



masterchef
gourmet
masterchef
gourmet +

Podstawowe wyroby cukiernicze

Bitą śmietana
Ciasto kruche
Ciasto na naleśniki
Ciasto na gofry
Chleb wielozbożowy
Brioszki
Biały chleb
Ciasto ptysiowe

Wyjątkowe chwile

Tarta cytrynowa z bezą
Ciasto z kremem truskawkowym
Makaroniki waniliowe
Pucharki z tiramisu
Babeczki z malinami i białą czekoladą
Królewska czekolada

Pyszne przekąski

Ciasteczka z kawałkami czekolady
Brownie z czekoladą i orzechami pecan
Mus czekoladowy
Ciasto marchewkowe z kremem
Wyborne ciasto z jabłkami
Lizaki czekoladowe

Smakowite chwile

Zapiekanka z cukinią
Pieczywo śródziemnomorskie
Sok pomidorowy z bitą śmietaną i bazylią
Ciasto na pizzę
Klopsy

Tefal®

Tabela z przelicznikiem temperatur / termostat

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

Bitą śmietana

Dla: 6/8 osób

Stosowane akcesoria:



Składniki

250 ml schłodzonej śmietany 36% • 50 g cukru pudru

Przygotowanie

Dodaj śmietanę oraz cukier puder do wykonanej ze stali nierdzewnej miski robota, następnie załóż trzepaczkę i osłonę przeciw chlapaniu. Mieszaj składniki przez 2 minuty z prędkością 7, a następnie przez 3,5 minuty z prędkością maksymalną.



Ciasto kruche

Dla: 6/8 osób

Stosowane akcesoria:



Składniki

200 g zwykłej mąki (typ 550) • 100 g masła • 50 ml wody • szczypta soli

Przygotowanie

Dodaj mąkę, masło i sól do miski ze stali nierdzewnej. Załóż mieszadło hakowe i osłonę przeciw chlapaniu ciasta, a następnie wyrabiaj ciasto przez kilka sekund z prędkością 1. Podczas wyrabiania dodaj letnią wodę. Wyłącz urządzenie, gdy ciasto uformuje się w kulę. Przed rozwałkowaniem oraz upieczeniem zawiń ciasto w folię spożywczą i włóż do lodówki na przynajmniej godzinę.



Ciasto na naleśniki

Na: 20 sztuk

Stosowane akcesoria:



Składniki

750 ml mleka • 375 g zwykłej mąki (typ 550) • 4 jaja • 40 g cukru • 100 ml oleju • 1 łyżka wody z kwiatów pomarańczy (można zastąpić kilkoma kroplami aromatu pomarańczowego)

Przygotowanie

Dodaj jaja, olej, cukier, mleko i wybrany aromat do dzbanka blendera. Zamknij pokrywę blendera i uruchom urządzenie na kilka sekund z prędkością 3. Dodaj mąkę i miksuj całość przez półtorej minuty. Pozostaw ciasto w temperaturze pokojowej na przynajmniej godzinę.



Ciasto na gofry

Na: 24 gofry

Stosowane akcesoria:



Składniki

250 g zwykłej mąki (typ 550) • 15 g świeżych drożdży • 2 jaja • 1 szczypta soli • 400 ml mleka • 125 g miękkiego masła • 1 saszetka cukru waniliowego (lub kilka kropli esencji waniliowej)

Przygotowanie

Wymieszaj drożdże z odrobiną letniego mleka. Do dzbanka blendera dodaj jaja, sól, cukier waniliowy, resztę mleka, masło i masę drożdżową. Zamknij pokrywę. Uruchom urządzenie z prędkością 7 i stopniowo dodawaj mąkę przez otwór w pokrywie. W razie konieczności przez kilka sekund korzystaj z trybu pulsacyjnego, aby składniki dobrze się połączyły. Całość mieszaj przez około 2 minuty do uzyskania jednolitej konsystencji. Przed przystąpieniem do przygotowywania gofrów odstaw ciasto na godzinę.

Wskazówka: Gofry podawaj z bitą śmietaną, sosem czekoladowym itp.



Chleb wielozbożowy

Na: przygotowania bochenka o masie ok. 800 g

Stosowane akcesoria:



Składniki

500 g mąki chlebowej (można połączyć pszenną i razową) • 285 ml letniej wody • 10 g suszonych drożdży piekarskich • 10 g soli • płatki owsiane do posypania



Przygotowanie

Dodaj mąkę do miski ze stali nierdzewnej i wykonaj w niej dwa wgłębienia: do jednego dodaj sól, do drugiego drożdże piekarskie. Nałóż mieszadło hakowe i osłonę przeciw chlapaniu. Składniki wyrabiaj przez kilka sekund z prędkością 1. Przez otwór w osłonie dodaj wodę. Wyrabiaj ciasto przez osiem minut. Przykryj ciasto ściereczką kuchenną i odstaw je na 15 minut w ciepłe miejsce. Umieść ciasto na oprószonej mąką powierzchni. Ugnieć je dłonią i nadaj kształt kwadratu. Zawień wierzchołki do środka, a następnie ugnieć pięścią. Powtórz czynność. Nadaj ciastu kształt długiego bochenka. Umieść je w formie o długości 25 cm. Powierzchnię bochenka należy zwilżyć i posypać płatkami owsianymi. Przykryj ciasto wilgotną ściereczką kuchenną i odstaw je na 60 minut w ciepłe miejsce. Wykonaj nacięcie o głębokości 1 cm na całej długości bochenka. Do nagrzanego do temperatury 240°C piekarnika włóż ciasto oraz niewielkie naczynie z wodą. Obecność wody spowoduje, że chleb po wypieczeniu będzie miał złocistą skórkę. Piecz przez około 30 minut. Wyjmij bochenek z formy i pozostaw do ostygnięcia na metalowej kratce do ciast.

Wskazówka: Z podanego przepisu możesz też przygotować bułeczki. Posyp je makiem lub ziarnami sezamu. Soli i cukru nie należy bezpośrednio łączyć z drożdżami, ponieważ mogą hamować wyrastanie ciasta.

Brioszki

Dla: 6 osób

Stosowane akcesoria:



Składniki

250 g mąki pszennej chlebowej • 5 g soli • 25 g cukru
• 100 g masła • 2 całe jaja i 1 żółtko • 3 łyżki stołowe
letniego mleka • 2 łyżki stołowe wody • 5 g suszonych
drożdży piekarskich



Przygotowanie

Wsymp mąkę do miski ze stali nierdzewnej i wykonaj dwa wgłębienia: do jednego z nich wsyp sól i cukier, a w drugim umieść drożdże, letnie mleko oraz wodę. Sól i cukru nie należy bezpośrednio łączyć z drożdżami, ponieważ mogą hamować wyrastanie ciasta. Dodaj jaja, a następnie załóż mieszadło hakowe i osłonę przeciw chlapaniu. Włącz urządzenie przy prędkości 1 i wyrabiaj ciasto przez 15 sekund, a następnie przez 2 minuty 45 sekund z prędkością 3. Stale mieszając, dodaj masło w ciągu jednej minuty. Należy pamiętać, że nie powinno ono być zbyt miękkie (pół godziny przed użyciem wyjmij je z lodówki). Kontynuuj wyrabianie przez kolejne 5 minut z prędkością 3, a następnie przez 5 minut z prędkością 5. Nakryj ciasto i pozostaw je na 2 godziny w temperaturze pokojowej. Po upływie tego czasu ciasto należy wyrobić, energicznie zdejmując je ze ścianek miski i rzucając o dno miski. Nakryj ciasto i wstaw je na kolejne 2 godziny do lodówki, aby wyrosło. Po wyjęciu ciasto należy ponownie wyrobić, rzucając o dno miski. Owiń ciasto folią spożywczą i wstaw na noc do lodówki, aby wyrosło. Następnego dnia nasmaruj masłem i oprósz mąką formę do brioszek. Uformuj ciasto tak, aby przybrało kształt kuli. Umieść ciasto w formie i pozostaw w ciepłym miejscu do momentu, aż urosnie i wypełni formę (2-3 godziny). Umieść formę w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180°C i piecz przez około 25 minut.

Wskazówka: Dodaj kawałki czekolady lub kandyzowane owoce.

Biały chleb

Na: jeden okrągły bochenek o masie 800 g

Stosowane akcesoria:



Składniki

500 g mąki pszennej chlebowej • 300 ml letniej wody
• 10 g suszonych drożdży piekarskich • 10 g soli



Przygotowanie

Dodaj mąkę, sól i suszone drożdże do miski ze stali nierdzewnej. Załóż mieszadło hakowe i osłonę przeciw chlapaniu, a następnie wyrabiaj ciasto przez kilka sekund z prędkością 1. Dodaj letnią wodę przez otwór w osłonie. Wyrabiaj ciasto przez 8 minut. Pozostaw ciasto na około pół godziny w temperaturze pokojowej. Dłońmi uformuj z ciasta kulę. Umieść ją na nasmarowanym masłem i oprószonym mąką papierze do pieczenia. Pozostaw ciasto na około godzinę w temperaturze pokojowej, aby wyrosło. Nagrzej piekarnik do temperatury 240°C. Wierzch bochenka natnij ostrym nożem i skrop bochenek letnią wodą. Umieść wypełniony wodą pojemnik w piekarniku. Dzięki niemu chleb będzie miał złocistą skórkę. Piecz przez 40 minut w temperaturze 240°C.

Wskazówka: Drożdży piekarskich nie powinno się nigdy łączyć bezpośrednio z cukrem lub solą, ponieważ mogą hamować wyrastanie ciasta.

Ciasto ptysiowe

Na: 20 dużych lub 40 małych ptysiów

Stosowane akcesoria:



Składniki

300 ml wody • odrobina soli • odrobina cukru • 120 g masła • 240 g zwykłej mąki (typ 550) • 6 jaj



Przygotowanie

W rondlu podgrzej wodę z masłem, solą i cukrem. Doprowadź płyn do wrzenia i dodaj całą porcję mąki. Mieszaj drewnianą łypatką, aż ciasto wchłonie całą wodę. Odczekaj, aż ciasto ostygnie. Przelej je do miski ze stali nierdzewnej i załóż nasadkę mieszającą oraz osłonę przed chłapaniem. Uruchom urządzenie z prędkością 1 i dodaj pojedynczo jaja. Następnie mieszaj ciasto przez dalsze 2-3 minuty do momentu uzyskania jednolitej konsystencji. Przy użyciu łyżeczki lub woreczka do dekorowania nałóż ciasto na nasmarowaną masłem i oprószoną mąką blachę do pieczenia. Piecz przez 40 minut w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180°C. Po zakończeniu pieczenia otwórz drzwi piekarnika i odczekaj, aż ptysie ostygną. Ptysiów nie należy wyjmować z piekarnika natychmiast po upieczeniu, ponieważ mogą opaść. Po ostygnięciu wypełnij ptysie bitą śmietaną, lodami lub kremem.

Wskazówka: Aby przygotować gougère, należy zastąpić cukier szczyptą soli i posypać ptysie przed upieczeniem startym serem.

Ciasteczka z kawałkami czekolady

Na: 20 dużych ciastek

Stosowane akcesoria:



Składniki

250 g miękkiego masła • 125 g cukru pudru • 125 g brązowego cukru • 1 łyżeczka ekstraktu wanilii • 2 całe jajka • 400 g zwykłej mąki • 1 łyżeczka proszku do pieczenia • 200 g czekolady w kawałkach



Przygotowanie

Dodać masło i dwa rodzaje cukru do miski ze stali nierdzewnej. Założyć mieszadło i miksować przez 20 sekund z prędkością 5. Wyłączyć robot i oczyścić wewnętrzne ścianki miski za pomocą łopatkki, a następnie miksować ponownie przez 20 sekund z prędkością 7. Dodać pozostałe składniki, nałożyć osłonę przed chlapaniem i mieszać z prędkością 3 do czasu uzyskania gładkiego ciasta. Z ciasta uformować kulę, owinąć folią spożywczą i włożyć do lodówki na co najmniej 1 godzinę. Nagrzać piekarnik do temperatury 180°C, wyjąć ciasto z lodówki i podzielić na małe kulki. Umieścić kulki na blasze do pieczenia wyłożonej pergaminem i piec w piekarniku przez około 10 minut.

Wskazówka: kawałki czekolady można zastąpić orzechami lub suszonymi owocami.

Brownie z czekoladą i orzechami pecan

Dla: 6/8 osób

Stosowane akcesoria:



Składniki

3 duże jajka • 200 g gorzkiej czekolady • 200 g masła
• 15 g masła do formy do pieczenia • 180 g cukru •
2 torebki cukru waniliowego • 80 g przesianej zwykłej
mąki • 50 g orzechów pecan



Przygotowanie

Nagrząć piekarnik do 200°C i wysmarować masłem kwadratową formę do pieczenia. Rozpuścić czekoladę i 200 g masła w kuchence mikrofalowej lub kąpeli wodnej i dobrze wymieszać. Dodać jajka i dwa rodzaje cukru do miski ze stali nierdzewnej. Założyć trzepaczkę i osłonę przed chlapaniem i miksować przez 1 minutę z prędkością 8. Dodać rozpuszczoną czekoladę i miksować przez 20 sekund z prędkością 8. Dodać przesianą mąkę i miksować przez 15 sekund z prędkością 8. Na koniec dodać do masy orzechy pecan i wymieszać za pomocą łopatkki. Wlać masę do natłuszczonej blachy i piec przez 25 minut w temperaturze 200°C. Pozostawić do ostygnięcia przed podaniem.

Wskazówka: orzechy pecan można zastąpić orzechami laskowymi i podawać z lodami lub bitą śmietaną.

Mus czekoladowy

Dla: 6/8 osób

Stosowane akcesoria:



Składniki

150 g dobrej jakości gorzkiej czekolady • 150 g cukru pudru • 6 jaj



Przygotowanie

Połam czekoladę na kawałki. Umieść czekoladę w niewielkim rondlu i dodaj 2 łyżki stołowe wody. Rozpuszczaj czekoladę na bardzo wolnym ogniu, mieszając drewnianą łyżką. Po uzyskaniu jednolitej konsystencji zdejmij rondel z kuchenki. Dodaj sześć żółtek, cały czas mieszając. Do miski ze stali nierdzewnej dodaj białka, zamontuj trzepaczkę i ubijaj białka z dodatkiem 25 g cukru przez minutę i 45 sekund z prędkością 7. Dodaj resztę cukru i mieszaj z pełną prędkością przez 30 sekund. Dodaj łyżkę piany do masy z jaj i czekolady i wymieszaj. Ostrożnie dodaj resztę piany w ten sam sposób. Przygotowaną masę wstaw na kilka godzin do lodówki.

Wskazówka: Do piany dodaj drobno startą skórkę pomarańczy.

Ciasto marchewkowe z kremem

Dla: 8/10 osób

Stosowane akcesoria:



Składniki

Ciasto: 130 g brązowego cukru • 120 ml oleju słonecznikowego • 4 jajka • Skórka i sok z 1 pomarańczy • 240 g zwykłej mąki • 10 g proszku do pieczenia • 2 łyżeczki mielonego cynamonu • 250 g tartej marchewki • 50 g posiekanych orzechów włoskich • 50 g rodzynek

Krem: 100 g roztopionego masła • 150 g kremowego naturalnego sera o 25% zawartości tłuszczu • 100 g cukru pudru



Przygotowanie

Przygotowanie ciasta: Nagrzać piekarnik do 180°C. Założyć mieszadło, a do miski ze stali nierdzewnej dodać brązowy cukier, olej, jajka oraz sok i skórkę z pomarańczy. Założyć osłonę przed chlapaniem i miksować z prędkością 7 przez 1 minutę. Dodać mąkę, proszek do pieczenia i cynamon, a następnie ponownie miksować z prędkością 7 przez 1 minutę. Na koniec dodać do masy marchewkę, orzechy i rodzynek, a następnie miksować z prędkością 3 przez 15 sekund. Wysmarować i wysypać mąką okrągłą formę do ciasta, wlać ciasto do formy i piec przez 45 minut w temperaturze 180°C.

Przygotowanie kremu: Do miski dodać rozpuszczone masło, kremowy serek i cukier puder, miksować z prędkością 3 do czasu uzyskania gładkiej masy. Krem odstawić do lodówki. Kiedy ciasto marchewkowe zupełnie ostygnie, posmarować wierzch ciasta kremem.

Wskazówka: ciasto można udekorować wiórkami kokosowymi.

Wyborne ciasto z jabłkami

Dla: 8 osób

Stosowane akcesoria:



Składniki

4 jabłka pokrojone w kostkę • 250 g cukru pudru •
2 całe jajka • 150 ml mleka • 125 g stopionego masła
• 250 g mąki • 1 saszetka proszku do pieczenia •
2 łyżeczki wanilii w proszku • 2 łyżeczka mielonego
cynamonu • 2 szczypty soli



Przygotowanie

Nagrząć piekarnik do 180°C. Założyć misę ze stali nierdzewnej i mieszadło, dodać jajka, mleko i masło, następnie dodać suche składniki (cukier, mąkę, proszek do pieczenia, wanilię w proszku, zmielony cynamon i sól). Nałożyć osłonę i miksować z prędkością 8 przez 2 minuty. Wyłączyć robot, zdjąć osłonę z urządzenia i oczyścić wewnętrzne ściany miski za pomocą łopatki. Ponownie założyć osłonę i miksować przez 1 minutę z prędkością 8. Kiedy ciasto jest gotowe dodać pokrojone w kostkę jabłka i dobrze wymieszać łopatką. Wysmarować i wysypać mąką formę do ciasta, wlać ciasto do formy i piec przez 50 minut w temperaturze 180°C.

Wskazówka: aby ciasto było jeszcze smaczniejsze, można dodać łyżkę stołową rumu.

Lizaki czekoladowe

Stosowane akcesoria:



Składniki

Ciasto: 75 g roztopionego masła • 2 jajka • 100 g cukru • 60 g mielonych orzechów laskowych • 65 g zwykłej mąki • ½ saszetki proszku do pieczenia • 150 g kremowego sera

Polewa: 200 g gorzkiej czekolady • 2 łyżki oleju rzepakowego • paczka patyczków do lizaków lub drewnianych patyczków do nadziewania • cukier perlisy lub czekoladowa posypka do dekoracji



Przygotowanie

Nagrząć piekarnik do temperatury 175°C. Założyć trzepaczkę, a do miski ze stali nierdzewnej dodać jajka, cukier, roztopione masło, mielone orzechy, mąkę i proszek do pieczenia. Mieszać z prędkością 5 przez 15 sekund, następnie przełączyć na maksymalną prędkość na 4 minuty. Wlać masę do wysmarowanej i posypanej mąką formy i piec przez 40 minut w temperaturze 175°C. Gdy ciasto zupełnie ostygnie, rozkruszyć je w dużej misce, dodać serek i wyrabiać ręcznie do czasu uzyskania gładkiego ciasta. Z masy uformować kulki wielkości piłeczki do ping ponga, następnie ułożyć je na talerzu lub tacy wyłożonej pergaminem. Włożyć drewniany patyczek do lizaków do każdej kulki z ciasta i włożyć do lodówki na 30 minut.

Przygotowanie polewy: dodać czekoladę i olej do miski i wstawić do kuchenki mikrofalowej (mała moc), aby rozpuścić składniki. Po rozpuszczeniu składników zanurzyć lizaki z ciasta, pozwolić, aby nadmiar czekolady ściekł z powrotem do miski i położyć lizaki na tacy wyłożonej pergaminem. Udekorować lizaki perlisy cukrem lub kolorową posypką zanim czekolada zastygnie, a następnie włożyć z powrotem do lodówki.

Wskazówka: aby zmienić kolory i dekoracje lizaków, można oblać je mleczną czekoladą lub białą czekoladą. Można również dodać barwnik spożywczy do białej czekolady.

Tarta cytrynowa z bezą

Dla: 6/8 osób

Stosowane akcesoria:



Składniki

*Do ciasta: 250 g zwykłej mąki (typ 550) • 125 g masła
• 30 g zmielonych migdałów • 80 g cukru pudru
• 1 jajo • 1 szczypta soli*

*Do kremu: 6 jaj • 300 g cukru • 3 cytryny • 100 g
roztopionego masła*

*Do bezy: 3 białka jaj • 60 g cukru pudru • 1 szczypta
soli*



Przygotowanie

Przygotowanie ciasta: Dodaj mąkę, schłodzone masło pokrojone w kostkę, zmielone migdały, cukier i sól do wykonanej ze stali nierdzewnej miski. Załóż mieszadło hakowe i osłonę przed chlapaniem. Wyrabiaj składniki przez 10 sekund z prędkością 1, a następnie zwiększ prędkość do 5. Gdy ciasto zacznie przypominać wyglądem okruchy chleba, dodaj jedno jajo przez otwór w osłonie i mieszaj przez 5 minut. Wyłącz urządzenie, gdy ciasto uformuje się w kulę. Owiń ciasto folią spożywczą i wstaw je na minimum godzinę do lodówki.

Przygotowanie kremu: Umyj i osusz cytryny. Zetrzyj skórkę i wyciśnij sok z owoców. Dodaj jaja, cukier, sok i skórkę cytryny oraz roztopione masło do wykonanej ze stali nierdzewnej miski i załóż mieszadło. Uruchom urządzenie z prędkością 1, a następnie zwiększ ją stopniowo do poziomu 7. Mieszaj składniki do momentu uzyskania jednolitej konsystencji. Nagrzewaj piekarnik do temperatury 210°C. Nasmaruj masłem formę do tarty o średnicy 28 cm. Rozwałkuj ciasto do grubości 4 mm, wyłóż nim formę i nakłuj je widelcem. Nakryj papierem do pieczenia i posyp suszonymi ziarnami fasoli. Ciasto piecz przez 15 minut. Usuń papier do pieczenia oraz ziarna fasoli. Rozprowadź krem na cieście i piecz przez 25 minut w temperaturze 180°C.

Przygotowanie bezy: Pianę z białek ubijaj z dodatkiem 20 g cukru pudru w wykonanej ze stali nierdzewnej misce z trzepaczką przez półtorej minuty z prędkością 7, a następnie zwiększ prędkość do maksymalnego poziomu i mieszaj masę aż do zgęstnienia. Po upieczeniu tarty rozprowadź na niej łyżką pianę. Wstaw tartę do piekarnika na kilka minut, aby beza lekko się zrumieniła.

Wskazówka: Ozdób wierzch tarty plasterkami cytryny.

Ciasto z kremem truskawkowym

Dla: 6/8 osób

Stosowane akcesoria:



Składniki

Biszkopt: 4 jajka • 125 g cukru pudru • 125 g mąki tortowej (typ 450)

Aksamitny krem: ½ l mleka • 250 g cukru • 4 jajka • 70 g mąki • 250 g miękkiego masła pokrojonego w kostkę • 1 laska wanilii • 500 g truskawek

Dekoracja: masa marcepanowa



Przygotowanie

Przygotowanie biszkoptu: nagrzać piekarnik do 210°C. Założyć misę ze stali nierdzewnej i trzepaczkę, następnie ubijać razem jajka z cukrem z prędkością 8 przez 5 minut do czasu uzyskania jasnej masy. Wyłączyć mikser i użyć łopatki do wymieszania przesianej mąki, zaczynając od dna miski ku wierzchołowi. Wyłożyć papierem do pieczenia głęboką blachę do pieczenia o wymiarach 40 x 30 cm. Wylać masę na wyłożoną papierem blachę i wygładzić łopatką, następnie piec przez 7 minut. Pozostawić do ostygnięcia i wykroić dwa identyczne koła za pomocą tortownicy.

Przygotowanie aksamitnego kremu: przekroić wanilię na pół i usunąć ziarna. Wlać mleko do rondla, dodać 125 g cukru i ziarna wanilii. Zagotować. W międzyczasie wsypać 125 g cukru do miski ze stali nierdzewnej. Dodać jajka. Założyć trzepaczkę, ubijać masę przez 2 minuty z prędkością 8. Dodać mąkę i miksować ponownie przez 30 sekund z prędkością 8. Wlać jedną czwartą gorącego mleka do masy z jajek i miksować przez 30 sekund z prędkością 5. Wlać masę do rondla, dodać resztę mleka i gotować na średnim ogniu, ciągle mieszając, do czasu uzyskania gęstego kremu. Kiedy krem zgęstnieje, przelać go do miski, przykryć folią spożywczą i odstawić na godzinę do czasu osiągnięcia temperatury pokojowej. Umyć i osuszyć misę ze stali nierdzewnej. Dodać krem i użyć trzepaczki do ubijania z prędkością 8. Po upływie 1 minuty przełączyć robot na prędkość 5 i stopniowo dodawać miękkie masło pokrojone na kawałki. Ubijać jeszcze przez 30 sekund do czasu uzyskania gładkiej masy.

Łączenie: Wyłożyć metalową tortownicę pergaminem. Położyć jedną warstwę ciasta na spód. Przekroić truskawki na pół i ułożyć je wokół brzegów ciasta przekrojoną stroną na zewnątrz. Rozprowadzić jedną trzecią kremu na cieście. Dodać pokrojone truskawki i cienką warstwę kremu na wierzchu. Ułożyć drugą warstwę ciasta na wierzchu kremu truskawkowego. Przykryć ciasto folią spożywczą i włożyć do lodówki na 24 godziny. Wyjąć ciasto z lodówki na 30 minut przed podaniem, aby dokończyć dekorowanie.

Dekorowanie ciasta z kremem truskawkowym: Posypać blat cukrem pudrem i rozwinąć marcepan. Z marcepana wyciąć kółko tej samej wielkości co ciasto i ułożyć na wierzchu ciasta z kremem truskawkowym.

Wskazówka: ciasto z kremem truskawkowym można udekorować kilkoma świeżymi truskawkami.

Makaroniki waniliowe

Stosowane akcesoria:



Składniki

Na makaroniki: 200 g cukru pudru • 200 g mielonych migdałów • 2 x 80 g białek • 200 g cukru pudru • 75 ml wody • ½ laski wanilii

Aksamitny krem: 500 ml mleka • 6 żółtek • 125 g cukru • 100 g masła pokrojonego w kostkę • 20 g mąki • 30 g mąki kukurydzianej • ½ laski wanilii



Przygotowanie

Przygotowanie makaroników: wymieszać w robocie 200 g cukru pudru i 200 g mielonych migdałów. Mieszanaka jest określana mianem „tant pour tant” czyli „tyle za tyle”. Przesiać mieszankę i odstawić. Zagotować wodę z cukrem pudrem w rondlu bez mieszania. Użyć termometru do sprawdzenia temperatury syropu, która nie może przekraczać 115°C. Założyć misę ze stali nierdzewnej i trzepaczkę. W misie ubić na sztywno pianę z 80 g białek z prędkością 5, a następnie zwiększyć prędkość, gdy temperatura syropu osiągnie 105°C. Zdjąć syrop z ognia, gdy osiągnie temperaturę 115°C i powoli wlać do ubitej piany w misie. Kontynuować ubijanie masy przez 6 minut, aż beza nieco ostygnie. Dodać pozostałe nieubite białka (80 g) do „tant pour tant” i miksować do momentu uzyskania gładkiej masy. Przekroić laskę wanilii na pół i usunąć ziarna wanilii z jednej połowy. Dodać je do masy. Połączyć około jednej trzeciej bezowej masy z pastą migdałową za pomocą miękkiej łypatki, aby nieco rozluźnić konsystencję. Dodać pozostałą część masy bezowej. Mieszać wszystko razem za pomocą łypatki, od spodu do zewnątrz, przez około 1 minutę. Umieścić masę w woreczku do dekorowania 8 mm. Wyłożyć blachę do pieczenia pergaminem. Przy użyciu woreczka uformować małe, równe kulki wielkości orzecha włoskiego, równomiernie rozmieszczając je na blasze. Delikatnie stuknąć w spód blachy do pieczenia i pozostawić w temperaturze pokojowej na 30 minut. Podgrzać piekarnik do 150°C. Piec przez 14 minut, a następnie wyłożyć papier do pieczenia na wilgotny blat, aby bez trudu zdjąć makaroniki.

Przygotowanie aksamitnego kremu waniliowego: podgrzać mleko na małym ogniu, dodać ziarna wanilii z drugiej połowy laski wanilii. W misie ze stali nierdzewnej ubijać żółtka z cukrem za pomocą trzepaczki przez 2 minuty z prędkością 8, następnie dodać mąkę i mąkę kukurydzianą i ponownie ubijać przez 1 minutę z prędkością 7. Wlać ciepłe mleko do mieszanki, mieszać za pomocą ręcznej trzepaczki i postawić uzyskaną masę na małym ogniu na około 3- minuty, ciągle mieszając do czasu, aż krem zgęstnieje. Zdjąć z ognia, wymieszać z masłem. Włożyć krem do hermetycznego pojemnika i umieścić w lodówce na co najmniej 1,5 godziny.

Łączenie: Włożyć aksamitny krem do woreczka do dekorowania 8 mm i wycisnąć na jeden makaronik. Przykryć drugim makaronikiem. Makaroniki przechowywać w hermetycznym pojemniku.

Wskazówka: Krem waniliowy można zastąpić dżemem truskawkowym i dodać różowy barwnik spożywczy do masy na makaroniki.

Pucharki z tiramisu

Dla: 6/8 osób

Stosowane akcesoria:



Składniki

3 filiżanki mocnej kawy • 3 jajka • 1 opakowanie podłużnych biszkoptów • 75 g cukru pudru • 250 g serka mascarpone • trochę gorzkiego kakao



Przygotowanie

Oddzielić żółtka od białek. W misie ze stali nierdzewnej mieszać żółtka z cukrem przy użyciu trzepaczki z prędkością 8 przez 2 minuty do czasu aż masa stanie się bardzo jasna. Dodać mascarpone i ubijać z prędkością 8 przez 2 minuty. Przełożyć masę do miski i odstawić. Umyć i osuszyć misę ze stali nierdzewnej i trzepaczkę. Wlać białka do miski i zamocować trzepaczkę. Ubijać sztywną pianę z białek przez 30 sekund z prędkością 7, dodać 1 łyżeczkę cukru i ubijać ponownie przez 1 minutę i 30 sekund z prędkością 8. Delikatnie wymieszać ubitą pianę z kremem mascarpone przy użyciu łopaty.

Łączenie: nasączyć biszkopty kawą i ułożyć na spodzie szklanego pucharka pierwszą warstwę. Dodać warstwę kremu, a następnie kolejną warstwę namoczonych biszkoptów. Układać warstwy aż do wypełnienia pucharka. Ostatnią warstwą powinna być warstwa kremu. Posypać kakao i włożyć pucharki do lodówki na co najmniej 12 godzin.

Wskazówka: Aby uzyskać lekki deser, kawę można zastąpić sokiem owocowym i dodać świeże owoce.

Babeczki z malinami i białą czekoladą

Na: 12 babeczek

Stosowane akcesoria:



Składniki

Ciasto: 170 g mąki • 150 g cukru pudru • 150 g miękkiego masła • 3 jajka • 1 łyżeczka proszku do pieczenia • 45 g pełnego mleka • 1 łyżeczka ekstraktu wanilii • 100 g mrożonych malin

Krem: 6 białek • 65 g cukru pudru • 115 g miękkiego masła • 100 g białej czekolady • 2 łyżki oleju rzepakowego



Przygotowanie

Przygotowanie ciasta: Nagrzać piekarnik do temperatury 180°C. Założyć misę ze stali nierdzewnej i mieszadło, dodać mąkę, proszek do pieczenia, cukier, jajka, ekstrakt wanilii, masło i mleko. Założyć osłonę przed chlapaniem i miksować z prędkością 8 przez 2 minuty. Na koniec dodać maliny i miksować z prędkością 5 przez 15 sekund. Umieścić papierowe foremki na babeczki w otworach blachy do muffinek i napełnić każdą ciastem do 2/3 wysokości. Piec przez 15 minut w temperaturze 180°C, a następnie pozostawić do ostygnięcia.

Przygotowanie kremu: rozpuścić białą czekoladę z olejem rzepakowym w kuchence mikrofalowej, ustawiając małą moc. Umieścić białka z cukrem w kąpeli wodnej i ubijać aż masa podwoi swoją objętość. W robocie umieścić misę ze stali nierdzewnej i trzepaczkę. Włączyć masę do misy i założyć osłonę przed chlapaniem, następnie ubijać z prędkością 7 do czasu uzyskania sztywnej masy. Na koniec dodać miękkie masło i miksować z prędkością 8 przez 30 sekund. Zdjąć osłonę, oczyścić ścianki wewnętrzne misy za pomocą łopatki i dodać rozpuszczoną białą czekoladę. Miksować z prędkością 8 przez 30 sekund. Włożyć krem do woreczka z końcówką w kształcie gwiazdki i udekorować ostudzone babeczki.

Wskazówka: babeczki można udekorować cukrowymi perełkami lub świeżymi owocami.

Królewska czekolada

Dla: 8 osób

Stosowane akcesoria:



Składniki

Biszkopt: 45 g mielonych migdałów • 10 g wiórków kokosowych • 20 g mielonych orzechów laskowych • 50 g cukru pudru • 20 g mąki • 80 g białek (3 małe jajka) • 50 g cukru

Chrupiąca masa pralinowa: 240 g czekolady na praliny • 140 g herbatników lub crêpes dentelles • 200 g polewy czekoladowej

Mus czekoladowy: 90 g mleka • 3 płatki żelatyny • 90 g gorzkiej czekolady • 50 g mlecznej czekolady • 250 g śmietany kremówki 30%

Dekoracja: gotowa polewa czekoladowa

Przygotowanie

Przygotowanie ciasta biszkoptowego: W misce wymieszać cukier puder, mąkę, mielone migdały, mielone orzechy laskowe i wiórki kokosowe. Wlać białka do miski ze stali nierdzewnej i zamocować trzepaczkę. Ubijać z maksymalną prędkością do czasu uzyskania sztywnej piany. Stopniowo dodawać cukier do uzyskania bardzo sztywnej masy bezowej. Dodać suche składniki i delikatnie wymieszać łopatką. Umieścić masę w woreczku do dekorowania. Wycisnąć koło o grubości 1 cm i średnicy 25 cm na blasze do pieczenia wyłożonej pergaminem i posypać cukrem pudrem. Piec przez około 15 minut w temperaturze 170°C.

Przygotowanie chrupiącej masy pralinowej: rozpuścić czekoladę w kuchence mikrofalowej z łyżką oleju rzepakowego. Pokruszyć herbatniki i połączyć z rozpuszczoną czekoladą. Rozsmarować masę na pergaminie, tworząc warstwę o grubości 5 mm, przykryć drugim arkuszem pergaminu i wstawić do lodówki.

Przygotowanie musu czekoladowego: rozpuścić gorzką czekoladę i mleczną czekoladę w kuchence mikrofalowej. W rondlu zagotować mleko i dodać rozpuszczoną żelatynę (żelatynę moczyć w wodzie przez około 10 minut, a następnie odcisnąć, aby ją zmiękczyć). Wlać ciepłe mleko do rozpuszczonej czekolady i dobrze wymieszać za pomocą ręcznej trzepaczki aż do uzyskania gładkiej masy. Zostawić do ostygnięcia. Upewnić się, że miska ze stali nierdzewnej jest dobrze schłodzona, następnie dodać śmietankę kremówkę. Założyć trzepaczkę i nałożyć osłonę, następnie ubijać przez 2 minuty z prędkością 7 i ponownie przez 4 minuty z prędkością 8. Dodać ubitą śmietanę do czekolady i delikatnie wymieszać masę do uzyskania musu czekoladowego.

Łączenie: wyłożyć tortownicę pergaminem, tak aby można było łatwo wyjąć spód. Umieścić koło z ciasta biszkoptowego na spodzie tortownicy. Z chrupiącej masy pralinowej wyciąć koło o takiej samej średnicy co biszkopt i ułożyć na biszkopcie. Na koniec dodać mus czekoladowy. Dobrze rozprowadzić mus i włożyć ciasto do zamrażalnika na co najmniej 12 godzin. Przed podaniem ułożyć ciasto na podstawce i zdjąć brzeg tortownicy. Delikatnie podgrzać czekoladową polewę w kuchence mikrofalowej i wylać na ciasto. Po 5 minutach wyłożyć ciasto na paterę i pozostawić do rozmrożenia na 2 godziny przed podaniem.

Zapiekanka z cukinią

Dla: 6 osób

Stosowane akcesoria:



Składniki

1 kg cukinii • 3 jaja • 250 g kwaśnej śmietany • 100 g sera gruyère • sól, pieprz, gałka muskatołowa



Przygotowanie

Nagrzij piekarnik do temperatury 220°C. Za pomocą szatkownicy i nasadki do krojenia warzyw (prędkość w pozycji 5) pokrój cukinię na plasterki. Podsmaż do zarumienienia (przez około 10 minut) na patelni. Odstaw. Przy pomocy nasadki do tarcia zetrzyj ser gruyère z prędkością 3. Odstaw. Ubij jaja i śmietanę w misie ze stali nierdzewnej z założoną trzepaczką oraz osłoną. Dopraw solą, pieprzem oraz gałką muskatołową. Ustaw prędkość w pozycji 3 i uruchom urządzenie na 30 sekund. Umieść połowę porcji cukinii w nasmarowanym masłem naczyniu żaroodpornym i posyp połową porcji sera gruyère. Włóż do naczynia resztę cukinii i posyp resztą sera gruyère. Całość przykryj masą z jaj, śmietany, soli, pieprzu oraz gałki muskatołowej. Piecz przez 25-30 minut w piekarniku rozgrzanym do temperatury 220°C. Podawaj na gorąco.

Wskazówka: aby ożywić smak, dodaj nieco mięty.

Pieczyno śródziemnomorskie

Dla: 6 osób

Stosowane akcesoria:



Składniki

200 g zwykłej mąki (typ 550) • 4 jaja • 11 g proszku do pieczenia • 100 ml mleka • 50 ml oliwy z oliwek • 12 suszonych pomidorów • 200 g sera feta • 15 zielonych oliwek bez pestek • odrobina curry (opcjonalnie) • sól i pieprz

Przygotowanie

Nagrzej piekarnik do temperatury 180°C. Formę wysmaruj masłem i oprósz mąką. W misie ze stali nierdzewnej z nasadką mieszającą oraz osłoną przed chlapaniem zmieszaj mąkę, jaja i proszek do pieczenia, zaczynając od prędkości 1 i stopniowo zwiększając ją do poziomu 5. Dodaj oliwę oraz mleko i mieszaj masę przez półtorej minuty. Zmniejsz prędkość do poziomu 1 i dodaj suszone pomidory (pokrojone na kawałki), kostki sera feta, zielone oliwki (pokrojone na kawałki) oraz curry. Dopraw. Masę przelej do formy i włóż na 30-40 minut do piekarnika. Nakłuj bochenek nożem, aby sprawdzić, czy już jest upieczony.

Wskazówka: Ser feta można zastąpić mozzarellą i dodać kilka posiekanych liści bazylii.



Sok pomidorowy z bitą śmietaną i bazylią

Dla: 8 osób

Stosowane akcesoria:



Składniki

4 pomidory • 2 czerwone papryki • 14 dużych liści bazylii • 4 łyżki stołowe oliwy z oliwek • 2 łyżki stołowe octu pomidorowego • 200 ml śmietany kremówki (dobrze schłodzonej) • sól i pieprz

Przygotowanie

Pokój pomidory, paprykę oraz 6 dużych liści bazylii. Składniki włóż do sokowirówki i wyciśnij sok. Wlej przez otwór sokowirówki ocet i 3 łyżki stołowe oliwy. Następnie dodaj 150 ml wody, aby opłukać zbiornik urządzenia i zebrać całość soku. Zamieszaj i dopraw solą oraz pieprzem do smaku. Dodaj do miski ze stali nierdzewnej płynną śmietanę, łyżkę stołową oliwy oraz resztę posiekanych liści bazylii. Dopraw do smaku. Załóż trzepaczkę i osłonę przed chlapaniem. Mieszaj masę przez 10 minut, aż zgęstnieje. Odstaw do lodówki na 30 minut. Przelej sok pomidorowy do szklaneczek. Przed podaniem dodaj łyżkę bitej śmietany z bazylią.

Wskazówka: Zamiast bazylii można dodać szczypior.



Ciasto na pizzę

Na: jedną pizzę

Stosowane akcesoria:



Składniki

150 g mąki chlebowej • 90 ml letniej wody • 2 łyżki stołowe oliwy z oliwek • 3 g suszonych drożdży piekarskich • sól

Przygotowanie

Dodaj mąkę i sól do miski ze stali nierdzewnej i załóż mieszadło hakowe oraz osłonę przed chlapaniem. Wyrabiaj przez kilka sekund z prędkością 3, a następnie dodaj drożdże i zwiększ prędkość do poziomu 7. Dodaj letnią wodę, następnie oliwę i wyrabiaj ciasto do momentu aż uformuje się w gładką kulę. Odczekaj, aż ciasto dwukrotnie zwiększy swoją objętość. Rozwałkuj ciasto i dodaj ulubione składniki.



Klopsy

Dla: 4 osób

Stosowane akcesoria:



Składniki

500 g chudego mięsa wołowego • 1 płaska łyżka mąki • 1 średnia cebula dymka • 1 ząbek czosnku • garść natki pietruszki • sól i pieprz

Przygotowanie

Nagrzij piekarnik do temperatury 200°C. Zmiel mięso z prędkością 7 za pomocą nasadki mielącej z drobnym sitkiem. Dodaj zmielone mięso oraz pozostałe składniki do miski ze stali nierdzewnej. Załóż nasadkę mieszającą oraz osłonę i mieszaj składniki przez minutę z prędkością 1. Uformuj dłońmi kule wielkości orzecha włoskiego. Umieść klopsy na blasze do pieczenia wyłożonej papierem do pieczenia. Piecz w piekarniku przez 25 minut. Obróć klopsy po upływie połowy czasu pieczenia. Podawaj z ulubionym sosem i ryżem, posypane natką pietruszki.

Wskazówka: Wołowinę można zastąpić jagnięciną, a pietruszkę kolendrą.

