



Cake Factory Délices



Tefal

Pour vivre toute l'expérience

To live the full experience / Für das ultimative Backerlebnis / Beleef de ultieme bakervaring
Wypieki z wyobraźni / Pentru a trăi din plin experiența



Cake Factory Délices



Découvrez l'univers Cake Factory : des centaines de recettes et conseils sur l'app mobile et les réseaux sociaux!

Discover the world of Cake Factory: Hundreds of recipes and tips available on the mobile app and social media!
Odkryj świat Cake Factory: Setki przepisów i wskazówek dostępnych w aplikacji mobilnej i w serwisach społecznościowych!
Ontdek de wereld van Cake Factory: Honderden recepten en tips beschikbaar via de mobiele app en sociale media!
Odkryj świat Cake Factory: Setki przepisów i wskazówek dostępnych w aplikacji mobilnej i w serwisach społecznościowych!
Descoperiți lumea Cake Factory: Sute de rețete și sfaturi disponibile pe aplicația mobilă și rețelele de socializare!

- Zugang zu über 100 Rezepten
- Schritt-für-Schritt Anleitungen zur Unterstützung bei der Kuchenzubereitung
- Ihre Suche filtern nach Wünschen, Anlässen, Formen...

- Meer dan 100 recepten
- Stap voor stap begeleiding tijdens het bakken
- Filter zoekresultaten aangepast op je wensen, gelegenheden of bakvormen

- Dostęp do ponad 100 przepisów
- Podążaj krok po kroku
- Filtruj wyszukiwania według składników, okazji i innych...

- Acces la peste 100 de rețete
- Asistență pas cu pas la prepararea prăjiturilor
- Filtrați căutarea în funcție de dorință, ocazie, forme...



- Accédez à plus de 100 recettes
- Accompagnement pas à pas dans la réalisation de vos gâteaux
- Filtrez vos recherches en fonction de vos envies, des occasions, des moules...

- Access over 100 recipes
- Step-by-step support in making your cakes
- Filter your searches according to your desires, occasions, molds...

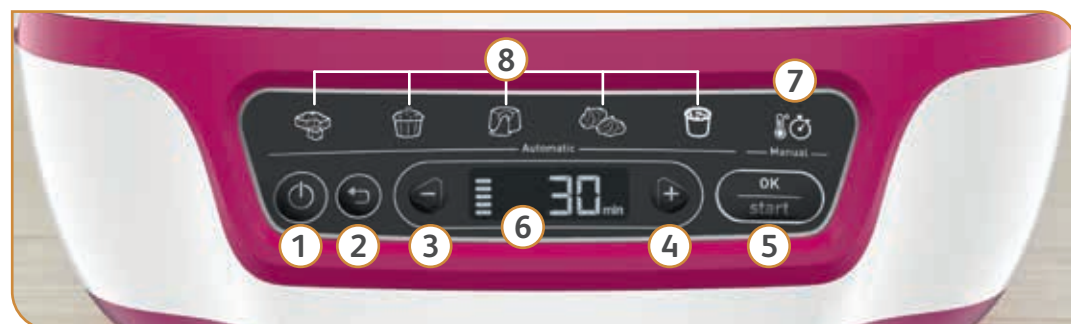
Tous mes gâteaux et mes desserts parfaitement réussis à tous les coups

All my cakes and desserts are perfect every time! / Alle meine Kuchen und Desserts sind jedes Mal perfekt!
Al mijn cakes en desserts zijn elke keer perfect! / Perfekcyjne rezultaty za każdym razem! /
Toate prăjiturile și deserturile mele sunt perfecte de fiecare dată!



Présentation du Cake Factory...

Presentation of the Cake Factory / Abbildung der Cake Factory / De bediening van Cake Factory
 Prezentacja Cake Factory / Prezentare Cake Factory



- | | | | |
|---------------------------|-----------------------|--------------------------|---------------------------|
| ① Bouton Marche / Arrêt | ① Start / Stop button | ① Start / Stopp Taste | ① Aan/Uit knop |
| ② Bouton Retour | ② Back button | ② Zurück Taste | ② Terug knop |
| ③ Bouton Moins (-) | ③ Minus Button (-) | ③ Minus Taste (-) | ③ Min knop (-) |
| ④ Bouton plus (+) | ④ Plus Button (+) | ④ Plus Taste (+) | ④ Plus knop (+) |
| ⑤ Bouton OK / Start | ⑤ OK/Start Button | ⑤ OK/Start Taste | ⑤ Ok/Start knop |
| ⑥ Ecran de contrôle | ⑥ Control screen | ⑥ Kontrollbildschirm | ⑥ Digitaal scherm |
| ⑦ Programme manuel | ⑦ Manual program | ⑦ Manuelles Programm | ⑦ Handmatig programma |
| ⑧ Programmes automatiques | ⑧ Automatic programs | ⑧ Automatische Programme | ⑧ Automatische programmas |
-
- | | |
|-------------------------|---------------------|
| ① Przycisk Start/Stop | ① Buton Start/Stop |
| ② Przycisk Wstecz | ② Buton Inapoi |
| ③ Przycisk Minus (-) | ③ Buton Minus (-) |
| ④ Przycisk Plus (+) | ④ Buton Plus (+) |
| ⑤ Przycisk OK/Start | ⑤ Buton OK/Start |
| ⑥ Wyświetlacz | ⑥ Ecran de comandă |
| ⑦ Program manualny | ⑦ Program manual |
| ⑧ Programy automatyczne | ⑧ Programe automate |

... et de ses 5 programmes automatiques !

5 Automatic programs / 5 Automatische Programme / 5 Automatische programmas
 5 Programów Automatycznych / 5 Abnormamureccux Tprozramm / 5 Programe Automate



Gâteau à partager

Cake to share
 Große Kuchen
 Gebak om te delen
 Ciasta
 Prăjituri în porții



Gâteaux individuels

Individual cakes
 Individuelle Kuchen
 Individueel gebak
 Ciasteczka
 Prăjituri individuale



Cœurs coulants

Lava cakes
 Lavakuchen
 Cakes met zachte vulling
 Ciasteczka z płynnym środkiem
 Lava cake



Meringues

Meringues
 Baisers
 BaiserMeringues
 Bezy
 Bezele



Crèmes desserts

Dairy Desserts
 Puddings
 Crèmes
 Musy
 Spume



+ 1 programme manuel 40°C - 240°C

1 Manual program 40°C - 240°C / 1 Manuelles Programm 40°C - 240°C / 1 Handmatig Programma 40°C - 240°C

1 Program Manualny 40°C - 240°C / 1 Program Manual 40°C - 240°C



Programme manuel

Pour définir vous même la température et le temps de cuisson.

Manual program / Manuelles Programm / Handmatig programma
 Program manualny / Program manual



Choix du moule

Choice of mould / Formen-Auswahl / Vorm kiezen / Wybór formy / Alegerea formei

Si vous utilisez le moule aluminium ou les moules en acier, beurrer/huiler vos moules avant de mettre la préparation à l'intérieur pour un meilleur démoulage.

If you are using the aluminum mould or the steel moulds, butter/oil your moulds before putting the preparation inside for better release.

Wenn Sie die Aluminiumform oder die Metallformen verwenden, fetten Sie Ihre Formen mit Butter/Öl ein, bevor Sie den Teig einfüllen, um ihr Ergebnis später besser zu entnehmen.

Als je de aluminium vorm of de stalen vorm gebruikt, beboter / olie je vormen dan voordat je het preparaat erin legt voor een betere afgifte.

Jeśli używasz foremek aluminiowych lub stalowych, przed włożeniem ciasta do środka smaruj je masłem / olejem, aby uzyskać lepsze wyjmowanie wypieków z foremek.

Dacă utilizați forma din aluminiu sau formele metalice, ungeți-le înainte de a introduce preparatul în interior pentru o mai bună eliberare.

**Pots en verre selon modèle, inclus ou vendus en accessoires supplémentaires (pack de 6 avec mention "Cake Factory")

**Glass pot depending on model, included or sold separately (in a pack of 6, with mention "Cake Factory").

**Glasbehälter Je nach Modell im Lieferumfang enthalten oder als zusätzliches Zubehör erhältlich (Packung mit 6 Stück mit dem Namen „Cake Factory“)

**Glazen pot afhankelijk van het model, inbegrepen of verkocht als afzonderlijke accessoire (pak met 6 stuks genaamd "Cake Factory")

**Szklany pojemnik W zależności od modelu dostarczane w zestawie lub sprzedawane jako akcesoria dodatkowe (szesciopak o nazwie „Fabryka ciast”)

**Borcane de sticlă În funcție de model, sunt incluse sau vândute ca accesorii suplimentare (pachet de 6 cu denumirea „Cake Factory”)

Cup CreaBake*

Cup CreaBake* / Creabake Form* / Creabake vorm* / Forma CreaBake* / Formă CreaBake*



Moule aluminium anti-adhésif

Non-stick aluminium bowl / Antihaft-Aluminiumform / Aluminium vorm met anti-aanbaklaag / Aluminiowe naczynie zapobiegające przywieraniu / Vas antiaderent din aluminiu



Pots en verre**

Glass Pots** / Joghurtgläser** / yoghurtpotjes** / Szklane słoiki** / Recipiente de sticlă**



*Utiliser des ustensiles en bois ou en plastique lors d'une dégustation à même les cups CreaBake.

*Creabake molds are not suitable for metal utensils.

*Verwenden Sie Utensilien aus Holz oder Kunststoff, wenn Sie Ihre Speisen direkt aus den Creabake Backformen entnehmen.

*Gebruik tijdens het proeven, uit een CreaBake vormpje, keukengerei gemaakt van hout of plastic.

*Do degustacji z form CreaBake używaj drewnianych lub plastikowych przyborów.

*Utilizați ustensile din lemn sau plastic atunci când gustați din matrițele CreaBake.

Possibilité de mixer les différents moules en respectant la même recette et la même quantité dans chaque moule.

Molds shapes can be mixed if each of them respects same recipe and same quantity.

Formen können gemischt werden, wenn jede Form dieselbe Rezeptur und gleiche Menge berücksichtigt.

Bakvormen kunnen door elkaar worden gebruikt voor hetzelfde recept en dezelfde hoeveelheid.

Można używać form o różnych kształtach, o ile każda z nich zawiera taką samą ilość ciasta przygotowanego według tego samego przepisu.

Există posibilitatea de a amesteca diferite forme dacă acestea respectă aceeași rețetă și aceeași cantitate.



Une fois que votre préparation est dans le Cake Factory

Once your cake is in the Cake Factory
Sobald Ihr Kuchen in der Cake Factory ist
Gdy Twoje ciasto jest w Cake Factory
Odată ce prăjitura se află în Cake Factory

Utilisation des programmes automatiques

Using the automatic programs / Benutzung der automatischen Programme / Automatische programma's gebruiken

Używanie programów automatycznych / Folosirea programelor automate

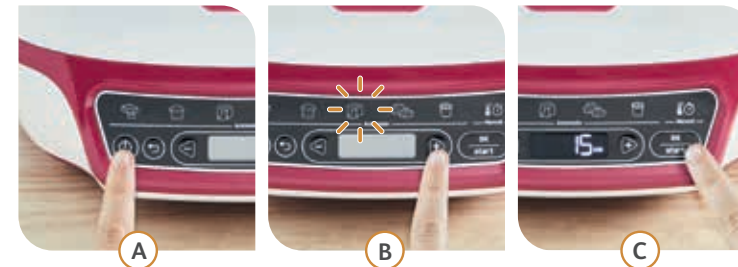
1

Sélectionner un des programmes automatiques.

Selecting an automatic cooking program.
Ein automatisches Backprogramm auswählen.

Een automatisch bakprogramma selecteren.
Wybierz automatyczny program pieczenia.

Selectarea unui program automat de gătire.

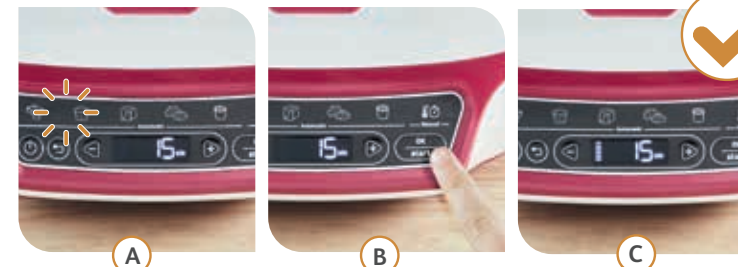


2

Choisir le temps de cuisson

Configuring cooking time.
Einstellen der Backzeit.
De baktijd instellen.

Ustaw czas pieczenia.
Configurarea timpului de gătire.



3

Attendre la fin du programme

Wait until the program ends.
Warten, bis das Programm zu Ende ist.
Wacht totdat het programma is beëindigd.

Zaczekaj, aż program się zakończy.
Așteptați până se termină programul.



En cas d'erreur, appuyer sur le bouton retour.

In the event of an error, press the back button.

Falls ein Fehler auftritt, die Zurück-Taste drücken.

Als een fout wordt gemaakt, druk op de knop Terug.

W przypadku wystąpienia błęd naciśnij przycisk Wstecz.

În eventualitatea unei erori, apăsați butonul Înapoi.

Utilisation du programme manuel

Using the manual program / Benutzung des manuellen Programms / Handmatig programma gebruiken
Używanie trybu manualnego / Folosirea programului manual

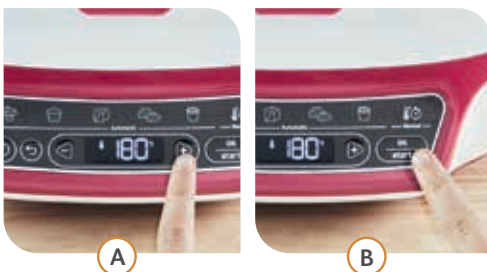
1

Sélectionner le programme manuel.
Selecting the manual program.
Das manuelle Programm auswählen.
Handmatig programma selecteren.
Wybierz program manualny.
Selectarea programului manual.



2

Choisir la température.
Choose temperature.
Temperatur auswählen.
Kies de temperatuur.
Wybierz temperaturę.
Alegerea temperaturii.



3

Choisir le temps de cuisson.
Configuring cooking time.
Einstellen der Backzeit.
De baktijd instellen.
Ustaw czas pieczenia.
Configurarea timpului de gătire.



4

Attendre la fin du programme.
Wait until the program ends.
Warten, bis das Programm zu Ende ist.
Wacht totdat het programma is beëindigd.
Zaczekaj, aż program się zakończy.
Așteptați până se termină programul.



Pour encore plus de créativité !

For even more creativity! / Für noch mehr Kreativität! / Voor nog meer creativiteit!
Jeszcze większa kreatywność! / Pentru și mai multă creativitate!

Compatible avec les moules TEFAL CreaBake comportant le logo pour davantage de recettes.

Compatible with TEFAL CREABAKE moulds including the logo for more recipes.
Kompatibel mit den TEFAL CREABAKE Formen mit dem Logo für noch mehr Rezepte.
Geschikt voor de TEFAL CREABAKE vormen die van het logo zijn voorzien voor meer recepten.
Zgodność z formami TEFAL CREABAKE oznaczonymi logo umożliwia użycie większej liczby przepisów.
Compatibil cu formele TEFAL CREABAKE care poartă sigla, pentru mai multe rețete.



**Pots en verre selon modèle, inclus ou vendus en accessoires supplémentaires (pack de 6 avec mention "Cake Factory")

**Glass pot depending on model, included or sold separately (in a pack of 6, with mention "Cake Factory").

**Glasbehälter Je nach Modell im Lieferumfang enthalten oder als zusätzliches Zubehör erhältlich (Packung mit 6 Stück mit dem Namen „Cake Factory“)

**Glazen pot Afhankelijk van het model, inbegrepen of verkocht als afzonderlijke accessoire (pak met 6 stuks genaamd 'Cake Factory')

**Szkłany pojemnik W zależności od modelu dostarczane w zestawie lub sprzedawane jako akcesoria dodatkowe (sześciopak o nazwie „Fabryka ciast”)

**Borcane de sticlă În funcție de model, sunt incluse sau vândute ca accesorii suplimentare (pachet de 6 cu denumirea „Cake Factory”)





Cake Factory Délices




Chocolat

- Cœurs coulants au chocolat p.12
- Gâteau cookie géant p.12
- Muffins aux pépites de chocolat p.13
- Brownie aux noix p.13
- Cake au cacao p.14
- Forêt noire p.14
- Marbré chocolat vanille p.15
- Barquettes au chocolat p.15
- Moelleux au chocolat blanc p.16
- Crème au chocolat p.16

Fruits





- Gâteau aux pommes p.17
- Le fraisier p.17
- Génoise à la confiture p.18
- Muffins aux myrtilles p.18
- Tarte Tatin p.19
- Cœurs coulants aux fruits rouges p.19
- Far aux pruneaux p.20
- Cakes aux framboises p.20
- Gâteau au yaourt et citron p.21
- Crème citron vert-coco (sans lactose) p.21

Les programmes




- P_M* Manuel
- P₁*  Gâteaux à partager
- P₂*  Gâteaux individuels
- P₃*  Cœurs coulants
- P₄*  Meringues
- P₅*  Crèmes desserts



Les niveaux

-  Très facile
-  Facile
-  Assez difficile
-  Difficile

Légendes

-  Temps de préparation
-  Temps de cuisson
-  Niveau de difficulté
- P* Programme

Autres gourmandises

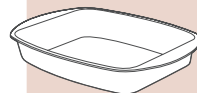
- Financiers p.22
- Flan parisien p.22
- Quatre-quarts p.23
- Meringues nature p.23
- Mini pains d'épices p.24
- Pains au lait p.24
- Crème aux œufs p.25
- Crèmes brûlée p.25
- Crème au caramel salé (sans lactose) p.26
- Cheesecake p.26



Gâteau cookie géant

 15 mn |  35 mn |  | 

- 150 g de beurre
- 150 g de sucre cassonade
- 1 œuf
- 250 g de farine
- 1 cuil. à café de levure chimique (5 g)
- 50 à 60 g de carreaux de chocolat
- 30 g de noix de pécan
- 1 pincée de sel



- 1 / Dans un grand bol, mélanger la farine et la levure chimique avec un fouet.
- 2 / Placer le beurre dans le moule antiadhésif et le déposer dans le Cake Factory. Lancer le programme **PM**, pour 5 min à 140°C.
- 3 / Verser le beurre fondu dans un saladier. Ajouter le sucre et une pincée de sel, fouetter. Ajouter l'œuf et fouetter jusqu'à sentir un épaississement de la crème, un peu comme une mayonnaise.
- 4 / Ajouter le mélange farine/levure en 3 fois et en mélangeant avec une cuillère en bois. Répartir cette pâte dans le moule, y enfoncer légèrement les carreaux de chocolat et les noix de pécan. Déposer le moule dans le Cake Factory.
- 5 / Lancer le programme **P1**, pour 30 min.
- 6 / Faire glisser le cookie géant sur une grille et laisser refroidir pour bien profiter du croustimoelleux.

Cœurs couulants au chocolat

 15 mn |  17 mn |  | 

- 3 œufs
- 180 g de chocolat noir dessert
- 150 g de beurre
- 75 g de sucre
- 45 g de farine



- 1 / Faire fondre le beurre et le chocolat dans le moule antiadhésif à l'aide du programme **PM** pendant 13 min à 140°C.
- 2 / Dans un saladier, mélanger le sucre, la farine et les œufs.
- 3 / Incorporer le chocolat à la préparation.
- 4 / Répartir équitablement la pâte dans chaque moule puis les déposer dans le Cake Factory.
- 5 / Lancer le programme **P3**, Cœurs couulants pour 17 min.
- 6 / Laisser reposer 10 min avant de démouler.



Muffins aux pépites de chocolat




 15 mn |  33 mn |   | 

- 1 œuf
- 110 g de sucre
- 60 g de beurre
- 140 g de farine
- 1 cuil. à soupe de levure chimique (10 g)
- 60 g de lait
- 1 pincée de sel
- 70 g de pépites de chocolat

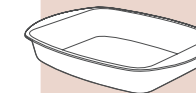


- 1 / Faire fondre le beurre dans le moule antiadhésif à l'aide du programme **PM** pendant 3 min à 140°C.
- 2 / Dans un saladier, mélanger le beurre et le sucre puis incorporer l'œuf et le sel. Ajouter la farine et la levure progressivement puis incorporer le lait et les pépites de chocolat.
- 3 / Répartir équitablement la pâte dans chaque moule puis les déposer dans le Cake Factory.
- 4 / Lancer le programme **P2** pour 30 min.
- 5 / Laisser reposer puis démouler.

Brownie aux noix

 25 mn |  35 mn |  | 

- 2 œufs
- 1 jaune d'œuf
- 200 g de chocolat noir dessert
- 100 g de beurre
- 100 g de sucre
- 75 g de farine
- 75 g de noix



- 1 / Faire fondre le beurre et le chocolat à l'aide du programme **PM** pendant 13 min à 140°C.
- 2 / Dans un saladier, mélanger les œufs et le sucre puis ajouter la farine.
- 3 / Incorporer le chocolat à la préparation jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- 4 / Ajouter les noix préalablement hachées puis remuer.
- 5 / Verser la préparation dans le moule beurré puis le déposer dans le Cake Factory.
- 6 / Lancer le programme **P1**, Gâteaux à partager pour 25 min.
- 7 / Laisser reposer 10 à 15 min avant de démouler.

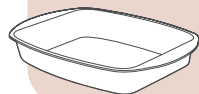




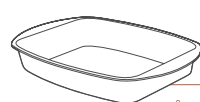
Cake au cacao



- 160 g de farine
- 70 g de cacao amer
- 1 cuil. à café de levure chimique (5g)
- 2 œufs
- 200 g de sucre
- 10 cl d'huile
- 100 g de yaourt nature
- 20 cl de lait



- 1 / Réunir la farine, le cacao et la levure chimique en les tamisant au-dessus d'un saladier.
- 2 / Fouetter le sucre et les œufs en ajoutant l'huile petit à petit. Ajouter la farine, mélanger, puis verser le yaourt et le lait, mélanger à nouveau.
- 3 / Verser la préparation dans le moule beurré puis le déposer dans le Cake Factory.
- 4 / Lancer le programme **P1** pour 35 min.
- 5 / Laisser tiédir 10 min avant de démouler.



Forêt noire



GENOISE:

- 6 œufs
- 75 g de farine
- 75 g de fécule de maïs
- 1 cuil. à café de levure chimique (5 g)
- 150 g de sucre

- 35 g de poudre de cacao amer
- 3 cl de lait
- 1 cl de jus de citron
- 1 pincée de sel

SAUCE CHOCOLAT:

- 100 g de chocolat pâtisseries

- 10 cl de crème liquide fleurette
- 20 g de beurre salé
- 180 à 200 g de cerises au sirop

CHANTILLY:

- 200 g de crème liquide fleurette

- 200 g de mascarpone
- 50 g de sucre glace (2 cuil. à soupe généreuses)

SIROP pour PUNCHER:

- 20 cl d'eau
- 135 g de sucre
- 7 cl de Kirsch

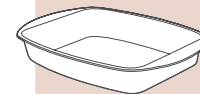
- 1 / Casser les œufs et séparer les blancs des jaunes.
- 2 / Dans un saladier, fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre. Ajouter le lait et le jus de citron.
- 3 / Dans un autre saladier, monter les blancs en neige avec une pincée de sel. Incorporer 1/3 des blancs en neige au premier mélange, puis ajouter la farine, la fécule, le cacao et la levure chimique préalablement tamisés ensemble.
- 4 / Incorporer délicatement le reste des blancs en neige en 2 fois, en soulevant bien la pâte avec une spatule.
- 5 / Verser la pâte dans le moule beurré et le déposer dans le Cake Factory. Lancer le programme **P1** pour 30 min. Démouler le biscuit et laisser totalement refroidir.
- 6 / Pendant ce temps, fouetter la crème liquide, le mascarpone et le sucre glace pour les monter en chantilly. Garder au frais.
- 7 / Quand le biscuit est bien froid, avec un bon couteau à pain, le couper en 3 dans sa hauteur.
- 8 / Dans une casserole, porter à ébullition les ingrédients du sirop. Mélanger.
- 9 / Déposer une plaque de biscuit sur le plat de service. Imbiber de 1/3 du sirop. Napper de crème chantilly. Enfoncer dedans des cerises. Déposer dessus une autre plaque de biscuit. L'imbiber de 1/3 de sirop. Napper de chantilly, déposer des cerises. Procéder de même avec la dernière plaque de biscuit.
- 10 / Placer le chocolat concassé dans un saladier. Porter la crème à ébullition et verser sur le chocolat. Ajouter le beurre. Laisser reposer une minute. Fouetter pour obtenir une jolie sauce régulière. Laisser tiédir 10 min.
- 11 / Verser la sauce au chocolat sur le gâteau. Garder au frais jusqu'au moment de le servir.



Marbré chocolat vanille



- 4 œufs
- 240 g de sucre
- 150 g de beurre mou
- 10 cl de lait (100 g)
- 230 g de farine
- ½ cuil. à café de levure chimique (5 g)
- 1 cuil. à soupe d'extrait de vanille (10 g)
- 2 cuil. à café de cacao en poudre

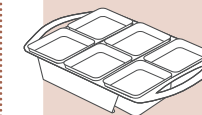


- 1 / Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
- 2 / Fouetter les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 3 / Faire fondre le beurre dans le moule antiadhésif à l'aide du programme **PM** pendant 2 min à 140°C, puis l'incorporer à la préparation en fouettant. Ajouter l'un après l'autre, le lait, la farine et la levure, en fouettant bien.
- 4 / Monter les blancs d'œufs en neige. Les incorporer, en 3 fois, dans la préparation précédente.
- 5 / Répartir la préparation dans 2 saladiers : dans l'un, ajouter l'extrait de vanille et dans l'autre, le cacao en poudre.
- 6 / Répartir les deux préparations dans le moule en alternant les couches plusieurs fois.
- 7 / Enfourner dans le Cake Factory et lancer le programme **P1** pour 45 min.
- 8 / Laisser tiédir 5 min avant de démouler.

Barquettes au chocolat



- 1 œuf
- 40 g de sucre
- 45 g de farine
- ½ cuillère à café d'extrait de vanille
- Pâte à tartiner



- 1 / Dans un récipient, fouetter les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit mousseux et double de volume. Ajouter ensuite l'extrait de vanille puis la farine.
- 2 / Placer la pâte dans les empreintes du moule puis lancer le programme **P2** pendant 12 min.
- 3 / A la sortie de l'appareil, creuser légèrement les barquettes. Laisser refroidir avant de garnir de pâte à tartiner.

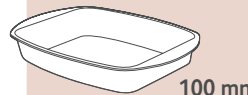




Crème au chocolat

20 mn | 100/120 mn | |

- 250 ml de lait ½ écrémé
- 250 ml de crème liquide 35%
- 80 g de chocolat noir pâtisier à 55% minimum
- 1 œuf entier
- 1 jaune d'œuf
- 70 g de sucre en poudre



100 mn



120 mn

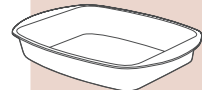
- 1 / Faire chauffer la crème et ajouter le chocolat dedans.
- 2 / Dissoudre le chocolat dans la crème avec un fouet.
- 3 / Mélanger les œufs et le sucre. Bien les blanchir.
- 4 / Ajouter le mélange chocolat crème et mélanger.
- 5 / Ajouter le lait.
- 6 / Répartir dans les pots en verre ou le grand plat.
- 7 / Démarrer la cuisson.
- 8 / Maintenir au frais minimum 2H avant de servir.



Moelleux au chocolat blanc

15 mn | 39 mn | |

- 100 g de chocolat blanc dessert
- 40 g de beurre
- 50 g de fromage blanc
- 40 g de sucre
- 2 œufs
- 25 g de farine
- 40 g de canneberges



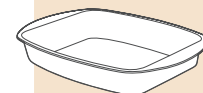
- 1 / Faire fondre le beurre et le chocolat blanc dans le moule antiadhésif à l'aide du programme **PM** pendant 9 min à 140°C.
- 2 / Mélanger le chocolat fondu avec le fromage blanc.
- 3 / Dans un saladier, mélanger les œufs et le sucre à l'aide d'un batteur.
- 4 / Incorporer le chocolat puis la farine et mélanger le tout.
- 5 / Beurrer et fariner le moule puis y verser la préparation. Ajouter les canneberges sur le dessus de la préparation.
- 6 / Lancer le programme **P1** pour 30 min.
- 7 / Laisser reposer avant de démouler.



Gâteau aux pommes

20 mn | 40 mn | |

- 170 g de farine
- 1 cuil. à soupe de levure chimique (10 g)
- 3 œufs
- 120 g de sucre
- 70 g de beurre
- 10 cl de crème liquide
- 2 pommes



- 1 / Faire fondre le beurre dans le moule antiadhésif à l'aide du programme **PM** pendant 3 min à 140°C.
- 2 / Peler les pommes puis les couper en petits cubes.
- 3 / Dans un saladier, fouetter les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux. Ajouter le beurre puis la crème en continuant de fouetter. Incorporer la farine et la levure préalablement mélangées puis les pommes.
- 4 / Verser la préparation dans le moule beurré puis le déposer dans le Cake Factory.
- 5 / Lancer le programme **P1**, pour 40 min.
- 6 / Laisser tiédir quelques min. avant de démouler.



Le Fraisier

60 mn | 30 mn | |

- | | | | |
|---|-------------------------|--|------------------------------------|
| GATEAU : | • 125 g de farine | • 1 gousse de vanille (ou 1 sachet de sucre vanillé) | • 20 cl d'eau |
| • 4 œufs | • 25 cl de lait | • 20 cl de crème liquide Fleurette | • 4 cl de Kirsch (ou autre alcool) |
| • 115 g de sucre | • 50 g de sucre | • 20 g de sucre glace | DECOR : |
| • 1 sachet de sucre vanillé | • 2 jaunes d'œuf | • 4 g de fécule de maïs | • 125 g de fraises |
| • 50 g de yaourt | • 4 g de fécule de maïs | • 2 feuilles de gélatine | • 150 g de pâtes d'amande rose |
| • 1 cuil. à café de levure chimique (5 g) | | | |

GATEAU

- 1 / Séparer les blancs des jaunes dans 2 saladiers.
- 2 / Aux jaunes, ajouter les sucres puis le yaourt et fouetter. Ajouter la farine et la levure tamisées ensemble sans cesser de fouetter.
- 3 / Monter les blancs en neige avec une pincée de sel. Les incorporer en 3 fois à la préparation précédente.
- 4 / Verser dans le moule beurré et fariné et placer dans le Cake Factory. Lancer le programme **P1** pour 30 min.
- 5 / Laisser tiédir le biscuit avant de le démouler, puis le laisser refroidir avant de poursuivre la recette.

CREME

- 6 / Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pendant quelques min.
- 7 / Dans un saladier, fouetter les jaunes avec le sucre. Ajouter la fécule de maïs.
- 8 / Dans une casserole, porter le lait et la gousse de vanille fendue à ébullition. Ajouter la gélatine égouttée et laisser chauffer 30 secondes en mélangeant.
- 9 / Verser le lait bouillant sur le mélange jaunes/sucre/fécule. Reverser dans la casserole et remettre sur feu moyen.

Chauffer en fouettant constamment jusqu'à ce que la crème pâtissière épaississe. Retirer la gousse de vanille, filmer et laisser refroidir sans placer au réfrigérateur.

- 10 / Battre la crème liquide avec le sucre glace en crème fouettée bien ferme. Incorporer cette crème chantilly à la crème pâtissière froide, en 3 fois.

SIROP ET DECOR

- 11 / Couper le biscuit en 2 dans son épaisseur. Placer la base sur le plat.
- 12 / Dans la casserole, faire fondre le sucre avec l'eau et l'alcool. Imbiber la base du biscuit de la moitié de ce sirop.
- 13 / Déposer des demi-fraises sur le pourtour du biscuit, face coupée vers l'extérieur. Garnir le centre du biscuit du reste de fraises coupées en dés.
- 14 / Recouvrir de crème pâtissière à la chantilly. Déposer dessus la 2ème tranche de biscuit. Imbiber du reste de sirop.
- 15 / Etaler la pâte d'amande avec un rouleau à pâtisserie, entre 2 feuilles de papier cuisson. En couvrir le fraisier en retaillant les bords à la taille du fraisier. Placer le fraisier au frais 1H minimum avant de savourer.





Muffins aux myrtilles

 15 mn |  35 mn |  | 

- 110 g de farine
- 1 càc de levure chimique (5 g)
- 1 œuf
- 80 g de sucre roux
- 60 g de beurre fondu
- 3 cl de crème fraîche
- 100 g de myrtilles bien lavées et séchées



- 1 / Dans un saladier, fouetter l'œuf et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux. Ajouter la crème.
- 2 / Faire fondre le beurre dans le moule antiadhésif à l'aide du programme **PM** pendant 3 min à 140°C.
- 3 / Incorporer le beurre fondu dans le saladier puis la farine et la levure préalablement mélangées.
- 4 / Ajouter les myrtilles et mélanger.
- 5 / Répartir équitablement la pâte dans chaque moule puis les déposer dans le Cake Factory.
- 6 / Lancer le programme **P2**, Gâteaux individuels, pour 35 min.
- 7 / Laisser tiédir quelques minutes puis démouler.



Cœurs coulants aux fruits rouges

 12 mn |  31 mn |   | 

- 3 œufs
- 180 g de chocolat blanc dessert
- 70 g de beurre
- 30 g de sucre
- 90 g de farine
- 1 coulis de fruits rouges (75 g)

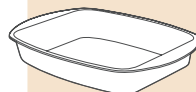


- 1 / Remplir un bac à glaçon de coulis de fruits rouges pour réaliser les cœurs des gâteaux.
- 2 / Laisser reposer au congélateur pendant au moins 4 H.
- 3 / Faire fondre le beurre et le chocolat dans le moule antiadhésif à l'aide du programme **PM** pendant 9 min à 140°C.
- 4 / Dans un saladier, mélanger les œufs et le sucre. Incorporer le chocolat, puis ajouter la farine et mélanger. Répartir équitablement la pâte dans chaque moule.
- 5 / Ajouter les cœurs fruits rouges au milieu de chaque gâteau en appuyant délicatement pour les recouvrir de pâte. Déposer les moules dans le Cake Factory.
- 6 / Lancer le programme **P3** pour 22 min.
- 7 / Laisser tiédir avant de démouler.

Génoise à la confiture

 15 mn |  25 mn |   | 

- 4 œufs
- 125 g de sucre
- 125 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 100 g de confiture



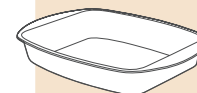
- 1 / Mélanger la levure et la farine dans un bol.
- 2 / A l'aide d'un batteur, monter les blancs en neige. Quand ils sont fermes, incorporer le sucre, les jaunes d'œufs et la farine.
- 3 / Verser la préparation dans le moule beurré puis le déposer dans le Cake Factory.
- 4 / Lancer le Programme **P1**, pour 25 min.
- 5 / Une fois qu'elle est cuite, couper horizontalement la génoise en deux puis tartiner généreusement avec de la confiture avant de réunir les deux parties.



Tarte Tatin

 15 mn |  40 mn |   | 

- 1 pâte feuilletée
- 250 g de sucre
- 25 g de beurre
- 6 pommes
- 5 cl d'eau



- 1 / Préparer le caramel : faire chauffer l'eau et le sucre dans une casserole jusqu'à ébullition. Lorsque le mélange prend une jolie couleur caramel, ajouter le beurre avec précaution. Verser le caramel dans le moule en le répartissant bien.
- 2 / Eplucher et couper les pommes en quartiers, les disposer uniformément sur le caramel.
- 3 / Recouvrir l'ensemble avec la pâte feuilletée puis déposer le moule dans le Cake Factory.
- 4 / Lancer le Programme Manuel pour 40 min. à 180°C.
- 5 / Laisser reposer 10 min. avant de démouler dans une assiette.

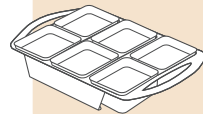




Cakes aux framboises

 15 mn |  35 mn |  | 

- 130 g de farine
- 1 cuil. à café de levure chimique (5 g)
- 2 œufs
- 80 g de sucre blond
- 8 cl de crème liquide (80 g)
- 180 g de framboises fraîches bien lavées



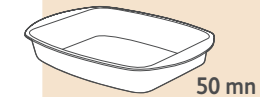
- 1 / Dans un saladier, fouetter les œufs et le sucre à l'aide d'un batteur électrique jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux. Ajouter la crème en continuant de fouetter.
- 2 / Incorporer la farine et la levure préalablement mélangées.
- 3 / Répartir 3 framboises au fond des 6 moules puis verser la pâte équitablement et parsemer de quelques framboises. Déposer les moules dans le Cake Factory.
- 4 / Lancer le programme **P2** pour 35 min.
- 5 / Laisser tiédir 5 min. puis démouler.



Crème citron vert - coco (sans lactose)

 20 mn |  50/70 mn |  | 

- 4 œufs
- 40 cl de lait de coco
- 10 cl de crème de coco
- 80 g de sucre en poudre
- 120 g de jus de citron vert
- Les zests d'1 citron vert

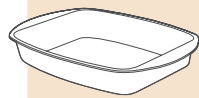


- 1 / Fouetter les œufs avec le sucre.
- 2 / Faire chauffer le jus de citron et verser sur les œufs.
- 3 / Ajouter les zests.
- 4 / Ajouter le lait et la crème de coco.
- 5 / Mélanger.
- 6 / Répartir dans les pots en verre ou le grand plat.
- 7 / Démarrer la cuisson.
- 8 / Maintenir au frais minimum 2H avant de servir.

Far aux pruneaux

 15 mn |  35 mn |  | 

- 3 œufs
- 60 g de sucre
- 10 g de sucre vanillé
- 30 g de beurre fondu
- 30 cl de lait
- 80 g de farine
- 300 g de pruneaux
- 1 pincée de sel



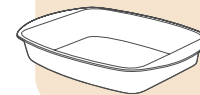
- 1 / Dans un saladier, mélanger en les fouettant les œufs, les sucres et une pincée de sel. Ajouter le beurre préalablement fondu dans le moule antiadhésif sans cesser de fouetter, puis la farine puis le lait toujours en fouettant.
- 2 / Répartir les pruneaux dans le moule. Déposer ce dernier dans le Cake Factory et verser la pâte à gâteau sur les pruneaux.
- 3 / Lancer le programme **P1** pour 35 min.
- 4 / Laisser tiédir puis démouler pour manger encore tiède ou bien froid.



Gâteau au yaourt et citron

 10 mn |  35 mn |  | 

- 2 œufs
- 210 g de sucre
- 260 g de farine
- 1 cuil. à soupe de levure chimique (5g)
- 1 yaourt nature (125 g)
- 2 citrons
- 70 g d'huile de colza ou beurre
- 5 g de sel



- 1 / Dans un saladier mélanger le sucre, les œufs et le sel. Ajouter le yaourt nature et l'huile de colza.
- 2 / Incorporer, en 2 fois, la farine et la levure préalablement tamisées. Ajouter le zeste de 2 citrons à la préparation.
- 3 / Verser la préparation dans le moule beurré puis le déposer dans le Cake Factory.
- 4 / Lancer le programme **P1** pour 35 min.
- 5 / Laisser reposer 10 min. avant de démouler.



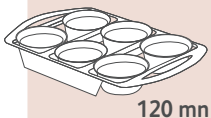


Financiers

 11 mn |  33 mn |  | 

- 75 g de beurre
- 80 g de sucre glace
- 3 blancs d'œufs
- 25 g de farine
- 70 g de poudre d'amandes
- 1 cuil. à soupe d'extrait de vanille

- 1 / Dans un saladier, battre les blancs d'œuf puis mélanger le sucre glace, la farine, la vanille et la poudre d'amandes.
- 2 / Faire fondre le beurre dans le moule antiadhésif à l'aide du programme **PM** pendant 3 min à 140°C.
- 3 / Incorporer le beurre fondu dans la préparation.
- 4 / Répartir équitablement la pâte dans chaque moule puis les déposer dans le Cake Factory.
- 5 / Lancer le programme **P2** pour 30 min.
- 6 / Démouler tiède.

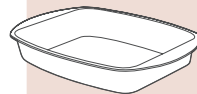


120 mn

Flan parisien

 20 mn |  60 mn |  | 

- 4 œufs
- 210 g de sucre
- 95 g de fécule de maïs
- 24 cl de crème liquide
- 72 cl de lait
- 1 pâte feuilletée ou brisée
- 1 pincée de sel



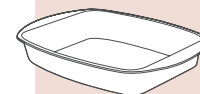
- 1 / Dans un saladier, mélanger la moitié du sucre et la fécule avec les œufs et une pincée de sel.
- 2 / Placer le reste de sucre, la crème et le lait dans une grande casserole. Porter le mélange à ébullition. Dès que le mélange bout, verser aussitôt sur le mélange d'œufs de sucre et de fécule puis fouetter.
- 3 / Verser le mélange dans la casserole et faire chauffer en fouettant sans cesse, jusqu'à ce que la crème ait épaissi et jusqu'à l'apparition des premiers bouillons. Réserver.
- 4 / Garnir le moule à grand gâteau de pâte feuilletée (garder le papier cuisson). Verser dessus la préparation puis déposer le moule dans le Cake Factory.
- 5 / Lancer le programme manuel à 220°C pour 60 min.
- 6 / Placer au frais 12 H. avant de démouler.



Quatre-quarts

 15 mn |  42 mn |  | 

- 4 œufs
- 220 à 250 g de beurre demi-sel
- 220 à 250 g de sucre
- 220 à 250 g de farine



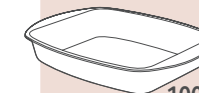
100 mn

- 1 / Peser les 4 œufs avec leur coquille. Peser le même poids en sucre, farine et beurre.
- 2 / Placer le beurre dans le moule antiadhésif et le déposer dans le Cake Factory. Lancer le programme **PM**, pour 7 min à 140°C.
- 3 / Pendant ce temps, séparer les blancs des jaunes et diviser la quantité de sucre en 2 quantités égales.
- 4 / Fouetter les jaunes d'œuf et la moitié du sucre. Ajouter le beurre fondu petit à petit, en fouettant entre chaque ajout. Ajouter la farine et mélanger avec une cuillère en bois.
- 5 / Monter les blancs en neige. Quand ils sont bien fermes, ajouter le reste de sucre et fouetter encore 30 secondes. Incorporer les blancs à la première préparation en 3 fois. Verser la préparation dans le moule et le déposer dans le Cake Factory.
- 6 / Lancer le programme **P1**, pour 35 min. Laisser tiédir quelques min. puis démouler. C'est prêt !

Meringues nature

 10 mn |  105 mn |  | 

- 1 blanc d'œuf
- 25 g de sucre en poudre
- 25 g de sucre glace



100 mn

- 1 / Battre le blanc d'œuf en neige. Lorsqu'il est ferme, ajouter le sucre en poudre puis le sucre glace sans cesser de fouetter la préparation jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse, brillant et homogène. Verser le mélange dans une poche munie d'une douille.
- 2 / Découper une feuille de papier sulfurisé et la déposer au fond du moule Cake Factory.
- 3 / Avec la poche à douille, former des meringues de 3 à 5 cm de diamètre. Déposer le moule dans le Cake Factory.
- 4 / Lancer le programme **P4** pour 105 min.
- 5 / Laisser sécher les meringues 1H avant de déguster.

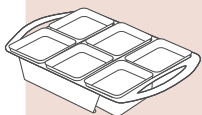




Mini pains d'épices

 15 mn |  30 mn |  | 

- 160 g de farine
- ½ cuil. à café de levure chimique (3 g)
- 1 cuil. à café d'épices à pain d'épices (ou d'un mélange de cannelle, vanille, gingembre, muscade et girofle en poudre) (10g)
- 6 cl de lait (60 g)
- 170 g de miel liquide
- 40 g de sucre cassonade
- 60 g de beurre
- 2 pincées de sel (4g)



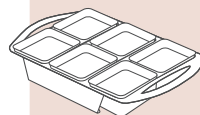
- 1 / Dans un saladier, mélanger la farine, la levure, les épices et le sel.
- 2 / Dans une casserole faire chauffer le lait, le miel et le sucre cassonade. Ajouter le beurre en petits morceaux et mélanger hors du feu. Verser cette préparation dans le saladier.
- 3 / Répartir équitablement la pâte dans chaque moule puis les déposer dans le Cake Factory.
- 4 / Lancer le programme **P2** pour 30 min.
- 5 / Démouler puis placer les mini pains d'épices dans un sachet en plastique pour laisser tiédir en gardant l'humidité.



Pains au lait

 30 mn |  95 mn |  | 

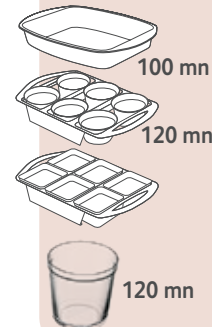
- 115 g de farine T55
 - 115 g de farine T45
 - 4 g de levure de boulangerie déshydratée
 - 13 cl de lait
 - 40 g de sucre
 - 70 g de beurre
 - ½ cuil. à café de sel
 - 1 œuf pour dorer
- 1 / Faire tiédir le lait au four à micro-ondes pendant 20 à 40 secondes.
 - 2 / Mélanger le lait avec la levure et ½ cuil. à café de sucre dans un petit bol. Déposer le bol dans le Cake Factory, et placer à côté le beurre, également dans un petit bol. Lancer le programme manuel à 40°C pour 5 min.
 - 3 / Mélanger les farines, le sel, le mélange lait tiédi, sucre et levure avant de pétrir 10 min., au robot ou à la main.
 - 4 / Incorporer le beurre en pétrissant encore 10 min. Placer la pâte dans le moule à muffins et le déposer dans le Cake Factory. Lancer le programme manuel, **PM**, à 40°C pour 30 min. La pâte va doubler de volume.
 - 5 / Pétrir à nouveau rapidement la pâte 1 min., au robot ou à la main, afin de chasser l'air.
 - 6 / Sur un plan de travail fariné, découper la pâte en 6 pâtons de même poids (environ 80 g). Les façonner en petits pains de la longueur des moules à cake. Les placer dans les moules à cake au fur et à mesure puis déposer les moules dans le Cake Factory.
 - 7 / Lancer le programme manuel à 40°C pour 30 min.
 - 8 / Après ce temps, dorer au pinceau les petits pains avec l'œuf préalablement battu avec une pincée de sel. Puis lancer le programme **P2** pour 30 min. Démouler et savourer chaud.



Crème aux oeufs

 20 mn |  100/120 mn |  | 

- 3 œufs
- 65 g de sucre en poudre
- ½ l de lait ½ écrémé tiède
- Extrait de vanille

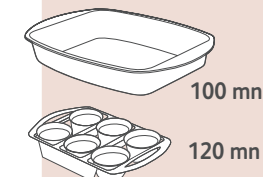


- 1 / Mélanger les œufs entiers et le sucre.
- 2 / Ajouter le lait avec la vanille.
- 3 / Bien mélanger et passer au chinois.
- 4 / Enlever l'écume et verser dans le grand plat ou dans les pots en verre
- 5 / Démarrer la cuisson
- 6 / Maintenir au frais minimum 2H avant de servir.

Crème brûlée

 20 mn |  100/120 mn |  | 

- ½ l de crème liquide
- 5 jaunes d'œuf
- 65 g de sucre en poudre
- Extrait de vanille



- 1 / Fendez la gousse de vanille en deux sur la largeur et récupérez les graines en grattant avec la pointe d'un couteau.
- 2 / Faites tiédir le lait dans une casserole et ajoutez-y les graines de vanille.
- 3 / Pendant ce temps, battez dans un saladier les jaunes d'œuf et le sucre. Rajoutez la crème puis le lait tout en remuant.
- 4 / Passez au chinois la préparation.
- 5 / Répartir dans les cups muffins ou le grand plat
- 6 / Démarrer la cuisson
- 7 / Maintenir au frais minimum 2H avant de servir.





Crème Caramel Beurre Salé (sans lactose)

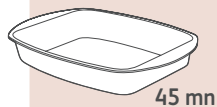


CARAMEL SALÉ:

- 100 g de sucre en poudre
- 30 g de margarine
- 15 cl de crème végétale de soja
- 2 cuillères à café de fleur de sel

CRÈME:

- 4 œufs
- 60 g de sucre
- 80 g de caramel
- 45 cl de boisson végétale de soja



45 mn



65 mn

Cheesecake

100 mn | 20 mn | 100/120 mn

120 mn

120 mn

BISCUIT:

- 10 gâteaux type Spéculoos
- 25 g de beurre salé

CRÈME:

- 3 cl de jus de citron
- Zests d'1/2 citron
- 160 g de fromage frais type Philadelphia
- 250 g de ricotta

- 2 œufs
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 120 g de sucre
- 8 g de Maïzena
- 1 cuillère à soupe d'eau

ACCOMPAGNEMENT:

- 130 g de crème de crème fleurette montée en chantilly

LE BISCUIT

- 1 / Faire fondre le beurre.
- 2 / Mixer en poudre les biscuits et mélanger au beurre fondu.
- 3 / Tapisser les moules (ou le grand plat), tasser et placer au frais le temps de réaliser la crème.

LA CRÈME

- 4 / Dans un saladier, mélanger le fromage frais avec la ricotta, les œufs, l'extrait de vanille, le sucre.

Mélanger jusqu'à avoir une crème lisse.

- 5 / Ajouter le jus de citron et les zests.
- 6 / Dans un bol, mélanger la Maïzena à l'eau puis ajouter à la crème.
- 7 / Répartir la crème dans les cups ou le grand plat.
- 8 / Démarrer la cuisson.
- 9 / Réserver les gâteaux minimum 1H au frais et servir les cheesecakes avec la crème fouettée.





Cake Factory Délices

Chocolate

- Molten middle chocolate cakes p.30
- Giant cookie cake p.30
- Chocolate chip muffins p.31
- Walnut brownies p.31
- Chocolate cake p.32
- Black Forest gateau p.32
- Chocolate vanilla marbled cake p.33
- Chocolate barquettes p.33
- Molten white chocolate cake p.34
- Chocolate mousse p.34

Fruit

- Apple cake p.35
- Strawberry Cake p.35
- Jam Sponge Cake p.36
- Blueberry muffins p.36
- Tarte Tatin p.37
- Red berry molten middle cakes p.37
- Far Breton p.38
- Raspberry cakes p.38
- Yogurt and lemon cake p.39
- Lime and coconut mousse (lactose free) p.39

Other Delicacies





- Financiers p.40
- Parisian flan p.40
- French-style pound cake p.41
- Basic Meringues p.41
- Scones p.42
- Plain cake p.42
- Custard mousse p.43
- Crème brûlée p.43
- Salted caramel mousse (lactose free) p.44
- Cheesecake p.44

Programmes

- P*_M Manual
- P*₁  Cakes to Share
- P*₂  Individual Cakes
- P*₃  Molten Cakes
- P*₄  Meringues
- P*₅  Dairy Desserts / Mousses



Levels

-  Very easy
-  Easy
-  Quite difficult
-  Difficult

Summary

-  Preparation time
-  Baking time
-  Level of difficulty
- P* Programme



Molten middle chocolate cakes

 15 mn |  15 mn |  | 

- 3 eggs
- 180 g dark cooking chocolate
- 150 g butter
- 75 g caster sugar
- 45 g plain flour

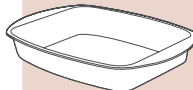
- 1 / Melt the butter and chocolate in the non-stick pan by using the **PM** programme for 9 min at 140°C.
- 2 / Mix the sugar, flour and eggs in a bowl.
- 3 / Add the chocolate to the mixture.
- 4 / Divide the mixture equally between the moulds, then place them in the Cake Factory.
- 5 / For melting middles, start the **P3** programme for 15 min.
- 6 / Allow to sit for 10 min before removing from the mould.



Giant cookie cake

 15 mn |  30 mn |  | 

- 150 g butter
- 150 g demerara sugar
- 1 egg
- 250 g plain flour
- 1 tsp baking powder
- 50 g to 60 g plain chocolate broken into squares
- 30 g pecans
- 1 pinch of salt



- 1 / In a large bowl, mix the flour and baking powder together using a whisk.
- 2 / Put the butter in the non-stick mould and place it in the Cake Factory. Start programme **PM** for 5 min at 140°C.
- 3 / Pour the melted butter into a mixing bowl. Add the sugar and a pinch of salt, whisk. Add the egg and whisk until the consistency resembles mayonnaise.
- 4 / Add the flour/baking powder mixture in 3 stages, stirring with a wooden spoon. Spread this batter out in the pan, gently pressing the squares of chocolate and pecan nuts into it. Put pan in the Cake Factory.
- 5 / Start programme **P1** for 30 min.
- 6 / Slide the giant cookie on to a rack and allow to cool so you can really appreciate its crunchy, chewy texture.



Chocolate chip muffins

 15 mn |  30 mn |   | 

- 1 egg
- 110 g caster sugar
- 60 g butter
- 140 g plain flour
- 2 tsp baking powder
- 60 ml milk
- 1 pinch of salt
- 70 g chocolate chips

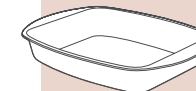


- 1 / Melt the butter in the non-stick pan using programme **PM** for 3 min at 140°C.
- 2 / In a large bowl, mix the butter and sugar, then mix in the egg and salt. Gradually add the flour and baking powder, and then mix in the milk and chocolate chips.
- 3 / Divide the mixture equally between the moulds, then place them in the Cake Factory.
- 4 / Start programme **P2** for 30 min.
- 5 / Let stand, then remove from mould.

Walnut brownies

 25 mn |  25 mn |  | 

- 2 eggs
- 1 egg yolk
- 200 g dark cooking chocolate
- 100 g butter
- 100 g caster sugar
- 75 g plain flour
- 75 g walnuts, chopped



- 1 / Melt the butter and chocolate in the non-stick pan by using the **PM** programme for 9 min at 140°C.
- 2 / Beat the eggs and sugar in a large bowl, then work in the flour.
- 3 / Whip in the chocolate until you have an even mixture.
- 4 / Add the chopped walnuts and mix.
- 5 / Pour the mixture into the buttered pan, then put it in the Cake Factory.
- 6 / Start programme **P1**, Cakes to Share, for 25 min.
- 7 / Allow to sit for 10 to 15 min before removing from the pan.

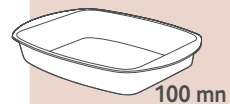




Chocolate cake

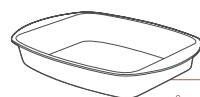
15 mn | 35 mn | | **P1**

- 160 g plain flour
- 70 g cocoa
- 1 tsp baking powder (5 g)
- 2 eggs
- 200 g caster sugar
- 100 ml oil
- 100 g plain yogurt
- 200 ml milk



100 mm

- 1 / Combine the flour, cocoa and baking powder by sifting them into a bowl.
- 2 / Beat the sugar and eggs while adding the oil little by little. Add the flour, mix, then add the yoghurt and the milk and mix again.
- 3 / Pour the mixture into the buttered mould and put it in the Cake Factory.
- 4 / Start the **P1** programme, for 35 min.
- 5 / Leave to cool for 10 min. before removing from the mould.



Black Forest gateau

45 mn | 30 mn | | **P1**

- | | | | |
|-----------------------------|-------------------------|------------------------|------------------------------------|
| GENOISE SPONGE: | • 30 ml milk | cream | • 50 g icing sugar (2 heaped tbsp) |
| • 6 eggs | • 10 ml lemon juice | • 20 g salted butter | SOAKING SYRUP: |
| • 75 g plain flour | • 1 pinch of salt | • 180 to 200 g | • 200 ml water |
| • 75 g cornflour | CHOCOLATE SAUCE: | cherries in syrup | • 135 g granulated sugar |
| • 1 tsp baking powder (5 g) | • 100 g plain chocolate | CHANTILLY: | • 70 ml kirsch |
| • 150 g caster sugar | • 100 ml whipping | • 200 g whipping cream | |
| • 35 g cocoa powder | | • 200 g mascarpone | |

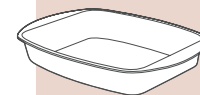
- 1 / Break the eggs, separating the whites from the yolks.
- 2 / In a mixing bowl, whisk the egg yolks with the sugar. Add the milk and the lemon juice.
- 3 / In another mixing bowl, whisk the egg whites into peaks, adding a pinch of salt. Stir in 1/3 of the egg whites to the first mixture, then add the sieved flour, cornflour, cocoa and baking powder.
- 4 / Gently fold in the rest of the stiffened egg whites in 2 parts, using a spatula to help you really pick up the dough.
- 5 / Put the dough into the buttered mould and place it in the Cake Factory. Start programme **P1** for 30 min. Remove the sponge from the mould and leave to cool completely.
- 6 / Meanwhile, whip the cream, mascarpone and icing sugar together to make Chantilly. Store in the fridge.
- 7 / When the sponge is completely cool, take a sharp bread knife and slice it in 3 lengthways.
- 8 / In a pan, bring the ingredients for the syrup to the boil. Mix.
- 9 / Place a layer of sponge on the serving dish. Soak with 1/3 of the syrup. Coat with Chantilly cream. Place some cherries into it. Put another layer of sponge on top. Soak it with 1/3 of the syrup. Coat with Chantilly cream and add some cherries. Do the same for the last layer of sponge.
- 10 / Put the chocolate pieces in a mixing bowl. Bring the cream to the boil and pour over the chocolate. Add the butter. Leave to stand for a minute. Whisk into a nice, consistent sauce. Leave to cool for 10 min.
- 11 / Serve the chocolate sauce with the gateau. Store in the fridge until it's time to serve.



Chocolate vanilla marbled cake

15 mn | 45 mn | | **P1 & M**

- 4 eggs
- 240 g caster sugar
- 150 g soft butter
- 100 ml milk
- 230 g plain flour
- ½ tsp baking powder
- 1 tbsp vanilla extract (10 g)
- 2 tsp cocoa powder

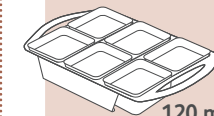


- 1 / Separate egg whites from yolks.
- 2 / Beat yolks and sugar until pale.
- 3 / Melt butter in the non-stick pan with programme **PM** for 2 min at 140°C, and whip into mixture. Thoroughly whip in milk followed by flour and then baking powder.
- 4 / Whip egg whites until stiff. Mix in egg whites adding a third at a time into previous mixture.
- 5 / Pour the mixture equally into 2 mixing bowls ; in one bowl add the vanilla extract ; in the other, add the cocoa powder.
- 6 / Add the mixtures into pan alternating layers several times.
- 7 / Place into Cake Factory and cook on programme **P1** for 45 min.
- 8 / Leave to cool for 5 min before removing from the pan.

Chocolate barquettes

10 mn | 12 mn | | **P2**

- 1 egg
- 40 g caster sugar
- 45 g plain flour
- ½ teaspoon of vanilla extract
- Chocolate Spread



120 mm

- 1 / In a bowl, whisk the eggs and sugar. Next add the vanilla extract and then the flour.
- 2 / Put the dough in the mould indents then cook on the **P2** programme for 12 min.
- 3 / When you take the mould out, gently make small holes in the barquettes. Leave to cool before filling with chocolate spread.

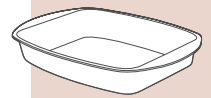




Molten white chocolate cake

15 mn | 30 mn | | **P**₁ & M

- 100 g white cooking chocolate
- 40 g butter
- 50 g natural Greek yogurt
- 40 g caster sugar
- 2 eggs
- 25 g plain flour
- 40 g Cranberries

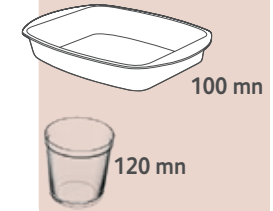


- 1 / Melt the butter and white chocolate in the non-stick pan using programme **PM** for 9 min at 140°C.
- 2 / Mix the melted chocolate with the greek yogurt.
- 3 / Beat the eggs and sugar in a large bowl.
- 4 / Add the chocolate, then the flour, and mix it all together.
- 5 / Butter and flour the pan, then pour in the mixture. Add the cranberries on top of the mixture.
- 6 / Run programme **P1** for 30 min.
- 7 / Allow to sit before removing from the pan.

Chocolate mousse

20 mn | 100/120 mn | | **P**₅

- 250 ml semi-skimmed milk
- 250 ml whipping cream
- 80 g dark cooking chocolate (at least 55% cocoa)
- 1 whole egg
- 1 egg yolk
- 70 g caster sugar



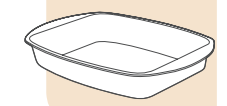
- 1 / Heat the cream and add the chocolate.
- 2 / Mix the chocolate into the cream with a whisk.
- 3 / Mix the eggs and sugar together. Beat until creamy, foamy and pale.
- 4 / Add the chocolate mixture and stir.
- 5 / Add the milk.
- 6 / Spoon into glass jars or a large dish.
- 7 / Start cooking.
- 8 / Chill for at least 2 hrs before serving.



Apple cake

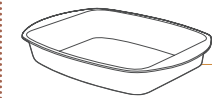
20 mn | 40 mn | | **P**₁ & M

- 170 g plain flour
- 2 tsps baking powder
- 3 eggs
- 120 g caster sugar
- 70 g butter
- 100 ml single cream
- 2 apples



- 1 / Melt the butter in the non-stick pan using programme **PM** for 3 min at 140°C.
- 2 / Peel the apples and cut them into small cubes.
- 3 / In a bowl, whisk the eggs and the sugar until the mixture becomes pale and frothy. Add the butter and then the cream while continuing to whisk. Whisk in the previously mixed flour and baking powder, and then the apples.
- 4 / Pour the mixture into the buttered pan, then put it in the Cake Factory.
- 5 / Start programme **P2** for 40 min.
- 6 / Allow to cool a few minutes before removing from the pan.

Strawberry cake



60 mn | 30 mn | | **P**₁

- | | | | |
|-----------------------------|-----------------------|--------------------------|---------------------------------|
| CAKE: | PASTRY CREAM: | sachet of vanilla sugar) | (or other alcohol) |
| • 4 eggs | • 250 ml milk | • 200 ml whipping cream | DECORATION: |
| • 115 g caster sugar | • 50 g caster sugar | • 20 g icing sugar | • 250 g strawberries |
| • 1 sachet vanilla sugar | • 2 egg yolks | SYRUP: | • 125 g marzipan, coloured pink |
| • 50 g natural yoghurt | • 4 g cornflour | • 150 g caster sugar | |
| • 1 tsp baking powder (5 g) | • 2 gelatin sheets | • 200 ml water | |
| • 125 g plain flour | • 1 vanilla pod (or a | • 40 ml Kirsch | |

- CAKE:**
- 1 / Separate egg whites from yolks into 2 mixing bowls.
 - 2 / Add sugar and yogurt to yolks and whip. Add the flour and baking powder, whisking continuously.
 - 3 / Whip egg whites until stiff adding a pinch of salt. Mix in egg whites adding a third at a time into previous mixture.
 - 4 / Pour into a buttered and floured mould, and place in Cake Factory. Run programme **P1** for 30 min.
 - 5 / Allow to cool a little before removing from mould. Then set aside to cool to room temperature before continuing with recipe.
- PASTRY CREAM:**
- 6 / Soften gelatin sheets in cold water for several minutes.
 - 7 / Beat the egg yolks with sugar in a bowl. Add cornflour.
 - 8 / Bring milk and split vanilla pod to boil in a saucepan. Drain gelatin and add to saucepan stirring for 30 seconds.
 - 9 / Pour boiling milk on the yolks/sugar/cornflour mixture. Pour into saucepan and put on a medium heat. Continue whipping
- over a medium heat until the pastry cream thickens.
- 10 / Remove vanilla pod, cover with cling film and set aside at room temperature. Whisk the whipping cream and sugar until it thickens. Adding a third at a time, mix the whipped cream into the cooled pastry cream.
- SYRUP AND DECORATION:**
- 11 / Cut cake into 2 even layers. Place base layer on a plate.
 - 12 / In a saucepan, melt sugar in water and alcohol. Soak the base with half of this syrup.
 - 13 / Place strawberry halves, face side out, around the edge of base. Garnish the centre of base with strawberries cut into pieces.
 - 14 / Cover base layer with cream. Place top cake layer on cream. Soak with remaining syrup.
 - 15 / Place marzipan between 2 sheets of greaseproof paper and roll out with rolling pin. Cover strawberry cake with rolled almond paste, trimming to edges of the cake. Put strawberry cake in fridge for at least 1 hour before serving.

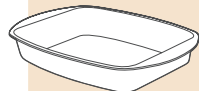




Jam Sponge Cake

 15 mn |  25 mn |   | *P*₁

- 4 eggs
- 125 g caster sugar
- 125 g plain flour
- 1 tsp baking powder
- 100 g jam



- 1 / Mix baking powder and flour in a bowl.
- 2 / Whisk egg whites until stiff. When stiff, whip in sugar, yolks and flour.
- 3 / Pour the mixture into the buttered mould, then put it in the Cake Factory.
- 4 / Start Programme *P1* for 25 min.
- 5 / When cooked, cut cake into 2 layers and generously spread jam on top of base layer. Then recombine both layers.

Blueberry muffins

 15 mn |  35 mn |  | *P*₂ & M

- 110 g plain flour
- 1 tsp baking powder (5 g)
- 1 egg
- 80 g brown sugar
- 60 g melted butter
- 30 ml crème fraîche
- 100 g blueberries, washed and dried



- 1 / In a mixing bowl, whisk the egg and the sugar until the mixture becomes pale and slightly frothy. Add the crème fraîche.
- 2 / Melt the butter in the non-stick pan using programme *PM* for 3 min at 140°C.
- 3 / Add the melted butter to the bowl then the flour and baking powder that you have already mixed together in a separate bowl.
- 4 / Add the blueberries and mix.
- 5 / Divide the mixture equally between the moulds, then place them in the Cake Factory.
- 6 / Start the *P2* individual cakes programme, for 35 min.
- 7 / Leave to rest 5 min then remove from tins.



Red berry molten middle cakes

 12 mn |  22 mn |   | *P*₃ & M

- 3 eggs
- 180 g white cooking chocolate
- 70 g butter
- 30 g caster sugar
- 90 g plain flour
- 1 red berry coulis (75 g)

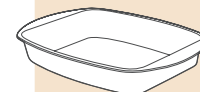


- 1 / Fill an ice cube tray with red berry coulis to create the centres of the cakes.
- 2 / Leave in the freezer for at least 4 hrs.
- 3 / Melt the butter and chocolate in the non-stick pan by using the *PM* programme for 9 min at 140°C.
- 4 / Mix the eggs and sugar in a bowl. Stir in the chocolate, then add the flour and mix. Split the mixture equally between the moulds.
- 5 / Add the red berry centres to the middle of each cake by gently pressing them into the mixture until they are covered. Put the moulds in the Cake Factory.
- 6 / Start the *P3* programme, for 22 min.
- 7 / Allow to cool before removing from the mould.

Tarte Tatin

 15 mn |  40 mn |   | *P*_M

- 1 sheet ready rolled puff pastry
- 250 g caster sugar
- 25 g butter
- 6 apples
- 50 ml water



- 1 / To make the caramel: bring the water and sugar to the boil in a saucepan. Once the mixture turns a nice caramel colour, carefully add the butter. Pour the caramel into the mould and spread it out.
- 2 / Peel and cut the apples into quarters, and arrange them evenly on top of the caramel.
- 3 / Cover everything with the puff pastry then place the mould in the Cake Factory.
- 4 / Run the *PM* programme for 40 min. at 180°C.
- 5 / Leave to rest for 10 min. before removing from the mould onto a plate.

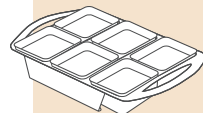




Raspberry cakes

 15 mn |  35 mn |  | 

- 130 g plain flour
- 1 tsp baking powder
- 2 eggs
- 80 g golden caster sugar
- 80 ml single cream
- 180 g fresh raspberries, washed thoroughly



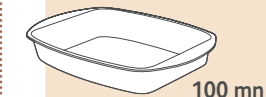
- 1 / Using an electric mixer, beat the eggs and sugar until pale and frothy. Add the cream and keep beating.
- 2 / Mix the flour and baking powder together and add.
- 3 / Put 3 raspberries in the bottom of each of the 6 moulds then split the mixture equally between them, and arrange a few raspberries on top. Put the moulds in the Cake Factory.
- 4 / Start programme **P2** for 35 min.
- 5 / Leave to rest for 5 min. then remove from mould.



Lime and coconut mousse (lactose free)

 20 mn |  50/70 mn |  | 

- 4 eggs
- 400 ml coconut milk
- 100 ml coconut cream
- 80 g caster sugar
- 120 g lime juice
- Zest of 1 lime

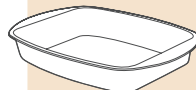


- 1 / Whisk the sugar and eggs.
- 2 / Warm the lime juice then pour over the eggs.
- 3 / Add the zest.
- 4 / Add the coconut milk and cream.
- 5 / Mix.
- 6 / Spoon into glass jars or a large dish.
- 7 / Start cooking.
- 8 / Chill for at least 2 hrs before serving.

Far Breton

 15 mn |  35 mn |  | 

- 3 eggs
- 60 g caster sugar
- 10 g vanilla sugar
- 30 g melted butter
- 300 ml milk
- 80 g plain flour
- 300 g prunes
- 1 pinch of salt



- 1 / In a mixing bowl, whisk the eggs, sugar and salt together. Melt the butter in the non-stick pan and whip in. Add the flour and the milk, whisking continuously.
- 2 / Spread the prunes out in the pan. Place the batter in the Cake Factory and pour the cake mixture over the prunes.
- 3 / Run the **P1** programme for 35 min.
- 4 / Leave to cool, then remove from the pan and enjoy warm or cold.



Yogurt and lemon cake

 10 mn |  35 mn |  | 

- 2 eggs
- 210 g caster sugar
- 260 g plain flour
- 1 tbsp baking powder
- 1 tub plain yogurt (125 g)
- 2 lemons
- 70 ml rapeseed or sunflower oil
- pinch of salt



- 1 / Mix the eggs, sugar and salt in a bowl. Add plain yogurt and rapeseed oil.
- 2 / Sift flour and baking powder together and add to mixture, a half at a time. Add the lemon zest.
- 3 / Pour the mixture into the buttered mould and put it in the Cake Factory.
- 4 / Start the **P1** programme for 35 min.
- 5 / Allow to sit for 10 min before removing from the mould.



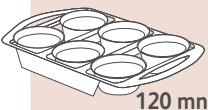


Financiers

 11 mn |  30 mn |  | **P**₂ & M

- 75 g butter
- 80 g icing sugar
- 3 egg whites
- 25 g plain flour
- 70 g almond flour
- 1 tbsp vanilla extract

- 1 / Beat the egg whites until they form peaks.
- 2 / Mix the icing sugar, flour, vanilla and ground almonds in a bowl.
- 3 / Melt the butter in the non-stick pan using programme **PM** for 3 min at 140°C.
- 4 / Add the melted butter to the mixture.
- 5 / Divide the mixture equally between the moulds, then place them in the Cake Factory.
- 6 / Start programme **P2** for 30 min.
- 7 / Remove from the moulds while still warm.

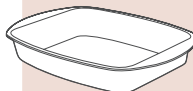


120 mn

Parisian flan

 20 mn |  60 mn |  | **P**_M

- 4 eggs
- 210 g caster sugar
- 95 g cornflour
- 240 ml single cream
- 720 ml milk
- 1 piece puff or shortcrust pastry
- 1 pinch of salt



- 1 / Mix half the sugar, the cornflour, eggs, and a pinch of salt in a large bowl. Put the remaining sugar, cream and milk in a large saucepan. Bring the mixture to a boil.
- 2 / As soon as the mixture begins to boil, immediately pour it into the egg/sugar/cornflour mixture and whisk.
- 3 / Return the mixture to the saucepan and heat, whisking continuously until the cream has thickened and the first bubbles appear. Set aside.
- 4 / Line the large cake mould with the pastry. Pour the mixture into the mould and put in the Cake Factory.
- 5 / Start the Manual Programme at 220°C for 60 min.
- 6 / Cool in the fridge 12 hrs. before removing from the mould.



French-style pound cake

 15 mn |  35 mn |  | **P**₁ & M

- 4 eggs
- 220 to 250 g slightly salted butter
- 220 to 250 g caster sugar
- 220 to 250 g plain flour



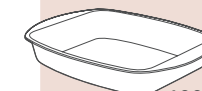
100 mn

- 1 / Weigh the 4 eggs with their shells. Measure out the same weight of sugar, flour and butter.
- 2 / Put the butter in the non-stick pan, then put in the Cake Factory. Start programme **PM** for 7 min at 140°C.
- 3 / During this time, separate the egg whites and yolks, and divide the sugar into 2 equal quantities.
- 4 / Beat the egg yolks with half the sugar. Add the melted butter little by little while whisking continuously. Add the flour, and mix with a wooden spoon.
- 5 / Beat the egg whites until stiff. When they are stiff, add the rest of the sugar and beat for another 30 seconds. Add the whites to the first mixture gradually, 1/3 at a time. Pour the mixture into the pan and put the pan in the Cake Factory.
- 6 / Start programme **P1** for 35 min. Allow to cool for a few minutes, then remove from the pan. It's ready!

Basic Meringues

 10 mn |  105 mn |  | **P**₄

- 1 egg white
- 25 g caster sugar
- 25 g icing sugar



100 mn

- 1 / Whip the egg white until stiff. Then whip in caster sugar then icing sugar until mixture is smooth, glossy and consistent. Pour mixture into a piping bag.
- 2 / Line the bottom of a Cake Factory mould with a piece of greaseproof paper.
- 3 / Pipe out meringues 3 to 5 cm in diameter. Put the mould in the Cake Factory.
- 4 / Start programme **P4** for 105 min.
- 5 / Leave meringues to cool for an hour before eating.





Scones

15 mn | 30 mn | |

- 250 g plain flour
- 1 heaped teaspoon of baking powder
- 55 g butter
- 25 g caster sugar
- 110 ml milk
- 50 g raisins or cranberries
- 2 pinches of salt

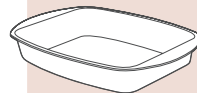


- 1 / Mix together the flour and baking powder with 2 pinches of salt. Add the butter, and rub with your fingers until you obtain a mixture that resembles fine breadcrumbs.
- 2 / Stir in the sugar and the raisins. Finally, add the milk and mix the dough quickly. Form a ball.
- 3 / On a floured worktop, roll the dough out to a thickness of approximately 4 cm. Cut out 6 circles 6 cm in diameter. Place the dough circles in the muffin moulds, and then place the mould in the Cake Factory.
- 4 / Start the manual programme at 240°C for 30 min.
- 5 / Remove from mould and enjoy the scones hot with butter and jam.

Sponge cake

10 mn | 10 mn | |

- 3 eggs
- 75 g butter
- 225 g caster sugar
- 220 g plain flour
- 1½ tbsp baking powder (5 g)



- 1 / Melt the butter in the non-stick pan using programme *PM* for 3 min at 140°C.
- 2 / In a large bowl, mix the butter and sugar until pale.
- 3 / Add in the eggs, flour and baking powder, then mix.
- 4 / Pour the mixture into the buttered pan, then put it in the Cake Factory.
- 5 / Start programme *P1* for 35 min.
- 6 / Allow to sit for 10 min. before removing from the pan.



Custard mousse

20 mn | 100/120 mn | |

- 3 eggs
- 65 g caster sugar
- 500 ml lukewarm semi-skimmed milk
- Vanilla extract



100 mn



120 mn



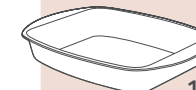
120 mn

- 1 / Mix the eggs and sugar.
- 2 / Add the milk and vanilla.
- 3 / Mix well and strain.
- 4 / Remove any foam and pour into a large dish or glass jars.
- 5 / Start cooking.
- 6 / Chill for at least 2 hrs before serving.

Crème brûlée

20 mn | 100/120 mn | |

- 500 ml single cream
- 5 egg yolks
- 65 g caster sugar
- Vanilla extract



100 mn



120 mn

- 1 / Slice the vanilla pod in half down the middle and remove the seeds with a knife tip.
- 2 / Heat the milk in a saucepan and add the vanilla seeds.
- 3 / While this is heating, beat the egg yolks and sugar in a bowl. Pour in the cream then add the milk, all while stirring.
- 4 / Strain the mixture.
- 5 / Spoon into cups or a large dish.
- 6 / Start cooking.
- 7 / Chill for at least 2 hrs before serving.





Salted caramel mousse (lactose free)

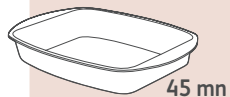


SALTED CARAMEL:

- 100 g caster sugar
- 30 g margarine
- 150 ml soy cream
- 2 teaspoons of fleur de sel

MOUSSE:

- 4 eggs
- 60 g sugar
- 80 g caramel
- 450 ml soy milk



45 mn



65 mn

FOR THE CARAMEL:

- 1 / Heat the sugar in a saucepan.
- 2 / In another saucepan, heat the cream.
- 3 / When the sugar has dissolved and darkens in colour, pour in the hot cream and add the butter. Cook for 5 min, stirring until the caramel has completely melted into the custard.

- 4 / Add the salt.

- 5 / Remove from the heat.

- 6 / Store the caramel in a pot.

FOR THE MOUSSE:

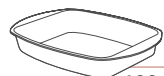
- 7 / In a bowl, mix the eggs, caramel and sugar together.

- 8 / Add the soy milk.

- 9 / Spoon into glass jars or a large dish.

- 10 / Start cooking.

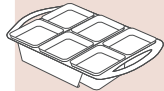
- 11 / Chill for at least 2 hrs before serving.



100 mn



120 mn



120 mn

Cheesecake



FOR THE BISCUIT:

- 10 biscoff caramelised biscuits
- 25 g salted butter

FOR THE CUSTARD:

- 30 ml lemon juice
- Zest of ½ lemon

- 160 g cream cheese, such as Philadelphia
- 250 g ricotta

- 2 eggs
- 1 teaspoon vanilla extract
- 120 g sugar
- 8 g cornflour
- 1 tablespoon water

DECORATION:

- 150 ml double cream whipped
- 7 g icing sugar
- ¼ tsp vanilla paste.

FOR THE BISCUIT:

- 1 / Melt the butter.

- 2 / Crush the biscuits into a powder and mix with the melted butter.

- 3 / Line the cups (or large dish), press firmly on the biscuit base and chill the moulds while you prepare the cheesecake.

FOR THE CHEESECAKE MIXTURE:

- 4 / In a bowl, mix the cream cheese, ricotta, eggs, vanilla extract and sugar together. Mix until smooth.

- 5 / Add the lemon juice and zest.

- 6 / In a bowl, mix the cornflour and water together and add to the mixture.

- 7 / Spoon the mixture into the cups or large dish.

- 8 / Start cooking.

- 9 / Chill for at least 1 hr and serve the cheesecakes with the whipped cream.





Cake Factory Delices

Schokolade

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern	p.48
Riesenkeks-Kuchen	p.48
Muffins mit Schokostückchen	p.49
Walnussbrownies	p.49
Schokokuchen	p.50
Schwarzwälder Kirschtorte	p.50
Marmorkuchen mit Schokolade und Vanille	p.51
Italienischer Schokoladenstreuselkuchen	p.51
Weißer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern	p.52
Schokoladenpudding	p.52

Frucht

Apfelkuchen	p.53
Erdbeerkuchen	p.53
Joghurt-Zitronenkuchen	p.54
Blaubeermuffins	p.54
Tarte Tatin	p.55
Rote-Beeren-Küchlein mit zartschmelzendem Kern	p.55
Far Breton – Bretonischer Pflaumenkuchen	p.56
Himbeerkuchen	p.56
Marmeladen-Biskuitkuchen	p.57
Limetten-Kokospudding (laktosefrei)	p.57





Die Programme





P_M		Manuelles Programm
P_1		Große Kuchen
P_2		Kleine Kuchen
P_3		Flüssiger Kern
P_4		Baisers
P_5		Crèmes



Zusammenfassung

Schwierigkeitsstufen

	Sehr einfach
	Einfach
	Relativ schwierig
	Schwierig

	Zubereitungszeit
	Backzeit
	Schwierigkeitsgrad
	Programm

Andere Delikatessen

Financier-Mandelgebäck	p.58
Pariser Flan	p.58
Eiswarkuchen nach französischer Art	p.59
Tiramisu Cupcakes	p.59
Milchbrötchen	p.60
Scones	p.60
Vanillepudding	p.61
Crème brûlée	p.61
Gesalzener Karamellpudding (laktosefrei)	p.62
Käsekuchen	p.62



Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern

15 mn | 17 mn | | **P**₃ & M

- 3 Eier
- 180 g dunkle Kochschokolade
- 150 g Butter
- 75 g Zucker
- 45 g Mehl

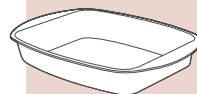


- 1 / Die Butter und Schokolade mit dem Programm **PM** 13 Min. - 140°C lang schmelzen lassen.
- 2 / Zucker, Mehl und Eier in einer Schüssel verrühren.
- 3 / Die Schokolade zur Mischung geben.
- 4 / Die Masse gleichmäßig auf die Formen verteilen und diese dann in die Cake Factory stellen.
- 5 / Für den flüssigen Kern das Programm 3 für 17 Min. starten.
- 6 / Vor dem Herausnehmen aus der Form 10 Min. lang stehen lassen.

Riesenkeks Kuchen

15 mn | 35 mn | | **P**₁ & M

- 150 g Butter
- 150 g Demerara-Zucker
- 1 Ei
- 250 g Mehl
- 1 TL Backpulver (5 g)
- 50 bis 60 g Schokoladenstückchen
- 30 g Pekannüsse
- 1 Prise Salz



- 1 / In einer großen Schüssel Mehl und Backpulver mit einem Schneebesen vermischen.
- 2 / Die Butter in die Form geben und sie in die Cake Factory stellen. Programm **PM** für 5 Min. - 140°C starten.
- 3 / Die geschmolzene Butter in eine Rührschüssel gießen. Den Zucker und eine Prise Salz dazugeben, verquirlen. Das Ei hinzufügen und verquirlen, bis die Konsistenz an Mayonnaise erinnert.
- 4 / Die Mehl-/Backpulvermischung in 3 Stufen zugeben und dabei mit einem Holzlöffel umrühren. Diesen Teig in der Form verteilen und die Schokoladenstücke und Pekannüsse vorsichtig hineindrücken. Form in die Cake Factory stellen.
- 5 / Programm **P1** für 30 Min. starten.
- 6 / Den Riesenkeks auf ein Gitter gleiten und abkühlen lassen, damit Sie seine knusprige, kräftige Textur richtig genießen können.



Muffins mit Schokostückchen

15 mn | 33 mn | | **P**₂ & M

- 1 Ei
- 110 g Zucker
- 60 g Butter
- 140 g Mehl
- 1 EL Backpulver (10 g)
- 60 g Milch
- 1 Prise Salz
- 70 g Schoko-Stückchen

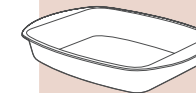


- 1 / Die Butter mit dem Programm **PM** 3 Min. - 140°C lang schmelzen lassen.
- 2 / In einer großen Schüssel Butter und Zucker vermischen, dann Ei und Salz unterrühren. Nach und nach Mehl und Backpulver zugeben und dann Milch und Schokoladenstückchen unterrühren.
- 3 / Die Masse gleichmäßig in die Formen verteilen und diese dann in die Cake Factory stellen.
- 4 / Programm **P2** für 30 Min. starten.
- 5 / Kurz ruhen lassen und dann aus der Form entfernen.

Walnussbrownies

25 mn | 35 mn | | **P**₁ & M

- 2 Eier
- 1 Eigelb
- 200 g dunkle Kochschokolade
- 100 g Butter
- 100 g Zucker
- 75 g Mehl
- 75 g Walnüsse



- 1 / Die Butter und Schokolade mit dem Programm **PM** 13 Min. - 140°C lang schmelzen lassen.
- 2 / Die Eier und den Zucker in einer großen Schüssel schlagen, dann das Mehl einarbeiten.
- 3 / Die Schokolade darin verquirlen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.
- 4 / Die gehackten Walnüsse dazugeben und vermengen.
- 5 / Die Mischung in die gefettete Form geben und dann in die Cake Factory stellen.
- 6 / Programm **P1**, große Kuchen, für 25 Min. starten.
- 7 / Vor dem Herausnehmen aus der Form 10 bis 15 Min. lang abkühlen lassen.

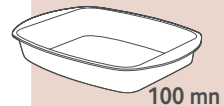




Schokokuchen

15 mn | 35 mn | | **P1**

- 160 g Mehl
- 70 g bitteres Kakaopulver
- 1 TL Backpulver (5)
- 2 Eier
- 200 g Zucker
- 100 ml Öl
- 100 g Naturjoghurt
- 200 ml



100 ml

- 1 / Mehl, Kakao und Backpulver zusammen in eine Schüssel sieben.
- 2 / Zucker und Eier schlagen und dabei nach und nach das Öl dazugeben. Erst das Mehl, dann den Joghurt und die Milch zugeben und erneut umrühren.
- 3 / Den Teig in die gefettete Form geben und anschließend in die Cake Factory stellen.
- 4 / Das Programm **P1** für 35 Min. starten.
- 5 / Vor dem Herausnehmen aus der Form 10 Min. lang abkühlen lassen.

Schwarzwälder Kirschtorte

45 mn | 30 mn | | **P1**

- BISKUITTEIG:**
- 6 Eier
 - 75 g Mehl
 - 75 g Maisstärke
 - 1 TL Backpulver (5 g)
 - 150 g Zucker
 - 35 g bitteres Kakaopulver
 - 30 ml Milch
 - 10 ml Zitronensaft
 - 1 Prise Salz
- SCHOKOLADENSAUCE:**
- 100 g Bitterschokolade
 - 100 ml Schlagsahne
 - 20 g gesalzene Butter
 - 180 bis 200 g Kirschen in Sirup
- CHANTILLY:**
- 200 g Schlagsahne
 - 200 g Mascarpone
 - 50 g Puderzucker (2 gehäufte Esslöffel)
- SIRUP ZUM TRÄNKEN:**
- 200 ml Wasser
 - 135 g Zucker
 - 70 ml Kirschwasser

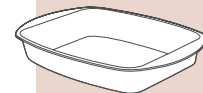
- 1/ Die Eier aufschlagen und die Eiweiße von den Eigelben trennen.
- 2/ In einer Schüssel das Eigelb mit dem Zucker verrühren. Die Milch und den Zitronensaft hinzugeben.
- 3/ Die Eiweiße mit einer Prise Salz in einer anderen Rührschüssel steif schlagen. 1/3 der Eiweiße in die erste Mischung einrühren, dann gesiebt Mehl, Maisstärke, Kakao und Backpulver hinzugeben.
- 4/ Behutsam den Rest der steifgeschlagenen Eiweiße jeweils zu 1/2 mit einem Küchenspatel unterheben, so dass die Eiweiße mit dem gesamten Teig vermengt werden.
- 5/ Den Teig in die gefettete Form geben und dann in die Cake Factory stellen. Programm **P1** für 30 Min. starten. Den Biskuit aus der Form nehmen und vollständig abkühlen lassen.
- 6/ Unterdessen Sahne, Mascarpone und Puderzucker gemeinsam schlagen, um die Chantilly zu machen. Im Kühlschrank aufbewahren.
- 7/ Wenn der Biskuit vollständig abgekühlt ist, mit einem scharfen Brotmesser der Länge nach in 3 Teile schneiden.
- 8/ Die Zutaten für den Sirup in einer Pfanne zum Kochen bringen. Vermischen.
- 9/ Eine Schicht des Biskuits auf eine Servierplatte legen. Mit 1/3 des Sirups tränken. Mit der Chantilly-Sahne bedecken. Einige Kirschen darin versenken. Eine weitere Schicht des Biskuits darauflegen. Diese mit 1/3 des Sirups tränken. Mit Chantilly-Sahne bedecken und einige Kirschen hinzugeben. In derselben Weise für die letzte Schicht des Biskuits vorgehen.
- 10/ Die Schokoladenstücke in eine Rührschüssel geben. Die Sahne zum Kochen bringen und über die Schokolade gießen. Die Butter zugeben. Eine Minute stehen lassen. Mit dem Schneebesen zu einer schönen, gleichmäßigen Sauce verrühren. Für 10 Min. abkühlen lassen.
- 11/ Die Schokoladensauce über die Kirschtorte geben. Bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.



Marmorkuchen mit Schokolade und Vanille

15 mn | 47 mn | | **P1 & M**

- 4 Eier
- 240 g Zucker
- 150 g weiche Butter
- 100 ml Milch (100 g)
- 230 g Mehl
- ½ TL Backpulver (5 g)
- 1 EL Vanilleextrakt (10 g)
- 2 EL Kakaopulver

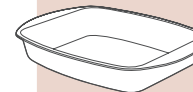


- 1 / Die Eier trennen.
- 2 / Das Eigelb und den Zucker schlagen, bis die Masse zur hellen Creme wird (ca. 3 Min.).
- 3 / Die Butter mit Programm **PM** 2 Min. - 140°C schmelzen lassen, zur Eimasse geben und gut vermengen. Nun die Milch sorgfältig einrühren, gefolgt vom Mehl und dem Backpulver.
- 4 / Eiweiß steif schlagen und mit dem Teig verrühren.
- 5 / Die Masse gleichmäßig auf 2 Schüsseln verteilen; in die eine Schüssel das Vanilleextrakt geben, in die andere das Kakaopulver.
- 6 / Erst den hellen Teig in die Form geben, dann den dunklen, nochmals hell, dann dunkel, und die beiden Teige mit einer Gabel «verstrudeln», damit der Marmoreffekt entsteht.
- 7 / In die Cake Factory stellen und auf Programm **P1** 45 Min. lang backen.
- 8 / Vor dem Herausnehmen aus der Form 5 Min. lang abkühlen lassen.

Italienischer Schokoladenstreuselkuchen

15 mn | 45 mn | | **P1**

- 530 g Mehl
- 200 g heller Zucker
- 1 gestrichener EL Backpulver (10 g)
- 180 g Butter
- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- 400 g Schokoladenaufstrich



- 1 / Mehl, Zucker, Backpulver und eine große Prise Salz in eine Rührschüssel geben. Mit einem Schneebesen schlagen, um alle Klümpchen zu entfernen. Die Butter zugeben. Mit den Fingerspitzen schnell vermischen, bis die Textur der Mischung der von Semmelbröseln ähnelt. Schließlich die Eier hinzugeben und kneten, um den Teig herzustellen.
- 2 / Ein wenig mehr als die Hälfte des Teigs in die Form bröseln. Festdrücken, damit daraus ein Boden entsteht. Mit dem Schokoladenaufstrich bestreichen. Den restlichen Teig zerbröseln und auf dem Kuchen verteilen, als würden Sie einen Crumble backen wollen. Form in die Cake Factory stellen.
- 3 / Das Programm **P1** für 50 Min. starten.
- 4 / Vor dem Herausnehmen aus der Form abkühlen lassen.

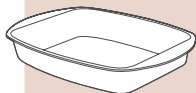




Weißer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern




 15 mn |  39 mn |  | **P**₁ & M

- 100 g weiße Kochschokolade
- 40 g Butter
- 50 g Quark
- 40 g Zucker
- 2 Eier
- 25 g Mehl
- 40 g Cranberries

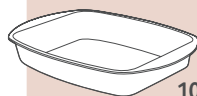


- 1 / Die Butter und die weiße Schokolade mit dem Programm **PM** 9 Min. - 140°C lang schmelzen lassen.
- 2 / Die geschmolzene Schokolade mit dem Quark verrühren.
- 3 / Eier und Zucker in einer großen Schüssel schlagen.
- 4 / Die Schokolade und dann das Mehl zugeben und alles verrühren.
- 5 / Die Form buttern und mehlen und die Mischung einfüllen. Die Cranberries oben auf die Mischung geben.
- 6 / Programm **P1** für 30 Min. laufen lassen.
- 7 / Vor dem Herausnehmen aus der Form setzen lassen.

Schokoladenpudding

 20 mn |  100/120 mn |  | **P**₅

- 250 ml fettarme Milch
- 250 ml Schlagsahne
- 80 g dunkle Backschokolade (mindestens 55 % Kakao)
- 1 ganzes Ei
- 1 Eigelb
- 70 g Zucker



100 mn



120 mn

- 1 / Die Sahne erhitzen und die Schokolade dazugeben.
- 2 / Die Schokolade mit einem Schneebesen mit der Sahne vermischen.
- 3 / Eier und Zucker vermischen. Die Ei-Zucker-Mischung so lange schlagen, bis sie cremig, schaumig und blass ist.
- 4 / Die Schoko-Sahne-Mischung dazugeben und umrühren.
- 5 / Die Milch hinzugeben.
- 6 / Mit einem Löffel in Gläser oder eine große Schale geben.
- 7 / Garvorgang starten.
- 8 / Vor dem Servieren mindestens 2 Stunden abkühlen lassen.



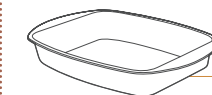
Apfelkuchen

 20 mn |  40 mn |  | **P**₁ & M

- 170 g Mehl
- 1 EL Backpulver (10 g)
- 3 Eier
- 120 g Zucker
- 70 g Butter
- 100 ml Sahne
- 2 Äpfel



- 1 / Die Butter mit dem Programm **PM** 3 Min. - 140°C lang schmelzen lassen. Die Äpfel schälen und klein würfeln.
- 2 / In einer Schüssel die Eier und den Zucker schaumig schlagen. Unter ständigem Schlagen die Butter und dann die Sahne zugeben. Das restliche Mehl und Backpulver unterrühren, dann die Äpfel.
- 3 / Die Mischung in die gefettete Form geben und dann in die Cake Factory stellen.
- 4 / Programm **P1** für 40 Min. starten.
- 5 / Vor dem Herausnehmen aus der Form einige Minuten abkühlen lassen.



Erdbeerkuchen

 60 mn |  30 mn |     | **P**₁

KUCHEN:

- 4 Eier
- 115 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 50 g Joghurt
- 1 TL Backpulver (5 g)

SAHNE:

- 125 g Mehl
- 250 ml Milch
- 50 g Zucker
- 2 Eigelb
- 4 g Maisstärke
- 2 Gelatineblätter

• 1 Vanilleschote (oder Päckchen Vanillezucker)

- 200 ml Schlagsahne
- 20 g Puderzucker

SIRUP:

- 150 g Zucker

• 200 ml Wasser

- 40 ml Kirschwasser (oder anderer Alkohol)
- 250 g Erdbeeren
- 125 g rosa Marzipan

DEKORATION:

KUCHEN

- 1 / Das Eiweiß vom Eigelb in 2 Rührschüsseln trennen.
- 2 / Zucker und Joghurt zu den Eigelben hinzugeben und verquirlen. Unter ständigem Rühren Mehl und Hefe dazugeben.
- 3 / Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Die Eiweiße einrühren, dafür ein Drittel zu der vorherigen Masse zugeben.
- 4 / In eine gefettete und bemehlte Form gießen und in die Cake Factory stellen. Programm **P1** für 30 Min. laufen lassen.
- 5 / Vor dem Herausnehmen aus der Form ein wenig abkühlen lassen. Danach beiseitestellen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, bevor mit dem Rezept fortgefahren wird.

SAHNE

- 6 / Gelatineblätter in kaltem Wasser für einige Minuten aufweichen.
- 7 / Die Eigelbe mit dem Zucker in einer Schüssel schlagen. Maisstärke hinzugeben.
- 8 / In einem Topf die Milch und die gespaltene Vanilleschote zum Kochen bringen. Die Gelatine abtropfen, in den Topf geben und währenddessen 30 Sekunden lang rühren.
- 9 / Kochende Milch auf die Eigelb-/Zucker-/Maisstärke-Mischung gießen. In einen

- Topf gießen und bei mittlerer Hitze kochen. Weiterhin bei mittlerer Hitze verquirlen, bis die Blätterteig-Sahne eindickt. Die Vanilleschote entfernen, mit Frischhaltefolie abdecken und bei Zimmertemperatur beiseitestellen.
- 10 / Die Schlagsahne und den Zucker schlagen, bis die Mischung eindickt. Jeweils ein Drittel der geschlagenen Sahne in die abgekühlte Blätterteig-Sahne verrühren.

SIRUP UND DEKORATION

- 11 / Den Kuchen in 2 gleichmäßige Schichten schneiden. Die Bodenschicht auf einen Teller legen.
- 12 / Zucker und Alkohol in einem Topf schmelzen. Den Boden mit der Hälfte des Sirups tränken.
- 13 / Erdbeerhälften, mit der oberen Seite nach außen, um den Rand des Bodens herum legen. Die Mitte des Bodens mit Erdbeerstücken garnieren.
- 14 / Die Bodenschicht mit Sahne bedecken. Die obere Kuchenschicht auf die Sahne platzieren. Mit dem verbleibenden Sirup tränken.
- 15 / Das Marzipan zwischen 2 Blätter des Backpapiers legen und mit einem Nudelholz ausrollen. Den Erdbeerkuchen mit dem ausgerollten Marzipan bedecken und auf den Rand des Kuchens zuschneiden. Vor dem Verzehr den Erdbeerkuchen für mindestens 1 Stunde im Kühlschrank aufbewahren.



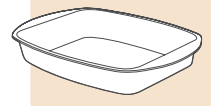


Litronen-Mohnküchlein

10 mn | 35 mn | | **P**₁

- 2 Eier
- 210 g Zucker
- 260 g Mehl
- 1 EL Backpulver (5 g)
- 1 Becher Naturjoghurt (125 g)
- 2 Zitronen
- 70 g Rapsöl oder Butter
- 5 g Salz

- 1 / Eier, Zucker und Salz in einer Schüssel verrühren. Naturjoghurt und Rapsöl zugeben.
- 2 / Mehl und Hefe zusammen sieben und in zwei Teilen nacheinander zur Mischung geben. Zitronenschale hinzugeben.
- 3 / Den Teig in die gefettete Form geben und anschließend in die Cake Factory stellen.
- 4 / Das Programm **P1** für 35 Min. starten.
- 5 / Vor dem Herausnehmen aus der Form 10 Min. abkühlen lassen.



Blaubeermuffins

15 mn | 35 mn | | **P**_{2 & M}

- 110 g Mehl
- 1 TL Backpulver (5 g)
- 1 Ei
- 80 g Rohrzucker
- 60 g zerlassene Butter
- 30 ml Crème fraîche
- 100 g Blaubeeren, gewaschen und abgetrocknet



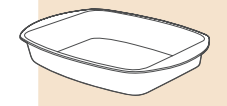
- 1 / Das Ei und den Zucker in einer zweiten Rührschüssel mit einem Schneebesen leicht schaumig rühren. Die Crème fraîche dazugeben.
- 2 / Die Butter mit dem Programm **PM** 3 Min. - 140°C lang schmelzen lassen. Die geschmolzene Butter in die Schüssel geben, dann das bereits vermischte Mehl und Backpulver.
- 3 / Die Blaubeeren dazugeben und verrühren.
- 4 / Die Masse gleichmäßig in die Formen verteilen und diese dann in die Cake Factory stellen.
- 5 / Das Programm **P2** für kleine Kuchen für 35 Min. starten.
- 6 / 5 Min. ruhen lassen, dann aus den Formen nehmen.



Tarte Tatin

15 mn | 40 mn | | **P**_M

- 1 Blätterteig
- 250 g Zucker
- 25 g Butter
- 6 Äpfel
- 50 ml Wasser



- 1 / Um das Karamell zu machen: Das Wasser und den Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Sobald die Masse eine schöne Karamellfarbe annimmt, behutsam die Butter hinzugeben. Das Karamell in die Form geben und verteilen.
- 2 / Die Äpfel schälen und in Stücke schneiden, dann gleichmäßig auf dem Karamell anrichten.
- 3 / Alles mit dem Blätterteig bedecken und dann die Form in die Cake Factory stellen.
- 4 / Das Manuelle Programm für 40 Min. bei 180 °C laufen lassen.
- 5 / Vor dem Herausnehmen aus der Form auf einen Teller 10 Min. lang abkühlen lassen.

Rote-Beeren-Küchlein mit zartschmelzendem Kern

12 mn | 31 mn | | **P**_{3 & M}

- 3 Eier
- 180 g weiße Kochschokolade
- 70 g Butter
- 30 g Zucker
- 90 g Mehl
- 120 g rote Beeren



- 1 / Rote Beeren-Mischung (Waldfrucht, Vielfrucht ...) mit ganz wenig Wasser aufkochen, einige Minuten köcheln lassen und anschließend durch ein Sieb streichen und auffangen. Die Kerne entsorgen. Das Fruchtpüree nennt man «Coulis». Einen Eiswürfelbehälter mit diesem Rote-Beeren-Coulis füllen, um den Kern der Küchlein zu kreieren.
- 2 / Mindestens 4 Stunden im Gefrierfach lassen.
- 3 / Die Butter und die Schokolade mit dem Programm **PM** 9 Min. - 140°C lang schmelzen lassen.
- 4 / Eier und Zucker in einer Schüssel verrühren. Die Schokolade einrühren, dann das Mehl hinzugeben und vermengen. Die Mischung gleichmäßig auf die Formen verteilen.
- 5 / Die roten Beerenfüllungen in den Kern jedes Küchleins geben, indem Sie diese behutsam in die Masse hineindrücken, bis sie bedeckt sind. Die Formen in die Cake Factory stellen.
- 6 / Das Programm **P3** für 22 Min. starten.
- 7 / Vor dem Herausnehmen aus der Form abkühlen lassen.

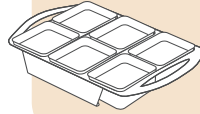




Himbeerkuchen

 15 mn |  35 mn |  | 

- 130 g Mehl
- 1 TL Backpulver (5 g)
- 2 Eier
- 80 g heller Zucker
- 80 ml Schlagsahne (80 g)
- 180 g frische Himbeeren, sorgfältig gewaschen



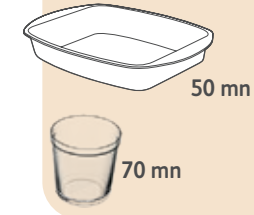
- 1 / Die Eier und den Zucker mit einem elektrischen Mixer verschlagen, bis die Masse blass und schaumig ist. Die Sahne dazugeben und weiterschlagen.
- 2 / Das Mehl und Backpulver mischen und hinzufügen.
- 3 / 3 Himbeeren auf den Boden jeder der 6 Formen legen, dann die Masse gleichmäßig zwischen diesen aufteilen und danach einige Himbeeren darauf verteilen. Die Formen in die Cake Factory stellen.
- 4 / Programm **P2** für 35 Min. starten.
- 5 / 5 Min. ruhen lassen und dann aus der Form nehmen.



Limetten-Kokospudding (laktosefrei)

 20 mn |  50/70 mn |  | 

- 4 Eier
- 400 ml Kokosmilch
- 100 ml Kokoscreme
- 80 g Zucker
- 120 g Limettensaft
- 1 abgeriebene Limettenschale



- 1 / Zucker und Eier verquirlen.
- 2 / Den Limettensaft erwärmen und über die Eier gießen.
- 3 / Die abgeriebene Limettenschale hinzufügen.
- 4 / Kokosmilch und -creme dazugeben.
- 5 / Vermischen.
- 6 / Mit einem Löffel in Gläser oder eine große Schale geben.
- 7 / Garvorgang starten.
- 8 / Vor dem Servieren mindestens 2 Stunden abkühlen lassen.

Far Breton Bretonischer Pflaumenkuchen

 15 mn |  35 mn |  | 

- 3 Eier
- 60 g Zucker
- 10 g Vanillezucker
- 30 g zerlassene Butter
- 300 ml Milch
- 80 g Mehl
- 300 g Trockenpflaumen
- 1 Prise Salz



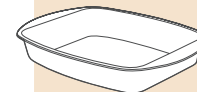
- 1 / In einer Rührschüssel Eier, Zucker und Salz verquirlen. Die geschmolzene Butter, dann das Mehl und die Milch unter ständigem Rühren zugeben.
- 2 / Die Pflaumen in der Form verteilen. Die Form in die Cake Factory stellen und den Kuchenteig über die Pflaumen gießen.
- 3 / Das Programm **P1** 35 Min. lang laufen lassen.
- 4 / Abkühlen lassen, dann aus der Form nehmen und warm oder kalt genießen.



Marmeladen-Biskuitkuchen

 15 mn |  25 mn |   | 

- 4 Eier
- 125 g Zucker
- 125 g Mehl
- 1 Tütchen Backpulver
- 100 g Marmelade



- 1 / Hefe und Mehl in einer Schüssel mischen.
- 2 / Eiweiße steif schlagen. Dann Zucker, Eigelb und Mehl einrühren.
- 3 / Die Mischung in die gefettete Form geben und dann in die Cake Factory stellen.
- 4 / Programm **P1** für 25 Minuten starten.
- 5 / Nach dem Backen den Kuchen in 2 Schichten schneiden und auf der unteren Schicht großzügig Marmelade verteilen. Danach beide Schichten wieder zusammensetzen.



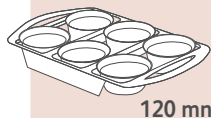


Financiers

11 mn | 33 mn | | **P** 2 & M

- 75 g Butter
- 80 g Puderzucker
- 3 Eiweiß
- 25 g Mehl
- 70 g Mandelmehl
- 1 TL Vanilleextrakt

- 1 / Die Eiweiße steif schlagen, bis sich Spitzen bilden.
- 2 / Puderzucker, Mehl, Vanille und gemahlene Mandeln in einer Schüssel mischen.
- 3 / Die Butter mit dem Programm **PM** 3 Min. - 140°C lang schmelzen lassen.
- 4 / Die geschmolzene Butter zu der Mischung geben.
- 5 / Die Masse gleichmäßig in die Formen verteilen und diese dann in die Cake Factory stellen.
- 6 / Programm **P2** für 30 Min. starten.
- 7 / Aus den Formen nehmen, solange sie noch warm sind.

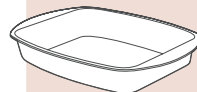


120 mn

Pariser Flan

20 mn | 60 mn | | **P** M

- 4 Eier
- 210 g Zucker
- 95 g Maisstärke
- 240 ml Sahne
- 750 ml Milch
- 1 Lage Blätter- oder Mürbeteig
- 1 Prise Salz



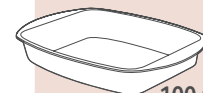
- 1 / Die Hälfte des Zuckers, die Maisstärke, die Eier und eine Prise Salz in eine große Schüssel geben.
- 2 / Den restlichen Zucker, Sahne und Milch in eine große Stielkasserolle geben. Die Mischung zum Kochen bringen. Sobald die Mischung zu kochen beginnt, sofort über die Eier-Zucker-Maisstärke-Mischung gießen und mit einem Schneebesen schlagen.
- 3 / Die Mischung wieder in die Stielkasserolle geben und unter kontinuierlichem Rühren erhitzen, bis die Creme andickt und die ersten Blasen schlägt. Beiseitstellen.
- 4 / Die große Kuchenform mit Blätterteig auslegen (nicht das Backpapier entfernen). Die Mischung in die Form geben und dann in die Cake Factory stellen.
- 5 / Das manuelle Programm bei 220 °C für 60 Min. starten.
- 6 / Vor dem Herausnehmen aus der Form 12 Stunden kalt stellen.



Eischwerkuchen nach französischer Art

15 mn | 42 mn | | **P** 1 & M

- 4 Eier
- 220 bis 250 g leicht gesalzene Butter
- 220 bis 250 g Zucker
- 220 bis 250 g Mehl



100 mn

- 1 / Die 4 Eier mit der Schale wiegen. Das gleiche Gewicht an Zucker, Mehl und Butter abmessen.
- 2 / Die Butter in eine Schüssel geben und diese dann in die Cake Factory stellen. Programm **PM** für 7 Min. - 140°C starten.
- 3 / Währenddessen Eiweiß und Eigelb trennen und den Zucker in 2 gleich große Mengen aufteilen.
- 4 / Eigelbe mit der Hälfte des Zuckers schaumig schlagen. Unter ständigem Rühren die geschmolzene Butter hinzugeben. Das Mehl dazugeben und mit einem Holzlöffel unterrühren.
- 5 / Die Eiweiße steif schlagen. Wenn die Eiweiße steif sind, den Rest des Zuckers hinzufügen und weitere 30 Sekunden schlagen. Die Eiweiße nach und nach, jeweils zu 1/3, zur ersten Mischung geben. Den Teig in die Form geben und anschließend die Form in die Cake Factory stellen.
- 6 / Programm **P1** für 35 Min. starten. 5 Min. ruhen lassen und anschließend aus den Formen nehmen. Fertig!

Tiramisu Cupcakes

30 mn | 38 mn | | **P** 2 & M

- 100 g Mehl
- 5 g Backpulver
- 2 Eiweiß
- 80 g Zucker
- 80 g Butter
- 50 ml Milch
- 150 ml Espresso
- 150 ml dünne Crème fraîche
- 150 g Mascarpone
- 2 g Puderzucker
- 1 TL Vanilleextrakt



120 mn

KUCHEN

- 1 / Das Mehl, das Backpulver und den Zucker in einer Rührschüssel vermengen.
- 2 / Eiweiß steif schlagen und behutsam zu dem Mehl geben.
- 3 / Die Butter mit dem Programm **PM** 3 Min. - 140°C lang schmelzen lassen und dann mit der Mischung vermengen. Etwas mehr Milch hinzugeben und verrühren.
- 4 / Die Masse gleichmäßig in die Formen verteilen und diese dann in die Cake Factory stellen.
- 5 / Das Programm **P2** 35 Min. lang laufen lassen.
- 6 / Ohne diese aus der Form zu nehmen, etwas Kaffee über jeden Cupcake gießen. Für mindestens 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

GLASUR

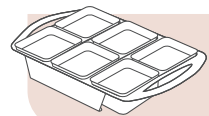
- 7 / Die Sahne schlagen, dann Mascarpone, Puderzucker und Vanille hinzugeben.
- 8 / Die Mischung in einen Spritzbeutel mit einer sternförmigen Spritzdüse füllen.
- 9 / Die Cupcakes mit dieser Mascarpone-Glasur dekorieren. Bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren.
- 10 / Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben.





Milchbrötchen

 30 mn |  95 mn |   P 2 & M



- 115 g T55 Mehl
- 115 g T45 Mehl
- 4 g trockene Hefe
- 130 ml Milch
- 40 g Zucker
- 70 g Butter
- ½ TL Salz
- 1 Ei

- 1 / Die Milch 20 bis 40 Sekunden in der Mikrowelle erhitzen.
- 2 / In einer kleinen Schüssel die Milch und die Hefe mit einem ½ TL Zucker vermischen. Die Schüssel mit Milch und eine kleine Schüssel mit Butter in die Cake Factory stellen. Das manuelle Programm bei 40 °C für 5 Minuten starten.
- 3 / Mehl, Salz, die warme Milch, Zucker und Hefe mischen und anschließend 10 Min. mit einem Standmixer oder per Hand verrühren.
- 4 / Butter zugeben und weitere 10 Minuten mixen. Den Teig in die Muffinform geben und die Form in die Cake Factory stellen. Das manuelle Programm bei 40 °C für 30 Min. starten. Der Teig sollte sein Volumen verdoppeln.

- 5 / Den Teig erneut für 1 Min. mit einem Standmixer oder per Hand durchkneten, um die enthaltene Luft vollständig zu entfernen.
- 6 / Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig in 6 gleichgroße Teile schneiden (à ca. 80 g). Zu kleinen Brötchen formen, die genauso lang wie die Kuchenformen sind. Einzel in die Kuchenformen legen und dann die Formen in die Cake Factory stellen.
- 7 / Das manuelle Programm bei 40 °C für 30 Min. starten.
- 8 / Nach Ablauf der Zeit die Brötchen mit Eigelb bepinseln, das zuvor mit einer Prise Salz geschlagen wurde. Programm P2 für 30 Min. starten. Aus der Form nehmen und warm genießen.



Scones

 15 mn |  30 mn |   P M

- 250 g Mehl
- 1 gehäufte Teelöffel Backpulver (7 g)
- 55 g Butter
- 25 g Zucker
- 110 ml Milch
- 50 g Rosinen oder Cranberries
- 2 Prisen Salz



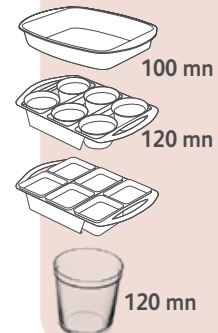
- 1 / Mehl und Backpulver mit 2 Prisen Salz verrühren. Butter zugeben und mit den Fingern kneten, bis eine Mischung entsteht, deren Textur an die feiner Semmelbrösel erinnern.
- 2 / Zucker und Rosinen zugeben. Weiter kneten. Schließlich die Milch zugeben und den Teig schnell kneten. Zu einer Kugel formen.
- 3 / Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig auf eine Dicke von ca. 4 cm ausrollen. 6 Kreise mit einem Durchmesser von 6 cm ausstechen. Die Teigkreise in die Muffinformen geben und die Form in die Cake Factory stellen.
- 4 / Das manuelle Programm bei 240 °C für 30 Min. starten.
- 5 / Die Scones aus der Form nehmen und noch warm mit Butter und Marmelade genießen.



Vanillepudding

 20 mn |  100/120 mn |   P 5

- 3 Eier
- 65 g Zucker
- 500 ml lauwarme, fettarme Milch
- Vanilleextrakt

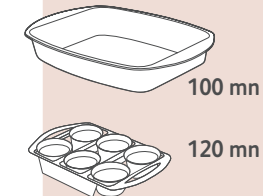


- 1 / Eier und Zucker vermischen.
- 2 / Milch und Vanille dazugeben.
- 3 / Gut mischen und durch ein Sieb geben.
- 4 / Schaum entfernen und Masse in eine große Schale oder in Glasgefäße gießen.
- 5 / Garvorgang starten.
- 6 / Vor dem Servieren mindestens 2 Stunden abkühlen lassen.

Crème brûlée

 20 mn |  100/120 mn |   P 5

- 500 ml Sahne
- 5 Eigelbe
- 65 g brauner Rohrzucker
- Vanilleextrakt



- 1 / Die Vanilleschote in der Mitte halbieren und die Samen mit einer Messerspitze entfernen.
- 2 / Die Milch in einem Topf erhitzen und die Vanillesamen dazugeben.
- 3 / Während sich die Milch erhitzt, die Eigelbe und den Zucker in einer Schüssel vermengen. Unter Rühren die Sahne und die Milch hinzufügen.
- 4 / Die Mischung durch ein Sieb gießen.
- 5 / Die Mischung mit einem Löffel in die Muffinförmchen oder die große Schale geben.
- 6 / Garvorgang starten.
- 7 / Vor dem Servieren mindestens 2 Stunden abkühlen lassen.



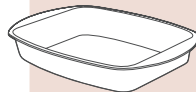


Gesalzener Karamellpudding (laktosefrei)

 20 mn |  45/65 mn |  | 

GESALZENES KARAMELL:

- 100 g Zucker
 - 30 g Margarine
 - 150 ml Sojasahne
 - 2 Teelöffel Fleur de Sel
- SAHNE:
- 4 Eier
 - 60 g Zucker
 - 80 g Karamell
 - 450 ml Sojamilch



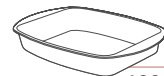
65 mn

FÜR DAS KARAMELL

- 1 / Den Zucker in einem Topf erhitzen.
- 2 / In einem anderen Topf die Sahne erhitzen.
- 3 / Wenn sich der Zucker aufgelöst hat und sich die Farbe verdunkelt, die heiße Sahne hinzugeben und die Butter hinzugeben. 5 Minuten kochen und dabei so lange rühren, bis das Karamell vollständig mit dem Pudding verschmolzen ist.
- 4 / Das Salz hinzugeben.
- 5 / Von der Hitze entfernen.
- 6 / Das Karamell in einem Topf aufbewahren.

FÜR DEN PUDDING

- 7 / In einer Schüssel Eier, Karamell und Zucker vermischen.
- 8 / Die Sojamilch hinzufügen.
- 9 / Mit einem Löffel in Gläser oder eine große Schale geben.
- 10 / Garvorgang starten.
- 11 / Vor dem Servieren mindestens 2 Stunden abkühlen lassen.



100 mn



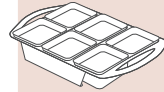
20 mn



100/120 mn



P5



120 mn



120 mn

FÜR DEN KEKSODEN:

- 10 Spekulatiuskekse
- 25 g gesalzene Butter

FÜR DEN PUDDING:

- 30 ml Zitronensaft
- Schale von ½ Zitrone
- 160 g Frischkäse, z. B. Philadelphia

- 250 g Ricotta
- 2 Eier
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 120 g Zucker
- 8 g Maismehl
- 1 Esslöffel Wasser

DEKORATION:

- 130 g Schlagsahne

FÜR DEN KEKSODEN

- 1 / Die Butter schmelzen.
- 2 / Die Kekse zu Krümeln zerdrücken und mit der geschmolzenen Butter vermischen.
- 3 / Die Formen (oder die große Schale) mit der Masse füllen, fest auf den Keksboden drücken, fest auf den Keksboden drücken und die Formen während der Zubereitung der Käsekuchenmischung abkühlen lassen.

FÜR DIE KÄSEKUCHENMISCHUNG

- 4 / In einer Schüssel Frischkäse, Ricotta, Eier, Vanilleextrakt und Zucker vermengen. Mischen, bis die Masse glatt ist.

- 5 / Zitronensaft und -schale dazugeben.

- 6 / In einer Schüssel Maismehl und Wasser vermengen und zu der Mischung geben.

- 7 / Die Mischung mit einem Löffel in die Formen oder die große Schale geben.

- 8 / Garvorgang starten.

- 9 / Mindestens 1 Stunde abkühlen lassen und den Käsekuchen mit der Schlagsahne servieren.





Cake Factory Délices




Chocolade

- Vloeibare cakejes met chocolade p.66
- Reuze cookie-taart p.66
- Muffins met stukjes chocolade p.67
- Brownie met noten p.67
- Cacaocake p.68
- Schwarzwälder kirsch p.68
- Zachte cake met witte chocolade p.69
- Graanrepen met chocolade en hazelnoot p.69
- Cake choco vanille p.70
- Chocoladepudding p.70

Fruit

- Appelcake p.71
- De fraisier p.71
- Yoghurtcake met citroen p.72
- Muffins met bosbessen p.72
- Tarte Tatin p.73
- Vloeibare cakejes met rode vruchten p.73
- Far met gedroogde pruimen p.74
- Frambozencakes p.74
- Genoise met jam p.75
- Limoen-kokospudding (lactosevrij) p.75

Programma

- P_M* Handmatig programma
- P₁*  Gebak om te delen
- P₂*  Individueel gebak
- P₃*  Cakes met zachte vulling
- P₄*  Meringues
- P₅*  Puddings



Samenvatting

De niveaus

-  Zeer eenvoudig
-  Eenvoudig
-  Redelijk moeilijk
-  Moeilijk

-  Voorbereidingstijd
-  Baktijd
-  Moeilijkheidsgraad
- P* Programma

Andere delicatessen

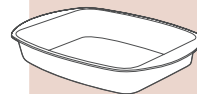
- Amandelgebakjes p.76
- Parijse flan p.76
- Kleine kruidbroodjes p.77
- Meringues p.77
- Scones p.78
- De eenvoudige cake p.78
- Custardpudding p.79
- Crème brûlée p.79
- Gezoutenkaramelpudding (lactosevrij) p.80
- Cheesecake p.80



Reuze cookie-taart

 15 mn |  35 mn |  | 

- 150 g boter
- 150 g basterdsuiker
- 1 ei
- 250 g suiker
- 1 theelepel bakpoeder (5 g)
- 50 tot 60 g blokjes chocolade
- 30 g pecannoten
- 1 snufje zout



- 1 / Roer in een grote kom de bloem en het bakpoeder met een garde door elkaar.
- 2 / Doe de boter in de vorm en zet in de Cake Factory. Start het programma *PM* gedurende 30 min - 140°C.
- 3 / Giet de gesmolten boter in een kom. Voeg de suiker en een snufje zout toe en klop. Voeg het ei toe en klop totdat je de crème dikker voelt worden, een beetje zoals mayonaise.
- 4 / Voeg het bloem/bakpoeder-mengsel in 3 delen toe terwijl je met een houten lepel roert. Doe dit deeg in de vorm, duw er lichtjes de blokjes chocolade en de pecannoten in. Plaats de vorm in de Cake Factory.
- 5 / Start het programma *P1* voor 30 min.
- 6 / Schuif de reuze cookie op een rooster en laat afkoelen om te genieten van de krokante en zachte combinatie.

Vloeibare cakejes met chocolade

 15 mn |  17 mn |  | 

- 3 eieren
- 180 g pure dessertchocolade
- 150 g boter
- 75 g suiker
- 45 g bloem

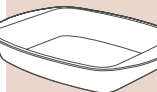


- 1 / Smelt de boter en de chocolade op programma *PM* gedurende 13 min - 140°C.
- 2 / Meng in een kom de suiker met de bloem en eieren.
- 3 / Voeg de chocolade toe aan het mengsel.
- 4 / Verdeel het deeg gelijkmatig over de vormpjes en plaats ze in de Cake Factory.
- 5 / Start programma *P3* (Vloeibare cakejes) voor 17 min.
- 6 / Laat 10 min afkoelen en haal de cake uit de vorm.



Brownie met noten

 25 mn |  35 mn |  | 



- 2 eieren
- 1 eidooier
- 200 g pure dessertchocolade
- 100 g boter
- 100 g suiker
- 75 g bloem
- 75 g noten

- 1 / Smelt de boter en de chocolade op programma *PM* gedurende 13 min - 140°C.
- 2 / Meng de eieren en de suiker in een kom en voeg de bloem toe.
- 3 / Meng de chocolade door het mengsel totdat je een glad beslag hebt.
- 4 / Voeg de gehakte noten toe en roer door.
- 5 / Giet het beslag in een ingevette vorm en plaats in de Cake Factory.
- 6 / Start programma *P1* (Kleine gebakjes) voor 25 min.
- 7 / Laat 10 tot 15 min afkoelen en haal uit de vorm.

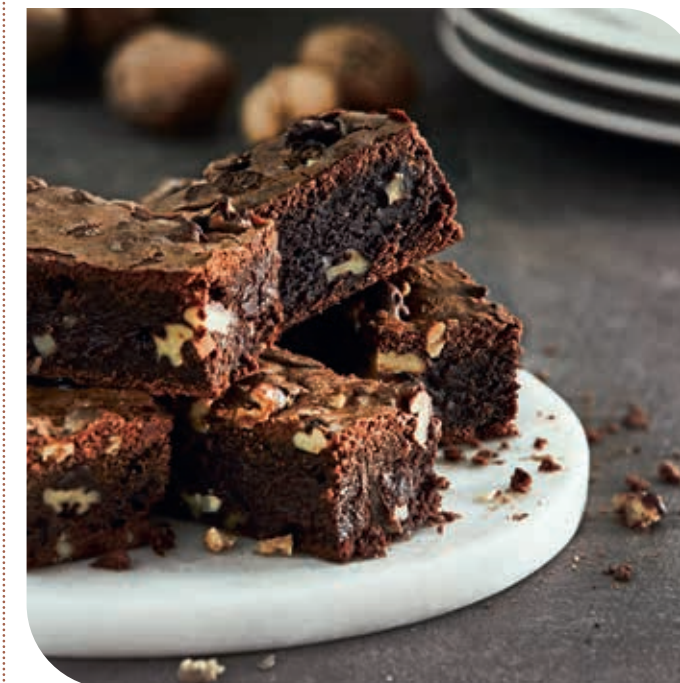
Muffins met stukjes chocolade

 15 mn |  33 mn |   | 

- 1 ei
- 110 g suiker
- 60 g boter
- 140 g bloem
- 1 eetlepel bakpoeder (10 g)
- 60 g melk
- 1 snufje zout
- 70 g stukjes chocolade



- 1 / Smelt de boter op programma *PM* gedurende 3 min - 140°C.
- 2 / Meng in een kom de boter met de suiker en voeg vervolgens het ei en het zout toe. Voeg geleidelijk de bloem en het bakpoeder toe, en vervolgens ook de melk en de stukjes chocolade.
- 3 / Verdeel het deeg gelijkmatig over de vormpjes en plaats ze in de Cake Factory.
- 4 / Start het programma *P2* gedurende 30 min.
- 5 / Laat rusten en haal uit de vorm.

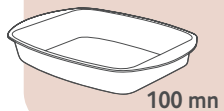




Cacaocake

15 mn | 35 mn | | **P1**

- 160 g bloem
- 70 g cacaopoeder
- 1 theelepel bakpoeder (5 g)
- 2 eieren
- 200 g suiker
- 10 cl olie
- 100 g gewone yoghurt
- 20 cl melk



100 ml

- 1 / Zeef de bloem, de cacao en het bakpoeder boven een kom.
- 2 / Klop de suiker door de eieren en voeg beetje bij beetje de olie toe. Voeg de bloem toe, roer goed. Voeg de yoghurt en de melk toe. Roer goed.
- 3 / Giet het beslag in een ingevette vorm en plaats in de Cake Factory.
- 4 / Start het programma **P1** voor 35 min.
- 5 / Laat 10 min afkoelen en haal de cake uit de vorm.

Schwarzwälder kirsch

45 mn | 30 mn | | **P1**

- GENOISE:**
- 6 eieren
 - 75 g bloem
 - 75 g maizena
 - 1 theelepel bakpoeder (5 g)
 - 150 g suiker
- CHOCOLADESAUS:**
- 100 g smeltchocolade
 - 10 cl vloeibare room
- SIROOP VOOR PUNCH:**
- 20 g gezouten boter
 - 180 à 200 g kersen op siroop
 - 200 g vloeibare room
 - 200 g mascarpone
 - 50 g poedersuiker
- (2 flinke eetlepels)**
- 20 cl water
 - 135 g suiker
 - 7 cl Kirsch

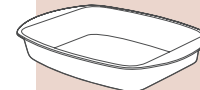
- 1 / Breek de eieren en scheid de eierdooiers van de eiwitten.
- 2 / Klop de eierdooiers in een kom met de suiker. Voeg de melk en het citroensap toe.
- 3 / Doe de eiwitten en een snufje zout in een andere kom en klop stijf. Voeg een derde van de stijfgeklopte eiwitten toe aan het eerste mengsel en voeg vervolgens de vooraf gezeefde bloem, maizena, cacao en bakpoeder toe.
- 4 / Voeg in 2 delen de rest van de eiwitten voorzichtig toe en schep het beslag goed door met een spatel.
- 5 / Giet het deeg in de ingevette vorm en zet in de Cake Factory. Start programma **P1** voor 30 min. Haal de cake uit de vorm en laat volledig afkoelen.
- 6 / Maak ondertussen slagroom door de vloeibare room, de mascarpone en de poedersuiker te kloppen. Zet koel weg.
- 7 / Snijd de cake zodra deze volledig is afgekoeld met een scherp broodmes in 3 lagen.
- 8 / Breng in een steelpan de ingrediënten voor de siroop aan de kook. Meng door elkaar.
- 9 / Leg een plak cake op het serveerbord. Bestrijk met een derde van de siroop. Bedek met slagroom. Druk de kersen erin. Plaats er een volgende laag cake op. Bestrijk met een derde van de siroop. Bedek met slagroom en druk de kersen erin. Doe hetzelfde voor de laatste laag cake.
- 10 / Vul een kom met de in stukken gebroken chocolade. Breng de room aan de kook en giet over de chocolade. Voeg de boter toe. Laat een minuut rusten. Klop om een mooie, gladde saus te krijgen. Laat 10 min. afkoelen.
- 11 / Giet de chocoladesaus over de taart. Zet koel weg totdat je de taart serveert.



Lichte cake met witte chocolade

15 mn | 39 mn | | **P1 & M**

- 100 g witte dessertchocolade
- 40 g boter
- 50 g kwark
- 40 g suiker
- 2 eieren
- 25 g bloem
- 40 g veenbessen

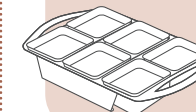


- 1 / Smelt de boter en de witte chocolade op programma **PM** gedurende 9 min - 140°C.
- 2 / Meng de gesmolten chocolade en de kwark.
- 3 / Doe de eieren en de suiker in een kom en meng met een mixer.
- 4 / Voeg de chocolade en vervolgens de bloem toe, en meng door elkaar.
- 5 / Vet de bakvorm in en bestuif met bloem. Giet hier nu het beslag in. Verdeel de veenbessen over het beslag.
- 6 / Start programma **P1** voor 30 min.
- 7 / Laat rusten en haal uit de vorm.

Graanrepen met chocolade en hazelnoot

20 mn | 30 mn | | **P4**

- 90 g havermoutvlokken
- 90 g fijngehakte chocolade
- 50 g grof gehakte hazelnoten
- 40 g hazelnotenpasta
- 50 g honing
- 2 cl neutrale olie (20 g)
- 1 snufje zout



- 1 / Mix in de keukenmachine de helft van de havermoutvlokken fijn.
- 2 / Meng in een kom de hazelnotenpasta, de olie, de honing en een snufje zout. Voeg de fijngemalen havermoutvlokken, de chocolade en de hazelnoten toe. Roer goed door elkaar.
- 3 / Verdeel het mengsel over de cakevormpjes. Druk licht aan met de bolle kant van een lepel. Plaats de vormpjes in de Cake Factory.
- 4 / Start het programma **P4** voor 30 min. Zet de vormpjes koel en haal de repen uit de vormen zodra ze hard zijn.

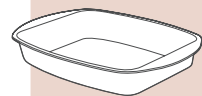




Italienischer Schokoladenstreuselkuchen





 15 mn |  50 mn |  | 

- 530 g bloem
- 200 g rietsuiker
- 1 afgestroken eetlepel bakpoeder (10 g)
- 180 g boter
- 3 eieren
- 1 snufje zout
- 400 g chocoladepasta

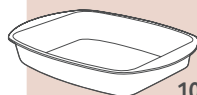


- 1 / Doe de bloem, suiker, het bakpoeder en een flinke snuf zout in een kom. Klop flink om de klonten te breken. Voeg de boter toe. Kneed met je vingers om een regelmatig kruimeldeeg te krijgen. Voeg als laatste de eieren toe en kneed tot een mooi deeg.
- 2 / Verkruimel een groot gedeelte van het deeg in de vorm. Druk aan om een bodem te maken. Bedek met chocoladepasta waarbij je rondom de rand 1 cm vrijlaat. Verkruimel de rest van het deeg op de pasta, net als bij een crumble. Plaats de vorm in de Cake Factory.
- 3 / Start het programma **P1** voor 50 min.
- 4 / Laat afkoelen voordat je de taart uit de vorm haalt.

Chocoladepudding

 20 mn |  100/120 mn |  | 

- 250 ml halfvolle melk
- 250 ml slagroom
- 80 g pure chocolade (ten minste 55% cacao)
- 1 heel ei
- 1 eierdooier
- 70 g basterdsuiker



100 mn



120 mn

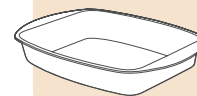
- 1 / Verwarm de room en voeg de chocolade toe.
- 2 / Meng de chocolade en room met een garde.
- 3 / Meng de eieren en de suiker door elkaar. Klop tot een romig, schuimend en licht mengsel.
- 4 / Voeg het chocolade-roommengsel toe en roer.
- 5 / Voeg de melk toe.
- 6 / Schep in glazen of een grote schaal.
- 7 / Begin met koken.
- 8 / Laat minimaal 2 uur voor het serveren koelen.



Appelcake

 20 mn |  40 mn |  | 

- 170 g bloem
- 1 eetlepel bakpoeder (10 g)
- 3 eieren
- 120 g suiker
- 70 g boter
- 10 cl crème fraîche
- 2 appels



- 1 / Smelt de boter op programma **PM** gedurende 3 minuten - 140°C.
- 2 / Schil de appels en snij ze in blokjes.
- 3 / Meng in een kom met de garde de boter en de suiker totdat het mengsel wit en schuimig wordt. Voeg al kloppend de boter en de room toe. Voeg het bloembakpoedermengsel en vervolgens de appelblokjes toe.
- 4 / Giet het beslag in een ingevette vorm en plaats in de Cake Factory.
- 5 / Start het programma **P1** voor 40 min.
- 6 / Laat enkele minuten afkoelen en haal uit de vorm.



De Praisier

 60 mn |  30 mn |     | 

- | | | | |
|-------------------------------|---------------------|--|--|
| TAART: | • 125 g bloem | • 1 vanillestokje (of een zakje vanillesuiker) | • 20 cl water |
| • 4 eieren | ROOM: | • 25 cl melk | • 4 cl Kirsch (of een andere alcoholsoort) |
| • 115 g suiker | • 50 g suiker | • 20 cl vloeibare room (Fleurette) | DECORATIE: |
| • 1 zakje vanillesuiker | • 2 eierdooiers | • 20 g poedersuiker | • 250 g aardbeien |
| • 50 g yoghurt | • 4 g maizena | SIROOP: | • 125 g roze amandeldeeg |
| • 1 theelepel bakpoeder (5 g) | • 2 vellen gelatine | • 150 g suiker | |

TAART

- 1 / Scheid de eiwitten en eierdooiers in 2 kommen.
- 2 / Voeg de suiker en vervolgens de yoghurt aan de eierdooiers toe en klop door elkaar. Voeg al roerend het mengsel van gezeefde bloem en bakpoeder toe.
- 3 / Doe een snuffje zout bij de eiwitten en klop stijf. Voeg ze in 3 delen toe aan het beslag.
- 4 / Giet het beslag in de ingevette vorm en zet in de Cake Factory. Start programma **P1** voor 30 min.
- 5 / Laat de cake iets afkoelen en haal uit de vorm. Laat hem vervolgens volledig afkoelen en ga verder met het recept.

ROOM

- 6 / Laat de velletjes gelatine enkele minuten zacht worden in koud water.
- 7 / Klop in een kom de eierdooiers met de suiker. Voeg de maizena toe.
- 8 / Doe de melk en het uitgeschraapte vanillestokje in een steelpan en breng aan de kook. Voeg de uitgelekte gelatine toe en laat nog 30 seconden op het vuur staan terwijl je blijft roeren.
- 9 / Giet de kokende melk over het mengsel van eierdooiers, suiker en maizena. Schenk het geheel in de steelpan en zet op middelhoog

vuur. Verwarm en blijf roeren totdat de banketbakkersroom dik wordt. Haal het vanillestokje eruit, dek af met folie en laat buiten de koelkast afkoelen.

- 10 / Klop de vloeibare room met de poedersuiker op tot stevige slagroom. Voeg deze slagroom in 3 delen toe aan de koude banketbakkersroom.

SIROOP EN DECORATIE

- 11 / Snijd de cake horizontaal in tweeën. Leg de onderkant op het bord.
- 12 / Smelt in een steelpan de suiker met het water en de alcohol. Bestrijk de onderkant van de cake met de helft van de siroop.
- 13 / Versier de rand van de cake met halve aardbeien en zorg ervoor dat de gesneden kant naar buiten wijst. Garneer het midden van de cake met de rest van de in blokjes gesneden aardbeien.
- 14 / Bedek met het mengsel van banketbakkersroom en slagroom. Plaats hier de tweede laag cake op. Bestrijk met de rest van de siroop.
- 15 / Spreid het amandeldeeg met een deegroller uit tussen twee vellen bakpapier. Bedek hier de fraisier mee en snijd de stukken af die over de rand van de fraisier hangen. Zet de fraisier minstens 1 uur koel voordat je hem serveert.





Muffins met bosbessen

 15 mn |  35 mn |  | 

- 110 g bloem
- 1 theelepel bakpoeder (5 g)
- 1 ei
- 80 g bruine suiker
- 60 g gesmolten boter
- 3 cl crème fraîche
- 100 g bosbessen, zorgvuldig gewassen en gedroogd



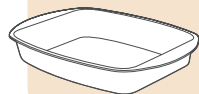
- 1 / Klop in een kom het ei los met de suiker totdat het mengsel wit en schuimig wordt. Voeg de crème fraîche toe.
- 2 / Smelt de boter op programma **PM** gedurende 3 min - 140°C.
- 3 / Voeg de gesmolten boter toe aan het mengsel en vervolgens de met elkaar vermengde bloem en bakpoeder.
- 4 / Voeg de bosbessen toe en roer goed door elkaar.
- 5 / Verdeel het deeg gelijkmatig over de vormpjes en plaats ze in de Cake Factory.
- 6 / Start programma **P2** (Individuele taarten) voor 35 min.
- 7 / Laat enkele minuten afkoelen en haal uit de vorm.

Yoghurtcake met citroen

 10 mn |  35 mn |  | 

- 2 eieren
- 210 g suiker
- 260 g bloem
- 1 eetlepel bakpoeder (10 g)
- 1 potje gewone yoghurt (à 125 g)
- 2 citroenen
- 70 g koolzaadolie of boter
- 5 g zout

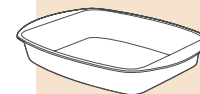
- 1 / Meng in een kom de suiker met de eieren en het zout. Voeg de yoghurt toe en de koolzaadolie.
- 2 / Voeg in 2 delen de gezeefde bloem met bakpoeder toe. Voeg de schil van 2 citroenen toe aan het beslag.
- 3 / Giet het beslag in een ingevette vorm en plaats in de Cake Factory.
- 4 / Start het programma **P1** voor 35 min.
- 5 / Laat 10 min afkoelen en haal de cake uit de vorm.



Tarte Tatin

 15 mn |  40 mn |   | 

- 1 rol bladerdeeg
- 250 g suiker
- 25 g boter
- 6 appels
- 5 cl water



- 1 / Maak de karamel: doe het water en de suiker in een steelpan en breng aan de kook. Voeg zodra het mengsel een mooie karamelkleur krijgt de boter voorzichtig toe. Giet de karamel in de vorm en verdeel goed.
- 2 / Schil de appels, snijd ze in kwarten en verdeel deze gelijkmatig over de karamel.
- 3 / Bedek het geheel met bladerdeeg en zet de vorm vervolgens in de Cake Factory.
- 4 / Start het handmatige programma voor 40 min op 180 °C.
- 5 / Laat 10 min rusten, haal uit de vorm en leg op een bord.

Uitgebakken cakejes met rode vruchten

 12 mn |  31 mn |   | 

- 3 eieren
- 180 g witte dessertchocolade
- 70 g boter
- 30 g suiker
- 90 g bloem
- 1 pak sap van rode vruchten (75 g)



- 1 / Vul een bak voor ijsklontjes met het sap van rode vruchten om de harten van de cakejes te maken.
- 2 / Laat minstens 4 uur rusten in de diepvries.
- 3 / Smelt de boter en de chocolade op programma **PM** gedurende 9 min - 140°C.
- 4 / Meng de eieren en de suiker in een kom. Meng door de chocolade en voeg de bloem toe. Verdeel het deeg evenredig over elke vorm.
- 5 / Stop in het midden van elk cakeje een hart van rode vruchten door deze voorzichtig in het deeg te duwen en weer te bedekken. Plaats de vormpjes in de Cake Factory.
- 6 / Start programma **P3** voor 22 min.
- 7 / Laat afkoelen en haal de cakejes uit de vormen.

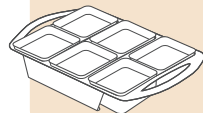




Frambozencakes

15 mn | 35 mn | | **P2**

- 130 g bloeml
- 1 theelepel bakpoeder (5 g)
- 2 eieren
- 80 g rietsuiker
- 8 cl vloeibare room (80 g)
- 180 g verse, gewassen frambozen

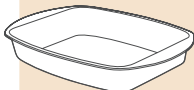


- 1 / Doe de eieren en de suiker in een kom en klop met een mixer totdat het mengsel wit en schuimig wordt. Voeg al kloppend de crème fraîche toe.
- 2 / Voeg het bloem-bakpoedermengsel toe.
- 3 / Verdeel 3 frambozen over de bodems van de 6 vormpjes en giet het beslag hier gelijkmatig overheen. Bestrooi met enkel frambozen. Plaats de vormpjes in de Cake Factory.
- 4 / Start programma **P2** voor 35 min.
- 5 / Laat 5 min. rusten en haal uit de vorm.

Far met gedroogde pruimen

15 mn | 35 mn | | **P1**

- 3 eieren
- 60 g suiker
- 10 g vanillesuiker
- 30 g gesmolten boter
- 30 cl melk
- 80 g bloem
- 300 g gedroogde pruimen
- 1 snufje zout



- 1 / Meng in een kom de eieren, de twee suikersoorten en een snufje zout. Voeg al roerend de gesmolten boter toe, vervolgens de bloem en dan de melk.
- 2 / Verdeel de gedroogde pruimen over de vorm. Plaats de vorm in de Cake Factory. Giet het beslag over de pruimen.
- 3 / Start het programma **P1** voor 35 min.
- 4 / Laat afkoelen en haal uit de vorm. Serveer lauw of koud.



Genoise met jam

15 mn | 25 mn | | **P1**

- 4 eieren
- 125 g suiker
- 125 g bloem
- 1 zakje bakpoeder
- 100 g jam



- 1 / Meng het bakpoeder met de bloem in een kom.
- 2 / Klop met een mixer de eiwitten stijf. Voeg als ze stevig zijn de suiker, de eierdooiers en de bloem toe.
- 3 / Giet het beslag in een ingevette vorm en plaats in de Cake Factory.
- 4 / Start programma **P1** voor 25 min.
- 5 / Wanneer de genoise gaar is, snijd je hem horizontaal in tweeën en beleg je de onderste helft rijkelijk met jam. Leg vervolgens het bovenste gedeelte er weer op.

Limoen-kokospudding (lactosevrij)

20 mn | 50/70 mn | | **P5**

- 4 eieren
- 400 ml kokosmelk
- 100 ml kokosroom
- 80 g basterdsuiker
- 120 g limoensap
- Rasp van 1 limoen



- 1 / Klop de suiker en eieren.
- 2 / Verwarm het limoensap en schenk het over de eieren.
- 3 / Voeg de rasp toe.
- 4 / Voeg de kokosmelk en -room toe.
- 5 / Meng het.
- 6 / Schep in glazen of een grote schaal.
- 7 / Begin met koken.
- 8 / Laat minimaal 2 uur voor het serveren koelen.

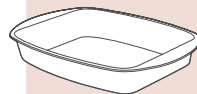




Parijse flan

 20 mn |  60 mn |  |  M

- 4 eieren
- 210 g suiker
- 95 g maizena
- 24 cl crème fraîche
- 72 cl melk
- 1 rol bladerdeeg
- 1 snufje zout



- 1 / Meng in een kom de helft van de suiker en het zetmeel met de eieren en een snufje zout.
- 2 / Doe de rest van de suiker in een grote pan met de crème fraîche en de melk. Breng dit mengsel aan de kook. Giet het mengsel zodra het kookt bij het eiermengsel en klop dit door elkaar.
- 3 / Giet het mengsel terug in de pan en verwarm het al kloppend totdat de crème dik is en de eerste bubbels van het koken zichtbaar zijn. Zet het vuur uit.
- 4 / Bekleed de vorm voor grote taart met het bladerdeeg (en bewaar het bakpapier). Giet het mengsel over in de vorm en zet in de Cake Factory.
- 5 / Start het handmatige programma op 220 °C voor 60 min.
- 6 / Zet 12 uur koud voor de flan uit de vorm te halen.

Amandelgebakjes

 11 mn |  33 mn |  |  2 & M

- 75 g boter
- 80 g poedersuiker
- 3 eiwitten
- 25 g bloem
- 70 g amandelpoeder
- 1 eetlepel vanille-extract

- 1 / Klop in een kom de eiwitten op en voeg vervolgens de poedersuiker, de bloem, de vanille en het amandelpoeder toe.
- 2 / Smelt de boter op programma **PM** gedurende 3 min - 140°C.
- 3 / Voeg de gesmolten boter toe aan het mengsel.
- 4 / Verdeel het deeg gelijkmatig over de vormpjes en plaats ze in de Cake Factory.
- 5 / Start het programma **P2** gedurende 30 min.
- 6 / Haal ze uit de vorm zodra ze lauwwarm zijn.



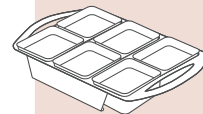
120 mn



Kleine kruidbroodjes

 15 mn |  30 mn |  |  2

- 160 g bloem
- 1/2 theelepel bakpoeder (3 g)
- 1 theelepel kruiden voor kruidbrood (of een mix van kaneel, vanille, gember, muscaat en kruidnagel in poedervorm) (10 g)
- 6 cl melk (60 g)
- 170 g vloeibare honing
- 40 g basterdsuiker
- 60 g boter
- 2 snufjes zout (4 g)

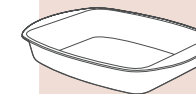


- 1 / Meng in een kom de bloem met het bakpoeder, de kruiden en het zout.
- 2 / Verwarm in een pan de melk, honing en basterdsuiker. Voeg de boter in kleine stukjes toe en roer van het vuur af door het mengsel. Giet dit mengsel in een kom.
- 3 / Verdeel het deeg gelijkmatig over de vormpjes en plaats ze in de Cake Factory.
- 4 / Start het programma **P2** gedurende 30 min.
- 5 / Haal de broodjes uit de vorm en laat ze in een plastic zak afkoelen om het vocht te bewaren.

Meringues

 10 mn |  105 mn |  |  4

- 1 eiwit
- 25 g suiker
- 25 g poedersuiker



- 1 / Klop het eiwit stijf. Voeg wanneer het stevig is de suiker en de poedersuiker toe zonder te stoppen met kloppen totdat je een glad en glanzend mengsel hebt. Giet het mengsel in een spuitzak.
- 2 / Knip een stuk bakpapier uit en leg dit op de bodem van de Cake Factory-vorm.
- 3 / Maak met de spuitzak meringues met een doorsnede van 3 tot 5 cm. Plaats de vorm in de Cake Factory.
- 4 / Start het programma **P4** voor 105 min.
- 5 / Laat de meringues 1 uur drogen voordat je ze eet.

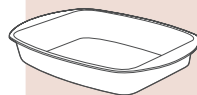




De eenvoudige cake

10 mn | 10 mn | |

- 3 eieren
- 75 g boter
- 225 g suiker
- 220 g bloem
- 1½ eetlepel bakpoeder (15 g)



- 1 / Smelt de boter op programma **PM** gedurende 3 min - 140°C.
- 2 / Meng in een kom de boter met de suiker totdat het mengsel wit wordt.
- 3 / Voeg de eieren, bloem en het bakpoeder toe en meng goed door elkaar.
- 4 / Giet het beslag in een ingevette vorm en plaats in de Cake Factory.
- 5 / Start het programma **P1** voor 35 min.
- 6 / Laat 10 min afkoelen en haal de cake uit de vorm.



Crème brûlée

20 mn | 100/120 mn | |

- 500 ml Sahne
- 5 Eigelb
- 65 g Zucker
- Vanilleextract



100 mn



120 mn

- 1 / Die Vanilleschote in der Mitte halbieren und die Samen mit einer Messerspitze entfernen.
- 2 / Die Milch in einem Topf erhitzen und die Vanillesamen dazugeben.
- 3 / Während sich die Milch erhitzt, die Eigelbe und den Zucker in einer Schüssel vermengen. Unter Rühren die Sahne und die Milch hinzufügen.
- 4 / Die Mischung durch ein Sieb gießen.
- 5 / Mit einem Löffel in Gläser oder eine große Schale geben.
- 6 / Garvorgang starten.
- 7 / Vor dem Servieren mindestens 2 Stunden abkühlen lassen.

Scones

15 mn | 30 mn | |

- 250 g suiker
- 1 ruime theelepel bakpoeder (7 g)
- 55 g boter
- 25 g suiker
- 11 cl melk
- 50 g droge rozijnen of cranberry's
- 2 snufjes zout



- 1 / Meng de bloem met het bakpoeder en 2 snufjes zout. Voeg de boter toe en kneed met je vingers totdat je een fijn zanddeeg hebt.
- 2 / Voeg de suiker en de droge rozijnen toe. Kneed weer goed door. Voeg vervolgens de melk toe en kneed het deeg snel. Maak een bol van het deeg.
- 3 / Rol de bol op een met bloem bestrooid werkvlak uit tot een deeglap van ongeveer 4 cm dik. Snijd 6 rondjes uit met een diameter van 6 cm. Leg de rondjes deeg in de muffinvormen en zet de vorm in de Cake Factory.
- 4 / Start het handmatige programma op 240 °C voor 30 min.
- 5 / Haal uit de vorm en eet de scones nog goed warm met boter en jam.



Custardpudding

20 mn | 100/120 mn | |

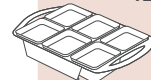
- 3 eieren
- 65 g basterdsuiker
- 500 ml lauwwarme halfvolle melk
- Vanille-extract



100 mn



120 mn




120 mn

- 1 / Meng de eieren en de suiker.
- 2 / Voeg de melk en vanille toe.
- 3 / Meng het goed door elkaar en zeef het.
- 4 / Verwijder eventueel schuim en giet het in een grote schaal of glazen.
- 5 / Begin met koken.
- 6 / Laat minimaal 2 uur voor het serveren koelen.





Gezoutenkaramelpudding (lactosevrij)

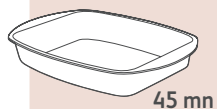
 20 mn |  45/65 mn |  | 

GEZOUTEN KARMEL:

- 100 g basterdsuiker
- 30 g margarine
- 150 ml sojaroomb
- 2 theelepels fleur de sel

ROOM:

- 4 eieren
- 60 g suiker
- 80 g karamel
- 450 ml sojamelk



45 mn



65 mn

VOOR DE KARMEL

- 1 / Verhit de suiker in een steelpan.
- 2 / Verhit de room in een andere steelpan.
- 3 / Wanneer de suiker is opgelost en donker is van kleur, schenkt u de hete room erbij en voegt u de boter toe. Kook 5 minuten, roer totdat de karamel volledig in de custard is gesmolten.

- 4 / Voeg het zout toe.
- 5 / Haal de pan van de warmtebron af.
- 6 / Bewaar de karamel in een potje.

VOOR DE CUSTARD

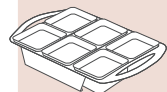
- 7 / Meng de eieren, karamel en suiker in een kom.
- 8 / Voeg de sojamelk toe.
- 9 / Schep in glazen of een grote schaal.
- 10 / Begin met koken.
- 11 / Laat minimaal 2 uur voor het serveren koelen.



100 mn



120 mn



120 mn

Cheesecake

 20 mn |  100/120 mn |  | 

VOOR DE BISCUIT:

- 10 speculooskoekjes
- 25 g gezouten boter

VOOR DE CUSTARD:

- 30 ml citroensap
- Rasp van 1 citroen
- 160 g roomkaas, zoals Philadelphia

- 250 g ricotta
- 2 eieren
- 1 thee­lepel vanille-extract

- 120 g suiker
- 8 g maïzena
- 1 eetlepel water

- DECORATIE:
- 130 g slagroom

VOOR DE BISCUIT

- 1 / Smelt de boter.
- 2 / Maal de koekjes tot een poeder en meng met de gesmolten boter.
- 3 / Neem de vormpjes (of grote schaal), druk biscuitbasis stevig aan en laat de vormpjes koelen terwijl u de cheesecake bereidt.

VOOR HET CHEESECAKEMENGSSEL

- 4 / Meng de roomkaas, de ricotta, de eieren, het vanille-extract en de suiker in een kom. Meng tot het mengsel glad is.

- 5 / Voeg het citroensap en de citroensap toe.
- 6 / Meng in een kom de maïzena en het water door elkaar en voeg toe aan het mengsel.
- 7 / Schep het mengsel in de vormen of grote schaal.
- 8 / Begin met koken.
- 9 / Laat minimaal 1 uur koelen en serveer de cheesecakes met de slagroom.





Cake Factory Délices

Czekolada

- Fondant czekoladowy p.84
- Babeczki czekoladowe p.84
- Muffinki z kawałkami czekolady p.85
- Brownie z orzechami p.85
- Wegańskie brownie p.86
- Czekoladowo-bananowe p.86
- Ciasto zebra p.87
- pudding czekoladowy p.87

Owoce

- Ciasto z jabłkami p.88
- Babeczki z malinami p.88
- Jabłka z karmelem w cieście francuskim p.89
- Babeczki z malinowym nadzieniem p.89
- Ciastka z malinami p.90
- Ciasto jogurtowe p.90
- Jabłka pod kruszonką p.91
- Muffinki z cynamonem i pomarańczą p.91
- Cytrynowo - makowe babeczki p.92
- Bezglutenowa jagodowa Pavlova p.92
- Biszkopt z powidłami p.93
- pudding limonkowo-kokosowy (bez laktozy) p.93

Inne przysmaki

- Migdałowe babeczki p.94
- Ciastka korzenne z kremem p.94
- Muffinki marchewkowe p.95
- Beziki p.95
- Mini ciastka piernikowe p.96
- Babeczki tiramisu p.96
- pudding budyniowy p.97
- Crème brûlée p.97
- pudding słony karmel (bez laktozy) p.98
- Sernik p.98



Programy

- P_M Program manualny
- P₁ Ciasta
- P₂ Ciasteczka
- P₃ Ciasteczka z płynnym środkiem
- P₄ Bezy
- P₅ Puddingi



Podsumowanie

Poziomy trudności

- Bardzo łatwy
- Łatwy
- Dość trudny
- Trudny

Czas przygotowania

Czas pieczenia

Poziom trudności

Program



Fondant czekoladowy

 15 mn |  17 mn |  | 

- 3 jajka
- 180 g gorzkiej czekolady
- 150 g masła
- 75 g drobnego cukru
- 45 g mąki pszennej typ 450



- 1 / Masło i czekoladę pokrój w kostkę i umieść w aluminiowej formie, a następnie uruchom program **PM** - Topienie czekolady i rozpuszczaj 13 min - 140°C.
- 2 / W misce wymieszaj mąkę i jajka (nie ubijaj) cukier, mąkę i jajka w misce (nie ubijaj).
- 3 / Dodaj roztopioną czekoladę i masło.
- 4 / Ciasto rozłóż równomiernie w foremkach, a następnie umieść je w Cake Factory.
- 5 / Uruchom program **P3** - Ciasteczka z płynnym środkiem i 15 min.

Babeczki czekoladowe

 35 mn |  20 mn |    | 

- 1 jajko
- 190 g gorzkiej czekolady
- 50 g czekolady mlecznej
- 60 g mąki pszennej typ 450
- 10 g proszku do pieczenia
- 70 g masła
- 50 g drobnego cukru
- 60 ml mleka 2%
- 200 ml śmietany kremówki 30%
- 2 łyżki cukru pudru



Wszystkie składniki na ciasto powinny być o temperaturze pokojowej.

ABY ZROBIĆ CIASTO

- 1 / Włóż masło i 90 g czekolady do aluminiowej formy, a następnie uruchom program **PM** - Topienie czekolady i rozpuszczaj 15 min - 140°C.
- 2 / Ubij jajko i cukier, a następnie ciągle mieszając dodaj stopione masło z czekoladą oraz mleko.
- 3 / Dodaj mąkę, proszek do pieczenia, posiekaną mleczną czekoladą i delikatnie wymieszaj.
- 4 / Ciasto równomiernie rozłóż w foremkach, a następnie umieść je w Cake Factory.
- 5 / Do urządzenia włóż metalową kratkę, a następnie formę z ciastem.
- 6 / Uruchom program **P2** - Ciasteczka i piecz 20 min.

ABY ZROBIĆ KREM

- 7 / Włóż 100 g czekolady do formy aluminiowej następnie uruchom program **PM** - Topienie czekolady i rozpuszczaj 11 min.
- 8 / Ubij zimną śmietanę w misce, a następnie stopniowo dodawaj cukier puder oraz roztopioną czekoladę, dalej ubijając.
- 9 / Umieść krem czekoladowy do woreczka z karbowaną końcówką i udekoruj babeczki.



Muffinki z kawałkami czekolady

 15 mn |  33 mn |   | 





- 1 jajko
- 50 g gorzkiej czekolady
- 100 g drobnego cukru
- 10 g cukru wanilinowego
- 140 g mąki pszennej typ 450
- 10 g proszku do pieczenia
- 60 g masła
- 70 ml mleka
- Szczypta soli



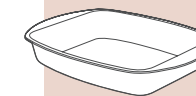
Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej.

- 1 / Masło pokrój w kostkę i umieść w formie, a następnie uruchom program **PM** - Topienie czekolady i rozpuszczaj 3 min - 140°C.
- 2 / W misce umieść cukier i płynne masło. Połącz produkty za pomocą trzepaczki, a następnie dodaj jajko i dokładnie wymieszaj.
- 3 / Dodaj mleko i wymieszaj.
- 4 / Dodaj przesianą mąkę, proszek do pieczenia i sól, połącz aby uzyskać jednolitą masę.
- 5 / Połam czekoladę w kostki, dodaj do masy, a następnie dokładnie wymieszaj.
- 6 / Ciasto rozłóż równomiernie w foremkach, a następnie umieść je w Cake Factory.
- 7 / Uruchom program **P2** - Ciasteczka i piecz 30 min.

Brownie z orzechami

 25 mn |  35 mn |  | 

- 4 jajka
- 2 żółtka
- 400 g gorzkiej czekolady
- 200 g masła
- 200 g drobnego cukru
- 150 g mąki pszennej typ 450
- 100 g posiekanych orzechów włoskich



Wszystkie składniki powinny być o temperaturze pokojowej.

- 1 / Masło i czekoladę pokrój w kostkę i umieść w aluminiowej, a następnie uruchom program **PM** - Topienie czekolady i rozpuszczaj 16 min - 140°C.
- 2 / Przez 2 minuty ubijaj jajka, żółtka i cukier w misce, a następnie dodaj mąkę i wymieszaj.
- 3 / Dodaj masę czekoladową do ciasta, mieszaj aż do uzyskania jednolitej konsystencji, a następnie dodaj posiekane orzechy włoskie i wymieszaj.
- 4 / Formę nasmaruj masłem, posyp mąką, a następnie wlej ciasto.
- 5 / Uruchom program **P1** - Ciasta i piecz 40 min.
- 6 / Po zakończeniu pieczenia otwórz pokrywę i pozostaw ciasto w urządzeniu do ostygnięcia.



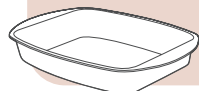


Wegańskie brownie

 15 mn |  30 mn |  | **P1 & M**

- 270 g deserowej ciemnej czekolady
- 130 g mielonych migdałów
- 20 g skrobi ziemniaczanej
- 40 g mąki z ciecierzycy
- 5 g sody oczyszczonej
- 5 g proszku do pieczenia
- 70 g gładkiego masła migdałowego
- 110 g musu jabłkowego
- 120 g drobnego cukru
- 60 g mieszanych posiekanych orzechów
- 30 g nasion słonecznika
- 1 łyżka białego octu winnego

- 1 / Czekoladę pokrój w kostkę i umieść w w aluminiowej, a następnie uruchom program **PM** - Topienie czekolady i rozpuszczaj 16 min - 140°C.
- 2 / Wymieszaj zmielone migdały, skrobię, mąkę, sodę oczyszczoną i proszek do pieczenia w misce.
- 3 / Wymieszaj masło migdałowe, mus jabłkowy, cukier i ocet w drugiej misce, a następnie wlej do roztopionej czekolady.
- 4 / Połącz mieszaniny i dodaj orzechy, słonecznik oraz wymieszaj.
- 5 / Wstaw formę do urządzenia i uruchom program **P1** – Ciasta i piecz 30 min.
- 6 / Odczekaj 5 min do ostygnięcia przed wyjęciem z foremki.



Czekoladowo-bananowe babeczki

 20 mn |  30 mn |    | **P2**

- 40 g mąki kukurydzianej
- 100 g mąki gryczanej
- 45 g zmielonych migdałów
- 5 g proszku do pieczenia
- 50 g jasnobrązowego cukru
- 190 g napoju sojowego
- 50 g posiekanej gorzkiej czekolady
- 100 g puree z banana
- 15 ml soku z cytryny
- Szczypta soli

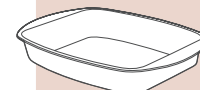
- 1 / Przesiej mąkę kukurydzianą, mąkę gryczaną, zmielone migdały, proszek do pieczenia do miski i dodaj posiekaną czekoladę.
- 2 / W innej misce wymieszaj puree z banana z cukrem, a następnie dodaj napój sojowy, sok z cytryny i szczyptę soli. Energicznie wymieszaj.
- 3 / Dodaj suche składniki do mokrych i wymieszaj. Podziel ciasto równomiernie do otworów silikonowej formy na babeczki.
- 4 / Ciasto równomiernie rozłóż w foremkach, a następnie umieść je w Cake Factory.
- 5 / Uruchom program **P2** – Ciasteczka i piecz 30 min.
- 7 / Przed wyjęciem pozostaw do ostygnięcia.



Ciasto zebra

 15 mn |  1 h |  | **P1 & M**

- 4 jajka
- 140 g drobnego cukru
- 150 g miękkiego masła
- 120 ml mleka 2%
- 230 g mąki pszennej typ 450
- 10 g proszku do pieczenia
- 10 g ekstraktu waniliowego
- 20 g mleka 2%
- 2 łyżeczki kakao



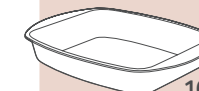
- Wszystkie składniki powinny być o temperaturze pokojowej.
- 1 / Oddziel żółtka od białek.
 - 2 / Przez 3 minuty ubijaj żółtka i cukier, aż mieszanina stanie się biała.
 - 3 / Uruchom program **PM** - Topienie czekolady i rozpuszczaj masło 5 min - 140°C, a następnie połącz z żółtkami.
 - 4 / Dodaj mleko, mąkę i proszek do pieczenia i dokładnie wymieszaj.
 - 5 / Ubij białka jajek na sztywną pianę, dodaj ubite białka do ciasta i delikatnie wymieszaj.
 - 6 / Podziel ciasto na dwie połówki: dodaj ekstrakt waniliowy do jednej, a kakao i mleko do drugiej.
 - 7 / Formę posmaruj masłem i posyp mąką. Nabieraj ciasto dużą łyżką i wlewaj na środek formy najpierw ciasto ciemne, a następnie jasne na przemian.
 - 8 / Uruchom program **P1** – Ciasta i piecz 55 min.

Pudding czekoladowy

 20 mn |  100/120 mn |  | **P5**

- 250 ml mleka półtłustego
- 250 ml bitej śmietany
- 80 g ciemnej czekolady (co najmniej 55% kakao)
- 1 całe jajko
- 1 żółtko
- 70 g cukru pudru

- 1 / Podgrzej śmietanę i dodaj czekoladę.
- 2 / Zmieszaj czekoladę z śmietaną za pomocą trzepaczki.
- 3 / Zmiksuj jajka i cukier. Ubijaj aż do uzyskania kremowej piany i jasnego koloru.
- 4 / Dodaj śmietanę z czekoladą i wymieszaj.
- 5 / Dodaj mleko.
- 6 / Przełóż do szklanych słoików lub do dużego naczynia.
- 7 / Zaczniij gotować.
- 8 / Schładzaj przez co najmniej 2 godziny przed podaniem.



100 mn



120 mn





Babeczki z malinami

 15 mn |  35 mn |  | 

- 2 jajka
- 130 g mąki pszennej typ 450
- 80 g cukru
- 180 g malin
- 80 ml śmietany kremówki 30%
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

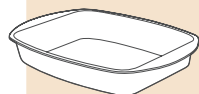


- 1 / Ubij jajka i cukier razem w misce, aż mieszanina stanie się biała i spieniona, a następnie dodaj śmietanę, cały czas ubijając.
- 2 / Dodaj mąkę i proszek do pieczenia.
- 3 / Maliny umieść w na dole foremek.
- 4 / Ciasto rozłóż równomiernie w foremkach, a następnie umieść je w Cake Factory.
- 5 / Uruchom program **P2** - Ciasteczka i piecz 35 min.

Ciasto z jabłkami

 20 mn |  50 mn |  | 

- 3 jajka
- 170 g mąki pszennej typ 450
- 5 g proszku do pieczenia
- 120 g drobnego cukru
- 70 g masła
- 100 ml śmietany kremówki 30%
- 2 jabłka



- 1 / Masło pokrój w kostkę i umieść w aluminiowej formie, a następnie uruchom program **PM** - Topienie czekolady i rozpuszczaj 5 min - 140°C.
- 2 / Umyj, obierz jabłka i pokrój w kostkę.
- 3 / Ubij jajka i cukier razem, aż mieszanina stanie się biała i spieniona.
- 4 / Dodaj stopione masło, a następnie śmietanę, cały czas ubijając.
- 5 / Dodaj przesianą mąkę połączoną z proszkiem do pieczenia i zmieszaj na jednolitą masę.
- 6 / Do ciasta dodaj jabłka.
- 7 / Formę posmaruj masłem i posyp mąką.
- 8 / Uruchom program **P1** – Ciasta i piecz 45 min.



Jabłka z karmelem w cieście francuskim

 15 mn |  40 mn |  | 

- 250 g drobnego cukru
- 25 g masła
- 6 jabłek
- 50 ml wody
- 1 opakowanie ciasta francuskiego



- 1 / Podgrzej wodę i cukier na patelni do temperatury wrzenia ciągle mieszając.
- 2 / Gdy mieszanina zacznie robić się brązowa, dodaj masło. Gotuj jeszcze przez chwilę.
- 3 / Wlej karmel do aluminiowej formy i równomiernie rozłóż.
- 4 / Umyj, obierz i pokrój jabłka na ćwiartki, a następnie ułóż je równomiernie na karmelu.
- 5 / Przykryj wszystko ciastem francuskim, a następnie włóż formę.
- 6 / Uruchom program **Pm** – Program manualny i piecz w temperaturze 180°C przez 40 min.
- 7 / Pozostaw do ostygnięcia na 15 min, wyjmij formę z urządzenia i połóż na niej deskę do krojenia i odwróć formę do góry dnem.

Babeczki z czerwonym nadzieniem

 12 mn |  37 mn |  | 

- 3 jajka
- 180 g białej czekolady
- 70 g masła
- 30 g cukru
- 5 g proszku do pieczenia
- 90 g mąki pszennej typ 450
- 75 g malin



- 1 / Zmiksuj maliny i przetrzyj przez sito, wlej do foremek na kostki lodu, a następnie włóż do zamrażarki pozostaw do schłodzenia na co najmniej 4 godziny.
- 2 / Włóż masło i czekoladę do aluminiowej formy, a następnie uruchom program **PM** - Topienie czekolady i rozpuszczaj 15 min - 140°C.
- 3 / Ciągłe mieszając wlej do miski wcześniej roztopioną czekoladę i masło, mąkę pszenną i mąkę ziemniaczaną, a następnie wymieszaj wszystko razem.
- 4 / Ciasto równomiernie rozłóż w foremkach, a następnie umieść je w Cake Factory.
- 5 / Dodaj kostkę mrożonego musu z malin na środku każdego ciasta, a następnie przykryj ją pozostałym ciastem.
- 6 / Uruchom program **P3** - Ciasteczka z płynnym środkiem i piecz 22 min.



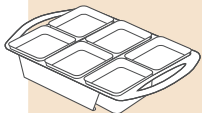


Ciastka z malinami

 15 mn |  35 mn |  | 

- 2 jajka
- 130 g mąki pszennej typ 450
- 80 g cukru
- 180 g malin
- 80 ml śmietanki kremówki 30%
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

- 1 / Ubij jajka i cukier razem w misce, aż mieszanina stanie się biała i spieniona, a następnie dodaj śmietanę, cały czas ubijając.
- 2 / Dodaj przesianą mąkę i proszek do pieczenia.
- 3 / Umieść 3 maliny na dnie formy.
- 4 / Ciasto rozłóż równomiernie foremkach, a następnie połóż kilka malin na górze i umieść je w Cake Factory.
- 5 / Uruchom program **P2** - Ciasteczka i piec 35 min.

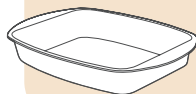


Ciasto jogurtowe

 10 mn |  35 mn |  | 

- 2 jajka
- 210 g drobnego cukru
- 260 g mąki pszennej typ 450
- 10 g proszku do pieczenia
- 125 g jogurtu naturalnego
- 70 ml oleju
- 2 cytryny

- 1 / Ubij cukier i jajka w misce, aż masa zrobi się gęsta i zbieleje.
- 2 / Dodaj naturalny jogurt i olej rzepakowy, a następnie wymieszaj.
- 3 / Dosyp mąkę, proszek do pieczenia oraz startą skórkę z cytryny.
- 4 / Aluminiową formę masłem, posyp mąką, a następnie wlej ciasto.
- 5 / Uruchom program **P1** – Ciasta i piec 35 min.
- 6 / Po zakończeniu pieczenia otwórz pokrywę urządzenia i pozostaw ciasto do ostygnięcia przez 10 min.



Jabłka pod kruszonką

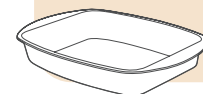
 25 mn |  40 mn |  | 

KRUSZONKA:

- 140 g mąki pszennej typ 450
- 100 g masła
- 100 g drobnego cukru
- 80 g mielonych migdałów

CIASTO:

- 15 g masła w kostce
- 20 g drobnego cukru
- 30 g płatków migdałowych
- 4 duże jabłka (800 do 850 g)



ABY ZROBIĆ KRUSZONKĘ

- 1 / Umieść wszystkie składniki na kruszonkę w misce i przecieraj przez palce, aż będą przypominać charakterystyczne dla kruszonki grudki.

ABY ZROBIĆ CIASTO

- 2 / Masło pokrój w kostkę i umieść w aluminiowej formie, a następnie uruchom program **P5** - Topienie czekolady i rozpuszczaj 3 min.
- 3 / Rozprowadź stopione masło w całej formie, a następnie posyp cukrem.
- 4 / Umyj i obierz jabłka, a następnie pokrój je w duże kostki i umieść je w formie. Na wierzchu rozsyp płatki migdałowe, a następnie przykryj kruszonką.
- 5 / Uruchom program Pm – Program manualny i piec w temperaturze 240°C przez 40 min.

Muffinki z cynamonem i pomarańczą

 25 mn |  30 mn |    | 

CIASTO:

- 2 jajka
- 90 g drobnego cukru
- 60 g miękkiego masła
- 120 g mąki typ 450
- 3 g proszku do pieczenia
- 5 g sproszkowanego cynamonu
- 60 ml oleju o neutralnym smaku
- 25 ml soku pomarańczowego
- Starta skórka pomarańczy
- 20 g soku pomarańczowego
- 90 g cukru pudru
- Szczypta soli

ABY ZROBIĆ CIASTO

- 1 / Masło pokrój w kostkę i umieść w aluminiowej formie, a następnie uruchom program **PM** - Topienie czekolady i rozpuszczaj 5 min - 140°C.
- 2 / Rozpuszczone masło przelej do miski, dodaj olej i sok pomarańczowy, a następnie odłóż na bok.
- 3 / W innej misie umieść mąkę, proszek do pieczenia, cynamon i szczyptę startej skórki pomarańczy, a następnie wymieszaj za pomocą trzepaczki.
- 4 / Za pomocą miksera ubij jajka i cukier ze szczyptą soli, aż mieszanina stanie się biała i piana.
- 5 / Kontynuując ubijanie, delikatnie dodaj masło i olej.
- 6 / Dodaj suche składniki (mąkę, cynamon, proszek do pieczenia) i mieszaj na niskich obrotach miksera do uzyskania gładkiej masy.
- 7 / Ciasto równomiernie rozłóż w foremkach, a następnie umieść je w Cake Factory.
- 8 / Uruchom program **P2** – Ciasteczka i piec 25 min.

ABY ZROBIĆ LUKIER

- 9 / Gdy ciastka ostygną, wymieszaj cukier puder i sok pomarańczowy w misce, mieszaj dopóki nie uzyskasz gładkiego, jednolitego lukru. W razie potrzeby dodaj małą ilość soku pomarańczowego.





Bezglutenowa jagodowa Pavlova

 30 mn |  2 H |  |  P₄

BEZY:

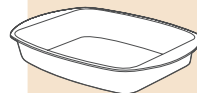
- 2 białka jaj
 - 125 g drobnego cukru
 - Sok z cytryny
- ### KREM:
- 40 g cukru pudru
 - 100 g mascarpone
 - 350 g czerwonych owoców (truskawki, maliny, porzeczki, jeżyny)
 - 200 ml śmietana kremówka 30%
 - Szczypta cukru pudru

ABY ZROBIĆ BEZY

- 1 / Do miski włóż białka i zacznij ubijać, gdy białka zaczną się pienić dodaj łyżkę cukru, a następnie kolejną robiąc chwilowe odstępy pomiędzy nimi.
- 2 / Kontynuuj ubijanie przez 5 min do uzyskania bardzo gładkiej i błyszczącej piany.
- 3 / Do piany dolej kilka kropli soku z cytryny i zmiksuj.
- 4 / Formę wyłóż papierem do pieczenia, a następnie ułóż na nim 4 bezy.
- 5 / Wstaw aluminiową formę do urządzenia, uruchom program **P4** – Bezy i piecz 20 min.
- 6 / Pozostaw do ostygnięcia, a następnie delikatnie wyjmij z formy.

ABY ZROBIĆ KREM

- 7 / Do wysokiego naczynia wlej śmietanę kremówkę, dodaj mascarpone i cukier. Ubij mikserem na sztywną pianę.
- 8 / Umyj czerwone owoce.
- 9 / Przełóż bezy kremem, a następnie udekoruj owocami i posyp cukrem pudrem.

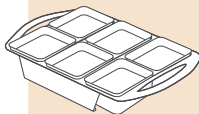


Cytrynowo - makowe babeczki

 15 mn |  40 mn |  |  P₂ & M

- 80 g masła
- 2 jajka
- 100 g mąki pszennej typ 450
- 3 g proszku do pieczenia
- 3 g sody oczyszczonej
- 100 g maku
- 1 cytryna
- 90 g cukru

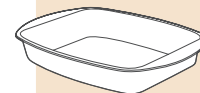
- 1 / Masło pokrój w kostkę i umieść aluminiowej formie, a następnie uruchom program **PM** - Topienie czekolady i rozpuszczaj 5 min - 140°C.
- 2 / W misce połącz roztopione masło, cukier i startą skórkę z 1 cytryny, a następnie dodaj jajka i zmiksuj.
- 3 / Dodaj przesianą mąkę, proszek do pieczenia, sodę oczyszczoną i nasiona maku.
- 4 / Na koniec dodaj sok z cytryny (25 ml).
- 5 / Ciasto rozłóż równomiernie w foremkach, a następnie umieść je w Cake Factory.
- 6 / Uruchom program **P2** - Ciasteczka i piecz 35 min.



Biszkopt z powidłami

 15 mn |  25 mn |  |  P₁

- 4 jajka
- 125 g cukru
- 125 g mąki pszennej typ 450
- 11 g proszku do pieczenia
- 100 g powideł śliwkowych
- Szczypta soli



- 1 / Mąkę przesiej przez sito i dodaj proszek do pieczenia.
- 2 / Białka oddziel od żółtek, a następnie do białek dodaj szczyptę soli i ubij na sztywną pianę dodając powoli cukier łyżeczką po łyżeczce. Gdy piana będzie sztywna do miseczki dodaj żółtka i delikatnie wymieszaj.
- 3 / Delikatnie miksując stopniowo dodawaj mąkę i połącz z masą jajeczną.
- 4 / Wlej ciasto do natłuszczonej aluminiowej formy.
- 5 / Uruchom program **P1** – Ciasta i piecz 25 min.
- 6 / Przetnij ciasto na pół poziomo, a następnie obficie posmaruj każdą połowę powidłami.
- 7 / Złóż obie połówki ciasta razem.

Pudding limonkowo-kokosowy (bez laktozy)

 20 mn |  50/70 mn |  |  P₅

- 4 jajka
- 400 ml mleka kokosowego
- 100 ml śmietany kokosowej
- 80 g cukru pudru
- 120 g soku z limonki
- Skórka z 1 limonki

- 1 / Ubij cukier i jajka.
- 2 / Podgrzej sok z limonki, a następnie dolej do jajek.
- 3 / Dodaj skórkę z limonki.
- 4 / Dodaj mleko kokosowe i śmietanę kokosową.
- 5 / Wymieszaj.
- 6 / Przełóż do szklanych stołków lub do dużego naczynia.
- 7 / Zacznij gotować.
- 8 / Schładzaj przez co najmniej 2 godziny przed podaniem.



50 mn



70 mn





Migdalowe babeczki

 11 mn |  33 mn |  | 

- 3 białka
- 75 g masła
- 80 g cukru pudru
- 25 g mąki pszennej typ 450
- 70 g mielonych migdałów
- 1 łyżka cukru waniliowego



120 mn

- 1 / Masło pokrój w kostkę i umieść w aluminiowej formie, a następnie uruchom program **PM** - Topienie czekolady i rozpuszczaj 5 min - 140°C.
- 2 / Ubij białka na sztywną pianę.
- 3 / W misce połącz cukier puder, przesianą mąkę, cukier waniliowy, zmielone migdały oraz rozpuszczone masło, a następnie wymieszaj.
- 4 / Ciasto rozłóż równomiernie w foremkach, a następnie umieść je w Cake Factory.
- 5 / Uruchom program **P2** - Ciasteczka i piecz 30 min.

Ciastka korzenne z kremem

 30 mn |  25 mn |    | 

- 2 jajka
- 125 g mąki pszennej typ 450
- 5 g proszku do pieczenia
- 100 g cukru
- 80 g mascarpone
- 55 g oleju
- 75 g jogurtu naturalnego
- 200 g ciastek korzennych
- 230 ml śmietany kremówki 30%
- 1½ łyżeczki cynamonu
- 2 łyżki cukru pudru
- 1 łyżeczka miodu wielokwiatowego



ABY ZROBIĆ CIASTO

- 1 / Połącz mąkę, jedną łyżeczkę cynamonu i proszek do pieczenia w misce.
- 2 / W innej misce miksuj jajka i cukier, aż mieszanina stanie się biała i spieniona, a następnie dodaj jogurt i olej.
- 3 / Połącz dwie mieszaniny razem.
- 4 / Ciasto rozłóż równomiernie w foremkach, a następnie umieść je w Cake Factory.
- 5 / Uruchom program **P2** – Ciasteczka i piecz 25 min.
- 6 / Pozostaw babeczki do ostygnięcia na kilka minut przed wyjściem.

ABY ZROBIĆ KREM KORZENNY

- 7 / Zmiksuj ciastka korzenne, następnie dodaj pół łyżeczki miodu, cynamonu i 60 ml śmietany.
- 8 / Za pomocą małej łyżeczki zrób dziurę w górnej części każdej babeczki, a następnie napełnij kremem z ciastkami korzennymi.

ABY ZROBIĆ KREM

- 9 / Ubij 170 ml śmietany, a następnie dodaj mascarpone, cukier puder i 50 g kremu korzennego.
- 10 / Udekoruj babeczki.



Muffinki marchewkowe

 15 mn |  40 mn |  | 

- 1 jajko
- 80 g mąki pszennej typ 450
- 5 g proszku do pieczenia
- 65 g brązowego cukru
- 100 g drobno startej marchewki
- 45 g posiekanych orzechów włoskich
- 100 ml oleju
- ½ łyżeczki cynamonu
- ¼ łyżeczki imbiru
- Szczypta soli

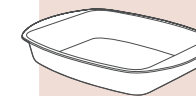


- 1 / Połącz mąkę, proszek do pieczenia, cynamon i imbir w misce.
- 2 / W innej misce ubij jajko, cukier i sól, aż mieszanina stanie się biała, a następnie dodaj olej, marchewkę i wymieszaj.
- 3 / Następnie w dwóch partiach dodaj mieszaninę z mąką i wymieszaj. Na końcu dodaj orzechy.
- 4 / Ciasto rozłóż równomiernie w foremkach, a następnie umieść je w Cake Factory.
- 5 / Uruchom program **P2** - Ciasteczka i piecz 40 min.

Beziki

 10 mn |  105 mn |    | 

- 2 białka
- 110 g drobnego cukru
- 1/2 łyżeczki białego octu
- 1/2 łyżeczki mąki ziemniaczanej



- 1 / Do miski wlej białka i zacznij ubijać.
- 2 / Gdy białko zacznie się pienić stopniowo dodawaj cukier, po 1 łyżce, cały czas dokładnie i długo miksując po każdej dodanej porcji cukru. Na koniec piana powinna być bardzo sztywna, gęsta i błyszcząca.
- 3 / Ubijaj jeszcze przez około 2 minuty, aby piana się ustabilizowała.
- 4 / Na koniec dodaj mąkę ziemniaczaną i ocet, ubijaj jeszcze przez minutę.
- 5 / Aluminiową formę wyłóż papierem do pieczenia, a następnie ułóż na nim bezy.
- 6 / Uruchom program **P4** – Bezy i piecz 105 min.
- 7 / Pozostaw do ostygnięcia, a następnie delikatnie wyjmij z formy.



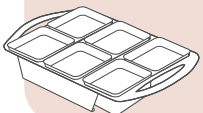


Mini ciastka piernikowe

 15 mn |  30 mn |  | 

- 160 g mąki pszennej typ 450
- 3 g proszku do pieczenia
- 40 g brązowego cukru
- 60 g masła
- 170 g płynnego miodu wielokwiatowego
- 60 ml mleka 2%
- 1 łyżeczka przyprawy piernikowej (cynamon, wanilia, imbir, gałka muszkatołowa, goździk)
- Szczypta soli

- 1 / Połącz mąkę, proszek do pieczenia, przyprawy i sól w misce.
- 2 / Podgrzej mleko, miód i brązowy cukier na patelni, a następnie dodaj posiekane masło i zamieszaj na ogniu.
- 3 / Wlej mieszaninę do miski z mąką.
- 4 / Ciasto rozłóż równomiernie w foremkach, a następnie umieść je w Cake Factory.
- 5 / Uruchom program **P2** - Ciasteczka i piecz 30 min.
- 6 / Pozostaw ciastka do ostygnięcia na kilka minut przed wyjściem.



Babeczki tiramisu

 30 mn |  41 mn |   | 

CIASTO:

- 2 białka
- 100 g mąki pszennej typ 450
- 10 g proszku do pieczenia
- 80 g drobnego cukru
- 80 g masła
- 50 ml mleka 2%
- Szczypta soli

KREM:

- 150 ml zimnej śmietany kremówki 30%
- 150 ml kawy espresso
- 150 g zimnego mascarpone
- 2 łyżki cukru pudru
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego



ABY ZROBIĆ CIASTO

- 1 / Połącz mąkę, proszek do pieczenia i cukier w misce, a następnie dodaj mleko i zamieszaj.
- 2 / Włóż masło do aluminiowej formy, a następnie uruchom program **PM** - Topienie czekolady i rozpuszczaj 6 minut - 140°C. Kolejno dodaj do ciasta i wymieszaj.
- 3 / Ubij białka jajek na sztywno, dodając szczyptę soli.
- 4 / Dodaj ubitą pianę do ciasta i delikatnie wymieszaj, aby uzyskać jednolitą masę.
- 5 / Ciasto równomiernie rozłóż w w foremkach, a następnie umieść je w Cake Factory.
- 6 / Uruchom program **P2** – Ciasteczka i piecz 35 min.
- 7 / Otwórz urządzenie i pozostaw babeczki do wystudzenia.
- 8 / Przed ich podaniem nalej około 25 ml kawy na każdą babeczkę, a następnie chłódź w lodówce przez 30 min.

ABY ZROBIĆ KREM

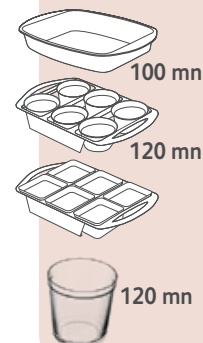
- 9 / Ubij śmietankę, a następnie dodaj mascarpone, cukier puder i ekstrakt waniliowy.
- 10 / Udekoruj babeczki.



Pudding budyniowy

 20 mn |  100/120 mn |  | 

- 3 jajka
- 65 g cukru pudru
- 500 ml półtłustego mleka w letniej temperaturze
- Ekstrakt waniliowy

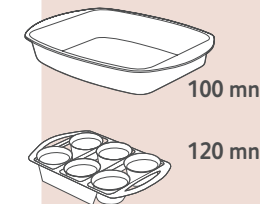


- 1 / Zmiksuj jajka i cukier.
- 2 / Dodaj mleko i wanilię.
- 3 / Dobrze wymieszaj i odcedź.
- 4 / Usuń piankę i przelej całość do dużego naczynia lub szklanych słoików.
- 5 / Zaczynaj gotować.
- 6 / Schładzaj przez co najmniej 2 godziny przed podaniem.

Crème brûlée

 20 mn |  100/120 mn |  | 

- 500 ml śmietany
- 5 żółtek jajek
- 65 g cukru pudru
- Ekstrakt waniliowy



- 1 / Przekrój łaskę wanilii na pół w środkowej części i wyjmij nasiona końcówką noża.
- 2 / Podgrzej mleko w rondlu i dodaj nasiona wanilii.
- 3 / Podczas podgrzewania ubij żółtka i cukier w misce. Wlej śmietanę, a następnie dodaj mleko, cały czas mieszając.
- 4 / Przecedź masę.
- 5 / Przełóż do szklanych słoików lub do dużego naczynia.
- 6 / Zaczynaj gotować.
- 7 / Schładzaj przez co najmniej 2 godziny przed podaniem.





Pudding słony karmel (bez laktozy)

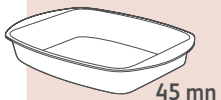
 20 mn |  45/65 mn |  | 

SŁONY KARAMEL:

- 100 g cukru pudru
- 30 g margaryny
- 150 ml kremu sojowego
- 2 łyżeczki soli morskiej

ŚMIETANA:

- 4 jajka
- 60 g cukru
- 80 g karmelu
- 450 ml mleka sojowego



45 mn



65 mn

ABY UZYSKAĆ KARAMEL

- 1 / Podgrzej cukier w rondlu.
- 2 / W innym rondlu podgrzej śmietanę.
- 3 / Gdy cukier rozpuści się i przyciemni, wlej gorącą śmietanę i dodaj masło. Gotuj przez 5 minut, mieszając, aż karmel całkowicie rozpuści się w tej masie, tworząc budyń.

4 / Dodaj sól.

5 / Zdejmij z podgrzewacza.

6 / Umieść karmel w garnku.

ABY UZYSKAĆ BUDYŃ

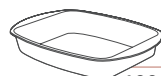
7 / W misce wymieszaj jajka, karmel i cukier.

8 / Dodaj mleko sojowe.

9 / Przelóż do szklanych słoików lub do dużego naczynia.

10 / Zaczynj gotować.

11 / Schładzaj przez co najmniej 2 godziny przed podaniem.



100 mn



20 mn



100/120 mn



P5



120 mn



120 mn

ABY UZYSKAĆ SPÓD:

- 10 ciastek korzennych
- 25 g masła solonego

ABY UZYSKAĆ BUDYŃ:

- 30 ml soku z cytryny
- Skórka ½ cytryny

- 160 g sera śmietankowego, takiego jak Philadelphia
- 250 g ricotty

• 2 jajka

- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego

• 120 g cukru

• 8 g mąki kukurydzianej

• 1 łyżka wody

DEKORACJA:

- 130 g bitej śmietany crème chantilly

ROZTOP MASŁO

1 / Zmiażdż ciastka na proszek i wymieszaj z roztopionym masłem.

2 / Wylóż foremki (lub duże naczynie), dociśnij i odstaw do schłodzenia na czas przygotowywania sernika.

ABY UZYSKAĆ MASĘ SEROWĄ

3 / W misce zmieszaj ze sobą ser śmietankowy, ricottę, jajka, ekstrakt waniliowy i cukier. Wymieszaj aż do uzyskania gładkiej konsystencji.

4 / Dodaj sok z cytryny i skórkę z cytryny.

5 / W misce wymieszaj mąkę kukurydzianą z wodą i dodaj do masy serowej.

6 / Przelóż masę do foremek lub do dużego naczynia.

7 / Zaczynj gotować.

8 / Schładzaj sernik przez co najmniej godzinę i podawaj z bitą śmietaną.





Cake Factory Délices

Ciocolată

Lava cake de ciocolată p.120
 Fursec uriaș p.120
 Brișe cu fulgi de ciocolată p.121
 Negresă cu nucă p.121
 Chec de ciocolată p.122
 Tort Pădurea Neagră p.122
 Chec marmorat cu ciocolată și vanilie p.123
 Bărçuțe cu ciocolată p.123
 Lava cake cu ciocolată albă p.124
 Spumă de ciocolată p.124

Fructe

Chec cu mere p.125
 Tort de cășuni p.125
 Pandișpan cu gem p.126
 Brișe cu afine p.126
 Tort de mere p.127
 Prăjituri cu sos de fructe roșii p.127
 Far breton p.128
 Prăjituri cu zmeură p.128
 Prăjitură cu iaurt și lămâie p.129
 Spumă de limetă și cocos (fără lactoză) p.129

Alte delicatese

Fursecuri cu făină de migdale p.130
 Tartă pariziană p.130
 Chec franțuzesc p.131
 Bezele simple p.131
 Brișe cu praf de copt p.132
 Chec simplu p.132
 Cremă de ouă p.133
 Cremă de zahăr ars p.133
 Spumă de caramel sărat (fără lactoză) p.134
 Cheesecake p.134



Programe

- P_M* Manual
- P₁* Prăjituri în porții
- P₂* Prăjituri individuale
- P₃* Lava cake
- P₄* Bezele
- P₅* Spume



Niveluri

- Foarte ușor
- Ușor
- Dificultate medie
- Greu

Cuprins

- Timp de preparare
- Timp de coacere
- Nivel de dificultate
- P* Program



Lava cake de ciocolată

 15 min. |  15 min. |  | **P** 3 și M

- 3 ouă
- 180 g ciocolată neagră de menaj
- 150 g unt
- 75 g zahăr tos
- 45 g făină universală

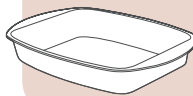
- 1 / Topiți untul și ciocolata în forma antiaderentă folosind programul **PM** pentru 9 min la 140 °C.
- 2 / Amestecați zahărul, făina și ouăle într-un vas.
- 3 / Adăugați ciocolata în compoziție.
- 4 / Împărțiți egal compoziția în forme, apoi puneți-le în Cake Factory.
- 5 / Pentru un centru moale, porniți programul **P3** pentru 15 min.
- 6 / Lăsați să se odihnească 10 min înainte de a scoate din forme.



Fursec uriaș

 15 min. |  30 min. |  | **P** 1 și M

- 150 g unt
- 150 g zahăr brun
- 1 ou
- 250 g făină universală
- 1 linguriță praf de copt
- 50-60 g ciocolată simplă, ruptă în pătrățele
- 30 g nuci pecan
- 1 vârf de cuțit de sare



- 1 / Într-un vas mare, amestecați făina și praful de copt cu un tel.
- 2 / Puneți untul în forma antiaderentă și băgați-l în Cake Factory. Porniți programul **PM** pentru 5 min la 140 °C.
- 3 / Turnați untul topit într-un castron. Adăugați zahărul și un vârf de cuțit de sare, apoi amestecați. Adăugați oul și amestecați până când consistența seamănă cu cea a unei maioneze.
- 4 / Adăugați făina și praf de copt în 3 etape, amestecând cu o lingură de lemn. Întindeți compoziția în formă, apăsând ușor pătrățelele de ciocolată și nucile pecan în ea. Puneți tava în Cake Factory.
- 5 / Porniți programul **P1** pentru 30 min.
- 6 / Scoateți fursecul uriaș pe un grătar și lăsați-l să se răcească, astfel încât să vă puteți bucura de textura sa crocantă și tare.



Brioșe cu fulgi de ciocolată

 15 min. |  30 min. |   | **P** 2 și M

- 1 ou
- 110 g zahăr tos
- 60 g unt
- 140 g făină universală
- 2 lingurițe praf de copt
- 60 ml lapte
- 1 vârf de cuțit de sare
- 70 g fulgi de ciocolată

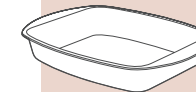


- 1 / Topiți untul în vasul antiaderent folosind programul **PM** pentru 3 min la 140 °C.
- 2 / Într-un vas mare, amestecați untul și zahărul, apoi încorporați oul și sarea. Adăugați treptat făina și praful de copt, apoi amestecați laptele și fulgii de ciocolată.
- 3 / Împărțiți egal compoziția în forme, apoi puneți-le în Cake Factory.
- 4 / Porniți programul **P2** pentru 30 min.
- 5 / Lăsați să stea puțin, apoi scoateți din formă.

Negresă cu nucă

 25 min. |  25 min. |  | **P** 1 și M

- 2 ouă
- 1 gălbenuș
- 200 g ciocolată neagră de menaj
- 100 g unt
- 100 g zahăr tos
- 75 g făină universală
- 75 g nuci tăiate



- 1 / Topiți untul și ciocolata în forma antiaderentă folosind programul **PM** pentru 9 min la 140 °C.
- 2 / Bateți ouăle și zahărul într-un vas mare, apoi încorporați făina.
- 3 / Adăugați treptat ciocolata, până se omogenizează compoziția.
- 4 / Adăugați nucile tăiate și amestecați.
- 5 / Turnați compoziția în forma unsă cu unt, apoi puneți-o în Cake Factory.
- 6 / Porniți programul **P1**, Prăjituri în porții, pentru 25 min.
- 7 / Lăsați să se odihnească 10-15 min înainte de a scoate din formă.

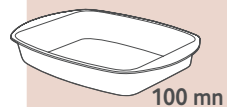




Chec de ciocolată

 15 mn |  35 mn |  | 

- 160 g făină universală
- 70 g cacao
- 1 linguriță praf de copt (5 g)
- 2 ouă
- 200 g zahăr tos
- 100 ml ulei
- 100 g iaurt simplu
- 200 ml lapte



- 1 / Amestecați făina, cacaoa și praful de copt cernându-le într-un vas.
- 2 / Bateți zahărul cu ouăle, adăugând ulei puțin câte puțin. Adăugați făina, amestecați, apoi adăugați iaurtul și laptele și amestecați iar.
- 3 / Turnați compoziția în forma unsă cu unt, apoi puneți-o în Cake Factory.
- 4 / Porniți programul **P1** pentru 35 min.
- 5 / Lăsați să se odihnească 10 min înainte de a scoate din formă.

Tort Pădurea Neagră

 45 mn |  30 mn |    | 

BLAT:

- 6 ouă
- 75 g făină universală
- 75 g amidon de porumb
- 1 linguriță praf de copt (5 g)

- 150 g zahăr tos
- 35 g cacao pudră
- 30 ml lapte
- 10 ml suc de lămâie
- 1 vârf de cuțit de sare

- SOS DE CIOCOLATĂ:
- 100 g ciocolată simplă

- 100 ml smântână lichidă
- 20 g unt sărat
- 180-200 g de cireșe în sirop
- CREMĂ CHANTILLY:
- 200 g smântână lichidă

- 200 g mascarpone
- 50 g zahăr pudră (2 linguri cu vârf)
- SIROP PENTRU BLAT:
- 200 ml apă
- 135 g zahăr tos
- 70 ml kirsch

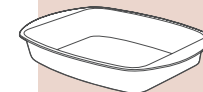
- 1 / Spargeți ouăle și separați albușurile de gălbenușuri.
- 2 / Bateți gălbenușurile cu zahărul într-un castron. Adăugați laptele și sucul de lămâie.
- 3 / În alt castron, bateți spumă albușurile, adăugând puțină sare. Amestecați o treime din albușuri în prima compoziție, apoi adăugați făina cernută, amidonul de porumb, cacaoa și praful de copt.
- 4 / Încorporați ușor restul albușurilor bătute spumă în două părți, folosind o spatulă ca să amestecați uniform compoziția.
- 5 / Puneți compoziția în forma unsă cu unt și băgați-o în Cake Factory. Porniți programul **P1** pentru 30 min. Scoateți blatul din formă și lăsați-l să se răcească complet.
- 6 / Între timp, bateți frișca, brânza mascarpone și zahărul pudră pentru a face crema Chantilly. Puneți-o la frigider.
- 7 / Când blatul s-a răcit complet, tăiați-l în trei pe lungime cu un cuțit de pâine ascuțit.
- 8 / Puneți într-o cratiță ingredientele pentru sirop și aduceți-le până la punctul de fierbere. Amestecați.
- 9 / Puneți un strat de blat pe platoul de servit. Însiropați-l cu 1/3 din cantitatea de sirop. Îmbrăcați-l în cremă Chantilly. Puneți câteva cireșe deasupra. Puneți un alt strat de blat deasupra. Însiropați-l cu 1/3 din cantitatea de sirop. Îmbrăcați-l în cremă Chantilly și adăugați câteva cireșe. Procedați la fel cu ultimul strat de blat.
- 10 / Puneți bucățile de ciocolată într-un castron. Aduceți smântâna până la punctul de fierbere și turnați-o peste ciocolată. Adăugați untul. Lăsați deoparte un minut. Amestecați până obțineți un sos omogen. Lăsați-l la răcit 10 min.
- 11 / Serviți sosul de ciocolată cu tortul. Păstrați la frigider până în momentul servirii.



Chec marmorat cu ciocolată și vanilie

 15 mn. |  45 min. |  | 

- 4 ouă
- 240 g zahăr tos
- 150 g unt moale
- 100 ml lapte
- 230 g făină universală
- ½ linguriță praf de copt
- 1 lingură extract de vanilie (10 g)
- 2 lingurițe cacao pudră

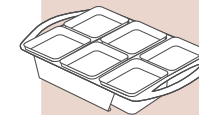


- 1 / Separați albușurile de gălbenușuri.
- 2 / Bateți gălbenușurile cu zahărul până se deschid la culoare.
- 3 / Topiți untul în vasul antiaderent folosind programul **PM** pentru 2 min la 140 °C și încorporați-l în compoziție. Amestecați bine pe măsură ce turnați laptele, apoi puneți făina și după aceea praful de copt.
- 4 / Bateți spumă tare albușurile. Încorporați albușurile în compoziție, adăugând câte o treime din spumă o dată.
- 5 / Turnați compoziția în cantități egale în două castroane; în unul adăugați extractul de vanilie, iar în celălalt, cacaoa.
- 6 / Puneți compozițiile în forma de copt în câteva straturi alternative.
- 7 / Puneți în Cake Factory și gătiți la programul **P1** pentru 45 min.
- 8 / Lăsați să se răcească 5 min înainte de a scoate din formă.

Bărcuțe de ciocolată

 10 min. |  12 min. |  | 

- 1 ou
- 40 g zahăr tos
- 45 g făină universală
- ½ linguriță extract de vanilie
- pastă tartinabilă de ciocolată



- 1 / Bateți ouăle cu zahărul într-un castron. În continuare, adăugați extractul de vanilie, iar apoi făina.
- 2 / Puneți compoziția în forme, apoi coaceți la programul **P2** timp de 12 min.
- 3 / Când scoateți din forme, faceți ușor niște adâncituri mici în centrul bărcuțelor. Lăsați să se răcească înainte de a le umple cu pastă tartinabilă de ciocolată.

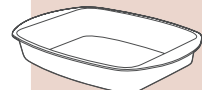




Lava cake cu ciocolată albă

15 min. | 30 min. | | P 1 și M

- 100 g ciocolată albă de menaj
- 40 g unt
- 50 g iaurt grecesc natural
- 40 g zahăr tos
- 2 ouă
- 25 g făină universală
- 40 g merișoare

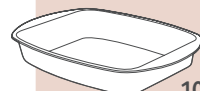


- 1 / Topiți untul și ciocolata albă în vasul antiaderent folosind programul **PM** pentru 9 min la 140 °C.
- 2 / Amestecați ciocolata topită cu iaurtul grecesc.
- 3 / Bateți ouăle și zahărul într-un vas mare.
- 4 / Adăugați ciocolata, apoi făina și amestecați totul.
- 5 / Ungeți cu unt și tapetați cu făină forma, apoi turnați în ea compoziția. Adăugați merișoarele deasupra compoziției.
- 6 / Porniți programul **P1** pentru 30 min.
- 7 / Lăsați să se odihnească înainte de a scoate din formă.

Spumă de ciocolată

20 min. | 100/120 min. | | P 5

- 250 ml lapte semidegresat
- 250 ml smântână lichidă
- 80 g ciocolată neagră de menaj (cu cel puțin 55% cacao)
- 1 ou întreg
- 1 gălbenuș
- 70 g zahăr tos



100 min.



120 min.

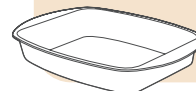
- 1 / Încălziți smântâna și adăugați ciocolata.
- 2 / Încorporați ciocolata în smântâna cu un tel.
- 3 / Amestecați ouăle și zahărul. Bateți până când obțineți o consistență cremoasă și spumoasă, deschisă la culoare.
- 4 / Adăugați amestecul de ciocolată și omogenizați.
- 5 / Adăugați laptele.
- 6 / Puneți amestecul în recipiente din sticlă sau într-un vas mare.
- 7 / Începeți gătitul.
- 8 / Lăsați la rece cel puțin 2 ore înainte de servire.



Chec cu mere

20 min. | 40 min. | | P 1 și M

- 170 g făină universală
- 2 lingurițe praf de copt
- 3 ouă
- 120 g zahăr tos
- 70 g unt
- 100 ml smântână cu conținut redus de grăsimi
- 2 mere



- 1 / Topiți untul în vasul antiaderent folosind programul **PM** pentru 3 min la 140 °C.
- 2 / Decojiți merele și tăiați-le cubulețe.
- 3 / Bateți ouăle și zahărul într-un vas până când compoziția devine spumoasă și deschisă la culoare. Adăugați untul și apoi smântâna, continuând să bateți. Încorporați făina și praful de copt, amestecate în prealabil, apoi merele.
- 4 / Turnați compoziția în forma unsă cu unt, apoi puneți-o în Cake Factory.
- 5 / Porniți programul **P2** pentru 40 min.
- 6 / Lăsați câteva minute la răcit înainte de a scoate din formă.



Tort de căpșuni

60 min. | 30 min. | | P 1

- BLAT:**
- 4 ouă
 - 115 g zahăr tos
 - 1 pliculeț de zahăr vanilat
 - 50 g iaurt natural
 - 1 linguriță praf de copt (5 g)
- CREMĂ:**
- 125 g făină universală
 - 250 ml lapte
 - 50 g zahăr tos
 - 2 gălbenușuri
 - 4 g amidon de porumb
 - 2 foi de gelatină
- SIROP:**
- 150 g zahăr tos
 - 200 ml apă
- DECORARE:**
- 1 păstaie de vanilie (sau un pliculeț de zahăr vanilat)
 - 200 ml smântână lichidă
 - 20 g zahăr pudră
 - 40 ml Kirsch (sau altă băutură alcoolică)
 - 250 g căpșuni
 - 125 g marțipan de culoare roz

BLAT

- 1 / Separați albușurile de gălbenușuri în două castroane.
- 2 / Adăugați zahărul și iaurtul în gălbenușuri și bateți. Adăugați făina și praful de copt, amestecând încet.
- 3 / Bateți spumă tare albușurile, adăugând un vârf de cuțit de sare. Încorporați albușurile în compoziție, adăugând câte o treime din spumă o dată.
- 4 / Turnați-o în forma unsă cu unt și tapetată cu făină și puneți-o în Cake Factory. Porniți programul **P1** pentru 30 min.
- 5 / Lăsați să se răcească puțin înainte de a scoate din formă. Apoi lăsați deoparte să se răcească la temperatura camerei înainte de a continua rețeta.

CREMĂ

- 6 / Înmuiiați foile de gelatină în apă rece câteva minute.
- 7 / Bateți gălbenușurile și zahărul într-un vas. Adăugați amidonul de porumb.
- 8 / Aduceți laptele și păstaia de vanilie tăiată pe lungime până la punctul de fierbere într-o cratiță. Stoarceți gelatina și puneți-o în cratiță, apoi amestecați 30 de secunde.

- 9 / Turnați laptele fierbinte peste amestecul de gălbenușuri, zahăr și amidon. Turnați în cratiță și dați la foc mediu. Continuați să amestecați la foc mediu până când crema se îngroașă.
- 10 / Scoateți păstaia de vanilie, acoperiți crema cu folie alimentară și lăsați deoparte la temperatura camerei. Bateți smântâna lichidă cu zahărul până se îngroașă. Adăugând câte o treime o dată, încorporați frișca bătută în crema răcită.

SIROP ȘI DECORAȚIUNI

- 11 / Tăiați blatul în 2 straturi egale. Puneți stratul de bază pe un platou.
- 12 / Topiți zahărul într-o cratiță cu apă și alcoolul. Însiropați baza cu jumătate din acest sirop.
- 13 / Puneți jumătatea de căpșuni cu partea tăiată în afară, în jurul marginii bazei. Garnisiți centrul bazei cu căpșuni tăiate bucați.
- 14 / Acoperiți baza cu cremă. Puneți stratul superior de blat peste cremă. Însiropați-l cu restul de sirop.
- 15 / Puneți marțipanul între 2 foi de hârtie de copt și întindeți-l cu sucitorul. Acoperiți tortul de căpșuni cu foaia de marțipan și tăiați ce depășește marginea tortului. Puneți tortul în frigider timp de cel puțin 1 oră înainte de servire.





Brioșe cu afine

 15 min. |  35 min. |  |  P₂ și M

- 110 g făină universală
- 1 linguriță praf de copt (5 g)
- 1 ou
- 80 g zahăr brun
- 60 g unt topit
- 30 ml smântână
- 100 g afine spălate și uscate

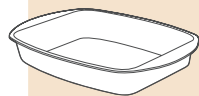


- 1 / Bateți ouăle și zahărul într-un castron până când compoziția devine deschisă la culoare și ușor spumoasă. Adăugați smântâna.
- 2 / Topiți untul în forma antiaderentă folosind programul **PM** pentru 3 min la 140 °C.
- 3 / Adăugați în vas untul, apoi făina și praful de copt, pe care le-ați amestecat în prealabil într-un vas separat.
- 4 / Adăugați afinele și amestecați.
- 5 / Împărțiți egal compoziția în forme, apoi puneți-le în Cake Factory.
- 6 / Porniți programul Prăjituri individuale **P2** pentru 35 min.
- 7 / Lăsați să se odihnească 5 min, apoi scoateți din forme.

Pandispan cu gem

 15 min. |  25 min. |  |  P₁

- 4 ouă
- 125 g zahăr tos
- 125 g făină universală
- 1 linguriță praf de copt
- 100 g gem



- 1 / Amestecați praful de copt și făina într-un vas.
- 2 / Bateți spumă tare albușurile. Când spuma se întărește, încorporați zahărul, gălbenușurile și făina.
- 3 / Turnați compoziția în forma unsă cu unt, apoi puneți-o în Cake Factory.
- 4 / Porniți programul **P1** pentru 25 min.
- 5 / Când e gata, tăiați pandispanul în 2 și întindeți un strat generos de gem pe bază. Apoi suprapuneți din nou straturile de pandispan.



Prăjituri cu sos de fructe roșii

 12 min. |  22 min. |  |  P₃ și M

- 3 ouă
- 180 g ciocolată albă de menaj
- 70 g unt
- 30 g zahăr tos
- 90 g făină universală
- 1 sos de fructe roșii (75 g)

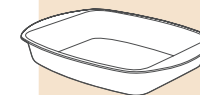


- 1 / Umpleți o tăviță de cuburi de gheață cu sosul de fructe roșii, pentru a crea centrul prăjiturilor.
- 2 / Lăsați în congelator cel puțin 4 ore.
- 3 / Topiți untul și ciocolata în forma antiaderentă folosind programul **PM** pentru 9 min la 140 °C.
- 4 / Bateți ouăle și zahărul într-un vas. Adăugați ciocolata, apoi făina și amestecați. Împărțiți compoziția în mod egal în forme.
- 5 / Adăugați centrul de fructe roșii în mijlocul fiecărei prăjitură apăsând ușor cuburile înghețate în compoziție până sunt acoperite. Puneți formele în Cake Factory.
- 6 / Porniți programul **P3** pentru 22 min.
- 7 / Lăsați să se răcească înainte de a scoate din formă.

Tort de mere

 15 min. |  40 min. |  |  P_M

- 1 strat de foitaj gata întins
- 250 g zahăr tos
- 25 g unt
- 6 mere
- 50 ml apă



- 1 / Pentru a face caramelul: Aduceți apa și zahărul până la punctul de fierbere într-o cratiță. Odată ce amestecul capătă o culoare plăcută de caramel, adăugați cu grijă untul. Turnați caramelul în formă și întindeți-l.
- 2 / Curățați și tăiați merele în sferturi, apoi aranjați-le uniform deasupra caramelului.
- 3 / Acoperiți totul cu foitaj, apoi puneți forma în Cake Factory.
- 4 / Porniți programul **PM** pentru 40 min la 180 °C.
- 5 / Lăsați să se odihnească 10 min înainte de a scoate din formă pe un platou.

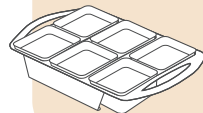




Prăjituri cu zmeură

15 min. | 35 min. | |

- 130 g făină universală
- 1 linguriță praf de copt
- 2 ouă
- 80 g zahăr tos auriu
- 80 ml smântână cu conținut redus de grăsimi
- 180 g zmeură proaspătă și bine spălată



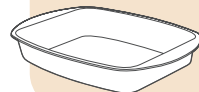
- 1 / Într-un vas, bateți ouăle și zahărul cu un mixer de mână, până când compoziția devine spumoasă și deschisă la culoare. Adăugați smântâna și continuați să bateți.
- 2 / Amestecați făina cu praful de copt și adăugați-le în compoziție.
- 3 / Puneți câte 3 fructe de zmeură pe fundul fiecăreia dintre cele 6 forme, apoi împărțiți compoziția egal în ele și aranjați câteva fructe deasupra. Puneți formele în Cake Factory.
- 4 / Porniți programul **P2** pentru 35 min.
- 5 / Lăsați să se odihnească 5 min, apoi scoateți din forme.

Far breton

15 min. | 35 min. | |

- 3 ouă
- 60 g zahăr tos
- 10 g zahăr vanilat
- 30 g unt topit
- 300 ml lapte
- 80 g făină universală
- 300 g prune uscate
- 1 vârf de cuțit de sare

- 1 / Bateți ouăle cu zahărul și sarea într-un castron. Topiți untul în forma antiaderentă și încorporați-l. Adăugați făina și laptele, amestecând încontinuu.
- 2 / Răspândiți prunele pe fundul formei. Puneți forma în Cake Factory și turnați compoziția peste prune.
- 3 / Porniți programul **P1** pentru 35 min.
- 4 / Lăsați să se răcească, apoi scoateți din formă. Se poate mânca rece sau cald.



Spumă de lămâie și cocos (fără lactoză)

20 min. | 50/70 min. | |

- 4 ouă
- 400 ml lapte de cocos
- 100 ml cremă de cocos
- 80 g zahăr tos
- 120 g suc de lămâie
- Coaja rasă de la 1 lămâie



100 min.



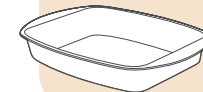
120 min.

- 1/ Bateți cu telul zahărul și ouăle.
- 2/ Încălziți sucul de lămâie și apoi turnați-l peste ouă.
- 3/ Adăugați coaja rasă.
- 4/ Adăugați laptele și crema de cocos.
- 5 / Amestecați.
- 6 / Puneți amestecul în recipiente din sticlă sau într-un vas mare.
- 7 / Începeți gătitul.
- 8 / Lăsați la rece cel puțin 2 ore înainte de servire.

Prăjitură cu iaurt și lămâie

10 min. | 35 min. | |

- 2 ouă
- 210 g zahăr tos
- 260 g făină universală
- 1 linguriță praf de copt
- 1 cutie de iaurt simplu (125 g)
- 2 lămâi
- 70 ml ulei de rapiță sau de floarea-soarelui
- un vârf de cuțit de sare



- 1 / Amestecați ouăle cu zahărul și sarea într-un vas. Adăugați iaurtul și uleiul.
 - 2 / Cerneți făina și praful de copt împreună și adăugați-le în compoziție câte o jumătate o dată. Adăugați coaja rasă de lămâie.
 - 3 / Turnați compoziția în forma unsă cu unt, apoi puneți-o în Cake Factory.
- Porniți programul **P1** pentru 35 min.
- 4 / Lăsați să se odihnească 10 min înainte de a scoate din formă.

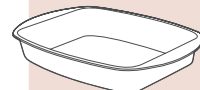




Tartă pariziană

 20 min. |  60 min. |  |  M

- 4 ouă
- 210 g zahăr tos
- 95 g amidon de porumb
- 240 ml smântână cu conținut redus de grăsimi
- 720 ml lapte
- 1 bucată de foitaaj sau de aluat fraged
- 1 vârf de cuțit de sare



1 / Amestecați jumătate din cantitatea de zahăr, amidonul de porumb, ouăle și un vârf de cuțit de sare într-un vas mare.

Puneți zahărul rămas, smântâna și laptele într-o cratiță mare. Aduceți amestecul până la punctul de fierbere.

2 / Imediat ce începe să clocotească, turnați-l peste compoziția de ouă, zahăr și amidon și amestecați.

3 / Turnați înapoi compoziția în cratiță și încălziți, amestecând încontinuu, până când crema s-a îngroșat și apar primele bule. Lăsați deoparte.

4 / Îmbrăcați interiorul formei mari de tort cu aluat. Turnați compoziția în formă, apoi puneți-o în Cake Factory.

5 / Porniți programul Manual la 220 °C pentru 60 min.

6 / Răciți în frigider 12 ore înainte de a scoate din formă.

Fursecuri cu făină de migdale

 11 min. |  30 min. |  |  2 și M

- 75 g unt
- 80 g zahăr pudră
- 3 albușuri
- 25 g făină universală
- 70 g făină de migdale
- 1 lingură extract de vanilie



120 min.

1 / Bateți albușurile spumă.

2 / Amestecați zahărul, făina, vanilia și migdalele măcinate într-un vas.

3 / Topiți untul în forma antiaderentă folosind programul **PM** pentru 3 min la 140 °C.

4 / Adăugați untul topit în amestec.

5 / Împărțiți egal compoziția în forme, apoi puneți-le în Cake Factory.

6 / Porniți programul **P2** pentru 30 min.

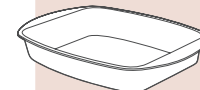
7 / Scoateți din forme câtă vreme încă sunt calde.



Chec franțuzesc

 15 min. |  35 min. |  |  1 și M

- 4 ouă
- 220-250 g unt ușor sărat
- 220-250 g zahăr tos
- 220-250 g făină universală



1 / Cântăriți cele 4 ouă cu tot cu coajă. Măsurați aceeași cantitate de zahăr, făină și unt.

2 / Puneți untul în forma antiaderentă și băgați-l în Cake Factory. Porniți programul **PM** pentru 7 min la 140 °C.

3 / În acest timp, separați albușurile de gălbenușuri și împărțiți zahărul în două cantități egale.

4 / Bateți gălbenușurile cu jumătate din cantitatea de zahăr. Adăugați treptat untul topit, bătând încontinuu. Adăugați făina și amestecați cu o lingură de lemn.

5 / Bateți spumă tare albușurile. După ce s-au întărit, adăugați restul de zahăr și bateți încă 30 de secunde. Adăugați treptat albușurile în prima compoziție, câte o treime o dată. Turnați compoziția în formă, apoi puneți-o în Cake Factory.

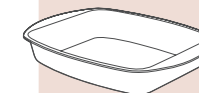
6 / Porniți programul **P1** pentru 35 min. Lăsați câteva minute să se răcească înainte de a scoate din formă. Este gata!



Bezele simple

 10 min. |  105 min. |  |  4

- 1 albuș
- 25 g zahăr tos
- 25 g zahăr pudră



1 / Bateți spumă tare albușul. După aceea încorporați zahărul tos și apoi zahărul pudră, până când spuma este fină, lucioasă și consistentă. Turnați compoziția într-o pungă de ornat.

2 / Puneți pe fundul unei forme Cake Factory o bucată de hârtie de copt.

3 / Formați bezele cu diametrul de 3-5 cm. Puneți forma în Cake Factory.

4 / Porniți programul **P4** pentru 105 min.

5 / Lăsați bezelele să se răcească o oră înainte de a le mânca

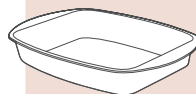




Chec simplu

 10 min. |  10 min. |  |  1 și M

- 3 ouă
- 75 g unt
- 225 g zahăr tos
- 220 g făină universală
- 1½ lingurițe praf de copt (5 g)



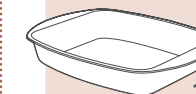
- 1 / Topiți untul în forma antiaderentă folosind programul *PM* pentru 3 min la 140 °C.
- 2 / Într-un vas mare, amestecați untul și zahărul până obțineți o spumă deschisă a culoare.
- 3/ Adăugați ouăle, făina și praful de copt, apoi amestecați.
- 4 / Turnați compoziția în forma unsă cu unt, apoi puneți-o în Cake Factory.
- 5 / Porniți programul *PM* pentru 35 min.
- 6 / Lăsați să se odihnească 10 min înainte de a scoate din formă.



Cremă de zahăr ars

 20 min. |  100/120 min. |  |  5

- 500 ml smântână cu conținut redus de grăsimi
- 5 gălbenușuri
- 65 g zahăr tos
- Extract de vanilie



100 min.



120 min.

- 1/ Tăiați pâstăia de vanilie în două pe lungime și scoateți semințele cu vârful unui cuțit.
- 2/ Încălziți laptele într-o cratiță și adăugați semințele de vanilie.
- 3/ În timp ce se încălzește, bateți gălbenușurile și zahărul într-un vas. Turnați smântâna și apoi adăugați laptele, amestecând în tot acest timp.
- 4/ Treceți compoziția printr-o sită.
- 5 / Puneți amestecul în recipiente din sticlă sau într-un vas mare.
- 6 / Începeți gătitul.
- 7 / Lăsați la rece cel puțin 2 ore înainte de servire.

Brioșe cu praf de copt

 15 min. |  30 min. |  |  M

- 250 g făină universală
- 1 linguriță cu vârf de praf de copt
- 55 g unt
- 25 g zahăr tos
- 110 ml lapte
- 50 g stafide sau merișoare
- 2 vârfuri de cuțit de sare



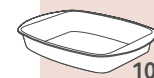
- 1 / Amestecați făina cu praful de copt și 2 vârfuri de cuțit de sare. Adăugați untul și frământați cu degetele până obțineți un amestec asemănător cu firimiturile fine de pâine.
- 2 / Adăugați zahărul și stafidele. La final, adăugați laptele și frământați repede aluatul. Faceți din el o sferă.
- 3 / Pe blatul de lucru presărat cu făină, întindeți aluatul până la grosimea de circa 4 cm. Decupați 6 cercuri cu diametrul de 6 cm. Puneți cercurile de aluat în formele de brioșe, apoi puneți formele în Cake Factory.
- 4 / Porniți programul manual la 240 °C pentru 30 min.
- 5 / Scoateți din forme și savurați brioșele calde, cu unt și gem.



Cremă de ouă

 20 min. |  100/120 min. |  |  5

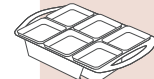
- 3 ouă
- 65 g zahăr tos
- 500 ml lapte semidegresat cald
- Extract de vanilie



100 min.



120 min.



120 min.

- 1/ Amestecați ouăle și zahărul.
- 2/ Adăugați laptele și vanilia.
- 3/ Amestecați bine și treceți printr-o sită.
- 4/ Îndepărtați spuma și turnați în vasul mare sau în recipiente din sticlă.
- 5 / Începeți gătitul.
- 6 / Lăsați la rece cel puțin 2 ore înainte de servire.





Spumă de caramel sărat (fără lactoză)

 20 min. |  45/65 min. |  | 

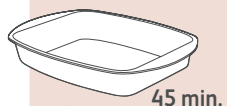
CARAMEL SĂRAT:

- 100 g zahăr tos
- 30 g margarină
- 150 ml smântână pentru gătit din soia

- 2 lingurițe de sare

SPUMĂ:

- 4 ouă
- 60 g zahăr
- 80 g caramel
- 450 ml lapte de soia



45 min.



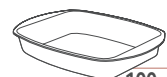
65 min.

PENTRU CARAMEL

- 1 / Încălziți zahărul într-o cratiță.
- 2 / Încălziți smântâna de gătit într-o altă cratiță.
- 3 / Când zahărul s-a dizolvat și s-a caramelizat, turnați-l în smântâna fierbinte și adăugați margarina. Gătiți 5 minute, amestecând până când caramelul s-a topit complet în cremă.
- 4 / Adăugați sarea.
- 5 / Luați de pe foc.
- 6 / Puneți caramelul într-un vas.

PENTRU SPUMĂ

- 7 / Amestecați ouăle, caramelul și zahărul într-un bol.
- 8 / Adăugați laptele de soia.
- 9 / Puneți amestecul în recipiente din sticlă sau într-un vas mare.
- 10 / Începeți gătitul.
- 11 / Lăsați la rece cel puțin 2 ore înainte de servire.



100 min.

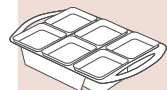


20 min.

 100/120 min.

 | 

Cheesecake



120 min.



120 min.

PENTRU BLAT:

- 10 biscuiți dulci și aromați
- 25 g unt sărat
- 30 ml suc de lămâie
- Coaja rasă de la ½ lămâie
- 160 g cremă de brânză, de ex. Philadelphia
- 250 g ricotta
- 2 ouă

- 1 linguriță extract de vanilie
- 120 g zahăr
- 8 g amidon de porumb
- 1 lingură de apă
- DECORARE:
- 150 ml frișcă grasă bătută
- 7 g zahăr pudră
- ¼ linguriță de pastă de vanilie.

PENTRU BLAT

- 1 / Topiți untul.
- 2 / Zdrobiți biscuiții până devin pudră și amestecați-i cu untul topit.
- 3 / Puneți hârtie de copt în formele (sau în vasul mare), apăsați bine baza din biscuiți și lăsați formele la rece în timp ce preparați cheesecake-ul.

PENTRU COMPOZIȚIA DE CHEESECAKE

- 4 / Amestecați crema de brânză, ricotta, ouăle, extractul de vanilie

și zahărul într-un bol. Amestecați până se omogenizează.

- 5 / Adăugați sucul și coaja rasă de lămâie.
- 6 / Amestecați amidonul de porumb și apa într-un bol, apoi adăugați în compoziție.
- 7 / Puneți compoziția în formele sau în vasul mare.
- 8 / Începeți gătitul.
- 9 / Lăsați la rece cel puțin o oră și serviți cheesecake-ul cu frișcă.



.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

