

BAKE PARTNER

For delicious baking day after day



BakeGood

EFFICIENT PASTRY ACCESSORIES

Los imprescindibles de la repostería

Nata montada
Masa quebrada
Masa de crepes
Masa de gofres
Pan de cereales
Brioche
Pan blanco
Masa de profiteroles

Momentos excepcionales

Tarta de limón merengue
Tarta de fresas
Macarons de vainilla
Vasitos de tiramisú
Cupcakes de frambuesa y chocolate blanco
Tarta de chocolate

Aperitivos gourmet

Galletas con pepitas de chocolate
Brownies con chocolate y nueces de pecán
Mousse de chocolate
Tarta de zanahora y su glaseado
Tarta irresistible de manzana
Cake pops de chocolate

Instantes salados

Gratén de calabacín
Bizcocho salado
Masa de pizza
Albóndigas

Moulinex®

Tabla de conversión de temperaturas/termostato

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

Moulinex®

Nata montada

Para : 6/8 personas

Accesorios utilizados:



Ingredientes

- 25 de nata líquida bien fría
- 50 g de azúcar glas



Preparación

- 1 En el bol de acero inoxidable provisto del batidor de varillas y la tapa, ponga la nata líquida y el azúcar glas.
- 2 Ponga en marcha el aparato a la velocidad 7 durante dos minutos, y luego a velocidad máxima durante tres minutos y medio.

Bake partner

¡Que aproveche!

Moulinex®

Masa quebrada

Para : 6/8 personas

Accesorios utilizados:



Ingredientes

- 200 g de harina • 100 g de mantequilla • 50 ml de agua
- una pizca de sal



Preparación

- 1 En el bol de acero inoxidable, introduzca la harina, la mantequilla y la sal.
- 2 Coloque la amasadora de gancho y la tapa y ponga en marcha el aparato a la velocidad 1 durante unos segundos.
- 3 Vierta toda el agua tibia con el aparato en marcha.
- 4 Deje el aparato en marcha hasta que la masa forme una gran bola.
- 5 Déjela reposar al fresco durante al menos 1 hora, tapada con film transparente, antes de extenderla y hornearla.

Bake partner

¡Que aproveche!

Masa de crepes

Para : 20 crepes

Accesorios utilizados:



Ingredientes

- 750 ml de leche
- 375 g de harina
- 4 huevos
- 40 g de azúcar
- 100 ml de aceite
- 1 cucharada sopera de azahar o de licor



Preparación

- 1 Ponga los huevos, el aceite, el azúcar, la leche y el saborizante seleccionado en el recipiente de la batidora.
- 2 Seleccione la velocidad 3 y ponga en marcha el aparato durante unos segundos.
- 3 A continuación, añada la harina a través de la abertura en el tapón de medición y deje que mezcle durante un minuto y medio.
- 4 Deje que la masa repose durante al menos una hora a temperatura ambiente antes de hacer las crepes.

Moulinex®

Masa de gofres

Para : 24 gofres

Accesorios utilizados:



Ingredientes

- 250 g de harina • 15 g de levadura fresca de panadería
- 2 huevos • 1 pizca de sal • 400 ml de leche • 125 g de mantequilla blanda • 1 sobre de azúcar avainillado (o unas gotas de extracto de vainilla)



Preparación

- 1 Mezcle la levadura de panadero en un poco de leche tibia.
- 2 Coloque el recipiente de la batidora en el aparato y añada los huevos, la sal, el azúcar de vainilla, la leche restante, la mantequilla y la mezcla de levadura.
- 3 Cierre la tapa. Ponga el aparato a velocidad 7 y añada gradualmente la harina a través de la abertura del tapón de medición en la tapa.
- 4 Si es necesario, utilice la función Pulse durante unos segundos para mejorar la integración de la harina en la masa.
- 5 Ejecute el aparato durante unos dos minutos, hasta que la masa esté suave.
- 6 Déjela reposar durante una hora antes de hacer los gofres.

Sugerencia: Sirva los gofres con nata montada, sirope de chocolate, etc.

Bake partner

¡Que aproveche!

Pan de cereales

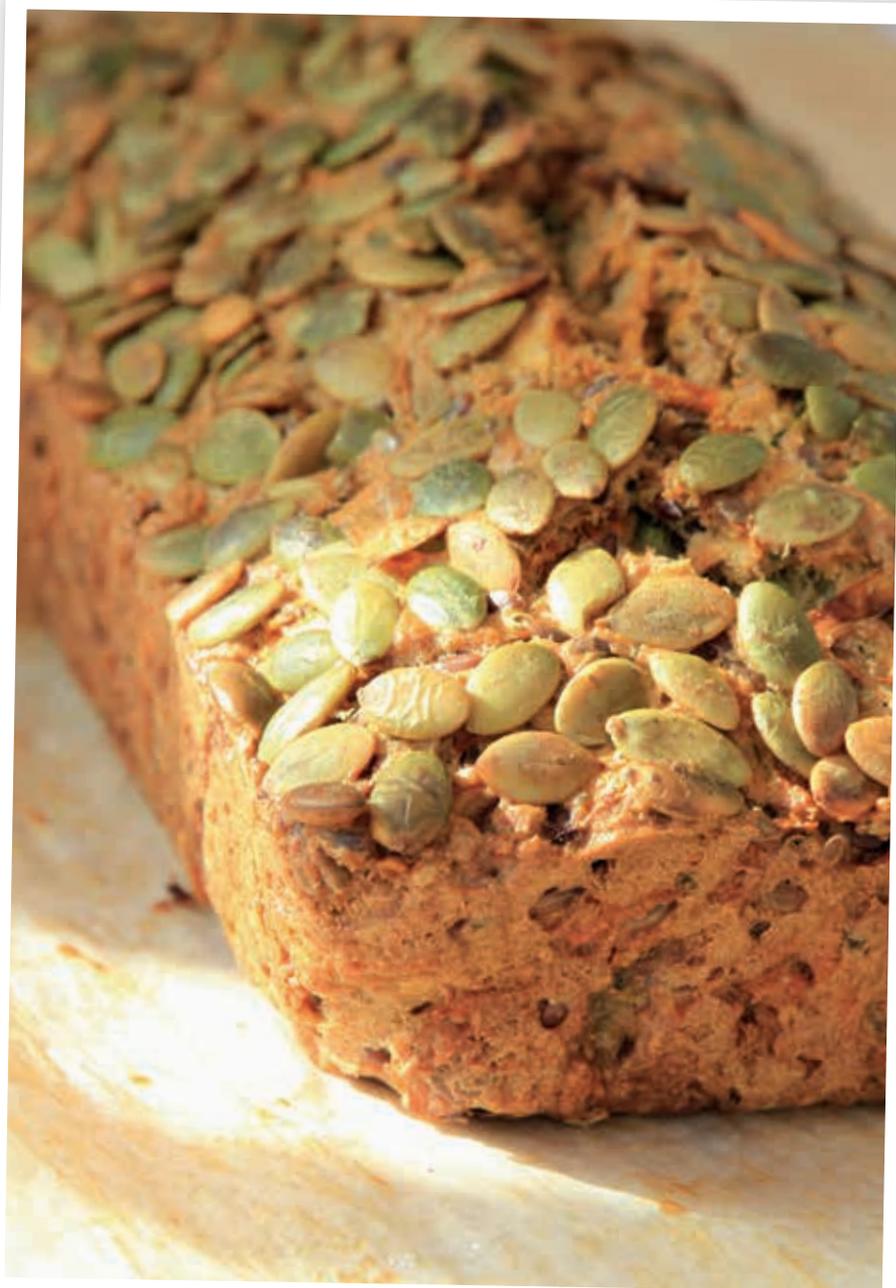
Para : 1 hogaza de 800 g

Accesorios utilizados:



Ingredientes

- 500 g de harina de pan de cereal
- 285 ml de agua tibia
- 10 g de levadura de panadería seca*
- 10 g de sal
- Copos de avena para decorar



Preparación

- 1 Ponga la harina, la sal y la levadura de panadería en el recipiente de acero inoxidable.
- 2 Encaje la amasadora y la tapa.
- 3 Ponga en marcha el aparato durante unos segundos en la velocidad 1 para mezclar.
- 4 Luego añada agua a través de la abertura de la tapa.
- 5 Deje que amase durante ocho minutos.
- 6 Cubra la masa con un paño y deje reposar durante 15 minutos en un lugar cálido.
- 7 Coloque la masa sobre una superficie enharinada.
- 8 Aplane la masa a mano en forma de cuadrado.
- 9 Doble las puntas hacia el centro, luego aplane la masa con el puño. Repita la operación de nuevo.
- 10 Forme una hogaza alargada. Coloque el pan resultante en un molde de 25 cm de largo.
- 11 Humedezca ligeramente la superficie del pan y espolvoree con copos de avena.
- 12 Cubra la masa con un paño húmedo y deje levar durante 60 minutos en un lugar cálido.
- 13 Luego haga un corte de 1 cm de profundidad a lo largo del pan.
- 14 Coloque el pan en un horno precalentado a 240 °C, con un pequeño recipiente lleno de agua para ayudar a formar una corteza dorada.
- 15 Cocine durante unos 30 minutos. Retire el pan del molde y deje enfriar en una rejilla.

* en el Reino Unido use levadura seca etiquetada como «Easy Bake» o «Fast Action»

Sugerencia: Forme pequeños panecillos para los invitados. Espolvoreelos con semillas de amapola o de sésamo.

Brioche

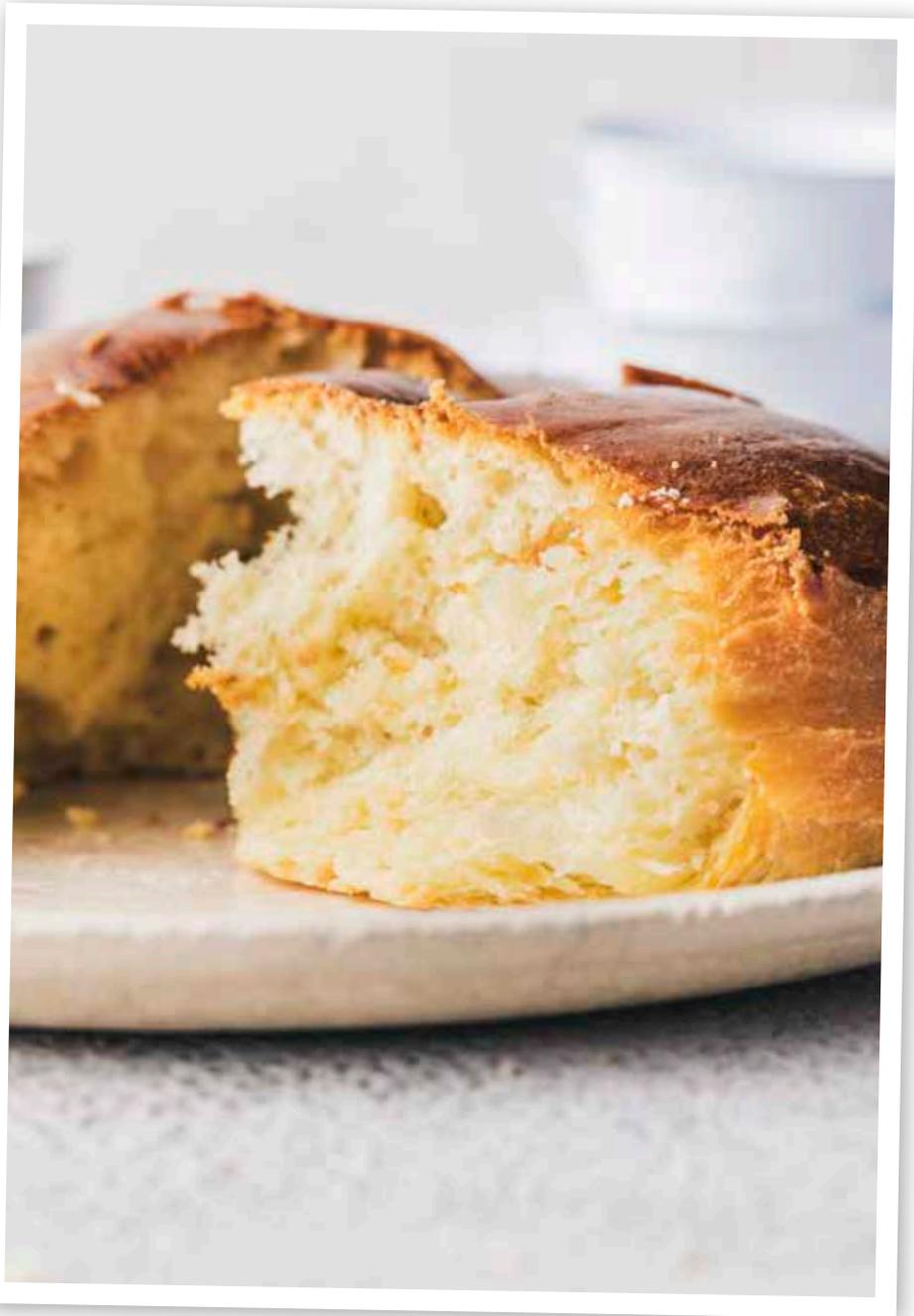
Para : 6 personas

Accesorios utilizados:



Ingredientes

- 250 g de harina para pan blanco
- 5 g de sal • 25 g de azúcar
- 100 g de mantequilla • 2 huevos enteros y 1 yema de huevo
- 3 cucharadas de leche tibia • 2 cucharadas de agua
- 5 g de levadura de panadería seca*



Preparación

- 1 Ponga la harina en el recipiente de acero inoxidable, y forme dos huecos: Ponga la sal en uno, y la levadura, el azúcar, la leche tibia y el agua en el otro.
- 2 La sal y la levadura no deben añadirse porque la levadura reacciona mal al contacto con la sal.
- 3 Agregue los huevos y ajuste la amasadora y la tapa.
- 4 Seleccione la velocidad 1 y amase durante 15 segundos, luego en velocidad 3 durante dos minutos y 45 segundos.
- 5 Sin parar el aparato, incorpore la mantequilla en un minuto, que no debe estar demasiado blanda (déjela a temperatura ambiente durante media hora antes de usarla).
- 6 Continúe amasando durante cinco minutos a velocidad 3, luego cinco minutos a velocidad 5.
- 7 Cubra la masa y déjela levar durante dos horas a temperatura ambiente, luego trabaje la masa con fuerza a mano dándole golpes en el recipiente.
- 8 Cubra la masa y deje que leve durante otras dos horas en el frigorífico; trabaje la masa a mano nuevamente dándole golpes en el recipiente.
- 9 Luego cubra con film transparente y deje que la masa leve durante la noche en el frigorífico.
- 10 Al día siguiente, unte con mantequilla y harina un molde para brioche.
- 11 Forma una bola con la masa.
- 12 Colóquela en el molde y déjela reposar en un lugar cálido hasta que la masa haya llenado el molde (de dos a tres horas).
- 13 Métala en el horno a 180 °C y deje que se cocine durante 25 minutos.

* en el Reino Unido use levadura seca etiquetada como «Easy Bake» o «Fast Action»

Sugerencia: Añada pepitas de chocolate o fruta escarchada.

Pan blanco

Para : 1 hogaza redonda de 800 g

Accesorios utilizados:



Ingredientes

- 500 g de harina para pan blanco
- 300 ml de agua tibia
- 10 g de levadura de panadería seca*
- 10 g de sal



Preparación

- 1 Ponga la harina, la sal y la levadura seca en el recipiente de acero inoxidable.
- 2 Coloque la amasadora de gancho y la tapa y ponga en marcha el aparato a la velocidad 1 durante unos segundos.
- 3 Incorpore el agua tibia a través del orificio de la tapa.
- 4 Deje que amase durante ocho minutos.
- 5 Deje que la masa repose a temperatura ambiente durante media hora.
- 6 A continuación, trabaje la masa a mano hasta formar una bola.
- 7 Coloque la bola de masa en una bandeja para hornear con mantequilla y enharinada.
- 8 Deje levar la masa por segunda vez a temperatura ambiente durante aproximadamente una hora.
- 9 Precaliente el horno a 240 °C.
- 10 Haga cortes en la parte superior del pan con una cuchilla afilada y píntelo con agua tibia.
- 11 Ponga un pequeño recipiente lleno de agua en el horno: esto ayuda a que se forme una corteza dorada en el pan.
- 12 Hornee durante 40 minutos a 240 °C.

Sugerencia: La levadura de panadero nunca debe entrar en contacto directo con el azúcar o la sal, lo que impide que la levadura actúe.

* en el Reino Unido use levadura seca etiquetada como «Easy Bake» o «Fast Action»

Pasta choux

Para : 20 choux grandes o 40 choux pequeños

Accesorios utilizados:



Ingredientes

• 300 ml de agua • una pizca de sal • un poco de azúcar • 120 g de mantequilla • 240 g de harina • 6 huevos



Preparación

- 1 En una sartén, caliente el agua con la mantequilla, la sal y el azúcar.
- 2 Lleve a ebullición y añada toda la harina a la sartén.
- 3 Remueva con una espátula de madera hasta que la masa absorba todo el líquido.
- 4 Deja que se enfríe. Después de enfriar, coloque la masa en el recipiente de acero inoxidable y ajuste el mezclador y la tapa.
- 5 Seleccione la velocidad 1 e incorpore los huevos uno a uno, a través de la abertura de la tapa.
- 6 Después incorporar todos los huevos, deje que amase durante dos o tres minutos más hasta que esté suave.
- 7 Usando una cuchara pequeña o una manga pastelera, haga pequeños montones de pasta en una bandeja de hornear enharinada y con mantequilla.
- 8 Cocine en el horno a 180 °C durante 40 minutos.
- 9 Deje enfriar en el horno con la puerta del horno abierta.
- 10 No retire del horno inmediatamente, ya que corre el riesgo de que la pasta choux se hunda.
- 11 Cuando estén completamente fríos, llénelos con nata montada firme, helado o crema pastelera.

Sugerencia: Para hacer gougères, reemplace el azúcar con una pizca de sal y espolvoree la pasta choux con queso rallado antes de cocinar.

Moulinex®

Galletas con pepitas de chocolate

Para : 20 galletas grandes

Accesorios utilizados:



Ingredientes

• 250 g de mantequilla sin sal, ablandada • 125 g de azúcar extrafino • 125 g de azúcar moreno • 1 cucharadita de extracto de vainilla • 2 huevos enteros • 400 g de harina • 1 cucharadita de levadura en polvo • 200 g de pepitas de chocolate



Preparación

- 1 Ponga la mantequilla y ambos tipos de azúcar en el recipiente de acero inoxidable.
- 2 Coloquen la batidora y hagan funcionar durante 20 segundos a velocidad 5.
- 3 Apague el procesador y rebañe los laterales internos del recipiente de acero inoxidable usando una espátula, luego mezcle nuevamente durante 20 segundos a velocidad 7.
- 4 Añada el resto de ingredientes, coloque la tapa y mezcle a la velocidad 3 hasta que obtenga una masa suave.
- 5 Forme una bola de masa, envuélvela en un film transparente y colóquela en el frigorífico durante al menos 1 hora.
- 6 Precaliente el horno a 180°C, retire la masa del frigorífico y divídala en bolitas pequeñas.
- 7 Colóquelas en una bandeja de hornear forrada con papel de horno y cocínelas en el horno durante unos 10 minutos.

Consejo: puede reemplazar las pepitas de chocolate con nueces o fruta deshidratada.

Bake partner

¡Que aproveche!

Moulinex®

Brownies de chocolate y nueces pecanas

Para : 6/8 personas

Accesorios utilizados:



Ingredientes

- 3 huevos grandes • 200 g de chocolate negro
- 200 g de mantequilla • 15 g de mantequilla para el molde
- 180 g de azúcar • 2 sobres de azúcar avainillado • 80 g de harina tamizada • 50 g de nueces pecanas



Preparación

- 1 Precaliente el horno a 200°C y engrase un molde de 20 cm con la mantequilla.
- 2 Derrita el chocolate y los 200 g de mantequilla en el microondas y mezcla bien.
- 3 Coloque los huevos y los dos tipos de azúcar en el recipiente de acero inoxidable.
- 4 Coloque el batidor multivarillas y la tapa, luego mezcle durante 1 minuto a velocidad 8.
- 5 Añada el chocolate derretido y mezcle durante 20 segundos a velocidad 8.
- 6 A continuación, añada la harina tamizada y mezcle durante 15 segundos a velocidad 8.
- 7 Termine agregando las nueces pecanas a la mezcla e intérelas con una espátula.
- 8 Vierta la mezcla en el molde engrasado y hornee durante 25 minutos a 200°C.
- 9 Deje enfriar antes de servir.

Consejo: puede reemplazar las nueces pecanas con nueces y servir con una cucharada de helado o nata montada.

Bake partner

¡Que aproveche!

Mousse de chocolate

Para : 6/8 personas

Accesorios utilizados:



Ingredientes

- 150 g de chocolate de buena calidad
- 150 g de azúcar
- 6 huevos



Preparación

- 1 Trocee el chocolate.
- 2 Ponga los trozos en una sartén pequeña con dos cucharadas de agua.
- 3 Derrítalo a fuego muy bajo, revolviendo con una cuchara de madera.
- 4 Retire la sartén del fuego cuando el chocolate forme una pasta suave.
- 5 Añada las seis yemas de huevo, revolviendo constantemente. Bata las claras de huevo hasta que formen picos rígidos con 25 g de azúcar en el recipiente de acero inoxidable equipado con el batidor multicuchilla y la tapa, a velocidad 7 durante un minuto y 45 segundos.
- 6 Añada el resto del azúcar y bata a velocidad máxima durante 30 segundos.
- 7 Agregue una cucharada de claras de huevo batidas a la mezcla de huevo/chocolate y mezcle vigorosamente para suavizar la masa.
- 8 Luego incorpore cuidadosamente las claras de huevo batidas restantes en la mezcla de chocolate.
- 9 Deje reposar en el frigorífico durante varias horas.

Sugerencia: Añada la ralladura fina de una naranja a las claras de huevo batidas.

Moulinex®

Bizcocho de zanahoria y glaseado

Para : 8/10 personas

Accesorios utilizados:



Ingredientes

Para la masa:

- 130 g de azúcar moreno
- 120 ml de aceite de girasol
- 4 huevos • Ralladura y zumo de 1 naranja • 240 g de harina
- 10 g de levadura en polvo
- 2 cucharaditas de canela molida
- 250 g de zanahorias ralladas
- 50 g de nueces trituradas • 50 g de pasas

Para el glaseado:

- 100 g de mantequilla derretida
- 150 g de queso crema con un 25% de grasa • 100 g de azúcar glas



Preparación

Prepare la masa:

- 1 Precaliente el horno a 180°C.
- 2 Coloque el mezclador y el recipiente de acero inoxidable, luego agregue el azúcar moreno, el aceite, los huevos y el zumo y la ralladura de la naranja al recipiente.
- 3 Coloque la tapa y mezcle a velocidad 7 durante 1 minuto.
- 4 Añada la harina, la levadura en polvo y la canela, luego mezcle nuevamente a velocidad 7 durante 1 minuto.
- 5 Termine agregando las zanahorias, nueces y pasas a la masa y mezcle a velocidad 3 durante 15 segundos.
- 6 Engrase y enharine un molde redondo de pastelería, vierta la masa en el molde y hornee durante 45 minutos a 180°C.

Prepare el glaseado:

- 1 Mientras el bizcocho está en el horno, coloque el recipiente de acero inoxidable y el mezclador.
- 2 Agregue la mantequilla derretida, el queso crema y el azúcar glas, y mezcle a velocidad 3 hasta que tenga una textura suave.
- 3 Deje reposar en el frigorífico. Cuando el bizcocho de zanahoria se haya enfriado por completo, extienda el glaseado encima del bizcocho usando una espátula.

Consejo: puede decorar su bizcocho con coco rallado.

Bake partner

¡Que aproveche!

Moulinex®

Tarta de manzana irresistible

Para : 8 personas

Accesorios utilizados:



Ingredientes

- 4 manzanas, cortadas en cubitos
- 250 g de azúcar
- 2 huevos enteros
- 150 ml de leche
- 125 g de mantequilla derretida
- 250 g de harina
- 1 sobre de levadura en polvo
- 2 cucharaditas de vainilla en polvo
- 2 cucharaditas de canela molida
- 2 pizcas de sal



Preparación

- 1 Precaliente el horno a 180°C.
 - 2 Coloque el recipiente de acero inoxidable y el mezclador, y añada los huevos, la leche y la mantequilla al recipiente, luego añada los ingredientes en polvo (azúcar, harina, levadura en polvo, vainilla en polvo, canela molida y sal).
 - 3 Coloque la tapa y mezcle a velocidad 8 durante 2 minutos.
 - 4 Apague el procesador, levante la parte superior de la máquina y rebañe los laterales internos del recipiente usando una espátula.
 - 5 Reemplace la parte superior del aparato y mezcle nuevamente durante 1 minuto a velocidad 8.
 - 6 Una vez que la masa esté lista, agregue la manzana cortada en cubitos y mezcle bien usando una espátula.
 - 7 Engrase y enharine un molde de pastelería, vierta la masa en el molde y hornee durante 50 minutos a 180°C.
- Consejo: para darle a la tarta aún más sabor, puede agregar una cucharada de ron.**

Bake partner

¡Que aproveche!

Cake pops de chocolate

Accesorios utilizados:



Ingredientes

Para la masa:

- 75 g de mantequilla derretida
- 2 huevos
- 100 g de azúcar
- 60 g de avellanas molidas
- 65 g de harina
- ½ sobre de levadura en polvo
- 150 g de queso fresco

Para el recubrimiento:

- 200 g de chocolate negro
- 2 cucharadas de aceite de colza
- un paquete de palos de piruleta o pinchos de madera
- azúcar perlado o virutas de chocolate para la decoración



Preparación

- 1 Precaliente el horno a 175°C.
- 2 Coloque el recipiente de acero inoxidable y el batidor multivarillas y añada los huevos, el azúcar, la mantequilla derretida, las avellanas molidas, la harina y la levadura en polvo.
- 3 Mezcle a velocidad 5 durante 15 segundos, luego cambiar a velocidad máxima durante 4 minutos.
- 4 Vierta la mezcla en un molde engrasado y enharinado, y hornee durante 40 minutos a 175°C.
- 5 Una vez que el pastel se haya enfriado por completo, desmenuce en un recipiente grande, agregue el queso fresco y, con las manos, amase hasta formar una pasta.
- 6 Forme bolas con la mezcla del tamaño de pequeñas bolas de ping pong, luego colóquelas en una bandeja de horno forrada con papel vegetal.
- 7 Inserte un palo de madera en cada bolita de pastel y colóquelas en el frigorífico durante 30 minutos.

Para preparar el recubrimiento para los cake pops:

- 1 Ponga el chocolate y el aceite en un recipiente y métele en el microondas (a baja potencia) para derretir la mezcla.
- 2 Una vez que la mezcla se derrita, sumerja los cake pops en la mezcla, deje que el exceso de chocolate gotee de nuevo en el recipiente y coloque los cake pops en la bandeja de horno con papel vegetal.
- 3 Decore los cake pops con el azúcar perlado o las virutas de chocolate antes de que el chocolate se endurezca y luego vuelva a meterlos en el frigorífico.

Consejo: para variar los colores y decoraciones de los cake pops, puede cubrirlos con chocolate con leche o chocolate blanco. También puede añadir colorante alimenticio al chocolate blanco.

Moulinex®

Tartaleta de merengue y limón

Para: 6/8 personas

Accesorios utilizados:



Ingredientes

Para la base:

- 250 g de harina • 125 g de mantequilla • 30 g de almendras molidas • 80 g de azúcar glas • 1 huevo • 1 pizca de sal

Para la cobertura:

- 6 huevos • 300 g de azúcar • 3 limones sin encerar • 100 g de mantequilla derretida

Para el merengue:

- 3 claras de huevo • 60 g de azúcar glas • 1 pizca de sal



Preparación

Preparar la base:

- 1 Ponga la harina, la mantequilla fría cortada en cubos pequeños, las almendras molidas, el azúcar y la sal en el recipiente de acero inoxidable equipado con la amasadora y la tapa.
- 2 Ponga en marcha el aparato a velocidad 1 durante diez segundos para mezclar, luego a velocidad 5.
- 3 Cuando la mezcla esté arenosa, añada el huevo a través de la abertura en la tapa y deje amasar durante otros cinco minutos.
- 4 Detenga el aparato tan pronto como la masa forme una bola.
- 5 Deje que la bola de masa repose durante al menos una hora en el refrigerador, cubierta con un film transparente.

Prepare la cobertura:

- 1 Lave y seque los limones. Ralle la piel y exprimir el zumo de limón.
- 2 Ponga los huevos, el azúcar, el zumo de limón y la ralladura y la mantequilla derretida en el recipiente de acero inoxidable equipado con el mezclador y la tapa.
- 3 Ponga en marcha el aparato de velocidad 1 a velocidad 7 hasta que la mezcla esté uniforme. Caliente el horno a 210 °C.

- 4 Engrase un molde de 28 cm de diámetro. Estire la masa a 4 mm de grosor y pinche con un tenedor.
- 5 Cubra con papel vegetal y legumbres secas. Hornee a ciegas durante 15 minutos. Retire el papel vegetal y las legumbres secas.
- 6 Vierta la cobertura en la base de la tarta y continúe cocinando durante 25 minutos a 180 °C.

Prepare el merengue:

- 1 Bata las claras de huevo con 20 g de azúcar glas en el recipiente de acero inoxidable equipado con el batidor multicuchilla, la tapa, a velocidad 7 durante un minuto y medio, luego a velocidad máxima hasta que las claras formen picos rígidos.
- 2 Añada los 40 g restantes de azúcar glas al final, mientras sigue batiendo.
- 3 Cuando la tarta esté cocida, cúbrala con merengue usando una cuchara.
- 4 Ponga la tarta en el horno durante unos minutos hasta que el merengue esté ligeramente dorado.

Sugerencia: Decore la parte superior de la tarta con rodajas de limón.

Bake partner

¡Que aproveche!

Tarta de fresas

Para : 6/8 personas

Accesorios utilizados:



Ingredientes

Para el bizcocho:

- 4 huevos • 125 g de azúcar
- 125 g de harina

Para la crema muselina:

- ½ l de leche • 250 g de azúcar
- 4 huevos • 70 g de harina
- 250 g de mantequilla blanda, cortada en cubitos • 1 vaina de vainilla • 500 g de fresas
- 1 anillo para tartas

Preparación

Prepare el bizcocho:

- 1 Precaliente el horno en la marca de gas 7 (210°C). Coloque el recipiente de acero inoxidable y el batidor multivarillas, luego mezcle los huevos y el azúcar a velocidad 8 durante 5 minutos hasta que obtenga una mezcla muy clara.
- 2 Apague la batidora, luego use una espátula para mezclar la harina tamizada a mano, envolviendo hacia arriba desde el fondo del recipiente. Cubra una bandeja de horno profunda de 40 x 30 cm con papel vegetal.
- 3 Vierta la mezcla en la bandeja y alísela usando la espátula, luego métaala al horno durante 7 minutos. Déjelo enfriar y córtelo en 2 discos de bizcocho idénticos usando el anillo para tartas.

Prepare la crema muselina:

- 1 Corte la vaina de vainilla por la mitad y raspe las semillas de vainilla. Vierta la leche en una cacerola, agregue 125 g de azúcar y las semillas de vainilla. Lleve a ebullición. Mientras tanto, coloque 125 g de azúcar y los huevos en el recipiente de acero inoxidable.
- 2 Coloque el batidor flexible y bata la mezcla durante 2 minutos a velocidad 8. Añada la harina y mezcle de nuevo durante 30 segundos a velocidad 8.
- 3 Vierta un cuarto de la leche hirviendo en la mezcla de huevo y mezcle durante 30 segundos a velocidad 5.
- 4 Vierta esta mezcla en la cacerola con el resto de la leche y cocine a fuego medio, batiéndola continuamente a mano, hasta que obtenga una crema espesa.
- 5 Cuando la crema se haya espesado viértala en un recipiente, cúbrala con un film transparente y déjela reposar durante 1 hora hasta que se haya enfriado a temperatura ambiente.



- 6 Lave y seque el recipiente de acero inoxidable. Añada la crema reposada y use el batidor flexible para batirla a velocidad 8. Después de 1 minuto, baje el procesador a velocidad 5 e incorpore gradualmente la mantequilla ablandada en cubitos. Continúe batiendo durante 30 segundos hasta que obtenga una mezcla suave.

Montaje:

- 1 Cubra el anillo para tartas de metal con papel vegetal. Coloque 1 de los 2 discos de bizcocho en la parte inferior del anillo y mantenga el segundo disco reservado para su uso en la parte superior de la tarta de fresas.
- 2 Corte las fresas por la mitad y colóquelas alrededor de la circunferencia del anillo, con la superficie cortada mirando hacia afuera.
- 3 Coloque un tercio de la crema dentro del anillo y extienda bien. Agregue las fresas picadas y luego añada una capa fina de crema en la parte superior. Termine agregando el segundo disco de bizcocho en la parte superior de la tarta de fresas.
- 4 Cubra la tarta de fresas con film transparente y métaala en el frigorífico durante 24 horas.
- 5 Retire la tarta de fresas del frigorífico 30 minutos antes de servir para terminar de decorar.

Para decorar la tarta de fresas:

- 1 Espolvoree la superficie de trabajo con azúcar glas y despliegue el mazapán en la superficie.
- 2 Corte un disco de mazapán del mismo tamaño que el anillo y colóquelo encima de la tarta de fresas.

Consejo: decore su tarta con unas cuantas fresas.

Macarons de vainilla

Accesorios utilizados:



Ingredientes

Para las conchas de macaron:

• 200 g de azúcar glas • 200 g de almendras molidas • 2 x 80 g de claras de huevo • 200 g de azúcar • 75 ml de agua • ½ vaina de vainilla

Para la crema muselina:

• 500 ml de leche • 6 yemas de huevo • 125 g de azúcar • 100 g de mantequilla, cortada en cubitos • 20 g de harina • 30 g de harina de maíz • ½ vaina de vainilla



Preparación

Prepare las conchas:

- 1 Mezcle los 200 g de azúcar glas y los 200 g de almendras molidas en un procesador de alimentos. Esta mezcla se llama "tant pour tant" o "tanto por tanto". Tamizar el "tant pour tant" y luego dejar a un lado.
- 2 Lleve el agua y el azúcar a ebullición en un cazo, sin remover la mezcla. Utilice un termómetro para comprobar que la temperatura del jarabe no exceda los 115°C.
- 3 Coloque el recipiente de acero inoxidable y el batidor flexible. En el recipiente, batir 80 g de claras de huevo a velocidad 5 hasta que se formen picos rígidos y aumentar la velocidad cuando la temperatura del jarabe alcance los 105°C.
- 4 Retire el jarabe del fuego cuando alcance los 115°C y viértalo lentamente en las claras de huevo batidas en el recipiente de acero inoxidable. Continúe batiendo esta mezcla durante 6 minutos para que el merengue resultante se enfríe un poco.
- 5 Añada el resto de las claras de huevo sin batir (80 g) a la mezcla de "tant pour tant" que apartó a un lado y mezcle hasta que obtenga una mezcla suave. Corte la vaina de vainilla por la mitad y raspe las semillas de vainilla de la mitad, agregándolas a esta mezcla.
- 6 Combine alrededor de un tercio del merengue con la pasta de almendras usando una espátula flexible para suavizarla un poco, y agregue el resto del merengue al estilo "macaron". Esto significa mezclarlo usando una espátula, levantando hacia arriba desde la parte inferior, durante aproximadamente 1 minuto.
- 7 Coloque esta mezcla en una manga pastelera de 8 mm. Cubra de una bandeja de horno con papel vegetal. Usando la manga pastelera, vierta la mezcla en bolitas pequeñas y uniformes del tamaño de una nuez, espaciadas uniformemente en la bandeja.

- 8 Golpee suavemente la parte inferior de la bandeja de hornear y deje secar a temperatura ambiente durante unos 30 minutos. Precaliente el horno a 150°C. Hornee durante 14 minutos y luego coloque el papel vegetal sobre una superficie de trabajo humedecida para que las conchas puedan retirarse fácilmente.

Prepare la crema muselina de vainilla:

- 1 Caliente la leche a fuego suave, añadiendo las semillas de vainilla de la otra mitad de la vaina de vainilla.
- 2 En el recipiente de acero inoxidable, y usando el batidor flexible, bata las yemas de huevo con el azúcar durante 2 minutos a velocidad 8, luego añada la harina y la harina de maíz, y bata de nuevo durante 1 minuto a la velocidad 7.
- 3 Vierta la leche caliente en la mezcla, mezcle todo con un batidor de mano y ponga la mezcla resultante a fuego lento de 3 a 4 minutos, revolviendo continuamente hasta que la crema se espese.
- 4 Fuera del fuego, incorpore la mantequilla en cubitos. Vierta la crema en un recipiente hermético y colóquela en el frigorífico durante al menos 1 hora y 30 minutos.

Montaje:

- 1 Transfiera la crema muselina de vainilla en una manga pastelera de 8 mm y llene la mitad de las conchas.
- 2 Cubra cada concha llena con una concha de macaron vacía y guárdelas en un contenedor hermético.

Consejo: puede reemplazar la vainilla con mermelada de fresa y añadir colorante alimenticio rosa a la mezcla de las conchas de los macarons.

Vasitos de tiramisú

Para : 6/8 personas

Accesorios utilizados:



Ingredientes

- 3 tazas de café fuerte
- 3 huevos • 1 caja de bizcochos de soletilla • 75 g de azúcar
- 250 g de mascarpone • un poco de cacao amargo en polvo



Preparación

- 1 Separe las yemas de huevo de las claras.
- 2 En el recipiente de acero inoxidable, mezcle las yemas de huevo y el azúcar usando el batidor multivarillas a velocidad 8 durante 2 minutos hasta que la mezcla esté muy clara.
- 3 Incorpore el mascarpone y mezcle a velocidad 8 durante 2 minutos. Coloque esta crema en un recipiente y aparte.
- 4 Lave y seque el recipiente de acero inoxidable y el batidor. Transfiera las claras de huevo al recipiente de acero inoxidable y coloque el batidor flexible.
- 5 Bata las claras de huevo hasta que se formen picos rígidos durante 30 segundos a la velocidad 7, añadir 1 cucharadita de azúcar y batir de nuevo durante 1 minuto 30 segundos a velocidad 8.

- 6 Mezcle suavemente las claras de huevo con la crema de mascarpone con una espátula.

Montaje:

- 1 remoje los bizcochos de soletilla en el café y luego colóquelos en el fondo del tarro de cristal como primera capa.
- 2 Agregue una capa de crema, luego otra capa de bizcochos de soletilla empapados.
- 3 Continúe repitiendo estas capas hasta que el tarro de cristal esté lleno, terminando con una capa de crema.
- 4 Espolvoree con cacao en polvo y coloque los tarros de cristal en el frigorífico durante al menos 12 horas.

Sugerencia: Reemplace el café con zumo de frutas y añada fruta fresca para preparar un postre ligero.

Moulinex®

Cupcakes de frambuesa y chocolate blanco

Para : 12 cupcakes

Accesorios utilizados:



Ingredientes

Para la masa:

- 170 g de harina • 150 g de azúcar
- 150 g de mantequilla blanda
- 3 huevos • 1 cucharadita de levadura en polvo • 45 g de leche entera
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 100 g de frambuesas congeladas

Para el glaseado:

- 60 g de claras de huevo • 65 g de azúcar • 115 g de mantequilla blanda • 100 g de chocolate blanco
- 22 cucharadas de aceite de colza
- Moldes de cupcake de papel • Molde para muffins o cupcakes



Preparación

Prepare la masa:

- 1 Precaliente el horno a 180°C.
- 2 Coloque el recipiente de acero inoxidable y el mezclador, luego agregue la harina, la levadura en polvo, el azúcar, los huevos, la vainilla, la mantequilla y la leche en el recipiente.
- 3 Coloque la tapa y mezcle a velocidad 8 durante 2 minutos.
- 4 Termine añadiendo los trozos de frambuesa y mezcle a velocidad 5 durante 15 segundos.
- 5 Coloque un molde de papel de cupcake en cada orificio del molde para muffins y llene cada molde hasta 2/3 de su capacidad con la masa.
- 6 Hornee durante 15 minutos a 180°C y luego déjelos enfriar por completo.

Prepare el glaseado:

- 1 Derrita el chocolate blanco junto con el aceite de colza en el microondas a baja potencia.

- 2 Coloque las claras de huevo y el azúcar en un recipiente de baño maría y batir juntos hasta que la mezcla duplique en volumen y esté brillante.
- 3 Monte el recipiente de acero inoxidable y el batidor.
- 4 Coloque esta mezcla en el recipiente y coloque la tapa encima, luego bata a velocidad 7 hasta que forme picos suaves en la varilla.
- 5 Añada la mantequilla blanda y mezcle a velocidad 8 durante 30 segundos.
- 6 Levante la parte superior de la máquina, rebañe los laterales internos del recipiente usando una espátula y agregue el chocolate blanco derretido.
- 7 Vuelva a mezclar una última vez a velocidad 8 durante 30 segundos.
- 8 Coloque el glaseado en una bolsa con una punta de estrella y decore los cupcakes completamente fríos.

Consejo: déjese llevar y decore sus cupcakes con azúcar perlado o virutas de chocolate.

Bake partner

¡Que aproveche!

Moulinex®

Tarta de chocolate

Para: 8 personas

Accesorios utilizados:



Ingredientes

Para la galleta:

• 45 g de almendras molidas • 10 g de coco rallado • 20 g de avellanas molidas • 50 g de azúcar glas • 20 g de harina • 80 g de claras de huevo (3 huevos pequeños) • 50 g de azúcar

Para el praliné crujiente:

• 240 g de chocolate praliné • 140 g crêpes dentelles (tortitas crujientes francesas) • Tarro de 200 g de glaseado de chocolate • Anillo de pastelería, 26 cm de diámetro

Para la mousse de chocolate:

• 90 g de leche • 3 láminas de gelatina • 90 g de chocolate negro • 50 g de chocolate con leche • 250 g de nata montada, 30% de grasa



Preparación

Prepare la galleta:

- 1 En un recipiente, mezcle el azúcar glas, la harina, las almendras molidas, las avellanas molidas y el coco.
- 2 Transfiera las claras de huevo al recipiente de acero inoxidable y coloque el batidor flexible. Bata a velocidad máxima hasta que las claras de huevo formen picos muy firmes.
- 3 Poco a poco añada el azúcar para formar un merengue muy firme.
- 4 Agregue la mezcla seca y mezcle suavemente usando una espátula. Coloque la mezcla en una manga pastelera. Forme un disco de 1 cm de espesor y 25 cm de diámetro en una bandeja para hornear con papel vegetal y espolvoree con azúcar glas. Hornee durante unos 15 minutos a 170°C.

Prepare el praliné crujiente:

- 1 Derrita el chocolate en el microondas con una cucharada de aceite de colza.
- 2 Triture las tortitas crujientes y combine con el chocolate derretido.
- 3 Extienda una capa de 5 mm de la mezcla entre 2 hojas de papel vegetal y métala en el frigorífico.
- 4 Cuando la galleta se enfríe, prepare la mousse de chocolate: derrita el chocolate negro y el chocolate con leche en el microondas.
- 5 En un cazo, hierva la leche y agrega la gelatina ya hidratada (remójela en agua fría durante unos 10 minutos y luego escurra para ablandarla).

- 6 Vierta la leche caliente sobre el chocolate derretido y mezcle bien usando un batidor de mano para obtener una mezcla suave.
- 7 Deje enfriar. Asegúrese de que el recipiente de acero inoxidable esté muy frío, luego agregue la nata para montar.
- 8 Coloque el batidor multivarillas y la tapa, luego bata durante 2 minutos a velocidad 7, luego durante 4 minutos a velocidad 8.
- 9 Añada la nata montada al chocolate y envuelva suavemente la mezcla para obtener una mousse de chocolate.

Montaje:

- 1 cubra el anillo de pastelería con papel vegetal para asegurarse de que el anillo se pueda retirar fácilmente.
- 2 Coloque el disco de galleta en el fondo del molde.
- 3 Del praliné crujiente, corte un disco que tenga el mismo diámetro que la galleta y colóquelo encima de la galleta.
- 4 Reemplace el anillo alrededor de la galleta y termine agregando la mousse de chocolate.
- 5 Asegúrese de que la mousse esté completamente repartida y coloque el pastel en el congelador durante al menos 12 horas.
- 6 Antes de servir, coloque la tarta en un soporte para tartas y retire el anillo.
- 7 Caliente suavemente el glaseado de chocolate en el microondas y cubra la tarta con el glaseado.
- 8 Después de 5 minutos, transfiera la tarta a un plato de repostería y déjela descongelar durante 2 horas antes de servir.

Bake partner

¡Que aproveche!

Calabacines gratinados

Para : 6 personas

Accesorios utilizados:



Ingredientes

- 1 kg calabacines • 3 huevos
- 250 g de crème fraîche
- 100 g gruyère • sal, pimienta, nuez moscada



Preparación

- 1 Precaliente el horno a 220°C.
- 2 Usando el cortador de verduras equipado con el cono de corte, seleccione la velocidad 5 y corte los calabacines.
- 3 Dórelos en una sartén durante 10 minutos.
- 4 Apártelos. Usando el cortador de verduras equipado con el cono rallador, rallar el gruyère a velocidad 3.
- 5 Reserva. En el recipiente de acero inoxidable equipado con el batidor multivarillas y la tapa, bata los huevos y la crème fraîche a velocidad 5.
- 6 Sazone con sal, pimienta y nuez moscada.
- 7 Seleccione la velocidad 3 y ponga en marcha durante 30 segundos.
- 8 Coloque la mitad de los calabacines en un recipiente para horno con mantequilla y espolvoree la mitad del gruyère.
- 9 Coloque los calabacines restantes en el recipiente, y cubra con el resto del gruyère.
- 10 Cubra los calabacines con la mezcla de huevo, crème fraîche, sal, pimienta y nuez moscada.
- 11 Cocine en el horno durante 25 a 30 minutos a 220 °C. Sírvalo caliente.

Sugerencia: Para dar un toque de frescor, agregue un poco de menta.

Pan salado

Para : 6 personas

Accesorios utilizados:



Ingredientes

- 200 g de harina • 4 huevos
- 11 g de levadura en polvo
- 100 ml de leche • 50 ml de aceite de oliva • 12 tomates secos • 200 g de queso feta • 15 aceitunas verdes deshuesadas
- un toque de curry en polvo (opcional) • sal y pimienta



Preparación

- 1 Precaliente el horno a 180 °C.
- 2 Engrase y enharine un molde para pan. En el recipiente de acero inoxidable equipado con el mezclador y la tapa, mezcle la harina, los huevos y el polvo de hornear, comenzando a velocidad 1 y luego aumentando a velocidad 5.
- 3 Añada el aceite de oliva y la leche, y mezcle durante un minuto y medio. Reduzca a velocidad 1 y añada los tomates secos (cortados en trozos), feta en cubos, aceitunas verdes (cortadas en trozos) y curry en polvo. Sazona.
- 4 Vierta la mezcla en el molde y métala en el horno durante 30 a 40 minutos, dependiendo del horno.
- 5 Perfore con un cuchillo para comprobar que el pan está hecho.

Sugerencia: Sustituya el feta con mozzarella y añada unas hojas de albahaca picadas.

Moulinex®

Masa de pizza

Para : 1 pizza

Accesorios utilizados:



Ingredientes

- 150 g de harina para pan • 90 ml de agua tibia • 2 cucharadas de aceite de oliva • 3 g de levadura de panadería seca*
- Sal



Preparación

- 1 Ponga la harina y la sal en el recipiente de acero inoxidable equipado con el amasadora.
- 2 Coloque la tapa.
- 3 Ponga en marcha unos segundos a velocidad 3, agregue la levadura y luego aumente a velocidad 7.
- 4 Añada el agua tibia, luego el aceite de oliva y deje en marcha hasta que la masa forme una bola lisa.
- 5 Deje levar hasta que la masa se haya duplicado en volumen.
- 6 Extienda la masa y utilice según la receta.

*en el Reino Unido use levadura seca etiquetada como «Easy Bake» o «Fast Action»

Bake partner

¡Que aproveche!

Albóndigas

Para : 4 personas

Accesorios utilizados:



Ingredientes

- 500 g de carne magra de ternera
- 1 cucharada de harina
- 1 cebolla mediana
- 1 diente de ajo
- 3 ramas de perejil
- Sal y pimienta



Preparación

- 1 Precaliente el horno a 200 °C.
- 2 Pique la carne a velocidad 7 con el cabezal de la picadora equipado con el panel del hueco pequeño.
- 3 Ponga la carne picada y todos los demás ingredientes en el recipiente de acero inoxidable.
- 4 Ajuste el mezclador y la tapa, y ponga en marcha durante un minuto a velocidad 1. Haga bolas del tamaño de una nuez, redondeando una pequeña porción de la mezcla entre las palmas de las manos.
- 5 Coloque las albóndigas en una bandeja para hornear cubierta con papel vegetal.
- 6 Métalas en el horno durante 25 minutos.
- 7 Da la vuelta a las albóndigas a la mitad del tiempo de cocción.

Sugerencia: Sustituya la carne de ternera por cordero y el perejil por cilantro.