

# BAKE PARTNER

Para assar deliciosamente dia após dia



## BakeGood

EFFICIENT PASTRY ACCESSORIES

### Os incontornáveis

Chantilly  
Massa quebrada  
Massa para crepes  
Massa para waffles  
Pão com cereais  
Brioche  
Pão branco  
Massa choux

### Momentos excepcionais

Tarte de limão merengada  
Bolo de creme de morango  
Macarons de baunilha  
Taças de tiramisu  
Queques de framboesa e chocolate branco  
Bolo de bolacha e chocolate

### Snacks gourmet

Bolachas com pepitas de chocolate  
Brownies de chocolate com nozes pecan  
Mousse de chocolate  
Bolo de cenoura com cobertura  
Bolo de maçã irresistível  
Cake pops de chocolate

### Momentos salgados

Curgetes gratinadas  
Queque salgado  
Massa para pizza  
Almôndegas de carne

# Moulinex®

## Tabela de conversão de temperaturas/termóstato

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

Moulinex®

# Chantilly

Para: 6/8 pessoas

Acessórios utilizados:



## Ingredientes

- 25 cl de crème fraîche líquido bem frio
- 50 g de açúcar em pó



## Preparação

- 1 Coloque o crème fraîche e o açúcar em pó na taça de aço inoxidável equipada com a vara de arame e a tampa.
- 2 Coloque o aparelho a funcionar na velocidade 7 durante dois minutos e, em seguida, na velocidade máxima durante três minutos e meio.

Bake partner

**Desfrute da sua refeição!**

Moulinex®

# Massa quebrada

Para: 6/8 pessoas

Acessórios utilizados:



## Ingredientes

- 200 g de farinha sem fermento
- 100 g de manteiga • 50 ml de água • Uma pitada de sal



## Preparação

- 1 Coloque a farinha, a manteiga e o sal na taça de aço inoxidável.
- 2 Encaixe a vara de arame e a tampa e coloque a funcionar durante alguns segundos na velocidade 1.
- 3 Adicione a água morna enquanto o aparelho está a funcionar.
- 4 Mantenha o aparelho a funcionar até que a massa forme uma bola.
- 5 Deixe a massa repousar num local fresco, coberta com película aderente, durante, pelo menos, uma hora antes de desenrolar e cozer.

Bake partner

**Desfrute da sua refeição!**

Moulinex®

# Massa para crepes

Para: 20 crepes

Acessórios utilizados:



## Ingredientes

• 750 ml de leite • 375 g de farinha • 4 ovos • 40 g de açúcar • 100 ml de óleo • 1 colher de sopa de água de flor de laranjeira ou de álcool aromatizado



## Preparação

- 1 Coloque os ovos, o óleo, o açúcar, o leite e o aroma selecionado na taça da liquidificadora.
- 2 Selecione a velocidade 3 e coloque o aparelho a funcionar durante alguns segundos.
- 3 Em seguida, adicione a farinha através da abertura na tampa doseadora e deixe o aparelho funcionar durante um minuto e meio.
- 4 Deixe a massa repousar durante, pelo menos, uma hora à temperatura ambiente antes de fazer os crepes.

Bake partner

**Desfrute da sua refeição!**

Moulinex®

# Massa para waffles

Para: 24 waffles

Acessórios utilizados:



## Ingredientes

- 250 g de farinha sem fermento
- 15 g de fermento de padeiro fresco
- 2 ovos
- 1 pitada de sal
- 400 ml de leite
- 125 g de manteiga amolecida
- 1 saqueta de açúcar baunilhado (ou algumas gotas de extrato de baunilha)



## Preparação

- 1 Misture o fermento de padeiro com um pouco de leite morno.
- 2 Encaixe a taça da liquidificadora no aparelho e adicione os ovos, o sal, o açúcar baunilhado, o restante leite, a manteiga e a mistura de fermento.
- 3 Bloqueie a tampa. Coloque o aparelho a funcionar na velocidade 7 e adicione gradualmente a farinha através da abertura da tampa doseadora na tampa.
- 4 Se necessário, utilize a função «Pulse» durante alguns segundos para misturar melhor a farinha na massa.
- 5 Coloque o aparelho a funcionar durante cerca de dois minutos, até a massa ficar macia.
- 6 Deixe repousar durante uma hora antes de fazer os waffles.

**Dica: sirva os waffles com chantilly, molho de chocolate, etc.**

Bake partner

**Desfrute da sua refeição!**

# Pão com cereais

Para: 1 pão de 800 g

Acessórios utilizados:



## Ingredientes

- 500 g de farinha para pão com cereais
- 285 ml de água morna
- 10 g de fermento de padeiro seco\*
- 10 g de sal
- Flocos de aveia para a cobertura



## Preparação

- 1 Coloque a farinha, o sal e o fermento de padeiro na taça de aço inoxidável.
  - 2 Encaixe a vara de arame e a tampa.
  - 3 Coloque o aparelho a funcionar durante alguns segundos na velocidade 1 para misturar.
  - 4 Em seguida, adicione água através da abertura na tampa.
  - 5 Amasse durante oito minutos.
  - 6 Cubra a massa com um pano e deixe repousar durante 15 minutos num local quente.
  - 7 Em seguida, coloque a massa numa superfície polvilhada com farinha.
  - 8 Alise a massa à mão formando um quadrado.
  - 9 dobre as pontas para o centro e, em seguida, alise a massa com o punho. Repita o processo.
  - 10 Molde um pão comprido. Coloque o pão obtido numa forma de 25 cm de comprimento.
  - 11 Humedeça ligeiramente a superfície do pão e polvilhe com flocos de aveia.
  - 12 Cubra a massa com um pano húmido e deixe repousar durante 60 minutos num local quente.
  - 13 Em seguida, faça um corte de 1 cm de profundidade a todo o comprimento do pão.
  - 14 Coloque o pão num forno pré-aquecido a 240 °C, com um pequeno recipiente com água para ajudar a formar uma crosta dourada.
  - 15 Deixe cozer durante cerca de 30 minutos. Retire o pão da forma e deixe-o arrefecer numa grelha.
- Dica: faça pequenos pães para os convidados. Polvilhe-os com sementes de papoila ou de sésamo.**

\* no Reino Unido, utilize fermento seco com o rótulo «Easy Bake» (cozedura fácil) ou «Fast Action» (ação rápida)

# Brioche

Para: 6 pessoas

Acessórios utilizados:



## Ingredientes

- 250 g de farinha para pão branco
- 5 g de sal
- 25 g de açúcar
- 100 g de manteiga
- 2 ovos inteiros e 1 gema de ovo
- 3 colheres de sopa de leite morno
- 2 colheres de sopa de água
- 5 g de fermento de padeiro seco\*



## Preparação

- 1 Coloque a farinha na taça de aço inoxidável e crie duas cavidades: coloque o sal numa delas e o fermento, o açúcar, o leite morno e a água na outra.
- 2 O sal e o fermento não devem ser adicionados ao mesmo tempo, porque o fermento reage mal ao contacto com o sal.
- 3 Adicione os ovos e encaixe a vara de arame e a tampa.
- 4 Selecione a velocidade 1, amasse durante 15 segundos e, em seguida, na velocidade 3 durante dois minutos e 45 segundos.
- 5 Sem desligar o aparelho, incorpore a manteiga, que não deve estar demasiado mole (deixe-a à temperatura ambiente durante meia hora antes de a utilizar) no espaço de um minuto.
- 6 Continue a amassar durante cinco minutos na velocidade 3 e, em seguida, cinco minutos na velocidade 5.
- 7 Cubra a massa e deixe-a levedar durante duas horas à temperatura ambiente e, em seguida, trabalhe-a vigorosamente à mão batendo-a na taça.
- 8 Cubra a massa e deixe-a levedar durante mais duas horas no frigorífico; volte a trabalhar a massa à mão batendo-a na taça.
- 9 Em seguida, cubra com película aderente e deixe a massa levedar durante a noite no frigorífico.
- 10 No dia seguinte, unte uma forma para brioche com manteiga e polvilhe-a com farinha.
- 11 Molde a massa numa bola.
- 12 Coloque-a na forma e deixe-a levedar num local quente até que a massa preencha toda a forma (duas a três horas).
- 13 Coloque-a no forno a 180 °C e deixe cozer durante 25 minutos.

**Dica: adicione pepitas de chocolate ou fruta cristalizada.**

\* no Reino Unido, utilize fermento seco com o rótulo «Easy Bake» (cozedura fácil) ou «Fast Action» (ação rápida)



Moulinex®

# Pão branco

Para: 1 pão redondo de 800 g

Acessórios utilizados:



## Ingredientes

- 500 g de farinha para pão branco
- 300 ml de água morna
- 10 g de fermento de padeiro seco\*
- 10 g de sal



## Preparação

- 1 Coloque a farinha, o sal e o fermento seco na taça de aço inoxidável.
  - 2 Encaixe a vara de arame e a tampa e coloque a funcionar durante alguns segundos na velocidade 1.
  - 3 Adicione a água morna através da abertura na tampa.
  - 4 Amasse durante oito minutos.
  - 5 Deixe a massa repousar à temperatura ambiente durante cerca de meia hora.
  - 6 Depois, trabalhe a massa à mão formando uma bola.
  - 7 Coloque a bola de massa num tabuleiro para forno untado com manteiga e polvilhado com farinha.
  - 8 Deixe leudar uma segunda vez à temperatura ambiente durante cerca de uma hora.
  - 9 Pré-aqueça o forno a 240 °C.
  - 10 Faça cortes na parte superior do pão com uma lâmina afiada e pincele com água morna.
  - 11 Coloque um pequeno recipiente com água no forno: isto ajuda o pão a formar uma crosta dourada.
  - 12 Deixe cozer durante 40 minutos a 240 °C.
- Dica: o fermento de padeiro nunca deve entrar em contacto direto com o açúcar ou o sal, que impedem a ação do fermento.**

\* no Reino Unido, utilize fermento seco com o rótulo «Easy Bake» (cozedura fácil) ou «Fast Action» (ação rápida)

Bake partner

**Desfrute da sua refeição!**

# Massa choux

Para: 20 choux grandes ou 40 choux pequenos

Acessórios utilizados:



## Ingredientes

• 300 ml de água • um pouco de sal • um pouco de açúcar • 120 g de manteiga • 240 g de farinha sem fermento • 6 ovos



## Preparação

- 1 Numa panela, aqueça a água com a manteiga, o sal e o açúcar.
- 2 Deixe ferver e adicione a farinha à panela de uma só vez.
- 3 Mexa com uma espátula de madeira até a massa absorver todo o líquido. Deixe arrefecer.
- 4 Depois de arrefecer, coloque a massa na taça de aço inoxidável e encaixe a batedeira e a tampa.
- 5 Selecione a velocidade 1 e incorpore os ovos um a um através da abertura na tampa.
- 6 Depois de adicionar todos os ovos, trabalhe a massa durante mais dois a três minutos até ficar macia.
- 7 Utilizando uma colher pequena ou um saco de pasteleiro, faça pequenas pilhas de massa num tabuleiro para forno untado com manteiga e polvilhado com farinha.
- 8 Coza no forno a 180 °C durante 40 minutos.
- 9 Deixe arrefecer no forno com a porta do forno aberta.
- 10 Não retire do forno imediatamente, pois a massa choux pode baixar.
- 11 Quando tiverem arrefecido completamente, recheie com chantilly, gelado ou creme de pasteleiro.

**Dica: para fazer pães de queijo, substitua o açúcar por uma pitada de sal e polvilhe a massa choux com queijo ralado antes de cozer.**

Moulinex®

# Bolachas com pepitas de chocolate

Para: 20 bolachas grandes

Acessórios utilizados:



## Ingredientes

- 250 g de manteiga sem sal, amolecida
- 125 g de açúcar refinado
- 125 g de açúcar mascavado
- 1 colher de chá de extrato de baunilha
- 2 ovos inteiros
- 400 g de farinha
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 200 g de pepitas de chocolate



## Preparação

- 1 Coloque a manteiga e os dois tipos de açúcar na taça de aço inoxidável.
  - 2 Coloque a taça na batedeira e misture durante 20 segundos na velocidade 5.
  - 3 Desligue o processador, raspe os lados interiores da taça de aço inoxidável com uma espátula e, em seguida, misture novamente durante 20 segundos na velocidade 7.
  - 4 Adicione os restantes ingredientes, coloque a tampa e misture na velocidade 3 até obter uma massa macia.
  - 5 Forme uma bola de massa, envolva-a em película aderente e coloque-a no frigorífico durante, pelo menos, 1 hora.
  - 6 Pré-aqueça o forno a 180 °C, retire a massa do frigorífico e divida-a em bolas pequenas.
  - 7 Coloque-as num tabuleiro para forno forrado com papel vegetal e coza-as no forno durante cerca de 10 minutos.
- Dica:** pode substituir as pepitas de chocolate por frutos secos ou fruta desidratada.

Bake partner

**Desfrute da sua refeição!**

Moulinex®

# Brownies de chocolate com nozes pecan

Para: 6/8 pessoas

Acessórios utilizados:



## Ingredientes

• 3 ovos grandes • 200 g de chocolate negro • 200 g de manteiga • 15 g de manteiga para a forma • 180 g de açúcar • 2 saquetas de açúcar baunilhado • 80 g de farinha peneirada • 50 g de nozes pecan



## Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno a 200 °C e unte uma forma quadrada de 20 cm com manteiga.
- 2 Derreta o chocolate e os 200 g de manteiga no microondas e misture bem.
- 3 Coloque os ovos e os açúcares na taça de aço inoxidável.
- 4 Coloque o batedor de arames e a tampa e, em seguida, misture durante 1 minuto na velocidade 8.
- 5 Adicione o chocolate derretido e misture durante 20 segundos na velocidade 8.
- 6 Em seguida, adicione a farinha peneirada e misture durante 15 segundos na velocidade 8.
- 7 Para terminar, adicione as nozes pecan à mistura e envolva utilizando uma espátula.
- 8 Verta a mistura na forma untada e deixe cozer durante 25 minutos a 200 °C.
- 9 Deixe arrefecer antes de servir

**Dica: pode substituir as nozes pecan por nozes e servir com uma colher de gelado ou chantilly.**

Bake partner

**Desfrute da sua refeição!**

# Mousse de chocolate

Para: 6/8 pessoas

Acessórios utilizados:



## Ingredientes

• 150 g de chocolate de culinária de boa qualidade • 150 g de açúcar refinado • 6 ovos



## Preparação

- 1 Parta o chocolate em pedaços.
- 2 Coloque os pedaços numa panela pequena com duas colheres de sopa de água.
- 3 Derreta em lume muito baixo, mexendo com uma colher de madeira.
- 4 Retire a panela do lume quando o chocolate formar uma pasta macia.
- 5 Adicione as seis gemas de ovo, mexendo constantemente. Bata as claras até formarem picos rígidos com 25 g de açúcar na taça de aço inoxidável equipada com o batedor de arames e a tampa na velocidade 7 durante um minuto e quarenta cinco segundos.
- 6 Adicione o restante açúcar e bata na velocidade máxima durante 30 segundos.
- 7 Adicione uma colher de claras batidas à mistura de ovo e chocolate e misture vigorosamente para tornar a massa mais macia.
- 8 Em seguida, incorpore cuidadosamente as restantes claras batidas na mistura de chocolate.
- 9 Coloque no frigorífico durante várias horas.

**Dica: adicione a raspa de laranja às claras batidas.**

Moulinex®

# Bolo de cenoura com cobertura

Para: 8/10 pessoas

Acessórios utilizados:



## Ingredientes

### Para a massa:

- 130 g de açúcar mascavado
- 120 ml de óleo de girassol
- 4 ovos • Raspa e sumo de 1 laranja • 240 g de farinha • 10 g de fermento em pó • 2 colheres de chá de canela moída • 250 g de cenouras raladas • 50 g de nozes trituradas • 50 g de passas

### Para a cobertura:

- 100 g de manteiga derretida
- 150 g de queijo creme com 25% de matéria gorda • 100 g de açúcar em pó



## Preparação

### Prepare a massa:

- 1 Pré-aqueça o forno a 180 °C.
- 2 Prepare a batedeira e a taça de aço inoxidável e, em seguida, adicione o açúcar mascavado, o óleo, os ovos e o sumo e a raspa de laranja à taça.
- 3 Coloque a tampa por cima e misture na velocidade 7 durante 1 minuto.
- 4 Adicione a farinha, o fermento em pó e a canela e, em seguida, misture novamente na velocidade 7 durante 1 minuto.
- 5 Para terminar, adicione as cenouras, as nozes e as passas à mistura e misture na velocidade 3 durante 15 segundos.
- 6 Unte e polvilhe uma forma redonda com farinha, verta a massa para a forma e coza durante 45 minutos a 180 °C.

### Prepare a cobertura:

- 1 Enquanto o bolo estiver no forno, prepare a taça de aço inoxidável e a batedeira.
- 2 Adicione a manteiga derretida, o queijo creme e o açúcar em pó e misture na velocidade 3 até obter uma mistura macia.
- 3 Reserve no frigorífico. Quando o bolo de cenoura tiver arrefecido por completo, espalhe a cobertura por cima do bolo utilizando uma espátula.

**Dica:** pode decorar o bolo com coco ralado.

Bake partner

**Desfrute da sua refeição!**

Moulinex®

# Bolo de maçã irresistível

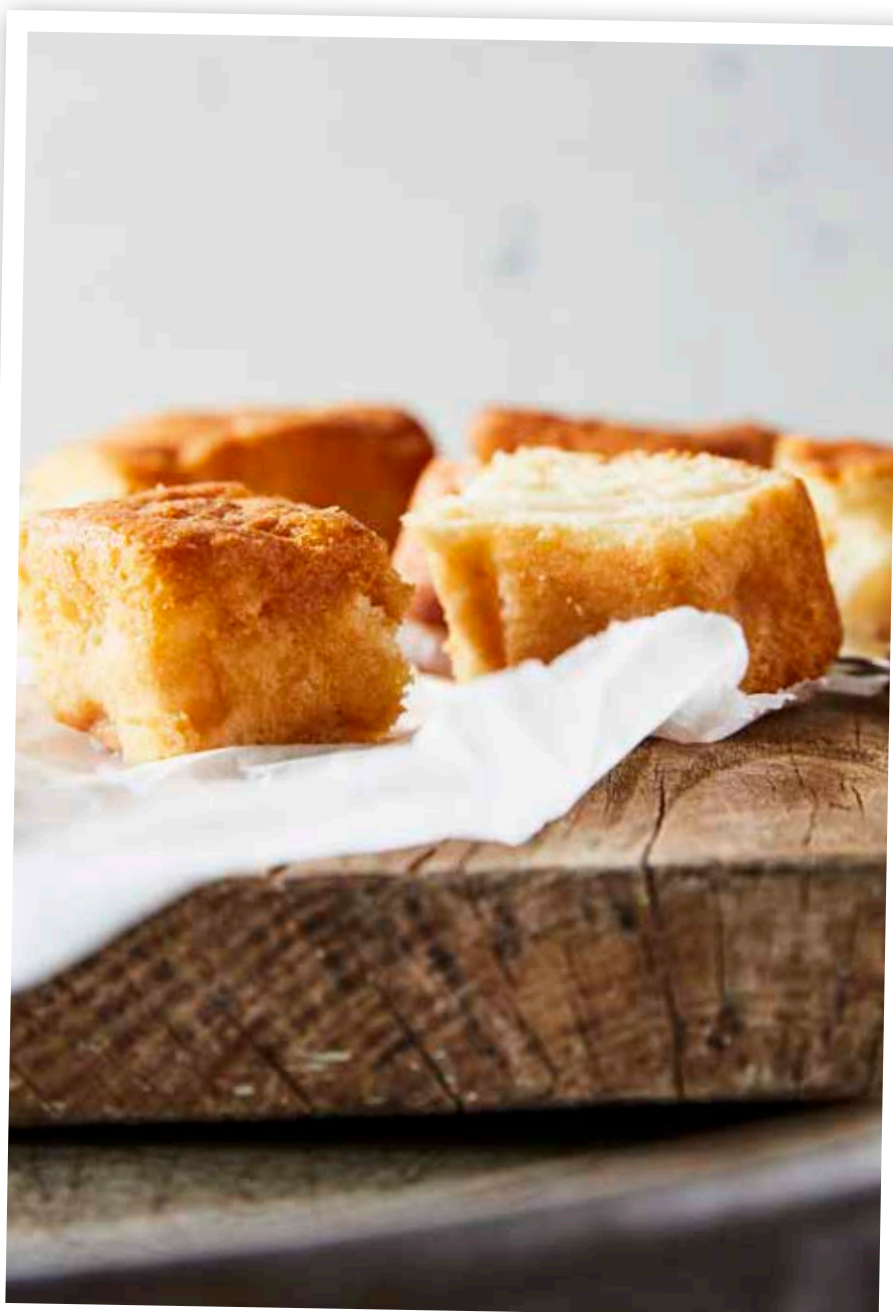
Para: 8 pessoas

Acessórios utilizados:



## Ingredientes

• 4 maçãs, em cubos • 250 g de açúcar refinado • 2 ovos inteiros • 150 ml de leite • 125 g de manteiga derretida • 250 g de farinha • 1 saqueta de fermento em pó • 2 colheres de chá de baunilha em pó • 2 colheres de chá de canela moída • 2 pitadas de sal



## Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno a 180 °C.
- 2 Prepare a taça de aço inoxidável e a batedeira, adicione os ovos, o leite e a manteiga à taça e, em seguida, adicione os ingredientes em pó (açúcar, farinha, fermento em pó, baunilha em pó, canela moída e sal).
- 3 Coloque a tampa por cima e misture na velocidade 8 durante 2 minutos.
- 4 Desligue o processador, levante a parte superior da máquina e raspe os lados interiores da taça com uma espátula.
- 5 Substitua a parte superior da máquina e misture novamente durante 1 minuto na velocidade 8.
- 6 Quando a massa estiver pronta, adicione a maçã em cubos e misture bem utilizando uma espátula.
- 7 Unte e polvilhe a forma com farinha, verta a massa para a forma e coza durante 50 minutos a 180 °C.

**Dica: para um bolo ainda mais saboroso, pode adicionar uma colher de sopa de rum.**

Bake partner

**Desfrute da sua refeição!**

# Cake pops de chocolate

Acessórios utilizados:



## Ingredientes

### Para a massa:

- 75 g de manteiga derretida
- 2 ovos • 100 g de açúcar • 60 g de avelãs moídas • 65 g de farinha • ½ saqueta de fermento em pó • 150 g de queijo fresco

### Para a cobertura:

- 200 g de chocolate preto • 2 colheres de sopa de óleo de colza
- um pacote de pauzinhos de chupa-chupa ou espetos de madeira
- pérolas de açúcar ou sprinkles de chocolate para decoração



## Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno a 175 °C.
- 2 Prepare a taça de aço inoxidável e o batedor e arames e adicione os ovos, o açúcar, a manteiga derretida, as avelãs moídas, a farinha e o fermento em pó.
- 3 Misture na velocidade 5 durante 15 segundos e, em seguida, mude para a velocidade máxima durante 4 minutos.
- 4 Verta a mistura numa forma untada e polvilhada com farinha e deixe cozer durante 40 minutos a 175 °C.
- 5 Depois de o bolo cozido arrefecer completamente, desfaça-o numa taça grande, adicione o queijo fresco e, utilizando as mãos, amasse até obter uma massa.
- 6 Forme bolas com a mistura do tamanho de pequenas bolas de pingue-pongue e, em seguida, coloque-as num tabuleiro para forno forrado com papel vegetal.

- 7 Insira um pauzinho de chupa-chupa de madeira em cada bola de bolo e coloque-os no frigorífico durante 30 minutos.

### Para preparar a cobertura para os cake pops:

- 1 Coloque o chocolate e o óleo numa taça e leve ao microondas (numa potência baixa) para derreter a mistura.
- 2 Quando a mistura estiver derretida, mergulhe os cake pops nela, deixe o chocolate pingar um pouco para dentro da taça e coloque os cake pops no tabuleiro para forno forrado com papel vegetal.
- 3 Decore os cake pops com as pérolas de açúcar ou os sprinkles de chocolate antes de o chocolate endurecer e, de seguida, coloque novamente no frigorífico.

**Dica:** para variar as cores e as decorações dos cake pops, pode cobri-los com chocolate de leite ou chocolate branco. Também pode adicionar corantes alimentares ao chocolate branco.



Moulinex®

# Tarte de limão merengada

Para: 6/8 pessoas

Acessórios utilizados:



## Ingredientes

### Para a massa:

• 250 g de farinha sem fermento  
• 125 g de manteiga • 30 g de amêndoas moídas • 80 g de açúcar em pó • 1 ovo • 1 pitada de sal

### Para a cobertura:

• 6 ovos • 300 g de açúcar • 3 limões • 100 g de manteiga derretida

### Para o merengue:

• 3 claras de ovo • 60 g de açúcar em pó • 1 pitada sal



## Preparação

### Prepare a massa:

- 1 coloque a farinha, a manteiga fria cortada em cubos pequenos, as amêndoas moídas, o açúcar e o sal na taça de aço inoxidável equipada com a vara de arame e a tampa.
- 2 Coloque o aparelho a funcionar na velocidade 1 durante dez segundos para misturar e, em seguida, na velocidade 5.
- 3 Quando a mistura parecer pão ralado, adicione o ovo através da abertura na tampa e deixe funcionar durante mais cinco minutos.
- 4 Desligue o aparelho assim que a massa formar uma bola.
- 5 Deixe a bola de massa repousar durante, pelo menos, uma hora no frigorífico, coberta com película aderente.

### Prepare a cobertura:

- 1 lave e seque os limões. Raspe a casca e esprema o sumo de limão.
- 2 Coloque os ovos, o açúcar, o sumo e a raspa de limão e a manteiga derretida na taça de aço inoxidável equipada com o misturador e a tampa.
- 3 Coloque o aparelho a funcionar da velocidade 1 à velocidade 7 até a mistura estar uniforme. Aqueça o forno a 210 °C.

- 4 Unte uma tarteira com 28 cm de diâmetro com manteiga. Estenda a massa com uma espessura de 4 mm e pique-a com um garfo.
- 5 Cubra com papel vegetal e feijões secos. Deixe cozer apenas a massa durante 15 minutos. Retire o papel vegetal e os feijões secos.
- 6 Verta a cobertura na base da tarte e continue a cozer durante 25 minutos a 180 °C.

### Prepare o merengue:

- 1 bata as claras com 20 g de açúcar em pó na taça de aço inoxidável equipada com o batedor de arames e a tampa na velocidade 7 durante um minuto e meio e, em seguida, na velocidade máxima até as claras formarem picos rígidos.
- 2 Adicione os restantes 40 g de açúcar em pó no final, continuando a bater.
- 3 Quando a tarte estiver cozida, cubra-a com o merengue utilizando uma colher.
- 4 Coloque a tarte no forno durante alguns minutos até que o merengue fique ligeiramente dourado.

**Dica: decore o topo da tarte com rodela de limão.**

## Desfrute da sua refeição!

Bake partner

# Bolo de creme de morango

Para: 6/8 pessoas

Acessórios utilizados:



## Ingredientes

### Para o pão de ló:

- 4 ovos
- 125 g de açúcar refinado
- 125 g de farinha

### Para o creme mousseline:

- ½ L de leite
- 250 g de açúcar
- 4 ovos
- 70 g de farinha
- 250 g de manteiga amolecida, em cubos
- 1 vagem de baunilha
- 500 g de morangos
- 1 aro para bolos



## Preparação

### Prepare o pão de ló:

- 1 Pré-aqueça o forno no termóstato 7 (210 °C). Prepare a taça de aço inoxidável e o batedor de arames e, em seguida, bata os ovos e o açúcar na velocidade 8 durante 5 minutos até obter uma mistura muito pálida.
- 2 Desligue a batedeira e, em seguida, utilize uma espátula para misturar a farinha peneirada à mão, misturando de baixo para cima a partir do fundo da taça. Forre um tabuleiro de forno fundo com 40 x 30 cm com papel vegetal.
- 3 Verta a mistura para o tabuleiro forrado, alise-a com a espátula e, em seguida, deixe cozer durante 7 minutos. Deixe arrefecer e corte o pão de ló em 2 discos idênticos utilizando o aro para bolos.

### Prepare o creme mousseline:

- 1 corte a vagem de baunilha ao meio e raspe as sementes de baunilha. Verta o leite para uma caçarola e adicione 125 g de açúcar e as sementes de baunilha. Deixe ferver. Entretanto, coloque os 125 g de açúcar e os ovos na taça de aço inoxidável.
- 2 Fixe o batedor de arames e bata a mistura durante 2 minutos na velocidade 8. Adicione a farinha e misture novamente durante 30 segundos na velocidade 8.
- 3 Deite um quarto do leite a ferver na mistura de ovos e misture durante 30 segundos na velocidade 5.
- 4 Verta esta mistura para a caçarola com o restante leite e coza em lume médio, batendo continuamente à mão, até obter um creme espesso.
- 5 Quando o creme estiver mais espesso, verta-o para uma taça, cubra-o com película aderente e reserve durante 1 hora até arrefecer à temperatura ambiente.

- 6 Lave e seque a taça de aço inoxidável. Adicione o creme que tinha reservado e utilize o batedor de arames para bater na velocidade 8. Após 1 minuto, mude o processador para a velocidade 5 e incorpore gradualmente a manteiga amolecida em cubos. Continue a bater durante 30 segundos até obter uma mistura macia.

### Montagem:

- 1 forre o aro metálico para bolos com papel vegetal. Coloque 1 dos 2 discos de pão de ló no fundo do aro para bolos e reserve o segundo disco para utilizar no topo do bolo de creme de morango.
- 2 Corte os morangos ao meio e coloque-os à volta da circunferência do aro, com a superfície cortada virada para fora.
- 3 Coloque um terço do creme dentro do aro para bolos e espalhe bem. Adicione os morangos picados e, em seguida, adicione uma camada fina de creme por cima. Termine adicionando o segundo disco de bolo sobre o bolo de creme de morango.
- 4 Cubra o bolo de creme de morango com película aderente e coloque-o no frigorífico durante 24 horas.
- 5 Retire o bolo de creme do frigorífico 30 minutos antes de servir para terminar de decorar.

### Para decorar o bolo de creme de morango:

- 1 polvilhe a bancada de trabalho com açúcar em pó e estenda o maçapão na mesma.
- 2 Corte um disco de maçapão do mesmo tamanho do aro para bolos e coloque-o sobre o bolo de creme de morango.

**Dica: decore o bolo de creme de morango com alguns morangos.**

# Macarons de baunilha

Acessórios utilizados:



## Ingredientes

### Para os macarons:

• 200 g de açúcar em pó • 200 g de amêndoas moídas • 2 x 80 g de claras de ovo • 200 g de açúcar refinado • 75 ml de água • ½ vagem de baunilha

### Para o creme mousseline:

• 500 ml de leite • 6 gemas de ovos • 125 g de açúcar • 100 g de manteiga, em cubos • 20 g de farinha • 30 g de farinha de milho • ½ vagem de baunilha



## Preparação

### Prepare os macarons:

- 1 Misture os 200 g de açúcar em pó e os 200 g de amêndoas moídas num robot de cozinha. Esta mistura chama-se «tant pour tant» em francês, ou «tanto por tanto».
- 2 Peneire a mistura «tant pour tant» e reserve. Ferva a água e o açúcar refinado numa çarola, sem mexer a mistura. Utilize um termómetro para verificar se a temperatura do xarope não excede os 115 °C.
- 3 Prepare a taça de aço inoxidável e o batedor de arames. Na taça, bata 80 g de claras de ovo na velocidade 5 até que sejam formados picos rígidos, e aumente a velocidade quando a temperatura do xarope atingir 105 °C.
- 4 Retire o xarope do lume quando atingir os 115 °C e verta-o lentamente para a taça de aço inoxidável com as claras batidas. Continue a bater esta mistura durante 6 minutos para que o merengue formado arrefeça ligeiramente.
- 5 Adicione as restantes claras não batidas (80 g) à mistura «tant pour tant» que reservou e misture até obter uma mistura macia. Corte a vagem de baunilha ao meio e raspe as sementes de baunilha de uma metade, adicionando-as a esta mistura.
- 6 Misture cerca de um terço do merengue com a pasta de amêndoa, utilizando uma espátula flexível para soltar um pouco, e adicione o restante merengue durante a «macaronage». Isto significa misturar tudo com uma espátula, com movimentos de baixo para cima a partir do fundo, durante cerca de 1 minuto.
- 7 Coloque esta mistura num saco de pasteleiro de 8 mm. Forre um tabuleiro para forno com papel vegetal. Utilizando o saco de pasteleiro, forme bolas pequenas e idênticas do tamanho de uma noz, distribuídas uniformemente no tabuleiro.

- 8 Bata suavemente na parte inferior do tabuleiro de forno e deixe secar à temperatura ambiente durante cerca de 30 minutos. Pré-aqueça o forno a 150 °C. Coza durante 14 minutos e, em seguida, coloque o papel vegetal numa bancada de trabalho humedecida para que os macarons possam ser facilmente removidos.

### Prepare o creme mousseline de baunilha:

- 1 Aqueça o leite em lume brando, adicionando as sementes de baunilha da outra metade da vagem de baunilha.
- 2 Na taça de aço inoxidável e utilizando o batedor de arames, bata as gemas de ovo com o açúcar durante 2 minutos na velocidade 8 e, em seguida, adicione a farinha e a farinha de milho e bata novamente durante 1 minuto na velocidade 7.
- 3 Verta o leite quente na mistura, misture tudo com um batedor manual e leve a mistura obtida a lume brando durante cerca de 3 a 4 minutos, mexendo continuamente até o creme ficar mais espesso.
- 4 Depois de retirar do lume, misture a manteiga em cubos. Verta o creme para um recipiente hermético e coloque-o no frigorífico durante, pelo menos, 1 hora e 30 minutos.

### Montagem:

- 1 Transfira o creme mousseline de baunilha para um saco de pasteleiro de 8 mm e coloque o recheio numa das metades de cada macaron.
- 2 Cubra cada metade recheada com uma metade sem recheio e reserve num recipiente hermético.

**Dica: pode substituir a baunilha por geleia de morango e adicionar corante alimentar rosa à mistura de macarons.**

# Taças de tiramisu

Para: 6/8 pessoas

Acessórios utilizados:



## Ingredientes

- 3 chávenas de café forte • 3 ovos • 1 caixa de biscoitos de champanhe • 75 g de açúcar refinado • 250 g de mascarpone
- um pouco de cacau amargo em pó



## Preparação

- 1 Separe as gemas das claras.
- 2 Na taça de aço inoxidável, misture as gemas de ovo e o açúcar utilizando o batedor de arames na velocidade 8 durante 2 minutos até a mistura ficar muito pálida.
- 3 Adicione o mascarpone e bata novamente na velocidade 8 durante 2 minutos. Coloque este creme numa taça de mistura e reserve.
- 4 Lave e seque a taça de aço inoxidável e o batedor. Transfira as claras para a taça de aço inoxidável e fixe o batedor de arames.
- 5 Bata as claras durante 30 segundos na velocidade 7 até se formarem picos rígidos, adicione 1 colher de chá de açúcar e bata novamente durante 1 minuto e 30 segundos na velocidade 8.
- 6 Misture cuidadosamente as claras batidas no creme mascarpone utilizando uma espátula.

### Montagem:

- 1 Mergulhe alguns biscoitos de champanhe no café e, em seguida, coloque-os no fundo do recipiente de vidro como primeira camada.
- 2 Adicione uma camada de creme e, em seguida, outra camada de biscoitos de champanhe embebidos.
- 3 Continue a repetir estas camadas até que o recipiente de vidro esteja cheio, terminando com uma camada de creme.
- 4 Polvilhe com cacau em pó e coloque os recipientes de vidro no frigorífico durante, pelo menos, 12 horas.

**Dica: substitua o café por sumo de fruta e adicione fruta fresca para uma sobremesa ligeira.**

Moulinex®

# Queques de framboesa e chocolate branco

Para: 12 queques

Acessórios utilizados:



## Ingredientes

### Para a massa:

• 170 g de farinha • 150 g de açúcar refinado • 150 g de manteiga amolecida • 3 ovos • 1 colher de chá de fermento em pó • 45 g de leite gordo • 1 colher de chá de extrato de baunilha • 100 g de framboesas congeladas

### Para a cobertura:

• 60 g de claras • 65 g de açúcar refinado • 115 g de manteiga amolecida • 100 g de chocolate branco • 2 colheres de sopa de óleo de colza • Formas de papel para queques • Forma para queques ou muffins



## Preparação

### Prepare a massa:

- 1 Pré-aqueça o forno a 180 °C.
- 2 Coloque a taça de aço inoxidável e o misturador e, em seguida, adicione a farinha, o fermento em pó, o açúcar, os ovos, a baunilha, a manteiga e o leite à taça.
- 3 Coloque a tampa por cima e misture na velocidade 8 durante 2 minutos.
- 4 Termine adicionando as framboesas e misture na velocidade 5 durante 15 segundos.
- 5 Coloque uma forma de papel para queques em cada orifício da forma para queques e encha cada forma até 2/3 com a massa.
- 6 Coza durante 15 minutos a 180 °C e, em seguida, deixe arrefecer completamente.

### Prepare a cobertura:

- 1 Derreta o chocolate branco juntamente com o óleo de colza no micro-ondas numa potência baixa.

- 2 Coloque as claras e o açúcar numa taça para banho-maria e bata até a mistura duplicar de volume e ficar brilhante.
- 3 Prepare a taça de aço inoxidável e o batedor.
- 4 Coloque esta mistura na taça, coloque a tampa por cima e, em seguida, bata na velocidade 7 até formar picos suaves no batedor.
- 5 Em seguida, adicione a manteiga amolecida e misture na velocidade 8 durante 30 segundos.
- 6 Levante a parte superior do aparelho, raspe os lados interiores da taça utilizando uma espátula e adicione o chocolate branco derretido.
- 7 Misture uma última vez na velocidade 8 durante 30 segundos.
- 8 Coloque a cobertura num saco com ponta em forma de estrela e decore os queques já arrefecidos.

**Dica: mime-se e decore os seus queques com pérolas de açúcar ou sprinkles de chocolate.**

Bake partner

**Desfrute da sua refeição!**

# Moulinex® Bolo de bolacha e chocolate

Para: 8 pessoas

Acessórios utilizados:



## Ingredientes

### Para a bolacha:

• 45 g de amêndoas moídas • 10 g de coco ralado • 20 g de avelãs moídas • 50 g de açúcar em pó • 20 g de farinha • 80 g de claras (3 ovos pequenos) • 50 g de açúcar

### Para o pralinê crocante:

• 240 g de chocolate pralinê • 140 g crepes dentelle (panquecas estaladiças francesas) • 200 g de cobertura de chocolate • aro para bolos, 26 cm de diâmetro

### Para a mousse de chocolate:

• 90 g de leite • 3 folhas de gelatina • 90 g de chocolate preto • 50 g de chocolate de leite • 250 g de natas para bater com 30% de matéria gorda



## Preparação

### Prepare a bolacha:

- 1 Numa taça, misture o açúcar em pó, a farinha, as amêndoas moídas, as avelãs moídas e o coco.
- 2 Transfira as claras para a taça de aço inoxidável e fixe o batedor de arames. Bata na velocidade máxima até as claras formarem picos bem firmes. Adicione gradualmente o açúcar para fazer um merengue bem firme.
- 3 Adicione a mistura seca e envolva suavemente com uma espátula.
- 4 Coloque a mistura num saco de pasteleiro. Forme um disco com 1 cm de espessura e 25 cm de diâmetro num tabuleiro de forno forrado com papel vegetal e polvilhe com açúcar em pó. Coza durante cerca de 15 minutos a 170 °C.

### Prepare o pralinê crocante:

- 1 Derreta o chocolate no micro-ondas com uma colher de óleo de colza.
- 2 Esmague as panquecas estaladiças e misture-as com o chocolate derretido.
- 3 Espalhe uma camada de 5 mm de mistura entre 2 folhas de papel vegetal e coloque no frigorífico.
- 4 Quando a bolacha estiver no frigorífico, prepare a mousse de chocolate: derreta o chocolate preto e o chocolate de leite no micro-ondas.
- 5 Numa caçarola, ferva o leite e adicione a gelatina pré-demolhada (demolhe em água fria durante cerca de 10 minutos e, em seguida, esprema para a amolecer).

- 6 Verta o leite quente sobre o chocolate derretido e misture bem com um batedor manual para obter uma mistura macia.
- 7 Deixe arrefecer. Certifique-se de que a taça de aço inoxidável está bem fria e, em seguida, adicione as natas.
- 8 Coloque o batedor de arames e a tampa e, em seguida, bata durante 2 minutos na velocidade 7 e, depois, durante 4 minutos na velocidade 8.
- 9 Adicione o chantilly ao chocolate e envolva suavemente a mistura para obter uma mousse de chocolate.

### Montagem:

- 1 Forre o aro para bolos com papel vegetal para garantir que o aro pode ser facilmente removido.
- 2 Coloque o disco de bolacha no fundo do aro.
- 3 Corte um disco do pralinê crocante com o mesmo diâmetro da bolacha e coloque-o por cima da bolacha.
- 4 Volte a colocar o aro à volta da bolacha e termine adicionando a mousse de chocolate.
- 5 Certifique-se de que a mousse está totalmente lisa e coloque o bolo no congelador durante, pelo menos, 12 horas.
- 6 Antes de servir, coloque o bolo numa grelha para bolos e remova o aro.
- 7 Aqueça suavemente a cobertura de chocolate no micro-ondas e cubra o bolo com a cobertura.
- 8 Após 5 minutos, transfira o bolo para um suporte para bolos e deixe-o descongelar durante 2 horas antes de servir.

Bake partner

**Desfrute da sua refeição!**

# Curgetes gratinadas

Para: 6 pessoas

Acessórios utilizados:



## Ingredientes

• 1 kg de curgetes • 3 ovos • 250 g de crème fraîche • 100 g de queijo flamengo • sal, pimenta, noz-moscada



## Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno a 220 °C.
- 2 Utilizando o cortador de vegetais equipado com o cone para fatiar, selecione a velocidade 5 e fatie as curgetes.
- 3 Aloure-as numa frigideira durante 10 minutos.
- 4 Reserve. Utilizando o cortador de vegetais equipado com o cone para ralar, rale o queijo flamengo na velocidade 3.
- 5 Reserve. Na taça de aço inoxidável equipada com o batedor de arames e a tampa, bata os ovos e o crème fraîche na velocidade 5.
- 6 Adicione o sal, a pimenta e a noz-moscada.
- 7 Selecione a velocidade 3 e coloque a funcionar durante 30 segundos.
- 8 Coloque metade das curgetes num tabuleiro de forno untado com manteiga e polvilhe com metade do queijo flamengo.
- 9 Coloque as restantes curgetes no tabuleiro e cubra com o restante queijo flamengo.
- 10 Cubra as curgetes com a mistura de ovo, crème fraîche, sal, pimenta e noz-moscada.
- 11 Coza no forno durante 25 a 30 minutos a 220 °C. Sirva quente.

**Dica: para um sabor mais fresco, adicione hortelã.**

# Queque salgado

Para: 6 pessoas

Acessórios utilizados:



## Ingredientes

- 200 g de farinha sem fermento
- 4 ovos • 11 g de fermento em pó • 100 ml de leite • 50 ml de azeite • 12 tomates secos • 200 g de queijo feta • 15 azeitonas verdes sem caroço • uma pitada de caril em pó (opcional) • sal e pimenta



## Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno a 180 °C.
- 2 Unte com manteiga e polvilhe com farinha uma forma para pão. Na taça de aço inoxidável equipada com o misturador e a tampa, misture a farinha, os ovos e o fermento em pó, começando na velocidade 1 e aumentando depois para a velocidade 5.
- 3 Adicione o azeite e o leite e misture durante um minuto e meio. Reduza para a velocidade 1 e adicione os tomates secos (cortados em pedaços), o queijo feta em cubos, as azeitonas verdes (cortadas em pedaços) e o caril em pó.
- 4 Tempere com sal e pimenta. Verta a mistura na forma e coloque-a no forno durante 30 a 40 minutos, dependendo do forno.
- 5 Perfure com uma faca para verificar se o queque está cozido.

**Dica: substitua o queijo feta por mozzarella e adicione algumas folhas de manjeriço picadas.**



Moulinex®

# Massa para pizza

Para: 1 pizza

Acessórios utilizados:



## Ingredientes

- 150 g de farinha para pão
- 90 ml de água morna
- 2 colheres de sopa de azeite
- 3 g de fermento de padeiro seco\*
- Sal



## Preparação

- 1 Coloque a farinha e o sal na taça de aço inoxidável equipada com a vara de arame.
- 2 Encaixe a tampa.
- 3 Coloque durante alguns segundos na velocidade 3, adicione o fermento e, depois, aumente para a velocidade 7.
- 4 Adicione a água morna e, depois, o azeite e coloque a funcionar até a massa formar uma bola macia.
- 5 Deixe levedar até que a massa duplique de volume.
- 6 Estenda e utilize de acordo com a receita.

\* no Reino Unido, utilize fermento seco com o rótulo «Easy Bake» (cozedura fácil) ou «Fast Action» (ação rápida)

Bake partner

**Desfrute da sua refeição!**

# Almôndegas de carne

Para: 4 pessoas

Acessórios utilizados:



## Ingredientes

- 500 g de bife de carne de vaca magra
- 1 colher de sopa de farinha sem fermento
- 1 cebolinha de tamanho médio
- 1 dente de alho
- 3 ramos de salsa
- Sal e pimenta



## Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno a 200 °C.
- 2 Pique a carne na velocidade 7 com a cabeça picadora equipada com o grelha de orifícios pequenos.
- 3 Coloque a carne picada e todos os outros ingredientes na taça de aço inoxidável.
- 4 Encaixe o misturador e a tampa e coloque a funcionar durante um minuto na velocidade 1. Faça bolas do tamanho de uma noz enrolando uma pequena porção da mistura entre as palmas das mãos.
- 5 Coloque as almôndegas num tabuleiro coberto com papel vegetal.
- 6 Coloque no forno durante 25 minutos.
- 7 Vire as almôndegas a meio do tempo de cozedura.

**Dica:** substitua a carne de vaca por borrego e a salsa por coentros.