

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

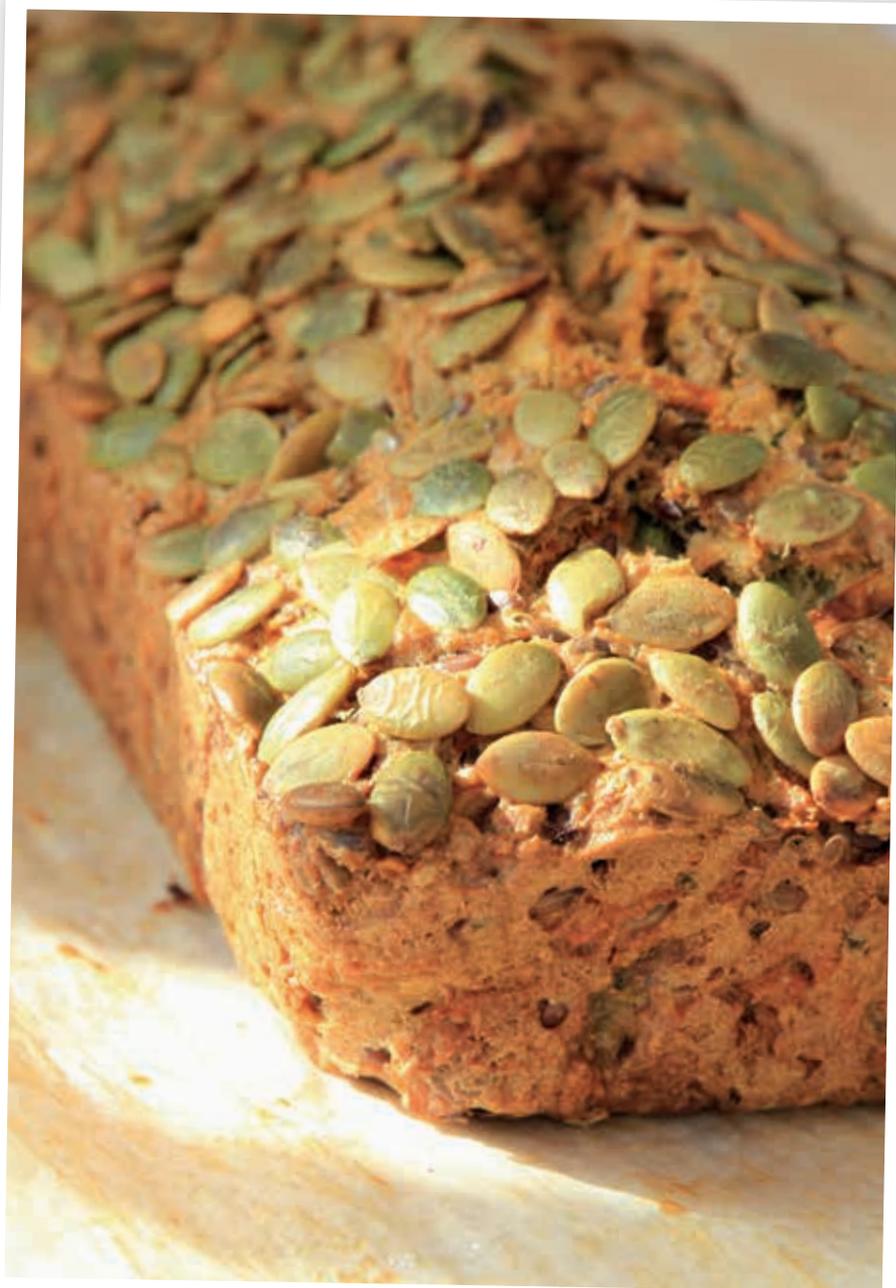
Para: 1 pão de 800 g

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

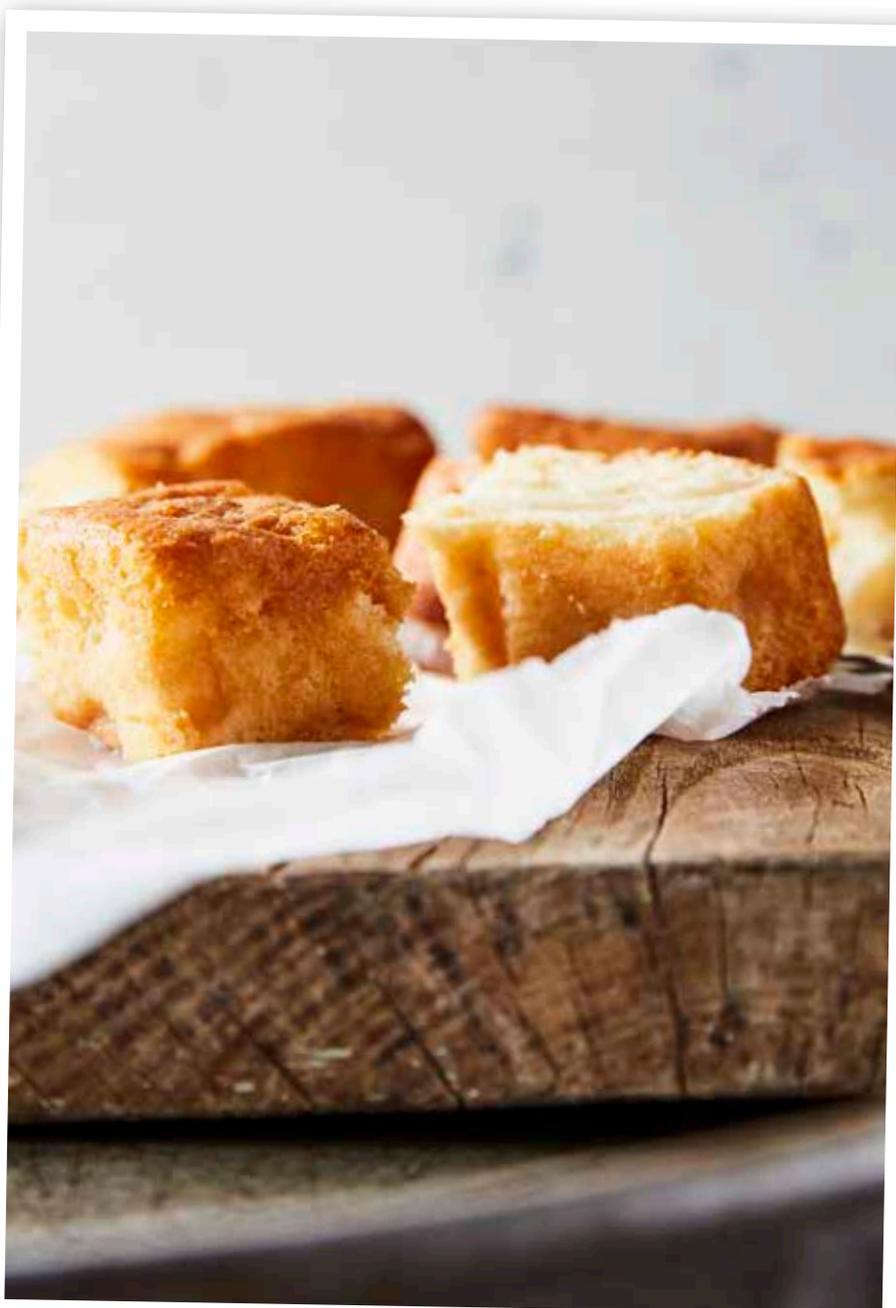
Para: 8 pessoas

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 maço na mesma.
- 2 Corte um disco de maço 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

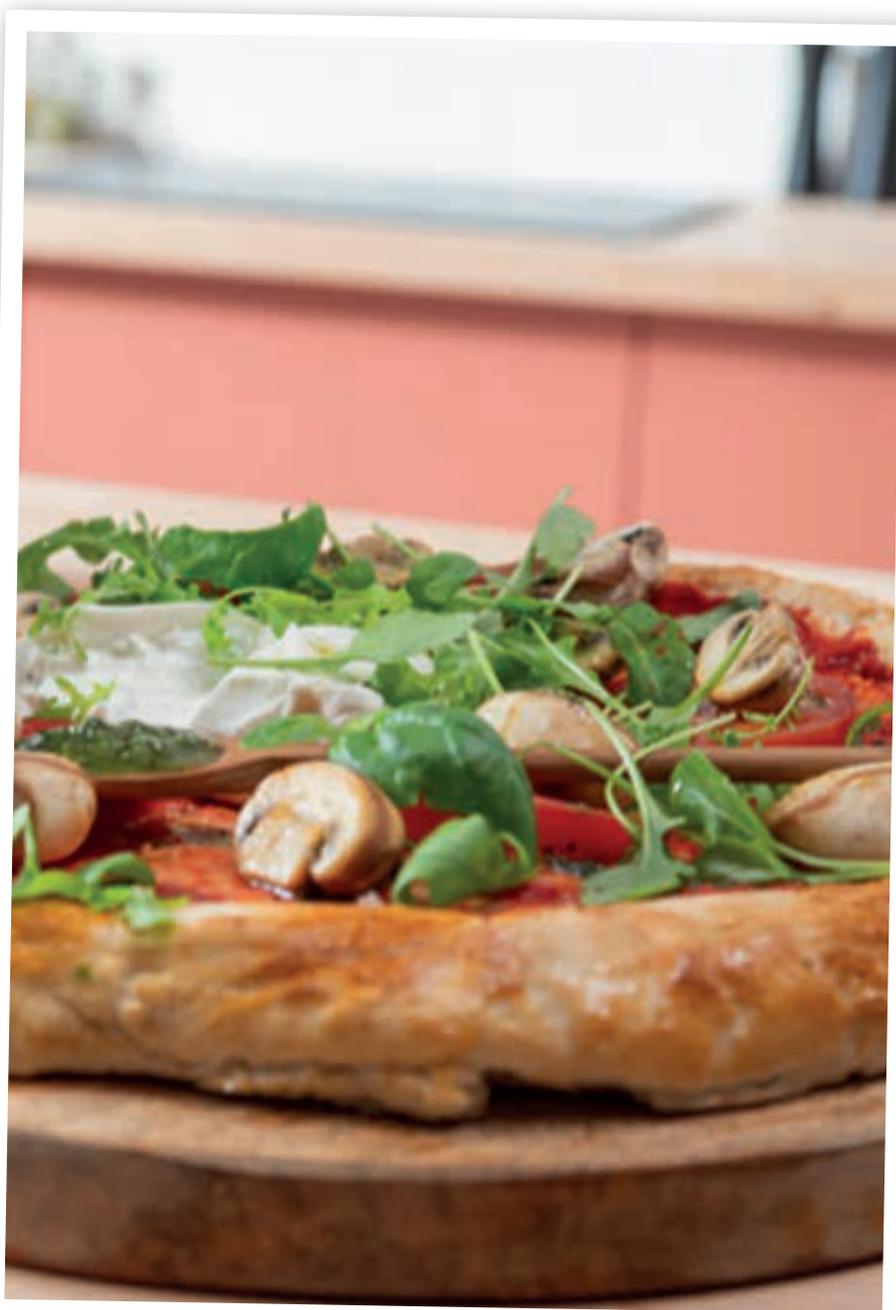
Para: 1 pizza

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.