

• 1 kg tikvica • 3 jaja • 250 g kiselog vrhnja • 100 g sira gruyère • sol, papar, muškatni oraščić



Priprema

- 1 Zagrijte pećnicu na 220 °C.
- 2 Na rezalicu za povrće postavite nastavak za rezanje na ploške, odaberite brzinu 5 i narežite tikvice.
- 3 10 minuta ih pecite na tavi da dobiju smeđu boju.
- 4 Stavite sa strane. Na rezalicu za povrće postavite nastavak za ribanje te naribajte sir gruyère na brzini 3.
- 5 Stavite sa strane. U posudi od nehrđajućeg čelika s pričvršćenom višekrakom pjenjačem i poklopcem umutite jaja i kiselo vrhnje na brzini 5.
- 6 Dodajte sol, papar i muškatni oraščić.
- 7 Odaberite brzinu 3 i ostavite da radi 30 sekundi.
- 8 Polovicu tikvica stavite u vatrostalnu posudu namazanu maslacem i posipajte polovicom sira gruyère.
- 9 U posudu dodajte ostatak tikvica i prekrijte preostalim sirom gruyère.
- 10 Prelijte tikvice mješavinom jaja, kreme, soli, papra i muškarnog oraščića.
- 11 Pecite u pećnici 25 do 30 minuta na 220 °C. Poslužite vruće.

Savjet: za dašak svježine dodajte malo mente.

Bake partner

Uživajte u jelu!

Pikantna štruca

Za: 6 osoba

Upotrijebljeni dodaci:



Sastojci

- 200 g glatkog brašna • 4 jaja
- 11 g praška za pecivo • 100 ml mlijeka • 50 ml maslinovog ulja • 12 sušenih rajčica • 200 g feta sira • 15 zelenih maslina bez koštica • prstohvat curryja u prahu (po želji) • sol i papar



Priprema

- 1 Zagrijte pećnicu na 180 °C.
- 2 Kalup za kruh premažite maslacem i posipajte brašnom. Na posudu od nehrđajućeg čelika pričvrstite mikser i poklopac te miješajte brašno, jaja i prašak za pecivo, počevši od brzine 1 pa ubrzavajte do brzine 5.
- 3 Dodajte maslinovo ulje i mlijeko te miješajte minutu i pol. Smanjite na brzinu 1 i dodajte sušene rajčice (narezane na komadiće), fetu narezanu na kockice, zelene masline (narezane na komadiće) i curry u prahu. Začinite.

- 4 Smjesu izlijte u kalup i stavite peći 30 do 40 minuta, ovisno o pećnici.
- 5 Probodite nožem kako biste provjerili je li štruca pečena.

Savjet: fetu zamijenite mozzarellom i dodajte nekoliko nasjeckanih listića bosiljka.

Tefal

Tijesto za pizzu

Za: 1 pizza

Upotrijebljeni dodaci:



Sastojci

• 150 g krušnog brašna • 90 ml mlake vode • 2 žlice maslinovog ulja • 3 g suhog pekarskog kvasca* • Sol



Priprema

- 1 Stavite brašno i sol u posudu od nehrđajućeg čelika na koju ste pričvrstili nastavak za miješanje.
- 2 Postavite poklopac.
- 3 Pustite da nekoliko sekundi radi na brzini 3, dodajte kvasac i ubrzajte na brzinu 7.
- 4 Dodajte mlaku vodu, zatim maslinovo ulje i ostavite da se radi dok se od tijesta ne oblikuje glatka lopta.
- 5 Ostavite tijesto da se diže dok se volumen ne udvostruči.
- 6 Razvaljajte i upotrijebite prema receptu.

*u Ujedinjenom Kraljevstvu upotrijebite suhi kvasac s oznakom „Easy Bake” ili „Fast Action”

Bake partner

Uživajte u jelu!

Mesne okruglice

Za: 4 osobe

Upotrijebljeni dodaci:



Sastojci

- 500 g nemasnog junećeg odreska
- 1 ravna žlica glatkog brašna
- 1 mladi luk srednje veličine
- 1 režanj češnjaka
- 3 grančice peršina
- Sol i papar



Priprema

- 1 Zagrijte pećnicu na 200 °C.
- 2 Meso usitnite na brzini 7 s pomoću nastavka za mljevenje s malim otvorima.
- 3 Stavite mljeveno meso i sve ostale sastojke u posudu od nehrđajućeg čelika.
- 4 Namjestite mikser i poklopac te ostavite da radi jednu minutu na brzini 1. Izradite okruglice veličine oraha tako što ćete mali dio smjese valjati između dlanova.
- 5 Stavite mesne okruglice na kalup za pečenje prekriven papirom za pečenje.
- 6 Pecite u pećnici 25 minuta.
- 7 Okruglice okrenite na polovici pečenja.

Savjet: zamijenite govedinu janjetinom, a peršin korijanderom.