



Cake Factory



Tefal

Pour vivre toute l'expérience

To live the full experience / Für das ultimative Backerlebnis / Beleef de ultieme bakervaring



Cake Factory



Download the CAKE FACTORY App
Laden Sie die CAKE FACTORY App herunter
Download de app CAKE FACTORY

*Téléchargez
l'appli...*



- Accédez à plus de **200** 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 200 recipes
- Step-by-step support in making your cakes
- Filter your searches according to your desires, occasions, molds...

- Zugang zu über 200 Rezepten
- Schritt-für-Schritt Anleitungen zur Unterstützung bei der Kuchenzubereitung
- Ihre Suche filtern nach Wünschen, Anlässen, Formen...

- Meer dan 200 recepten
- Stap voor stap begeleiding tijdens het bakken
- Filter zoekresultaten aangepast op je wensen, gelegenheden of bakvormen



*Mes gâteaux parfaitement réussis
quand je veux et comme je veux !*

*Successful and creative baking anytime / Immer erfolgreich und kreativ backen
/ Bak succesvol je nieuwste creaties*



Présentation du Cake Factory...

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



① Bouton Marche / Arrêt

② Bouton Retour

③ Bouton Moins (-)

④ Bouton plus (+)

⑤ Bouton OK / Start

⑥ Ecran de contrôle

⑦ Programme manuel

⑧ Programmes automatiques

① Start / Stop button

② Back button

③ Minus Button (-)

④ Plus Button (+)

⑤ OK/Start Button

⑥ Control screen

⑦ Manual program

⑧ Automatic programs

① Start / Stopp Taste

② Zurück Taste

③ Minus Taste (-)

④ Plus Taste (+)

⑤ OK/Start Taste

⑥ Kontrollbildschirm

⑦ Manuelles Programm

⑧ Automatische Programme

① Aan/Uit knop

② Terug knop

③ Min knop (-)

④ Plus knop (+)

⑤ Ok/Start knop

⑥ Digitaal scherm

⑦ Handmatig programma

⑧ Automatische programmas

*... et de ses **5** programmes automatiques !*
***5** Automatic programs / **5** Automatische Programme / **5** Automatische programma's*



Gâteaux à partager

Cakes to share / Große Kuchen / Gebak om te delen



Gâteaux individuels

Individual cakes / Individuelle Kuchen / Individueel gebak



Cœurs coulants

Lava cakes / Lavakuchen / Cakes met zachte vulling



Meringues

Meringues / Müsliriegel / Baiser Meringues



Fonte du chocolat

Chocolate melting / Schmelzen von Schokolade
Chocolade smelten

+1 programme manuel

***1** Manual program / **1** Manuelles Programm / **1** Handmatig programma*



Programme manuel

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

Manual program / Manuelles Programm

Handmatig programma

Choix du moule

Choice of mould / Formen-Auswahl / Vorm kiezen

Moule silicone TEFAL PROflex®

TEFAL PROflex® silicone mould / TEFAL PROflex® Silikonform / Siliconen TEFAL PROflex® vorm



Vous n'avez pas besoin de beurrer les moules pour faciliter le démoulage après cuisson car les moules en silicone sont souples et pliables, permettant un démoulage déjà facilité.

You do not need to butter or grease the moulds to facilitate demoulding after cooking. The silicone moulds are flexible and foldable for easy release.

Sie brauchen die Formen nicht einzufetten. Da die Silikonformen flexibel und faltbar sind, lassen sich die Kuchen leicht daraus lösen – auch ohne zusätzliches Einfetten.

De silicone bakvormen zorgen dankzij de flexibiliteit dat het gebak makkelijk uit de vorm te halen is. Het is daarom niet nodig de bakvormen in te smeren met boter.

Moule aluminium anti-adhésif

Non-stick aluminium bowl / Antihaft-Aluminiumform / Aluminium vorm met anti-aanbaklaag



Fonte du chocolat

Chocolate melting / Schmelzen von Schokolade / Chocolate smelten





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

Wanneer je gebak eenmaal in de Cake Factory zit

Utilisation des programmes automatiques

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

1

Sélectionner un des programmes automatiques.

Selecting an automatic cooking program.

Ein automatisches Backprogramm auswählen.

Een automatisch bakprogramma selecteren.



A



B



C

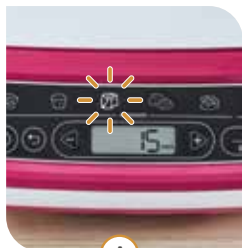
2

Choisir le temps de cuisson

Configuring cooking time.

Einstellen der Backzeit.

De baktijd instellen.



A



B



C



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.

3

Attendre la fin du programme

Wait until the program ends.

Warten, bis das Programm zu Ende ist.

Wacht totdat het programma is beëindigd.



Utilisation du programme manuel

Using the manual program / Benutzung des manuellen Programms / Handmatig programma gebruiken

1

Sélectionner le programme manuel.

Selecting the manual program.

Das manuelle Programm auswählen.

Handmatig programma selecteren.



A



B



C

2

Choisir la température

Choose temperature.

Temperatur auswählen.

Kies de temperatuur.



A



B

3

Choisir le temps de cuisson

Configuring cooking time.

Einstellen der Backzeit.

De baktijd instellen.



A



B



C

4

Attendre la fin du programme

Wait until the program ends.

Warten, bis das Programm zu Ende ist.

Wacht totdat het programma is beëindigd.



Pour encore plus de créativité !


For even more creativity! / Für noch mehr Kreativität! / Voor nog meer creativiteit!

Compatible avec les moules silicone TEFAL Proflex et TEFAL Crispy Bake
comportant le logo  pour davantage de recettes.


Compatible with TEFAL Proflex and
TEFAL Crispy Bake moulds including

the  logo for more recipes.

Kompatibel mit den TEFAL Proflex und
TEFAL Crispy Bake Formen mit dem logo

 für noch mehr Rezepte.

Geschikt voor de TEFAL Proflex en TEFAL
Crispy Bake vormen die van het

 logo zijn voorzien voor meer recepten.



Moule à 10 canelés

10 canelés mould / 10er muffin form / 10 gecanneleerde vormpjes bakvorm

Moule à 12 mini muffins

12 mini muffins mould / 12 mini muffins / 12 mini muffins

Moule à 12 mini tartelettes

12 mini tartlets mould / 12 mini törtchen / 12 mini taartjes

Moule à 18 mini canelés

18 mini canelés mould / 18 mini-canneles / 18 mini gecanneleerde vormpjes

Moule à 21 mini lingots

21 mini bars mould / 21 mini-tafeln / 21 mini staafjes bakvorm

Moule à 8 madeleines

8 madelaines mould / 8 madeleins / 8 madelaines bakvorm







Cake Factory

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
Barres de céréales au chocolat et à la noisette	p.16

Fruits







Gâteau aux pommes	p.17
Le fraiser	p.17
Cakes au citron et aux graines de pavot	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
Génoise à la confiture	p.21
Gâteau au yaourt et citron	p.21

Autres gourmandises

Financiers	p.22
Flan parisien	p.22
Quatre-quarts	p.23
Meringues nature	p.23
Mini pains d'épices	p.24
Cupcakes Tiramisu	p.24
Pains au lait	p.25
Nonnettes	p.25
Scones	p.26
Le gâteau tout simple	p.26







Les programmes

P_M		Manuel
P_1		Gâteaux à partager
P_2		Gâteaux individuels
P_3		Cœurs coulants
P_4		Meringues
P_5^*		Fonte du chocolat


* Le programme 5 requiert l'utilisation d'un moule adapté, merci de vous référer à la notice.

Légendes


Les niveaux

	Très facile
	Facile
	Assez difficile
	Difficile

 Temps de préparation

 Temps de cuisson

 Niveau de difficulté

 Programme





Cœurs coulants au chocolat



15 mn

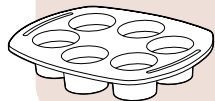


17 mn



P₃ & 5

- 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 P5* pendant 13 min.
- 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 coulants pour 17 min.
- 6 / Laisser reposer 10 min. avant de démouler.

Gâteau cookie géant



15 mn



35 mn



P₁ & 5

- 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 P5*, pour 5 min.
- 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.



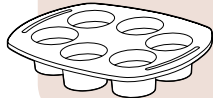


Muffins aux pépites de chocolat

 15 mn |  33 mn |  |  P2 & 5

- 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 P5* pendant 3 min.
- 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 |  |  P1 & 5

- 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 P5* pendant 13 min.
- 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



15 mn



35 mn



P1

- 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



45 mn



30 mn



P1

GÉNOÏSE :

- 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 pâtissier
- 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



15 mn



47 mn



P1 & 5

- 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 P5* pendant 2 min. 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



10 mn

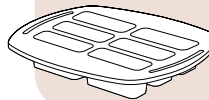


12 mn



P2

- 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.





Barres de céréales au chocolat et à la noisette



20 mn

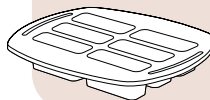


30 mn



P₄

- 90 g de flocons d'avoine
- 90 g de chocolat finement haché
- 50 g de noisettes grossièrement hachées
- 40 g de purée de noisette
- 50 g de miel
- 2 cl d'huile neutre (20 g)
- 1 pincée de sel



- 1/ Avec un robot mixer, réduire la moitié des flocons en farine.
- 2/ Dans un saladier, mélanger la purée de noisette, l'huile et le miel avec une pincée de sel. Ajouter la farine d'avoine, le reste de flocons, le chocolat et les noisettes. Bien mélanger.
- 3/ Répartir le mélange dans les moules à cake. Bien presser avec le dos d'une cuillère. Déposer les moules dans le Cake Factory.
- 4/ Lancer le *programme P4*, pour 30 min. Placer les moules au frais pour durcir les barres avant de démouler.

Moelleux au chocolat blanc



15 mn



39 mn



P_{1 & 5}

- 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 P5* pendant 9 min.
- 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 |  |  P 1 & 5

- 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 P5 pendant 3 min.
- 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 |     |  P 1

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 :

- 25 cl de lait
- 50 g de sucre
- 2 jaunes d'œuf
- 4 g de fécule de maïs
- 2 feuilles de gélatine
- 1 gousse de vanille (ou un sachet de sucre vanillé)
- 20 cl de crème liquide Fleurette
- 20 g de sucre glace

SIROP :

- 150 g de sucre
- 20 cl d'eau
- 4 cl de Kirsch (ou autre alcool)

DECOR :

- 250 g de fraises
- 125 g de pâtes d'amande rose



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/ Batta 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 2^{ème} 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 1 H. minimum avant de savourer.





Cakes

au citron et aux graines de pavot



15 mn

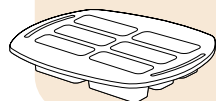


38 mn



P2 & 5

- 80 g de beurre
- 100 g de farine
- 1/2 cuil. à café de levure chimique (3 g)
- 1/2 cuil. à café de bicarbonate (2 g)
- 1 citron
- 2 œufs
- 90 g de sucre
- 20 g de graines de pavot



- 1/ Prélever le zeste du citron puis le jus.
- 2/ Réunir la farine, la levure, le bicarbonate et les graines de pavot.
- 3/ Faire fondre le beurre dans le moule antiadhésif à l'aide du *programme P5* pendant 3 min.
- 4/ Dans un saladier, mélanger le beurre fondu, le sucre et le zeste de citron. Ajouter les œufs, puis le mélange farine-pavot et enfin le jus de citron. Répartir équitablement la pâte dans les moules puis les déposer dans le Cake Factory.
- 5/ Lancer le *programme P2*, gâteaux individuels pendant 35 min.
- 6/ Laisser tiédir quelques minutes puis démouler.

Muffins aux myrtilles



15 mn

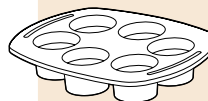


35 mn



P2 & 5

- 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 P5*, Fonte du chocolat pendant 3 min.
- 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.





Tarte Tatin



15 mn



40 mn

P_M

- 1 pâte feuilletée
- 250 g de sucre
- 25 g de beurre
- 6 pommes
- 5cl 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.

Cœurs coulants aux fruits rouges



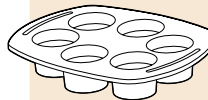
12 mn



31 mn

P_{3 & 5}

- 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 P5* pendant 9 min.
- 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.





Cakes aux framboises



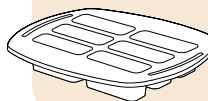
15 mn



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.

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.



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.





Financiers



11 mn

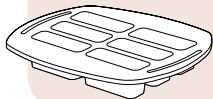


33 mn



P 2 & 5

- 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 P5* pendant 3 min.
- 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.

Flan parisien



20 mn



60 mn



P M

- 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 |  |  1 & 5

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



- 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 P5, pour 7 min.
- 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 |  |  4

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



- 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 1 H. avant de déguster.





Mini pains d'épices



15 mn

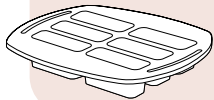


30 mn



P2

- 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.

Cupcakes Tiramisu



30 mn



38 mn



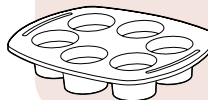
P2 & 5

GATEAU

- 1 / Mélanger la farine, la levure et le sucre dans un saladier.
- 2 / Monter les blancs en neige puis les incorporer délicatement à la farine.
- 3 / Faire fondre le beurre dans le moule antiadhésif à l'aide du *programme P5* pendant 3 min. puis l'ajouter à la préparation. Ajouter encore le lait et mélanger.
- 4 / Répartir équitablement la pâte dans chaque moule puis les déposer dans le Cake Factory.
- 5 / Lancer le *programme P2* pour 35 min.
- 6 / Sans les démouler, verser du café sur chaque cupcake. Placer au réfrigérateur pendant 30 min. au moins.

GLACAGE

- 7 / Monter la crème en chantilly puis ajouter le mascarpone, le sucre glace et la vanille.
- 8 / Placer la préparation dans une poche munie d'une douille cannulée.
- 9 / Décorer les cupcakes de mousse au mascarpone. Garder au frais jusqu'au moment de la dégustation.
- 10 / Au moment de servir, saupoudrer de cacao.

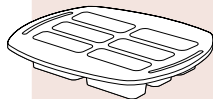




Pains au lait



- 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

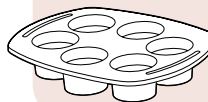


- 1/ Faire tiédir le lait au four à micro-ondes pendant 20 à 40 secondes.
- 2/ Mélanger le lait avec la levure et ½ cuil. à café de sucre dans un petit bol. Déposer le bol dans le Cake Factory, et placer à côté le beurre, également dans un petit bol. Lancer le programme manuel à 40°C pour 5 min.
- 3/ 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.

Nonnettes



- 100 g de miel
- 50 g de sucre
- 8 cl d'eau
- 50 g de beurre
- 90 g de farine
- 70 g de farine complète
- 1 cuil. à café de levure chimique (5 g)
- 1 pincée de sel
- 90 g de confiture aux abricots



- 1/ Placer le miel, le sucre, le beurre, l'eau et une pincée de sel dans une casserole et faire chauffer jusqu'à ce que le beurre soit fondu. Couper le feu.
- 2/ Ajouter les deux farines et la levure chimique et bien mélanger.
- 3/ Répartir équitablement la préparation dans les moules à muffins et placer au réfrigérateur pour 30 min.
- 4/ Sortir le moule du réfrigérateur, glisser une cuillère à café de confiture aux abricots au coeur de chaque préparation en formant un petit puits. Déposer les moules dans le Cake Factory.
- 5/ Lancer le programme P3, pour 22 min. Laisser tiédir, démouler délicatement et savourer.





Scones



15 mn

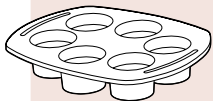


30 mn



P_M

- 250 g de farine
- 1 cuil. à café généreuse de levure chimique (7 g)
- 55 g de beurre
- 25 g de sucre
- 11 cl de lait
- 50 g de raisins secs ou cranberries
- 2 pincées de sel



- 1/ Mélanger la farine, la levure et 2 pincées de sel. Ajouter le beurre et malaxer avec les doigts jusqu'à obtention d'un sable fin.
- 2/ Ajouter le sucre et les raisins secs. Malaxer encore. Ajouter enfin le lait et travailler la pâte rapidement. Former une boule.
- 3/ Sur un plan de travail fariné, étaler la pâte sur une épaisseur de 4 cm environ. Découper 6 ronds de 6 cm de diamètre. Déposer les ronds de pâte dans les moules à muffins puis déposer le moule dans le Cake Factory.
- 4/ Lancer le *programme manuel* à 240°C pour 30 min.
- 5/ Démouler et savourer les scones encore bien chaud avec du beurre et de la confiture.

Le gâteau tout simple



10 mn



10 mn



P_{1 & 5}

- 3 oeufs
- 75 g de beurre
- 225 g de sucre
- 220 g de farine
- 1,5 cuil. à soupe de levure chimique (5g)



- 1/ Faire fondre le beurre dans le moule antiadhésif à l'aide du *programme P5*, pendant 3 min.
- 2/ Dans un saladier, mélanger le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 3/ Incorporer les oeufs, la farine et la levure puis mélanger.
- 4/ Verser la préparation dans le moule beurré puis le déposer dans le Cake Factory.
- 5/ Lancer le *programme P1* pour 35 min.
- 6/ Laisser reposer 10 min. avant de démouler.









Cake Factory

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 gâteau	p.32
Chocolate vanilla marbled cake	p.33
Chocolate barquettes	p.33
Molten white chocolate cake	p.34
Hazelnut and chocolate cereal bars	p.34

Fruit

Apple cake	p.35
Strawberry Cake	p.35
Lemon and poppy seed cakes	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
Jam Sponge Cake	p.39
Yogurt and lemon cake	p.39

Other Delicacies

Financiers	p.40
Parisian flan	p.40
French-style pound cake	p.41
Basic Meringues	p.41
Mini gingerbread	p.42
Tiramisu cupcakes	p.42
Milk rolls	p.43
Honey and apricot cakes	p.43
Scones	p.44
Sponge cake	p.44



Programmes

<i>P_M</i>		Manual
<i>P₁</i>		Cakes to Share
<i>P₂</i>		Individual Cakes
<i>P₃</i>		Molten Cakes
<i>P₄</i>		Meringues
<i>P₅*</i>		Melting Chocolate

* Use the Non-stick Mould



Summary



Preparation
time



Baking
time



Level of
difficulty



Programme

Levels

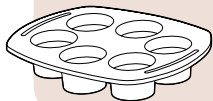
	Very easy
	Easy
	Quite difficult
	Difficult



Molten middle chocolate cakes



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



- 1/ Melt the butter and chocolate in the non-stick pan by using the *P5* programme for 9 min.
- 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



- 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 *P5* for 5 min.
- 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.



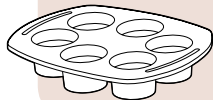


Chocolate chip muffins

 15 mn |  33 mn |  | *P* 2 & 5

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

- 1/ Melt the butter in the non-stick pan using *programme P5* for 3 min.
- 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 |  | *P* 1 & 5

- 2 eggs
- 1 egg yolk
- 200g 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 *P5 programme* for 9 min.
- 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 (5g)
- 2 eggs
- 200 g caster sugar
- 100 ml oil
- 100 g plain yogurt
- 200 ml milk



- 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 gâteau



45 mn



30 mn



P₁

GENOISE SPONGE:

- 6 eggs
- 75 g plain flour
- 75 g cornflour
- 1 tsp baking powder (5 g)
- 150 g caster sugar
- 35 g cocoa powder
- 30 ml milk
- 10 ml lemon juice
- 1 pinch of salt

CHOCOLATE SAUCE:

- 100 g baking chocolate
- 100 ml whipping cream
- 20 g salted butter
- 180 to 200 g cherries in syrup

CHANTILLY:

- 200 g whipping cream
- 200 g mascarpone
- 50 g icing sugar (2 heaped tbsp)

SOAKING SYRUP:

- 200 ml water
- 135 g granulated sugar
- 70 ml kirsch



- 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 gâteau. Store in the fridge until it's time to serve.





Chocolate vanilla marbled cake



15 mn

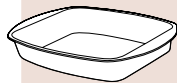


47 mn



P1 & 5

- 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 P5 for 2 min. and whip into mixture. Thoroughly whip in milk followed by flour and then yeast.
- 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

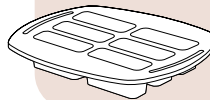


12 mn



P2

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



- 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 indent 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



- 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

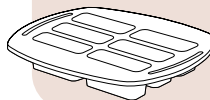


- 1 / Melt the butter and white chocolate in the non-stick pan using *programme P5* for 9 min.
- 2 / Mix the melted chocolate with the greek yogurt.
- 3 / Beat the eggs and sugar in a large bowl.
- 4 / Add the chocolate, then the flour, and mix it all together.
- 5 / Butter and flour the pan, then pour 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.

Hazelnut and chocolate cereal bars



- 90 g oatmeal
- 90 g chocolate, finely chopped
- 50 g hazelnuts, roughly chopped
- 40 g hazelnut puree
- 50 g honey
- 20 ml sunflower oil
- 1 pinch of salt



- 1 / Using a blender, process half the oatmeal to flour.
- 2 / Mix the hazelnut puree, oil and honey with a pinch of salt in a bowl. Add the oatmeal flour, chocolate and hazelnuts. Mix well.
- 3 / Pour into the moulds. Press down with the back of a spoon. Put the moulds in the Cake Factory.
- 4 / Start *programme P4* for 30 min. Put the moulds in the fridge to harden the bars before removing from the moulds.





Apple cake



20 mn



40 mn



P 1 & 5

- 170 g plain flour
- 2 tps 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 P5 for 3 min.
- 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:

- 4 eggs
- 115 g caster sugar
- 1 sachet vanilla sugar
- 50 g natural yoghurt
- baking powder (5 g)
- 125 g plain flour

PASTRY CREAM:

- 25 cl milk
- 50 g caster sugar
- 2 egg yolks
- 4 g cornflour
- 2 gelatin sheets
- 1 vanilla pod (or a sachet of vanilla sugar)
- 200 ml whipping cream
- 20 g icing sugar

SYRUP:

- 150 g caster sugar
- 200 ml water
- 40 ml Kirsch (or other alcohol)

DECORATION:

- 250 g strawberries
- 125 g marzipan, coloured pink



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.





Lemon and poppy seed cakes



15 mn

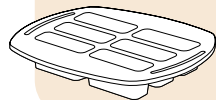


35 mn



P2 & 5

- 80 g butter
- 100 g plain flour
- Half teaspoon of baking powder (3 g)
- ½ tsp bicarbonate of soda (2 g)
- 1 lemon
- 2 eggs
- 90 g caster sugar
- 20 g poppy seeds



- 1/ Zest and juice the lemon.
- 2/ Combine the flour, baking powder, bicarbonate of soda and poppy seeds.
- 3/ Melt the butter in the non-stick pan using *programme P5* for 3 min.
- 4/ In a bowl, mix the melted butter, sugar and lemon zest. Add the eggs, then the flour-seed mix and finally the lemon juice. Pour this mixture equally into the cake moulds and place in the Cake Factory.
- 5/ Start the *P2 individual cakes programme*, for 35 min.
- 6/ Allow to cool for a few minutes, then remove from the moulds.

Blueberry muffins



15 mn

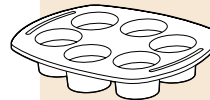


35 mn



P2 & 5

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



- 1/ In a second mixing bowl, whisk the egg and the sugar until the mixture becomes pale and slightly frothy. Add the crème fraiche.
- 2/ Melt the butter in the non-stick pan using chocolate melting *programme P5* for 3 min.
- 3/ Add the melted butter to the bowl then the flour and baking powder that you have already 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.

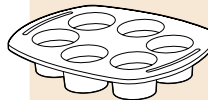




Red berry molten middle cakes



- 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 *P5 programme* for 9 min.
- 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



- 1 sheet ready rolled puff pastry
- 250 g caster sugar
- 25 g butter
- 6 apples
- 5 cl 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



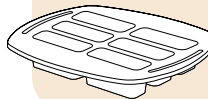
35 mn



P₂

- 130 g plain flour
- 1 tsp baking powder
- 2 eggs
- 80 g golden caster sugar
- 8 cl single cream (80 g)
- 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.



Far Breton



15 mn



35 mn



P₁

- 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.





Jam Sponge Cake



- 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.

Yogurt and lemon cake



- 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. Start the *P1 programme* for 35 min.
- 4 / Allow to sit for 10 min. before removing from the mould.





Financiers



11 mn

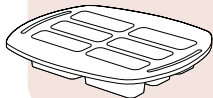


33 mn



P 2 & 5

- 75 g butter
- 80 g icing sugar
- 3 eggs 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 P5* for 3 min.
- 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.

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 |  |  1 & 5

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



- 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 P5 for 7 min.
- 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 |  |  4

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



- 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





Mini gingerbread



15 mn

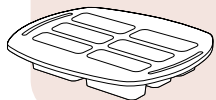


30 mn



P2

- 160g plain flour
- ½ tsp baking powder
- 1 tsp gingerbread spices (or a mix of cinnamon, vanilla, ginger, nutmeg and clove powder) (10 g)
- 60 ml milk (60 g)
- 170 g runny honey
- 40 g demerara sugar
- 60 g butter
- 2 pinches of salt (4 g)



- 1/ In a large bowl, mix the flour, baking powder, spices and salt.
- 2/ In a saucepan, heat the milk, honey and demerara sugar. Remove from heat, add the butter in small pieces, and mix. Pour this mixture into the large bowl.
- 3/ Divide the mixture equally between the moulds, then place them in the Cake Factory.
- 4/ Start *programme P2* for 30 min.
- 5/ Remove the mini gingerbread from the moulds, and put them in a plastic bag to cool off while trapping the moisture.

Tiramisu cupcakes



30 mn



35 mn



P2 & 5

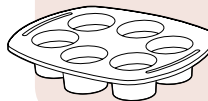
CAKE:

- 100 g plain flour
- 1 tsp baking powder
- 2 egg whites
- 80 g caster sugar
- 80 g butter
- 50 ml milk
- 150 ml espresso coffee
- 150 ml crème fraîche
- 150 g mascarpone
- 2 g icing sugar
- 1 tsp vanilla extract

- 1/ Mix the flour, baking powder and sugar together in a mixing bowl.
- 2/ Beat the egg whites into peaks, then carefully add them to the flour.
- 3/ Melt the butter in the non-stick pan using *programme P5* for 3 min., then add it to the mixture. Add some more milk and mix.
- 4/ Divide the mixture equally between the moulds, then place them in the Cake Factory.
- 5/ Run the *P2* programme for 35 min.
- 6/ Without removing them from the mould, pour some coffee over each cupcake. Place in the fridge for at least 30 min.

ICING:

- 7/ Whip the cream, then add the mascarpone, icing sugar and vanilla.
- 8/ Put the mixture in a piping bag fitted with a star-shaped piping tip.
- 9/ Decorate the cupcakes with mascarpone icing. Store in the fridge until you want to eat them.
- 10/ Sprinkle with cocoa powder to serve.

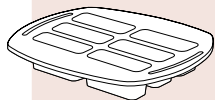




Milk rolls



- 115 g strong white bread flour
- 115 g pasta flour (type 00)
- 4 g dried active baking yeast
- 130 ml milk
- 40 g caster sugar
- 70 g butter
- ½ tsp salt
- 1 egg for glazing

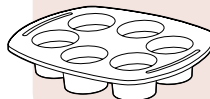


- 1/ Warm the milk in a microwave oven for 20 to 40 seconds.
- 1/ In a small bowl, mix the milk and the yeast with a ½ teaspoon of sugar. Put the bowl in the Cake Factory, and place the butter alongside, also in a small bowl. Start the manual programme at 40°C for 5 min.
- 1/ Mix the flours, salt, warm milk mixture, sugar and yeast together before kneading it all for 10 min., with a stand mixer or by hand.
- 1/ Add the butter, and knead for another 10 min. Put the dough in the muffin mould, and put the mould in the Cake Factory. Start the Manual programme at 40°C for 30 min. The dough should double in volume.
- 1/ Knead the dough again quickly for 1 min. with a stand mixer or by hand in order to remove any air.
- 1/ On a floured worktop, cut the dough into 6 equally sized pieces (about 80 g each). Shape them into small rolls the same length as the cake moulds. Put them into the cake moulds one by one, and then put the moulds in the Cake Factory.
- 1/ Start the manual programme at 40°C for 30 min.
- 1/ After this time is up, brown the small rolls by brushing on the egg yolk that was previously beaten with a pinch of salt. Start *programme P2* for 30 min. Remove from the mould and enjoy hot.

Honey and apricot cakes



- 100 g honey
- 50 g caster sugar
- 80 ml water
- 50 g butter
- 90 g plain flour
- 70 g wholemeal flour
- 1 tsp baking powder (5 g)
- 1 pinch of salt
- 90 g apricot jam



- 1/ Put the honey, sugar, butter, water and a pinch of salt in a saucepan and heat until the butter melts. Turn off the heat.
- 2/ Add both flours and the baking powder and mix.
- 3/ Add the mixture to the muffin moulds and put in the fridge for 30 min.
- 4/ Remove the mould from the fridge and make a little well in the centre of each cake mix. Add a teaspoon of apricot jam to each centre. Put the moulds in the Cake Factory.
- 5/ Start *programme P3* for 22 min. Allow to cool before removing from the mould, and serve.

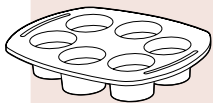




Scones



- 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



- 3 eggs
- 75 g butter
- 225 g caster sugar
- 220 g self raising flour
- 1 teaspoon
- 1.5 tbsp baking powder (5 g)



- 1 / Melt the butter in the non-stick pan using *programme P5* for 3 min.
- 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 P5* for 35 min.
- 6 / Allow to sit for 10 min. before removing from the pan.









Cake Factory

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
Haselnuss- und Schoko-Müsliriegel	p.52

Frucht



Apfelkuchen	p.53
Erdbeerkuchen	p.53
Zitronen-Mohnküchlein	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
Joghurt-Zitronenkuchen	p.57

Andere Delikatessen

Financier-Mandelgebäck	p.58
Pariser Flan	p.58
Eiswerkuchen nach französischer Art	p.59
Speculoos®-Cupcakes	p.59
Cremiger Käsekuchen	p.60
Tiramisu Cupcakes	p.60
Milchbrötchen	p.61
Muffins	p.61
Scones	p.62
Sandkuchen	p.62



Die Programme





<i>P_M</i>	Manuelles Programm
<i>P₁</i> 	Große Kuchen
<i>P₂</i> 	Kleine Kuchen
<i>P₃</i> 	Flüssiger Kern
<i>P₄</i> 	Baisers
<i>P₅*</i> 	Schokolade schmelzen

* Programm erfordert den Gebrauch einer passenden Form, bitte lesen Sie diesbezüglich die Bedienungsanleitung.



Zusammenfassung

Schwierigkeitsstufen

	Sehr einfach
	Einfach
	Relativ schwierig
	Schwierig



Zubereitungszeit



Backzeit



Schwierigkeitsgrad



Programm





Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern



15 mn

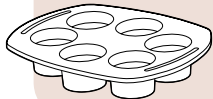


17 mn



P 3 & 5

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



- 1/ Die Butter und Schokolade mit dem *Programm P5* 13 Min. 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 & 5

- 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 P5* für 5 Min. 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.



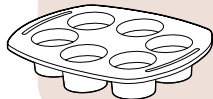


Muffins mit Schokostückchen

 15 mn |  33 mn |  | *P* 2 & 5

- 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

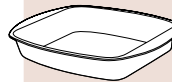
- 1/ Die Butter mit dem *Programm P5* 3 Min. lang schmelzen lassen.
- 2/ In einer großen Schüssel Butter und Zucker vermischen, dann Ei und Salz unterrühren. Nach und nach Mehl und Backpulver zugeben und dann Milch und Schokoladenstückchen unterrühren.
- 3/ Die Masse gleichmäßig in die Formen verteilen 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 & 5

- 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 P5* 13 Min. 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



- 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 gesiebtes 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 |  |  1 & 5

- 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 P5* 2 Min. 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 |  |  1

- 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 und 1 cm ringsherum freilassen. 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 & 5

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

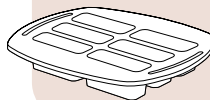


- 1 / Die Butter und die weiße Schokolade mit dem *Programm P5* 9 Min. lang schmelzen lassen.
- 2 / Die geschmolzene Schokolade mit dem Quark verrühren.
- 3 / Eier und Zucker in einer großen Schüssel schlagen.
- 4 / Die Schokolade und dann das Mehl zugeben und alles verrühren.
- 5 / Die Form buttern 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.

Haselnuss- und Schoko-Müsliriegel

 20 mn |
  30 mn |
  |
  P₄

- 90 g Haferflocken
- 90 g Schokolade, fein gehackt
- 50 g Haselnüsse, grob gehackt
- 40 g Haselnussmus
- 50 g Honig
- 20 ml neutrales Öl (20 g)
- 1 Prise Salz



- 1 / Mit einem Standmixer die Hälfte der Haferflocken zu Mehl verarbeiten.
- 1 / Haselnussmus, Öl und Honig mit einer Prise Salz in einer Schüssel verrühren. Hafermehl, Haferflocken, Schokolade und Haselnüsse hinzufügen. Gut vermischen.
- 1 / In die Formen füllen. Mit der Rückseite eines Löffels fest andrücken. Die Formen in die Cake Factory stellen.
- 1 / *Programm P4* für 30 Min. starten. Die Formen in den Kühlschrank stellen, damit die Riegel aushärten, bevor sie aus den Formen genommen werden.



Erdbeerkuchen



60 mn



30 mn



Apfelkuchen



20 mn



40 mn



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



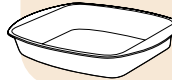
- 1/ Die Butter mit dem *Programm P5* 3 Min. lang schmelzen lassen.
Die Äpfel schälen und klein würfeln.
- 2/ In einer Schüssel die Eier und den Zucker schaumig schlagen. Unter ständigem Schlagen die Butter und dann die Sahne zugeben. Das restliche Mehl und Backpulver unterrühren, dann die Äpfel.
- 3/ 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.

SIRUP:

- 150 g Zucker
- 200 ml Wasser
- 40 ml Kirschwasser (oder anderer Alkohol)

DEKORATION:

- 250 g Erdbeeren
- 125 g rosa Marzipan



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 gesplante 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-Mohnkuchlein



15 mn

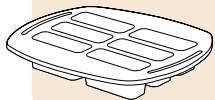


38 mn



P2 & 5

- 80 g Butter
- 100 g Mehl
- Ein halber Teelöffel Backpulver (3g)
- ½ TL Natron (2g)
- 1 Zitrone
- 2 Eier
- 90 g Zucker
- 20 g Mohnsamem



- 1/ Die Schale der Zitrone abreiben und entsaften.
- 2/ Mehl, Backpulver, Natron und Mohn vermengen.
- 3/ Die Butter mit dem *Programm P5* 3 Minuten lang schmelzen lassen.
- 4/ In einer Schüssel die geschmolzene Butter, den Zucker und die Zitronenschale vermengen. Die Eier, dann die Mehl-Mohnmischung und schließlich den Zitronensaft hinzugeben. Die Masse gleichmäßig in die Kuchleinformen gießen und diese in die Cake Factory stellen.
- 5/ Das *Programm P2* für einzelne Kuchen für 35 Min. starten.
- 6/ Einige Minuten lang abkühlen lassen, dann aus den Formen nehmen.

Blaubeermuffins



15 mn

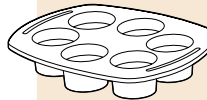


35 mn



P2 & 5

- 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 Schokoladenschmelz-*Programm P5* 3 Min. 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 |  | 

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

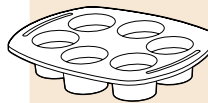


- 1/ Um das Karamell zu machen: Das Wasser und den Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Sobald die Masse eine schöne Karamellfarbe annimmt, behutsam die Butter hinzugeben. Das Karamell in die Form geben und verteilen.
- 2/ Die Äpfel schälen und in Stücke schneiden, dann gleichmäßig auf dem Karamell 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 rouges

 12 mn |  31 mn |  | 

- 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 P5* 9 Min. 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.





Far Breton Bretonischer Pflaumenkuchen



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

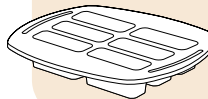


- 1/ In einer Rührschüssel Eier, Zucker und Salz verquirlen. Die geschmolzene Butter, dann das Mehl und die Milch unter ständigem Rühren zugeben.
- 2/ Die Pflaumen in der Form verteilen. Die Form in die Cake Factory stellen und den Kuchenteig über die Pflaumen gießen.
- 3/ Das Programm P1 35 Min. lang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

Himbeerkuchen



- 130 g Mehl
- 1 TL Backpulver (5 g)
- 2 Eier
- 80g 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.





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.

Litronen-Mohnküchlein

 10 mn |  35 mn |  | 

- 2 Eier
- 210 g Zucker
- 260 g Mehl
- 1 EL Backpulver (5g)
- 1 Becher Naturjoghurt (125g)
- 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.





Financiers



11 mn

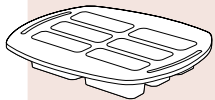


33 mn



P 2 & 5

- 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 P5* 3 Min. 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.

Pariser Flan



20 mn

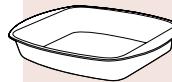


60 mn



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. Beiseitestellen.
- 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.





Eiswermkuchen nach französischer Art

 15 mn |  42 mn |  |  1 & 5

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



- 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 P5* für 7 Min. 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!

Speculoos®-Cupcakes

 15 mn |  25 mn |  |  2

KUCHEN

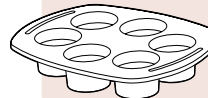
- 1 TL Zimt
 - 125 g Mehl
 - 1 TL Backpulver (5 g)
 - 2 Eier
 - 100 g Zucker
 - 55 g neutrales Öl (Erdnuss, Sonnenblume, Traubenkern usw.)
 - 75 g Naturjoghurt
 - 170 ml Schlagsahne
 - 80 g Mascarpone
 - 2 EL Puderzucker
 - 200 g Speculoos® (oder Spekulatius)
 - 60 ml Schlagsahne
 - 1 TL fester Honig
 - 1/2 TL Zimt
- 1 / Mehl, Zimt und Backpulver in eine Rührschüssel sieben.
 - 2 / Die Eier und den Zucker in einer zweiten Rührschüssel mit einem Schneebesen leicht schaumig rühren. Joghurt und Öl zugeben. Beide Mischungen zusammenfügen und verrühren.
 - 3 / Die Masse gleichmäßig auf die Formen verteilen und diese dann in die Cake Factory stellen. Das *Programm P2* 25 Min. lang laufen lassen.
 - 4 / Die Cupcakes einige Minuten lang ruhen lassen, dann aus der Form nehmen.

SPECULOOS-FÜLLUNG

- 5 / Speculoos®-Karamellkekse (oder Spekulatius) fein hacken und mit der Sahne, dem Honig und dem Zimt verrühren.
- 6 / Mit einem kleinen Löffel eine Vertiefung oben in jeden Cupcake machen. Mit der Speculoos®-Creme füllen.

TOPPING

- 7 / Topping zubereiten: Die restliche Sahne steif schlagen. Mascarpone und Puderzucker zugeben. Die Glasur in einen Spritzbeutel mit Sternchen-Aufsatz geben und die Cupcakes verzieren.





Cremiger Käsekuchen

 20 mn |  50 mn |  | 

BODEN:

- 60 g Butter
- 50 g Mehl
- 50 g brauner Zucker
- 125 g Mürbeteigkekse

CREME:

- 600 g Frischkäse
- 3 Eier
- 150 g Zucker
- 150 ml Sahne
- 1 EL Mehl
- 1 Vanillestange



- 1/ Die Butter in eine kleine Schüssel geben und diese dann in die Cake Factory stellen. Das *Programm P5* 5 Min. lang laufen lassen.
- 2/ In einer Schüssel die Mürbeteigkekse mit einem Glas zerstoßen. Zucker, Mehl und geschmolzene Butter zugeben. Mit einer Gabel verrühren.
- 3/ Ein rechteckiges Blatt Backpapier in die Form legen. Die Keksmischung daraufgeben und mit dem Glas andrücken. Beiseitestellen.
- 4/ In derselben Schüssel den Frischkäse mit dem Zucker und dem ausgeschabten Mark aus der Vanillestange schaumig rühren. Nach und nach die Sahne zugeben.
- 5/ Schließlich die Eier und das Mehl zugeben und auf höchster Stufe schlagen.
- 6/ In die Form auf den Keksboden geben. Form in die Cake Factory stellen.
- 7/ Das *Programm P1* für 45 Min. starten.
- 8/ Den Kuchen auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Aus der Form nehmen und vor dem Servieren über Nacht kalt stellen.

Tiramisu Cupcakes

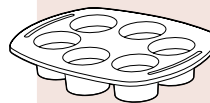
 30 mn |  38 mn |   | 

KUCHEN

- 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

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.

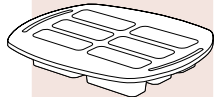




Milchbrötchen



- 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

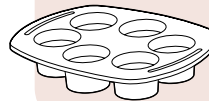


- 1/ Die Milch 20 bis 40 Sekunden in der Mikrowelle erhitzen.
- 2/ In einer kleinen Schüssel die Milch und die Hefe mit einem ½ TL Zucker vermischen. Die Schüssel mit Milch und eine kleine Schüssel mit Butter in die Cake Factory stellen. Das manuelle Programm bei 40 °C für 5 Minuten starten.
- 3/ Mehl, 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. Einzelnen 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.

Muffins



- 1 Ei
- 110 g Zucker
- 60 g Butter, in kleine Stücke geschnitten
- 140 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 60 g Milch



- 1/ Die Butter mit dem Programm P5 5 Min. lang schmelzen lassen.
- 2/ Die Butter und den Zucker in einer großen Schüssel mischen, bis die Masse cremig ist. Das Ei, dann das Mehl, Backpulver und die Milch hinzugeben und behutsam vermischen.
- 3/ Die Masse gleichmäßig auf jede Form verteilen und dann in die Cake Factory stellen.
- 4/ Programm P2 für 30 Min. laufen lassen.
- 5/ Vor dem Herausnehmen aus der Form 10 Min. abkühlen lassen.





Scones



15 mn

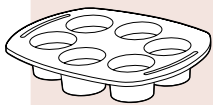


30 mn



P_M

- 250 g Mehl
- 1 gehäufte Teelöffel Backpulver (7 g)
- 55 g Butter
- 25 g Zucker
- 11 cl 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.

Sandkuchen



10 mn



10 mn



P_{1 & 5}

- 3 Eier
- 75 g Butter
- 225 g Zucker
- 220 g Mehl
- 1,5 TL Backpulver (5 g)



- 1/ Die Butter mit dem *Programm P5* 3 Min. lang schmelzen lassen.
- 2/ Die Butter und den Zucker in einer großen Schüssel mischen, bis eine blassegelbe Masse entsteht.
- 3/ Eier, Mehl und Backpulver zugeben und dann schlagen.
- 4/ Die Mischung in die gefettete Form geben und dann in die Cake Factory stellen.
- 5/ Das *Programm P1* 35 Min. lang laufen lassen.
- 6/ Vor dem Herausnehmen aus der Form 10 Min. abkühlen lassen.









Cake Factory

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
Schwarzwalder kirsch	p.68
Italiaanischer Schokoladenstreuselkuchen	p.69
Mini chocoladecakes	p.69
Zachte cake met witte chocolade	p.70
Graanrepen met chocolade en hazelnoot	p.70

Fruit





Appelcake	p.71
De fraisier	p.71
Citroencakes met maanzaad	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
Yoghurtcake met citroen	p.75

Andere delicatessen

Amandelgebakjes	p.76
Parijse flan	p.76
Cake	p.77
Meringues	p.77
Kleine kruidbroodjes	p.78
Tiramisu-cupcakes	p.78
Zoete broodjes	p.79
Nonnettes	p.79
Scones	p.80
De eenvoudige cake	p.80



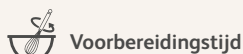
Programma

<i>P_M</i>		Handmatig programma
<i>P₁</i>		Gebak om te delen
<i>P₂</i>		Individueel gebak
<i>P₃</i>		Cakes met zachte vulling
<i>P₄</i>		Meringues
<i>P₅⁺</i>		Chocolade smelten

* Programma 5 vereist het gebruik van een gepaste vorm, raadpleeg hiervoor de gebruiksaanwijzing.



Samenvatting



Vorbereidingstijd



Baktijd





Moeilijkheidsgraad



Programma

De niveaus

 Zeer eenvoudig

 Eenvoudig

 Redelijk moeilijk

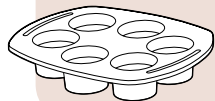
 Moeilijk



Vloeibare cakejes met chocolade



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

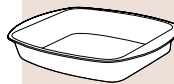


- 1/ Smelt de boter en de chocolade op *programma P5* gedurende 13 min.
- 2/ Meng in een kom de suiker met de bloem en eieren.
- 3/ Voeg de chocolade toe aan het mengsel.
- 4/ Verdeel het deeg gelijkmatig over de vormpjes en plaats ze in de Cake Factory.
- 5/ Start *programma P3* (Vloeibare cakejes) voor 17 min.
- 6/ Laat 10 min. afkoelen en haal de cake uit de vorm.

Reuze cookie-taart



- 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 P5* gedurende 30 min.
- 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.



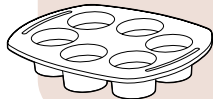


Muffins met stukjes chocolade

 15 mn |  33 mn |  | *P* 2 & 5

- 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 P5* gedurende 3 min.
- 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.



Brownie met noten

 25 mn |  35 mn |  | *P* 1 & 5

- 2 eieren
- 1 eierdooier
- 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 P5* gedurende 13 min.
- 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.





Cacaocake



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



- 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



GENOISE:

- 6 eieren
- 75 g bloem
- 75 g maizena
- 1 theelepel bakpoeder (5 g)
- 150 g suiker
- 35 g cacao-poeder
- 3 cl melk
- 1 cl citroensap
- 1 snuffe zout

CHOCOLADESAUS:

- 100 g smeltchocolade
- 10 cl vloeibare room
- 20 g gezouten boter
- 180 à 200 g kersen op siroop

SLAGROOM:

- 200 g vloeibare room
- 200 g mascarpone
- 50 g poedersuiker (2 fijne eetlepels)

SIROOP VOOR

PUNCH:

- 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 snuffje 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.

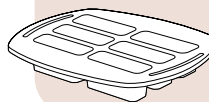




Mini chocoladecakes



- 70 g bloem
- 30 g cacao-poeder
- 1 1/2 theelepel bakpoeder (3 g)
- 1 ei
- 80 g suiker
- 4 cl neutrale olie
- 40 g gewone yoghurt
- 10 cl melk



- 1 / Klop het ei met een mixer los met de suiker. Voeg de olie beetje bij beetje toe en blijf kloppen.
- 2 / Voeg de helft van de mix van bloem, cacao en bakpoeder toe en meng goed door elkaar. Voeg de yoghurt toe en roer alvorens de rest van de mix van bloem, cacao en bakpoeder toe te voegen.
- 3 / Giet de melk er in 2 delen bij zonder te stoppen met kloppen.
- 4 / Verdeel het mengsel gelijkmatig in de 6 uitsparingen van de vorm.
- 5 / Plaats de vorm in de Cake Factory.
- 6 / Start het programma P2 voor 25 min.
- 7 / Haal de vorm uit de Cake Factory.
- 8 / Laat 10 min. rusten en haal uit de vorm.

Italienischer Schokoladenstreuselkuchen



- 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.





Lichte cake met witte chocolade



15 mn



39 mn



P_{1 & 5}

- 100 g witte dessertchocola
- 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 P5* gedurende 9 min.
- 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

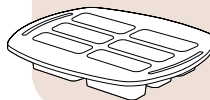


30 mn



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 rest van de 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.





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 P5* gedurende 3 minuten.
- 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 fraisier

 60 mn |  30 mn |     | 

TAART:

- 4 eieren
- 115 g suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 50 g yoghurt
- 1 thee­lepel bakpoeder (5 g)
- 125 g bloem

ROOM:

- 25 cl melk
- 50 g suiker
- 2 eierdooiers
- 4 g maizena
- 2 vellen gelatine
- 1 vanillestokje (of een zakje vanillesuiker)
- 20 cl vloeibare room (Fleurette)
- 20 g poedersuiker

SIROOP:

- 150 g suiker
- 20 cl water
- 4 cl Kirsch (of een andere alcoholsoort)

DECORATIE:

- 250 g aardbeien
- 125 g roze amandeldeeg



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 snufje 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 uitgeschaapte 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 banketbakersroom 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 banketbakersroom.

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 banketbakersroom 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.





Citroencakes met maanzaad



15 mn

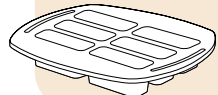


38 mn



P 2 & 5

- 80 g boter
- 100 g bloem
- 1 1/2 theelepel bakpoeder (3 g)
- theelepel bicarbonaat (2 g)
- 1 citroen
- 2 eieren
- 90 g suiker
- 20 g maanzaadjes



- 1/ Rasp de citroenschil en pers de citroen vervolgens uit. Bewaar apart.
- 2/ Meng de bloem met het bakpoeder, de bicarbonaat en de maanzaadjes.
- 3/ Smelt de boter op *programma P5* gedurende 3 min.
- 4/ Meng in een kom de gesmolten boter met de suiker en de geraspte citroenschil. Voeg de eieren toe, het bloemmengsel en als laatste het citroensap. Verdeel het deeg gelijkmatig over de vormen en plaats ze in de Cake Factory.
- 5/ Start *programma P2* (Individuele taarten) voor 35 min.
- 6/ Laat enkele minuten afkoelen en haal uit de vorm.

Muffins bosbessen



15 mn

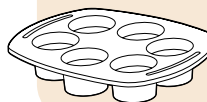


35 mn



P 2 & 5

- 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 P5* (Smelten van chocolade) gedurende 3 min.
- 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.





Tarte Tatin



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

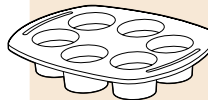


- 1/ Maak de karamel: doe het water en de suiker in een steelpan en breng aan de kook. Voeg zodra het mengsel een mooie karmelkleur krijgt de boter voorzichtig toe. Giet de karamel in de vorm en verdeel goed.
- 2/ Schil de appels, snijd ze in kwarten en verdeel deze gelijkmatig over de karamel.
- 3/ 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.

Vloeibare cakejes met rode vruchten



- 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 P5* gedurende 9 min.
- 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

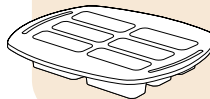


35 mn



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



- 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.

Yoghurtcake met citroen



- 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.





Amandelgebakjes



11 mn

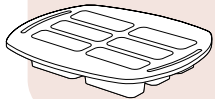


33 mn



P₂ & 5

- 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 P5* gedurende 3 min.
- 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.

Parijse flan



20 mn



60 mn



P_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 eiernmengsel 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.

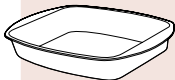




Cake


 15 mn |  42 mn |  |  1 & 5

- 4 eieren
- 220 tot 250 g halfgezouten boter
- 220 tot 250 g suiker
- 220 tot 250 g bloem



- 1 / Weeg de 4 eieren in de schaal. Weeg hetzelfde gewicht aan suiker, bloem en boter af.
- 2 / Doe de boter in een kom en zet in de Cake Factory. Start *programma P5* voor 7 min.
- 3 / Scheid ondertussen de eiwitten en eierdooiers en verdeel de suiker in 2 gelijke porties.
- 4 / Klop de eierdooiers met de helft van de suiker los. Voeg beetje voor beetje de gesmolten boter toe. Klop telkens nadat er wat toegevoegd is. Voeg de bloem toe en meng met een houten lepel.
- 5 / Klop de eiwitten stijf. Wanneer ze goed stevig zijn, voeg je de rest van de suiker toe en klop je nog 30 seconden. Meng de eiwitten in 3 delen met het eerste mengsel. Giet het beslag in de vorm en zet in de Cake Factory.
- 6 / Start het *programma P1* voor 35 min. Laat enkele minuten afkoelen en haal uit de vorm. Smullen maar!

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.

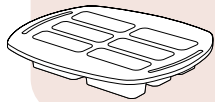




Kleine kruidbroodjes



- 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 snuffjes 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.

Tiramisu cupcakes

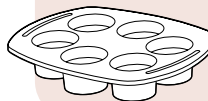


GEBAK

- 100 g bloem
 - 5 g bakpoeder
 - 2 eiwitten
 - 80 g suiker
 - 80 g boter
 - 5 cl melk
 - 15 cl espresso
 - 15 cl crème fraîche
 - 150 g mascarpone
 - 2 g poedersuiker
 - 1 theelepel vanille-extract
- 1/ Meng in een kom de bloem met het bakpoeder en de suiker.
 - 2/ Klop de eiwitten stijf en voeg ze voorzichtig bij het deegmengsel.
 - 3/ Smelt de boter met *programma P5* gedurende 3 min. en voeg al kloppend aan het mengsel toe. Meng er als laatste de melk door.
 - 4/ Verdeel het deeg gelijkmatig over de vormpjes en plaats ze in de Cake Factory.
 - 5/ Start *programma P2* voor 35 min.
 - 6/ Laat de cupcakes in de vorm en schenk koffie over elke cupcake. Zet minstens 30 min. in de koelkast.

TOPPING

- 7/ Klop de crème tot slagroom en voeg de mascarpone, poedersuiker en vanille toe.
- 8/ Giet het mengsel in een spuitzak met een gekartelde dop.
- 9/ Versier de cupcakes met de mascarpone room. Zet koel weg totdat je ze eet.
- 10/ Bestrooi voor het serveren met cacao.

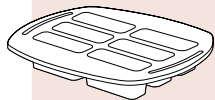




Loete broodjes



- 115 g bloem (T55)
- 115 g bloem (T45)
- 4 g gedroogde bakkergist
- 13 cl melk
- 40 g suiker
- 70 g boter 1/2 theelepel zout
- 1 ei om te bestrijken

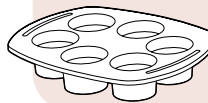


- 1/ Verwarm de melk gedurende 20 à 40 seconden in de magnetron/microgolfoven.
- 2/ Meng de melk met de gist en 1/2 theelepel suiker. Plaats de kom met de gist in de Cake Factory. Plaats hiernaast een kom met de boter. Start het handmatige programma op 40 °C voor 5 min.
- 3/ Meng de bloemsoorten, het zout, het melk-gistmengsel. Kneed gedurende 10 minuten in de keukenmachine of met de hand.
- 4/ Voeg de boter toe en kneed nogmaals 10 min. Plaats het deeg in een grote kom. Plaats deze in de Cake Factory. Start het handmatige programma, PM, op 40 °C voor 30 min. Het deeg verdubbelt in volume.
- 5/ Kneed het deeg nog 1 minuut om de luchtballen te verdrijven, in de keukenmachine of met de hand.
- 6/ Bestrooi het werkblad met bloem. Verdeel het deeg in 6 gelijke stukken van elk ongeveer 80 g. Rol ze tot broodjes van de lengte van de cakevormpjes. Plaats de gevulde vormpjes in de Cake Factory.
- 7/ Start het *handmatige programma* op 40 °C voor 30 min.
- 8/ Bestrijk de broodjes met een kwastje met ei, van tevoren losgeklopt met een snufje zout. Start het *programma P2* voor 30 min. Haal de broodjes uit de vorm en serveer ze warm.

Nonnettes



- 100 g honing
- 50 g suiker
- 8 cl water
- 50 g boter
- 90 g bloem
- 70 g volkorenbloem
- 1 theelepel bakpoeder (5 g)
- 1 snufje zout
- 90 g abrikozenjam



- 1/ Doe de honing, suiker, boter, het water en een snufje zout in een pan en verwarm totdat de boter gesmolten is. Zet het vuur uit.
- 2/ Voeg de twee bloemsoorten en het bakpoeder toe en meng goed door elkaar.
- 3/ Verdeel het beslag in de muffinvorm en zet gedurende 30 min. in de koelkast.
- 4/ Haal de vorm uit de koelkast, duw een theelepel abrikozenjam in het midden van elke muffin door een putje te maken. Plaats de vormpjes in de Cake Factory.
- 5/ Start *programma P3* voor 22 min. Laat afkoelen, haal voorzichtig uit de vorm en smullen maar.

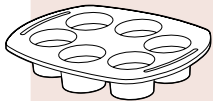




Scones



- 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 snuffjes zout



- 1 / Meng de bloem met het bakpoeder en 2 snuffjes 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.

De eenvoudige cake



- 3 eieren
- 75 g boter
- 225 g suiker
- 220 g bloem
- 1,5 eetlepel bakpoeder (15 g)



- 1 / Smelt de boter op *programma P5* gedurende 3 min.
- 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.









Cake Factory

Czekolada

Fondant czekoladowy	p.84
Babeczki czekoladowe	p.84
Muffinki z kawałkami czekolady	p.85
Brownie z orzechami.....	p.85
Wegańskie brownie.....	p.86
Sernik z białą czekoladą	p.86
Ciasto zebra	p.87
Czekoladowo - bananowe babeczki	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
Tort truskawkowy.....	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
Ciasto jogurtowe	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
Batoniki zbożowe z musli i jagodami	p.97
Kouglofs	p.97
Babeczki owocowe	p.98
Wegańskie ciasto piernikowe	p.98



Programy

<i>P_M</i>	Program manualny
<i>P₁</i> 	Ciasta
<i>P₂</i> 	Ciasteczka
<i>P₃</i> 	Ciasteczka z płynnym środkiem
<i>P₄</i> 	Bezy
<i>P₅⁺</i> 	Topienie czekolady

* Użyj nieprzywierającej formy.



Podsumowanie

Poziomy trudności

	Bardzo łatwy
	Łatwy
	Dość trudny
	Trudny



Czas przygotowania



Czas pieczenia



Poziom trudności



Program



Fondant czekoladowy



15 mn

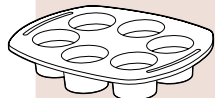


17 mn



P 3 & 5

- 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 formie, a następnie uruchom program P5 - Topienie czekolady i rozpuszczaj 13 minut.
2. Wymieszaj cukier, mąkę i jajka w misce (nie ubijaj).
3. Dodaj czekoladę i masło.
4. Ciasto rozłóż równomiernie w formie.
5. Do urządzenia włóż metalową kratkę, a następnie formę z ciastem.
6. Uruchom program P3 - Ciasteczka z płynnym środkiem i piecz 17 minut.

Babeczki czekoladowe



35 mn



20 mn



P 2 & 5

- 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

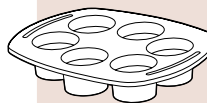
Wszystkie składniki na ciasto powinny być o temperaturze pokojowej.

ABY ZROBIĆ CIASTO:

1. Włóż masło i 90 g czekolady do formy, a następnie uruchom program P5 - Topienie czekolady i rozpuszczaj 15 minut.
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 formie.
5. Do urządzenia włóż metalową kratkę, a następnie formę z ciastem.
6. Uruchom program P2 - Ciasteczka i piecz 20 minut.

ABY ZROBIĆ KREM:

1. Włóż 100 g czekolady do formy, a następnie uruchom program P5 - Topienie czekolady i rozpuszczaj 11 minut.
2. Ubij zimną śmietanę w misce, a następnie stopniowo dodawaj cukier puder oraz roztopioną czekoladę, dalej ubijając.
3. Umieść krem czekoladowy do woreczka z karbowaną końcówką i udekoruj babeczki.





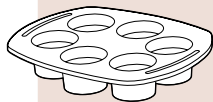
Muffinki z kawałkami czekolady

 15 mn |  33 mn |  |  2 & 5

- 1 jajko
- 50 g gorzkiej czekolady
- 100 g drobnego cukru
- 10 g cukru waniliowego
- 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 P5 - Topienie czekolady i rozpuszczaj 3 minuty.
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 formie.
7. Do urządzenia włóż metalową kratkę, a następnie formę z ciastem.
8. Uruchom program P2 - Ciasteczka i piecz 30 minut.



Brownie z orzechami

 25 mn |  35 mn |  |  1 & 5

- 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 formie, a następnie uruchom program P5 - Topienie czekolady i rozpuszczaj 16 minut.
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 minut.
6. Po zakończeniu pieczenia otwórz pokrywę i pozostaw ciasto w urządzeniu do ostygnięcia.





Wegańskie brownie



15 mn



30 mn



P 1 & 5

- 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 formie, a następnie uruchom program P5 - Topienie czekolady i rozpuszczaj 16 minut.
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 minut.
6. Odczekaj 5 minut do ostygnięcia przed wyjęciem z foremki.

Sernik z białą czekoladą



15 mn



39 mn



P 1 & 5

- 4 jajka
- 100 g białej czekolady
- 100 g miękkiego masła
- 10 g mąki pszennej typ 450
- 25 g mąki ziemniaczanej
- 500 g serka śmietankowego na sernik
- 50 g rodzynek
- 100 g cukru



Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej.

1. Masło i czekoladę pokrój w kostkę i umieść w formie, a następnie uruchom program P5 - Topienie czekolady i rozpuszczaj 12 minut.
2. Przez 3 minuty ubijaj jajka i cukier, a następnie dodaj serek śmietankowy i wymieszaj bardzo powoli.
3. Ciągłe mieszając wlej do miski wcześniej przygotowaną mieszankę czekoladową, dodaj mąkę i wymieszaj wszystko razem.
4. Formę nasmaruj masłem, posyp mąką, a następnie wlej ciasto.
5. Ułóż żurawinę na cieście.
6. Uruchom program P1 – Ciasta i piecz 55 minut.
7. Po zakończeniu pieczenia otwórz pokrywę i pozostaw ciasto w urządzeniu do ostygnięcia.





Ciasto zebra



15 mn



1 h



P 1 & 5

- 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 błada.
3. Uruchom program programu P5 - Topienie czekolady i rozpuszczaj masło 5 minut, 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 piec 55 minut.

Czekoladowo-bananowe babeczki



20 mn



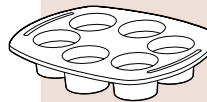
30 mn



P 2

- 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 formie.
5. Do urządzenia włóż metalową kratkę, a następnie formę z ciastem.
6. Uruchom program P2 – Ciasteczka i piec 30 minut.
7. Przed wyjęciem pozostaw do ostygnięcia.





Babeczki z malinami



15 mn



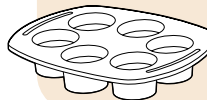
35 mn



P₂

- 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 dole formy.
4. Ciasto rozłóż równomiernie w formie.
5. Do urządzenia włóż metalową kratkę, a następnie formę z ciastem.
6. Uruchoom program P2 - Ciasteczka i piecz 35 minut.



Ciasto z jabłkami



20 mn



50 mn



P₁ & 5

- 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 formie, a następnie uruchom program P5 - Topienie czekolady i rozpuszczaj 5 minut.
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. Uruchoom program P1 – Ciasta i piecz 45 minut.





Babeczki z czerwonym nadzieniem



12 mn

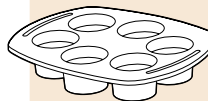


37 mn



P 3 & 5

- 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. Zmiksuji 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 formy, a następnie uruchom program P5 - Topienie czekolady i rozpuszczaj 15 minut.
3. Ubij jajka i cukier w misce, a następnie dodaj czekoladę, masło mąkę i zamieszaj.
4. Ciasto równomiernie rozłóż w formie, do 2/4 wysokości.
5. Dodaj kostkę mrożonego musu z malin na środku każdego ciasta, a następnie przykryj ją pozostałym ciastem.
6. Do urządzenia włóż metalową kratkę, a następnie formę z ciastem.
7. Uruchom program P3 - Ciasteczka z płynnym środkiem i piecz 22 minuty.

Jabłka z karmelem w cieście francuskim



15 mn



40 mn

P_M

- 250 g drobnego cukru
- 25 g masła
- 6 jablek
- 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 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 minut.
7. Pozostaw do ostygnięcia na 15 minut, wyjmij formę z urządzenia i połóż na niej deskę do krojenia i odwróć formę do góry dnem.





Ciastka z malinami



15 mn



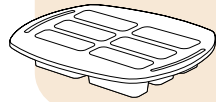
35 mn



P₂

- 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 w formie, a następnie połóż kilka malinami na górze.
5. Do urządzenia włóż metalową kratkę, a następnie formę z ciastem.
6. Uruchom program P2 - Ciasteczka i piec 35 minut.



Tort truskawkowy



60 mn



45 mn



P_M

- 5 białek jaj
- 340 g mąki typ 450
- 7 g proszku do pieczenia
- 225 g drobnego cukru
- 180 g miękkiego masła
- 300 g mascarpone
- 30 g cukru pudru
- 300 g truskawek
- 300 ml bitej śmietany
- 250 ml mleka
- 1 laska wanilii
- 1 słoik dżemu truskawkowego
- ¼ łyżeczki soli
- Skórka z 1 cytryny

1. W misce za pomocą szpatułki wymieszaj cukier ze startą skórką z cytryny. Następnie dodaj miękkie masło i zmiksuj mikserem aż masa będzie biała i puszysta.
2. Dodaj resztę cukru i miksuj jeszcze przez chwilę.
3. Stopniowo dodawaj mąkę na przemian z mlekiem.
4. W innej misce ubij białka i delikatnie dodaj je do ciasta. Podziel ciasto na dwie części.
5. Pierwszą część ciasta umieść w formie.
6. Wstaw formę do urządzenia, a następnie uruchom program Pm – Program manualny i piecz w temperaturze 180°C przez 45 minut.
7. Przetnij laskę wanilii na pół i wyjmij nasiona.
8. Do wysokiego naczynia wlej śmietanę kremówkę, dodaj nasiona wanilii, mascarpone i cukier puder. Ubij mikserem na sztywną pianę.
9. Odłóż masę w chłodne miejsce.

Składanie tortu:

1. Przekrój każde ciasto wzdłuż, aby uzyskać w sumie 4 równe warstwy.
2. Przekrój truskawki na pół.
3. Przykryj pierwszą warstwę ciasta dżemem i nałóż trochę masy z bitej śmietany, ułóż kolejną warstwę ciasta na wierzchu.
4. Powtórz ten krok jeszcze dwa razy i połącz z ostatnią warstwą ciasta. Następnie udekoruj ciasto bitą śmietaną, a na samej górze ułóż truskawki.
5. Wstaw tort na min 60 min do lodówki.





Jabłka pod kruszonką



25 mn



40 mn

P_M

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:

1. Masło pokrój w kostkę i umieść w formie, a następnie uruchom program P5 - Topienie czekolady i rozpuszczaj 3 minuty.
2. Rozprowadź stopione masło w całej formie, a następnie posyp cukrem.
3. 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.
4. Uruchom program Pm – Program manualny i piec w temperaturze 240°C przez 40 minut.

Muffinki z cynamonem i pomarańczą



25 mn



30 mn

P₂ & 5

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

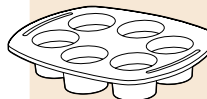
LUKIER:

- 20 g soku pomarańczowego
- 90 g cukru pudru

ABY ZROBIĆ LUKIER:

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.

1. Masło pokrój w kostkę i umieść w formie, a następnie uruchom program P5 - Topienie czekolady i rozpuszczaj 5 minut.
2. 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 formie.
8. Do urządzenia włóż metalową kratkę, a następnie formę z ciastem.
9. Uruchom program P2 – Ciasteczka i piec 25 minut.



ABY ZROBIĆ LUKIER:

1. 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.





Cytrynowo - makowe babeczki



15 mn

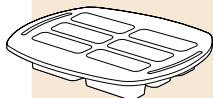


40 mn



P2 & 5

- 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 w formie, a następnie uruchom program P5 - Topienie czekolady i rozpuszczaj 5 minut.
2. W misce połącz masło, cukier i startą skórkę z 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 formie.
6. Do urządzenia włóż metalową kratkę, a następnie formę z ciastem.
7. Uruchom program P2 - Ciasteczka i piecz 35 minut.

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 pieniać dodaj łyżkę cukru, a następnie kolejną robiąc chwilowe odstępy pomiędzy nimi.
2. Kontynuuj ubijanie przez 5 minut 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 formę do urządzenia, uruchom program P4 – Bezy i piecz 20 minut.
6. Pozostaw do ostygnięcia, a następnie delikatnie wyjmij z formy.

ABY ZROBIĆ KREM:

1. Do wysokiego naczynia wlej śmietanę kremówkę, dodaj mascarpone i cukier. Ubij mikserem na sztywną pianę.
2. Umyj czerwone owoce.
3. Przełóż bezy kremem, a następnie udekoruj owocami i posyp cukrem pudrem.





Biszkopt z powidłami



15 mn



25 mn



- 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 metalowej formy.
5. Uruchom program P1 – Ciasta i piecz 25 minut.
6. Przetnij ciasto na pół poziomo, a następnie obficie posmaruj każdą połowę powidłami.
7. Złóż obie połówki ciasta razem.

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. Formę nasmaruj masłem, posyp mąką, a następnie wlej ciasto.
5. Uruchom program P1 – Ciasta i piecz 35 minut.
6. Po zakończeniu pieczenia otwórz pokrywę urządzenia i pozostaw ciasto do ostygnięcia przez 10 minut.





Migdałowe babeczki



11 mn

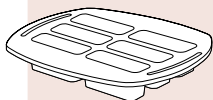


33 mn



P2 & 5

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



1. Masło pokrój w kostkę i umieść w formie, a następnie uruchom program P5 - Topienie czekolady i rozpuszczaj 5 minut.
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 formie.
5. Do urządzenia włóż metalową kratkę, a następnie formę z ciastem.
6. Uruchom program P2 - Ciasteczka i piec 30 minut.

Ciastka korzenne z kremem



30 mn



25 mn



P2

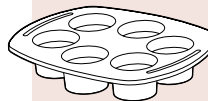
ABY ZROBIĆ CIASTO:

- 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%
- 1,5 łyżeczki cynamonu
- 2 łyżki cukru pudru
- 1 łyżeczka miodu wielokwiatowego

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 formie.
5. Do urządzenia włóż metalową kratkę, a następnie formę z ciastem.
6. Uruchom program P2 – Ciasteczka i piec 25 minut.
7. Pozostaw babeczki do ostygnięcia na kilka minut przed wyjściem.

ABY ZROBIĆ KREM KORZENNY:

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



ABY ZROBIĆ KREM:

1. Ubij 170 ml śmietany, a następnie dodaj mascarpone, cukier puder i 50 g kremu korzennego.
2. Udekoruj babeczki.



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 pieniać 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. Formę wyłóż papierem do pieczenia, a następnie ułóż na nim bezy.
6. Uruchom program P4 – Bezy i piecz 105 minut.
7. Pozostaw do ostygnięcia, a następnie delikatnie wyjmij z formy.



Muffinki marchewkowe



15 mn

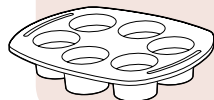


40 mn



- 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 mieszankę z mąką i wymieszaj. Na końcu dodaj orzechy.
4. Ciasto rozłóż równomiernie w formie.
5. Do urządzenia włóż metalową kratkę, a następnie formę z ciastem.
6. Uruchom program P2 - Ciasteczka i piecz 40 minut.



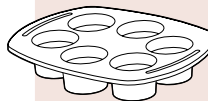
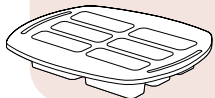


Mini ciastka piernikowe



- 160g 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 muskatołowa, 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 formie.
5. Do urządzenia włóż metalową kratkę, a następnie formę z ciastem.
6. Uruchom program P2 - Ciasteczka i piec 30 minut.
7. Pozostaw ciastka do ostygnięcia na kilka minut przed wyjściem.



Babeczki tiramisu



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%

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 formy, a następnie uruchom program P5 - Topienie czekolady i rozpuszczaj 6 minut. 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 formie.
6. Do urządzenia włóż metalową kratkę, a następnie formę z ciastem.
7. Uruchom program P2 – Ciasteczka i piec 35 minut.
8. Otwórz urządzenie i pozostaw babeczki do wystudzenia.
9. Przed ich podaniem nalej około 25 ml kawy na każdą babeczkę, a następnie chłódź w lodówce przez 30 minut.

ABY ZROBIĆ KREM:

1. Ubij śmietankę, a następnie dodaj mascarpone, cukier puder i ekstrakt waniliowy.
2. Udekoruj babeczki.



Kouglofs



25 mn

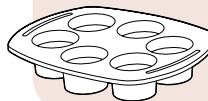


35 mn

P₂

- 1 jajko
- 1 żółtko
- 60 g cukru
- 20 g masła
- 250 g mąki pszennej typ 550
- 4 g suszonych drożdży
- 60 g rodzynek
- 10 g rumu
- 40 g całych migdałów
- 120 ml mleka
- Cukier puder
- Szczypta soli

1. Zanurz rodzyнки w rumie.
2. Suszone drożdże umieść w misce, dolej letnie mleko, a następnie wymieszaj, by uzyskało jednolitą konsystencję i posyp mąką.
3. W innej misce połącz cukier, jajko i żółtko, sól.
4. Połącz obie mieszanki oraz nasączone rumem rodzyнки energicznie ugniatając.
5. Przykryj ciasto folią spożywczą i pozostaw na godzinę na odpoczynek w ciepłym miejscu.
6. Umieść migdały na dnie formy, a następnie ciasto rozłóż równomiernie w formie i ponownie przykryj folią spożywczą i pozostaw na godzinę na odpoczynek w ciepłym miejscu.
7. Do urządzenia włóż metalową kratkę, a następnie formę z ciastem.
8. Uruchom program P2 - Ciasteczka i piecz 35 minut.
9. Posyp cukrem pudrem.



Batoniki zbożowe z musli i jagodami



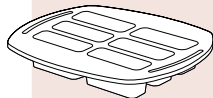
10 mn



1H25

P_{4 & 5}

- 70 g musli granola
- 70 g płatków owsianych
- 10 g otrębów owsianych
- 80 g suszonych jagód
- 50 g twardego miodu
- 50 g musu jabłkowego
- 50 ml soku z jagód



1. Mus jabłkowy, sok jagodowy, miód i szczyptę soli umieść w formie, a następnie uruchom program P5 - Topienie czekolady i rozpuszczaj 7 minut.
2. Zmiel płatki owsiane i otręby na mąkę, a następnie wymieszaj z musli oraz suszonymi jagodami.
3. Wlej roztopioną mieszankę i wymieszaj za pomocą drewnianej łyżki, aż mieszanina będzie jednolita.
4. Ciasto równomiernie rozłóż w formie, a następnie dociśnij masę grzbietem łyżki.
5. Do urządzenia włóż metalową kratkę, a następnie formę z ciastem.
6. Uruchom program P4 - Bezy i piecz 85 minut.
7. Wyjmij formę z urządzenia i umieść w chłodnym miejscu na 1 godzinę.





Babeczki owocowe



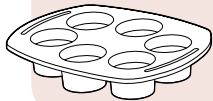
15 mn



25 mn



- 250 g mąki pszennej typ 550
- 7 g proszku do pieczenia
- 55 g masła pokrojonego w kostkę
- 25 g drobnego cukru
- 50 g rodzynek lub żurawiny
- 110 ml mleka 2%
- Szczypta soli



1. Wymieszaj mąkę, proszek do pieczenia i szczyptę soli w misce, a następnie dodaj masło i ręcznie mieszaj, aż będzie przypominać kruszonkę.
2. Dodaj cukier i rodzyнки lekko ugniatając. Na koniec dodaj mleko i wyrabiaj ciasto do uformowania kuli.
3. Na posypanej mąką stolnicy rozwałkuj ciasto na grubość około 3 cm. Wytnij sześć kólek o średnicy 5 cm.
4. Ciasto równomiernie rozłóż w formie.
5. Do urządzenia włóż metalową kratkę, a następnie formę z ciastem.
6. Uruchom program Pm – Program manualny i piecz w temperaturze 240° C przez 25 minut.
7. Wyjmij bułeczki jeszcze gorące, jedz z odrobiną masła i dżemu.

Wegańskie ciasto piernikowe



20 mn



30 mn



- 60 g mąki kasztanowej
- 80 g mąki gryczanej
- 70 g mąki z ryżu
- 5 g sody oczyszczonej
- 8 g proszku do pieczenia
- 10 g przyprawy do piernika
- 240 g syropu z agawy
- 90 g brązowego cukru
- 110 ml mleka sojowego
- 90 ml oleju
- 3 ml octu jabłkowego



1. Wymieszaj 15 g mąki ryżowej i 15 g mąki gryczanej w misce.
2. W małym rondlu umieść brązowy cukier, mleko sojowe, olej i szczyptę soli, mieszalinę doprowadź do wrzenia.
3. Dodaj 30 g mąki ryżowej i mąki gryczanej i kontynuuj gotowanie, aż mikstura zgęstnieje.
4. Zdejmij z ognia dodaj miód i wymieszaj, a następnie przelej miksturę do miski.
5. Przesiej pozostałą mąkę gryczaną i mąkę ryżową, a także kasztanową mąkę, sodę i proszek do pieczenia. 6. Dodaj je do pierwszej mieszanki i dokładnie wymieszaj, używając drewnianej łyżki.
6. Na koniec dodaj ocet i wymieszaj ciasto.
7. Formę nasmaruj masłem, posyp mąką, a następnie wlej ciasto.
8. Uruchom program P1 - Ciasta i piecz przez 30 minut.









Cake Factory

Рецепты с шоколадом

Шоколадный фондан	p.102
Гигантское печенье-пирог	p.102
Мафины с шоколадной крошкой	p.103
Брауни с грецкими орехами.....	p.103
Шоколадный кекс	p.104
Торт «Черный лес»	p.104
Шоколадно-ванильный мраморный кекс	p.105
Мини-капкейки с сыром маскарпоне	p.105
Запеканка с белым шоколадом	p.106
Шоколадный кекс с грушами	p.106

С фруктами и/или ягодами

Печенье с яблоками в форме розы	p.107
Малиновые кексы с жидким центром	p.107
Лимонно-маковые кексы	p.108
Запеканка с белым шоколадом	p.108
Тарт «Татен»	p.109
Капкейки с вишней и маком	p.109
Бретонский пирог из блинного теста.....	p.110
Малиновые кексы.....	p.110
Бисквитный пирог с джемом.....	p.111
Банановые кексы с жидким центром из вареного сгущенного молока	p.111

Другие рецепты

Мексиканский пирог «Три молока».....	p.112
Парижский флан	p.112
Бисквитный кекс по-французски	p.113
Базовый рецепт меренги	p.113
Шоколадно-коричные меренги	p.114
Мафины	p.114
Сливочный чизкейк	p.115
Пряники с глазурью	p.115
Бисквит на горячем молоке.....	p.116
Карамельный пирог из манки	p.116

Используемая программа

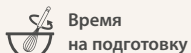
P_M	Ручной режим
P_1	Бисквит
P_2	Порционный бисквит
P_3	Шоколадный фондан
P_4	Меренга (Безе)
P_5^*	Растопленный шоколад

* Требуется специальная форма см. руководство.

Подсказки

Уровни сложности

	Очень просто
	Просто
	Достаточно сложно
	Сложно



Время на подготовку



Время приготовления



Уровень сложности



Используемая программа



Гигантское печенье-пирог



15 mn



35 mn



P 1 & 5

- 150 г сливочного масла
- 150 г сахара демерара
- 1 яйцо
- 250 г муки
- 1 ч. л. разрыхлителя (5 г)
- 50—60 г квадратиков шоколада
- 30 г орехов пекан
- 1 щепотка соли



1. В большой миске смешайте венчиком муку и разрыхлитель.
2. Положите сливочное масло в противень с антипригарным покрытием и поставьте его в Cake Factory. Запустите программу P5 на 5 минут.
3. Перелейте растопленное масло в миску. Добавьте сахар и щепотку соли, взбейте венчиком. Добавьте яйцо и взбивайте до консистенции сметаны.
4. Добавьте смесь муки и разрыхлителя в три приема, размешивая деревянной ложкой. Распределите тесто по противню, осторожно вдавите квадратики шоколада и орехи пекан. Поставьте противень в Cake Factory
5. и запустите программу P1 на 30 минут.
6. Перенесите гигантское печенье на решетку и дайте ему остыть, чтобы отдать должное его хрустящей и тягучей текстуре.

Шоколадный фондан



15 mn

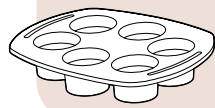


17 mn



P 3 & 5

- 3 яйца
- 180 г темного шоколада для выпечки
- 150 г сливочного масла
- 75 г сахара
- 45 г муки



1. Растопите сливочное масло и шоколад в противне с антипригарным покрытием на программе P5 в течение 13 минут.
2. Смешайте в миске сахар, муку и яйца.
3. Добавьте к смеси шоколад.
4. Разделите тесто поровну между ячейками формы и поставьте в Cake Factory.
5. Чтобы получить жидкую серединку, запустите программу P3 на 17 минут.
6. Прежде чем доставать из формы, дайте постоять 10 минут.





Брауни с грецкими орехами



25 mn



35 mn



P1 & 5

- 2 яйца
- 1 яичный желток
- 200 г темного шоколада для выпечки
- 100 г сливочного масла
- 100 г сахара
- 75 г муки
- 75 г грецких орехов



1. Растопите сливочное масло и шоколад в противне с антипригарным покрытием на программе P5 в течение 13 минут.
2. Взбейте яйца с сахаром в большой миске, затем вмешайте муку.
3. Взбивая, введите шоколад до получения однородной консистенции.
4. Добавьте нарубленные грецкие орехи и перемешайте.
5. Перелите смесь в смазанный сливочным маслом противень и поставьте в Cake Factory.
6. Запустите программу P1 («Большие пироги») на 25 минут.
7. Прежде чем доставать из формы, дайте постоять 10—15 минут.

Маффины с шоколадной крошкой



15 mn



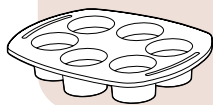
33 mn



P2 & 5

- 1 яйцо
- 110 г сахара
- 60 г сливочного масла
- 140 г муки
- 1 ст. л. разрыхлителя (10 г)
- 60 г молока
- 1 щепотка соли
- 70 г шоколадных капелек

1. Растопите сливочное масло в противне с антипригарным покрытием на программе P5 в течение 3 минут.
2. В большой миске смешайте сливочное масло с сахаром, затем вмешайте яйцо и соль. Постепенно добавляйте муку и разрыхлитель, затем вмешайте молоко и шоколадную крошку.
3. Разделите тесто поровну между ячейками формы и поставьте в Cake Factory.
4. Запустите программу P2 на 30 минут.
5. Дайте постоять, затем достаньте из формы.





Шоколадный кекс



15 mn



35 mn



P₁

- 160 г муки
- 70 г горького какао-порошка
- 1 ч. л. разрыхлителя (5 г)
- 2 яйца
- 200 г сахара
- 100 мл растительного масла
- 100 г йогурта без добавок
- 200 мл молока



1. Смешайте муку, какао и разрыхлитель, просеяв их в миску.
2. Взбейте яйца с сахаром, понемногу добавляя растительное масло. Добавьте муку, смешайте и добавьте йогурт и молоко, перемешайте еще раз.
3. Перелейте тесто в смазанную сливочным маслом форму и поставьте ее в Cake Factory.
4. Запустите программу P₁ на 35 минут.
5. Прежде чем доставать из формы, дайте остыть 10 минут.

Торт «Черный лес»



45 mn



30 mn



P₁

Генуэзский бисквит:

- 6 яиц
- 75 г муки
- 75 г кукурузного крахмала
- 1 ч. л. разрыхлителя (5 г)
- 150 г сахара
- 35 г горького какао-порошка
- 30 мл молока
- 10 мл лимонного сока
- 1 соли

соли|Шоколадный соус:

- 100 г шоколада для выпечки
- 100 мл сливок для взбивания
- 20 г соленого сливочного масла
- 180—200 г вишни в сиропе

Крем шантильи:

- 200 г сливок для взбивания
- 200 г маскарпоне
- 50 г сахарной пудры (2 ст. л. с горкой)

Сироп для пропитки:

- 200 мл воды
- 135 г сахара
- 70 мл



1. Отделите белки от желтков.
2. Взбейте венчиком в миске желтки с сахаром. Добавьте молоко и лимонный сок.
3. В другой миске взбейте венчиком белки с щепоткой соли до пиков. Вмешайте одну треть белков в первую смесь, затем добавьте просеянную муку, кукурузный крахмал, какао и разрыхлитель.
4. Аккуратно добавьте методом складывания взбитые в крепкую пену белки за два раза. Используйте кулинарную лопатку, чтобы тщательно поднимать тесто со дна.
5. Переложите тесто в смазанную сливочным маслом форму и поставьте в Cake Factory. Запустите программу P₁ на 30 минут. Достаньте бисквит из формы и дайте полностью остыть.
6. Тем временем взбейте вместе сливки, маскарпоне и сахарную пудру, чтобы сделать крем шантильи. Храните в холодильнике.
7. Когда бисквит полностью остынет, острым ножом для хлеба разрежьте его вдоль на три коржа.
8. В кастрюльке доведите до кипения ингредиенты для сиропа. Смешайте.
9. Положите бисквитный корж на сервировочное блюдо. Пропитайте его одной третьей частью сиропа. Покройте кремом шантильи и вдавите в крем немного вишен. Положите сверху еще один корж. Пропитайте его одной третьей частью сиропа. Покройте кремом шантильи и добавьте немного вишен. Сделайте то же самое с оставшимся коржом.
10. Положите в миску кусочки шоколада. Доведите сливки до кипения и вылейте на шоколад. Добавьте сливочное масло. Дайте постоять минуту. Взбейте венчиком до получения соуса приятной консистенции. Дайте остыть в течение 10 минут.
11. Вылейте шоколадный соус на торт. До подачи храните в холодильнике.





Шоколадно-ванильный мраморный кекс



15 mn



47 mn



P 1 & 5

- 4 яйца
- 240 г сахара
- 150 г размягченного сливочного масла
- 100 мл молока (100 г)
- 230 г муки
- 0,5 ч. л. разрыхлителя (5 г)
- 1 ст. л. ванильного экстракта (10 г)
- 2 ч. л. какао-порошка



1. Отделите белки от желтков.
2. Взбейте желтки с сахаром до побеления массы.
3. Растопите сливочное масло в противне с антипригарным покрытием на *программе P5* в течение 2 минут и вмешайте масло в яичную смесь. Тщательно вмешайте молоко, затем муку и разрыхлитель.
4. Взбейте белки в крепкую пену. Введите в предыдущую смесь взбитые белки, добавляя по одной трети за раз.
5. Разлейте тесто поровну по двум мискам. В одну миску добавьте ванильный экстракт, а в другую — какао-порошок.
6. Выкладывайте оба вида теста в противень, чередуя слои несколько раз.
7. Поставьте в Cake Factory и готовьте на *программе P1* 45 минут.

Прежде чем доставать из формы, дайте остыть 5 минут.

Мини-капкейки с сыром маскарпоне



25 mn



21 mn



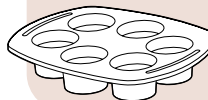
P 2

- 1 яйцо
- 50 г сахара
- ½ пакетика ванильного сахара (5 г)
- 20 мл рафинированного растительного масла (20 г)
- 40 г маскарпоне
- 90 г муки
- 0,5 ч. л. разрыхлителя (3 г)
- 50 г крупно нарубленного шоколада (или шоколадных капель)
- 1 щепотка соли

Украшение:

- 100 г маскарпоне
- 100 мл сливок для взбивания (100 г)
- 20 г сахарной пудры
- 20 г мелко нарубленного шоколада (или шоколадной стружки)

1. В миске энергично взбейте венчиком яйцо и оба вида сахара с щепоткой соли. Взбивая, добавьте растительное масло и маскарпоне. Добавьте, энергично взбивая, муку и разрыхлитель. Добавьте нарубленный шоколад и смешайте мягкой кулинарной лопаткой, тщательно снимая остатки теста со стенок миски. Разделите тесто поровну между ячейками формы и поставьте ее в Cake Factory.
1. Запустите *программу P2* на 21 минуту.
1. Тем временем положите маскарпоне, нежирные сливки и сахарную пудру в миску. Энергично взбейте, чтобы быстро получить очень плотный крем шантильи. Мягкой кулинарной лопаткой вмешайте нарубленный шоколад. Храните в холодильнике.
1. Когда мини-капкейки будут готовы, дайте им полностью остыть и достаньте из формы. Украсьте мини-капкейки взбитыми сливками.





Шоколадный кекс с грушами



20 mn



45 mn



P1 & 5

- 200 г темного шоколада для выпечки
- 150 мл густой сметаны
- 80 г сливочного масла
- 160 г муки
- 1 ч. л. разрыхлителя
- 3 яйца
- 130 г сахара | несколько капель уксуса или лимонного сока
- 1 большая груша, не слишком спелая
- 50 г поджаренных миндальных лепестков



1. Растопите шоколад, сливочное масло и сметану в противне с антипригарным покрытием на программе P5 в течение 11 минут.

Тем временем смажьте форму сливочным маслом и посыпьте сахаром. Очистите грушу (или груши) от кожуры, разрежьте на четвертинки, разрежьте их пополам, а затем удалите сердцевину с семенами. Положите ломтики груши в противень.

Взбейте яйца с сахаром в другой большой миске в течение 1 минуты. Добавьте несколько капель уксуса.

Как следует смешайте шоколад, сливочное масло и сметану. Влейте яйца и взбейте венчиком. Добавьте просеянные сухие ингредиенты и 40 г миндальных лепестков. Перемешайте деревянной ложкой и вылейте все тесто на ломтики груш. Посыпьте оставшимися миндальными лепестками. Поставьте форму в Cake Factory и запустите программу P1 на 40 минут.

Проткните ножом кекс в одном месте. Если нож выходит не сухим, выпекайте еще 5—10 минут.

Прежде чем доставать из формы, дайте остыть. Готово!

Запеканка с белым шоколадом



15 mn



39 mn



P1 & 5

- 100 г белого шоколада для выпечки
- 40 г сливочного масла
- 50 г творога
- 40 г сахара
- 2 яйца
- 25 г муки
- 40 г клюквы



1. Растопите сливочное масло и белый шоколад в противне с антипригарным покрытием на программе P5 в течение 9 минут.
2. Смешайте растопленный шоколад с творогом.
3. Взбейте яйца с сахаром в большой миске.
4. Добавьте шоколад, затем муку и все перемешайте.
5. Смажьте форму сливочным маслом и присыпьте мукой, затем перелейте в нее тесто. Посыпьте тесто клюквой.
6. Запустите программу P1 на 30 минут.
7. Прежде чем доставать из формы, дайте постоять.

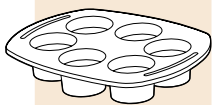




Печенье с яблоками в форме розы



- 1,5 порции слоеного теста
- 3 красных яблока, например гала или пинк леди
- немного молотой корицы
- 500 мл воды
- 1 лимон

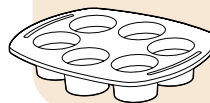


1. Вымойте яблоки, затем нарежьте их на тонкие ломтики (1-2 мм толщиной).
2. Положите нарезанное яблоко в кастрюлю с водой и лимонным соком.
3. Доведите до кипения. Готовьте еще 30 секунд, затем снимите с огня.
4. Разложите ломтики яблок на большом чистом кухонном полотенце. Накройте другим кухонным полотенцем и слегка прижмите, чтобы впитать влагу.
5. Раскатайте слоеное тесто и разрежьте на 6 кусков (6 см шириной).
6. Посыпьте каждый кусок теста небольшим количеством молотой корицы. Разложите ломтики яблока вдоль полоски теста закругленным концом вверх, накладывая их внахлест и выходя немного за края теста. Заверните нижний край теста на нижний край яблок и сверните полоску, чтобы сделать красивую розу. Поместите розы в ячейки формы для кексов и поставьте ее в Cake Factory.
7. Запустите программу «Ручной режим» на 45 минут при температуре 225° С.
8. Дайте остыть 10 минут, затем осторожно достаньте из формы. Ешьте теплыми с небольшим количеством густой сметаны или же холодными с сахарной пудрой.

Малиновые кексы с жидким центром



- 170 г муки
- 1 ч. л. разрыхлителя
- 0,5 ч. л. пищевой соды
- 70 г сахара
- 140 г йогурта без добавок
- 50 мл рафинированного растительного масла
- 10 мл лимонного сока
- 1 щепотка соли
- 350 г свежей малины
- Сахарная пудра для украшения
- 40 г малинового джема
- 40 г свежей малины



1. Просейте в миску муку, разрыхлитель и пищевую соду.
2. В другой миске взбейте сахар, йогурт, растительное масло, лимонный сок и соль. Соедините две смеси.
3. Вилкой разомните малину в малиновое пюре. Храните в холодильнике.
4. Наполните каждую ячейку формы тестом до половины. В середину положите малиновую начинку и закройте оставшимся тестом. Поставьте форму для маффинов в Cake Factory.
5. и запустите программу P3 на 25 минут.
6. Дайте остыть 10 минут, достаньте из формы и украсьте сахарной пудрой и свежей малиной.

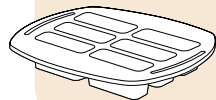




Лимонно-маковые кексы



- 80 г сливочного масла
- 100 г муки
- Половина чайной ложки разрыхлителя (3 г)
- ½ ч. л. пищевой соды (2 г)
- 1 лимон
- 2 яйца
- 90 г сахара
- 20 г мака

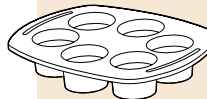


1. Снимите с лимона цедру и выжмите сок.
2. Смешайте муку, разрыхлитель, пищевую соду и мак.
3. Растопите сливочное масло в противне с антипригарным покрытием на программе P5 в течение 3 минут.
4. Смешайте в миске растопленное сливочное масло, сахар и лимонную цедру. Добавьте яйца, затем смесь муки с маком и, наконец, лимонный сок. Разлейте тесто поровну по формам для кексов и поставьте в Cake Factory.
5. Запустите программу P2 («Порционная выпечка») на 35 минут.
6. Прежде чем доставать выпечку из формы, дайте ей остыть несколько минут.

Запеканка с белым шоколадом



- 110 г муки
- 1 ч. л. разрыхлителя (5 г)
- 1 яйцо
- 80 г коричневого сахара
- 60 г растопленного сливочного масла
- 30 мл сметаны
- 100 г черники, вымытой и обсушенной



1. В другой миске взбейте венчиком яйцо с сахаром до получения светлой, немного пенистой массы. Добавьте сметану.
2. Растопите сливочное масло в противне с антипригарным покрытием на программе P5 («Растапливание шоколада») в течение 3 минут.
3. Добавьте в миску растопленное сливочное масло, затем муку, смешанную с разрыхлителем.
4. Добавьте чернику и перемешайте.
5. Разделите тесто поровну между ячейками формы и поставьте в Cake Factory.
6. Запустите программу P2 («Порционная выпечка») на 35 минут.
7. Прежде чем доставать из формы, дайте постоять 5 минут.





Тарт «Татен»



- 1 порция слоеного теста
- 250 г сахара
- 25 г сливочного масла
- 6 яблок
- 50 мл воды

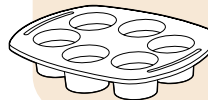


1. Чтобы сделать карамель, доведите воду и сахар до кипения в кастрюльке. Когда смесь приобретет приятный карамельный цвет, осторожно добавьте сливочное масло. Перелейте карамель в форму и распределите ее.
2. Очистите яблоки и нарежьте четвертинками. Аккуратно разложите их на карамели.
3. Накройте яблоки слоеным тестом и поставьте форму в Cake Factory.
4. Запустите программу PM на 40 минут при температуре 180° С.
5. Дайте тарту постоять 10 минут, а затем переверните его из формы на блюдо.

Капкейки с вишней и маком



- 70 г сахара
 - 1 яйцо
 - 40 мл рафинированного растительного масла
 - 50 мл сливок для взбивания
 - 20 мл лимонного сока
 - 120 г муки
 - 5 г разрыхлителя
 - 5 г мака
 - 150 г вишни в сиропе (сироп сохраните)
 - 1 щепотка соли
- Миндальная паста:
- 70 г миндальной муки
 - 70 г сахарной пудры
 - 10—15 г вишневого сиропа
 - 2 г мака



1. В большой миске взбейте яйца с сахаром и щепоткой соли. Добавьте лимонный сок, растительное масло и сливки для взбивания и энергично взбейте. Добавьте муку, разрыхлитель и мак. Продолжайте взбивать до получения однородной массы. Добавьте хорошо отцеженную вишню и перелейте тесто в ячейки формы для маффинов. Поставьте форму в Cake Factory.
2. и запустите программу P2 на 27 минут.
3. Прежде чем доставать из формы, дайте капкейкам остыть.
4. Тем временем ложкой смешайте миндальную муку, сахарную пудру, мак и немного вишневого сиропа, чтобы получить приятную светло-вишневую миндальную пасту. Разделите ее на шесть шариков (примерно по 25 г каждый).
5. Когда капкейки остынут, дном сотейника прижмите миндальные шарики между двумя квадратиками бумаги для выпечки. Украсьте капкейки дисками из миндальной пасты.





Бретонский пирог из блинного теста



- 3 яйца
- 60 г сахара
- 10 г ванильного сахара
- 30 г растопленного сливочного масла
- 300 мл молока
- 80 г муки
- 300 г чернослива
- 1 щепотка соли

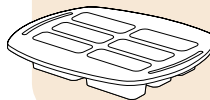


1. В миске взбейте венчиком яйца с сахаром и солью. Растопите сливочное масло в противне с антипригарным покрытием и вмешайте масло в яичную смесь. Добавьте муку и молоко, постоянно взбивая.
2. Разложите в противень чернослив. Поставьте противень в Cake Factory и вылейте тесто на чернослив.
3. Запустите программу P1 на 35 минут.
4. Дайте остыть, достаньте из формы и подавайте теплым или холодным.

Малиновые кексы



- 130 г муки
- 1 ч. л. разрыхлителя (5 г)
- 2 яйца
- 80 г белого сахара
- 80 мл нежирных сливок (80 г)
- 180 г свежей малины, тщательно вымытой



1. Электрическим миксером взбейте яйца с сахаром до получения светлой пены. Добавьте сливки и продолжайте взбивать.
2. Смешайте муку с разрыхлителем и добавьте.
3. Положите по три малинки на дно каждой из шести ячеек формы, затем поровну распределите тесто между ними и положите сверху еще несколько ягод. Поставьте форму в Cake Factory.
4. и запустите программу P2 на 35 минут.
5. Прежде чем доставать выпечку из формы, дайте постоять 5 минут.





Банановые кексы с жидким центром из вареного сгущенного молока



15 mn

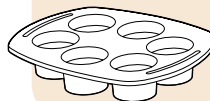


27 mn



- 90 г маргарина
- 30 г светлого коричневого сахара
- 130 г размятой мякоти банана
- 1 ст. л. лимонного сока
- 140 г муки
- 1 чайная ложка разрыхлителя (5 г)
- 120 г вареного сгущенного молока с сахаром

1. Положите в миску маргарин, мякоть банана, сахар и лимонный сок. Хорошо перемешайте венчиком.
2. Просейте вместе муку и разрыхлитель и добавьте их к смеси, затем перемешайте деревянной ложкой.
3. Разделите половину теста между ячейками формы для маффинов, положите в середину по чайной ложке вареного сгущенного молока и накройте оставшимся тестом. Поставьте форму в Cake Factory.
4. и запустите программу P3 на 27 минут.
5. Дайте остыть 10 минут и подавайте теплыми.



Бисквитный пирог с джемом



15 mn



25 mn



- 4 яйца
- 125 г сахара
- 125 г муки
- 1 пакетик разрыхлителя
- 100 г джема

1. Смешайте разрыхлитель и муку в миске.
2. Взбейте венчиком белки в крепкую пену. Затем вмешайте сахар, желтки и муку.
3. Перелейте тесто в смазанную сливочным маслом форму и поставьте ее в Cake Factory.
4. Запустите программу P1 на 25 минут.
5. Когда бисквит будет готов, разрежьте его на два коржа и щедро намажьте джемом нижний корж. Затем накройте другим коржом.





Мексиканский пирог «Три молока»



- 3 яйца
- 160 г сахара
- 200 г муки
- 1 ст. л. без горки разрыхлителя (10 г)
- 170 мл молока
- 110 г сильно размягченного сливочного масла
- 1 ст. л. лимонного сока

Сироп из трех видов молока:

- 310 мл сгущенного молока с сахаром
- 310 мл цельного молока
- 250 мл нежирных сливок



1. Маленьким венчиком взбейте сливочное масло с сахаром до побеления.
2. В миску добавьте яйца, лимонный сок и муку. Добавьте молоко и разрыхлитель.
3. Перелейте тесто в смазанную сливочным маслом форму и поставьте ее в Cake Factory.
4. Запустите программу P1 на 25 минут. Прежде чем доставать выпечку из формы, дайте постоять 5 минут. Вымойте форму и переложите в нее пирог обратно.
5. Налейте в кастрюльку оба вида молока и сливки. Доведите до кипения. Наколите пирог вилкой. Когда на молочной смеси появятся пузырьки, медленно вылейте ее на пирог, чтобы сироп впитался.
6. Охлаждайте 12 часов. Достаньте из формы и подавайте.

Парижский флан



- 4 яйца
- 210 г сахара
- 95 г кукурузного крахмала
- 240 мл нежирных сливок
- 720 мл молока
- 1 порция слоеного или песочного теста
- 1 щепотка соли



1. В большой миске смешайте половину сахара, кукурузный крахмал, яйца и щепотку соли.
2. Положите оставшийся сахар, сливки и молоко в большой сотейник. Доведите смесь до кипения.
и сразу же перелейте ее в смесь из яиц, сахара и кукурузного крахмала. Взбейте венчиком.
3. Перелейте все обратно в сотейник и нагревайте, постоянно взбивая венчиком, до загустения сливок и появления первых пузырьков. Отставьте в сторону.
4. Выложите форму для больших пирогов слоеным тестом (не удаляйте бумагу для выпечки). Перелейте тесто в форму и поставьте в Cake Factory.
5. Запустите программу «Ручной режим» на 60 минут при температуре 220° С.
6. Прежде чем доставать из формы, поставьте в холодильник на 12 часов.





Базовый рецепт меренги



- 1 яичный белок
- 25 г мелкозернистого сахара
- 25 г сахарной пудры



1. Взбейте белок в крепкую пену. Затем, взбивая, добавьте мелкозернистый сахар и затем сахарную пудру. Масса должна стать гладкой, блестящей и однородной. Перелейте массу в кондитерский мешок.
2. Застелите дно формы Cake Factory жиронепроницаемой бумагой.
3. Выдавите меренги 3—5 см в диаметре. Поставьте форму в Cake Factory
4. и запустите *программу P4* на 105 минут.
5. Перед подачей дайте меренгам остыть в течение часа.

Бисквитный кекс по-французски



- 4 яйца
- 220—250 г слегка соленого сливочного масла
- 220—250 г сахара
- 220—250 г муки



1. Взвесьте четыре яйца со скорлупой. Отмерьте такой же вес каждого из ингредиентов: сахара, муки и сливочного масла.
2. Положите сливочное масло в противень с антипригарным покрытием и поставьте его в Cake Factory. Запустите *программу P5* на 7 минут.
3. Тем временем отделите белки от желтков и разделите сахар на две равные части.
4. Взбейте желтки с половиной порции сахара. Понемногу добавляйте растопленное масло, постоянно взбивая. Добавьте муку и размешайте деревянной ложкой.
5. Взбейте белки в крепкую пену. Когда пена станет плотной, добавьте оставшийся сахар и взбивайте еще 30 секунд. Постепенно добавляйте к первой смеси белки, выкладывая по одной трети за раз. Перелейте тесто в противень и поставьте его в Cake Factory.
6. Запустите *программу P1* на 35 минут. Прежде чем доставать из противня, дайте остыть несколько минут. Готово!

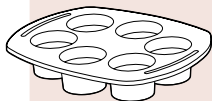




Шоколадно-коричные меренги



- 65 г яичных белков
- 65 г сахарной пудры
- 65 г сахара
- 2 ч. л. какао-порошка
- 0,3 ч. л. корицы

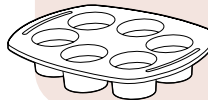


1. Смешайте оба вида сахара.
2. В кухонном комбайне взбейте яичные белки в крепкую пену, по желанию добавив несколько капель лимонного сока или белого уксуса.
3. В белковую пену добавляйте сахар по столовой ложке за раз. Взбивайте по 30 секунд между добавлениями. Взбивайте еще 3 минуты.
4. Аккуратно вмешайте какао и корицу. Переложите смесь в кондитерский мешок с красивой насадкой в форме звезды.
5. Присыпьте форму небольшим количеством муки. Сделайте 12 симпатичных меренг. Поставьте форму в Cake Factory.
и запустите программу P4 на 2 часа.
6. Дайте остыть, после чего аккуратно достаньте меренги из формы. Готово!

Маффины



- 1 яйцо
- 110 г сахара
- 60 г сливочного масла, нарезанного маленькими кусочками
- 140 г муки
- 1 ч. л. разрыхлителя
- 60 г молока



1. Растопите сливочное масло в противне с антипригарным покрытием на программе P5 в течение 5 минут.
2. Смешайте в большой миске сливочное масло и сахар до консистенции крема. Добавьте яйцо, затем муку, разрыхлитель и молоко, аккуратно перемешайте.
3. Разделите тесто поровну между ячейками формы и поставьте ее в Cake Factory.
4. Запустите программу P2 на 30 минут.
5. Прежде чем доставать из формы, дайте постоять 10 минут.





Сливочный чизкейк



Основа:

- 60 г сливочного масла
- 50 г муки
- 50 г коричневого сахара
- 125 г песочного печенья

Крем:

- 600 г сливочного сыра
- 3 яйца
- 150 г сахара
- 150 мл нежирных сливок
- 1 ст. л. муки
- 1 стручок ванили

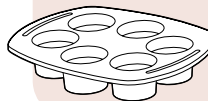


1. Положите сливочное масло в противень с антипригарным покрытием и поставьте его в Cake Factory. Запустите программу P5 на 5 минут.
2. В миске раскрошите стаканом песочное печенье. Добавьте сахар, муку и растопленное масло. Смешайте вилкой.
3. Положите в противень прямоугольник бумаги для выпечки. Выложите на бумагу смесь из печенья и прижмите ее стаканом. Отставьте в сторону.
4. В той же миске разомните сливочный сыр с сахаром и семенами из стручка ванили. Понемногу добавляйте нежирные сливки.
5. Наконец, добавьте яйца и муку, энергично взбейте.
6. Вылейте смесь в противень на основу из печенья. Поставьте противень в Cake Factory и запустите программу P1 на 45 минут.
7. Дайте чизкейку остыть до комнатной температуры. Достаньте его из формы и поставьте охлаждаться на ночь перед подачей.

Пряники с глазурью



- 100 г меда
- 50 г сахара
- 80 мл воды
- 50 г сливочного масла
- 90 г муки
- 70 г цельнозерновой муки
- 1 ч. л. разрыхлителя (5 г)
- 1 щепотка соли
- 90 г абрикосового джема



1. Положите мед, сахар, сливочное масло, воду и щепотку соли в сотейник и нагревайте, пока масло не растопится. Выключите огонь.
2. Добавьте оба вида муки и разрыхлитель и перемешайте.
3. Положите тесто в ячейки формы для маффинов и поставьте в холодильник на 30 минут.
4. Достаньте форму из холодильника и сделайте в центре каждого пряника углубление. Положите туда по чайной ложке абрикосового джема. Поставьте форму в Cake Factory.
5. и запустите программу P3 на 22 минуты. Дайте остыть, затем достаньте из формы и подавайте.





Бисквит на горячем молоке



- 1 чашка растопленного сливочного масла (100 г)
- 1,5 чашки молока (165 г)
- 4 яйца
- 1,5 чашки сахара (165 г)
- 4 чашки муки (240 г)
- 1 ч. л. разрыхлителя (5 г)



1. Миксером или электровенчиком взбивайте яйца с сахаром 5 минут, пока масса не станет пышной и не увеличится в объеме.
2. Добавьте просеянную с разрыхлителем муку, мягкой кулинарной лопаткой осторожно поднимая тесто и снимая его со дна миски.
3. В небольшой кастрюльке доведите до кипения молоко со сливочным маслом. Когда на смеси появятся пузырьки, вылейте ее на тесто. Мягкой кулинарной лопаткой осторожно введите молочную смесь в тесто.
4. Перелейте тесто в форму и поставьте ее в Cake Factory.
5. Запустите программу P1 на 35 минут.
6. После выпечки достаньте из формы и дайте остыть в алюминиевой фольге или большом герметично закрывающемся контейнере, чтобы сохранить бисквит мягким и влажным.

Карамельный пирог из манки



- 1 литра молока
- 125 г манной крупы
- 90 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара (10 г)
- 50 г сливочного масла
- 3 яйца
- 100 г изюма

Для карамели:

- 200 г сахара
- 50 мл воды (50 г)



1. Чтобы сделать карамель, положите в сотейник сахар и воду. Готовьте на среднем огне, не помешивая. Когда сахар начнет приобретать коричневый цвет, немного уменьшите нагрев и готовьте еще несколько секунд. Вылейте карамель на дно формы.
2. Положите в тот же сотейник (не мойте его) сахар, ванильный сахар, манную крупу и молоко. Доведите до кипения, аккуратно помешивая. Уменьшите нагрев и готовьте 8—10 минут, постоянно помешивая. Выключите огонь. Вмешайте сливочное масло и изюм.
3. Взбейте яйца. Вылейте их на приготовленную манку и взбейте еще немного. Полейте смесь на карамель в форме и поставьте ее в Cake Factory.
4. Запустите программу P1 на 25 минут.
5. Достаньте форму из прибора. Затем аккуратно достаньте пирог. Дайте остыть 10 минут и подавайте теплым. Готово!





Handwriting practice lines consisting of 15 horizontal dotted lines.



