

BAKE PARTNER

Maitsvaks küpsetamiseks päevast päeva



BakeGood

EFFICIENT PASTRY ACCESSORIES

Vajalikud kondiitritooted

Chantilly kreem
Muretaigen
Krepitainas
Vahvlitainas
Teravilja leib
Briošš
Valge sai
Keedutaigna pirukas

Erakordsed hetked

Sidruni-besee korvike
Maasikakreemikook
Vanilje makroonid
Tiramisu magustoidud
Vaarika ja valge šokolaadi koogikesed
Royal šokolaad

Gurmeesnäkid

Šokolaaditükkidega küpsised
Šokolaadi ja pekaanipähklitega brownied
Šokolaadivaht
Porgandikook ja glasuur
Vastupandamatu õunakook
Šokolaadi pulgakoogid

Hõrgutavad hetked

Suvikõrvitsa gratiin
Värske leib
Pitsataigen
Lihapallid

Tefal®

Konverteerimistabeli temperatuurid / termostaat

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

Tefal

Chantilly kreem

Kogus: 6/8 inimest

Kasutatud tarvikud:



Koostisosad

- 25 cl väga külm creme fraiche
- 50 g tuhksuhkrut



Ettevalmistamine

- 1 Lisage creme fraiche ja tuhksuhkur roostevabast terasest kaussi, mis on varustatud sõtkumisseadme ja kaanega.
- 2 Käivitage masin kaheks minutiks kiirusel 7, seejärel suurendage maksimaalsele kiirusele kolmeks ja pooleks minutiks.

Bake partner

Head isu!

Tefal

Muretaigen

Kogus: 6/8 inimesele

Kasutatud tarvikud:



Koostisosad

• 200 g jahu • 100 g võid •
50 ml vett • Üks näputäis soola



Ettevalmistamine

- 1 Lisage jahu, või ja sool roostevabast terasest kaussi.
- 2 Paigaldage sõtkumisseade ja kaas ning käivitage mõneks sekundiks kiirusel 1.
- 3 Lisage seadme töötamise ajal leige vesi.
- 4 Laske seadmel töötada kuni taignast moodustub pall.
- 5 Enne taigna väljarullimist ja küpsetamist laske sellel kilega kaetuna jahedas kohas vähemalt tund aega seista.

Bake partner

Head isu!

Tefal

Krepitainas

Kogus: 20 kreppi

Kasutatud tarvikud:



Koostisosad

• 750 ml piima • 375 g jahu • 4 muna • 40 g suhkrut • 100 ml õli • 1 supilusikatäis apelsiniõisi vesi või maitsestatud alkohol



Ettevalmistamine

- 1 Pange munad, õli, suhkur, piim ja valitud maitseained segistikaussi.
- 2 Valige kiirus 3 ja käivitage seade mõneks sekundiks.
- 3 Seejärel lisage jahu läbi avause mõõteanumasse ja laske poolteist minutit segada.
- 4 Laske taigal enne kreppide valmistamist vähemalt tund aega toatemperatuuril seista.

Bake partner

Head isu!

Vahvlitainas

Kogus: 24 vahvlit

Kasutatud tarvikud:



Koostisosad

- 250 g jahu
- 15 g värsket pagaripärmi
- 2 muna
- 1 näputäis soola
- 400 ml piima
- 125 g pehmendatud võid
- 1 pakike vaniljesuhkrut (või paar tilka vaniljeekstrakti)



Ettevalmistamine

- 1 Segage pagaripärmi veidi leiges piimas.
- 2 Paigaldage segistikauss seadmele ja lisage munad, sool, vaniljesuhkur, ülejäänud piim, või ja pärmisegu.
- 3 Lukustage kaas. Käivitage seade kiirusel 7 ja lisage jahu vähehaaval läbi kaanes oleva mõõteanuma avause.
- 4 Vajaduse korral kasutage mõne sekundi jooksul Pulse-funktsiooni, et jahu paremini tainasse seguneks.
- 5 Käivitage seade umbes kaheks minutiks, kuni taigen on ühtlane.
- 6 Laske enne vahvlite valmistamist tund aega seista.

Nõuanne: Serveerige vahvleid chantilly kreemi, šokolaadikastme või muu taolisega.

Teravilja leib

Kogus: 1 päts, 800 g

Kasutatud tarvikud:



Koostisosad

• 500 g teravilja jahu • 285 ml leiget vett • 10 g kuivatatud pagaripärmi* • 10 g soola • Kaerahelbed garneeringuks



Ettevalmistamine

- 1 Lisage jahu, sool ja pagaripärm roostevabast terasest kaussi.
- 2 Paigaldage sõtkumisseade ja kaas.
- 3 Käivitage seade segamiseks mõneks sekundiks kiirusele 1.
- 4 Seejärel lisage vesi läbi kaanes oleva avause.
- 5 Sõtkuge kaheksa minutit.
- 6 Katke tainas teerätikuga ja laske 15 minutit soojas kohas seista.
- 7 Seejärel asetage tainas jahuga kaetud pinnale.
- 8 Tasandage tainas käsitsi ruudukujuliseks.
- 9 Voltige nurgad keskele, seejärel tasandage tainast rusikaga. Korrake toimingut uuesti.
- 10 Vormige pikk leib. Asetage see päts 25 cm pikkusesse vormi.
- 11 Niisutage kergelt pätsi pinda ja puistake peale kaerahelbeid.
- 12 Katke tainas niiske köögirätikuga ja laske 60 minutit soojas kohas kerkida.
- 13 Seejärel tehke 1 cm sügavune sisselõige piki leiva pikkust.
- 14 Pange leib 240 °C juures eelsoojendatud ahju koos väikese veega täidetud anumaga, et aidata kaasa kauni kuldse kooriku tekkimisele.
- 15 Küpsetage umbes 30 minutit. Eemaldage leib vormist ja jätke restile jahtuma.

Nõuanne: Valmistage külalistele väikesed rullid. Puistake nendele mooni- või seesamiseemneid.

* Ühendkuningriigis kasutatakse kuivatatud pärmi, millel on märged „Easy Bake” või „Fast Action”

Tefal

Briošš

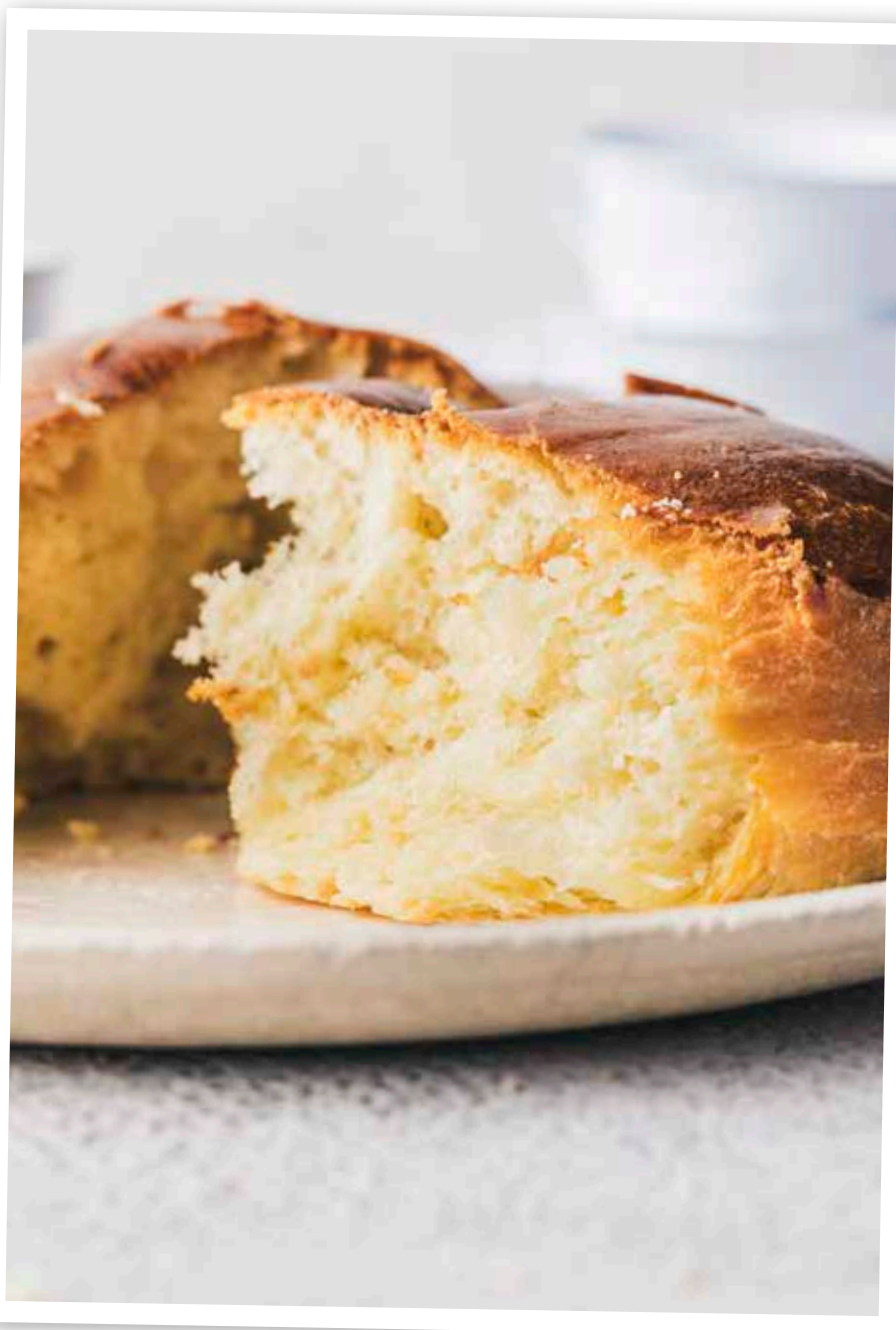
Kogus: 6 inimesele

Kasutatud tarvikud:



Koostisosad

- 250 g nisujahu • 5 g soola • 25 g suhkrut • 100 g võid • 2 tervet muna ja 1 munakollane
- 3 supilusikatäit leiget piima
- 2 supilusikatäit vett • 5 g kuivatatud pagaripärmi*



Ettevalmistamine

- 1 Pange jahu roostevabast terasest kaussi ning tehke kaks süvendit: ühte pange sool ja teise pärm, suhkur, leige piim ja vesi.
- 2 Soola ja pärmi ei tohiks lisada koos, sest pärm reageerib soolaga kokku puutudes halvasti.
- 3 Lisage munad ning paigaldage sõtkumisseade ja kaas.
- 4 Valige kiirus 1 ja sõtkuge 15 sekundit, seejärel kiirusel 3 kaks minutit 45 sekundit.
- 5 Seadet seiskamata lisage ühe minuti vältel või, mis ei tohi olla liiga pehme (enne kasutamist jätke see pooleks tunniks toatemperatuurile).
- 6 Jätkake sõtkumist viis minutit kiirusel 3, seejärel viis minutit kiirusel 5.
- 7 Katke tainas kinni ja laske veel kaks tundi külmkapis kerkida; sõtkuge tainast uuesti käsitsi, kloppides seda kaussi.
- 8 Katke tainas kinni ja laske veel kaks tundi külmkapis kerkida; sõtkuge tainast uuesti käsitsi, kloppides seda kaussi.
- 9 Seejärel katke kilega ja jätke tainas ööseks külmikusse kerkima.
- 10 Järgmisel päeval määrige briošivorm või ja jahuga.
- 11 Vormige tainas palliks.
- 12 Asetage see vormi ja laske soojas kohas kerkida, kuni tainas on vormi täis (kaks kuni kolm tundi).
- 13 Pange see ahju 180 °C juures ja laske küpseda 25 minutit.

Nõuanne: Lisage šokolaaditükid või glasuuritud puuviljad.

* Ühendkuningriigis kasutatakse kuivatatud pärmi, millel on silt „Easy Bake” või „Fast Action”

Bake partner

Head isu!

Valge sai

Kogus: 1 ümmargune päts, 800 g

Kasutatud tarvikud:



Koostisosad

- 500 g nisujahu
- 300 ml leiget vett
- 10 g kuivatatud pagaripärmi*
- 10 g soola



Ettevalmistamine

- 1 Pange jahu, sool ja kuivatatud pärm roostevabast terasest kaussi.
 - 2 Paigaldage sõtkumisseade ja kaas ning käivitage mõneks sekundiks kiirusel 1.
 - 3 Lisage leige vesi läbi kaane avause.
 - 4 Sõtkuge kaheksa minutit.
 - 5 Laske taigal pool tundi toatemperatuuril seista.
 - 6 Seejärel sõtkuge tainas käsitsi palliks.
 - 7 Asetage taigapall või ja jahuga määratud kúpsetuspaberile.
 - 8 Laske uuesti toatemperatuuril pool tundi kerkida.
 - 9 Eelsoojendage ahi 240 °C-ni.
 - 10 Tehke pätsi ülaosale terava noaga lõiked ja pintseldage leige veega.
 - 11 Pange ahju väike veega täidetud anum: see aitab leiva kuldse kooriku tekkimisele kaasa.
 - 12 Kúpsetage 40 minutit 240 °C juures.
- Nõuanne: Pagaripärm ei tohiks kunagi vee ja suhkruga otseselt kokku puutuda, sest need takistavad pärmil kerkimist.**

* Ühendkuningriigis kasutatakse kuivatatud pärmil, millel on silt „Easy Bake” või „Fast Action”

Keedutaigna pirukas

Kogus: 20 suurt või 40 väikest keedutaigna pirukat

Kasutatud tarvikud:



Koostisosad

• 300 ml vett • veidi soola •
veidi suhkrut • 120 g võid •
240 g jahu • 6 muna



Ettevalmistamine

- 1 Kuumutage pannil vesi koos või, soola ja suhkruga.
- 2 Kuumutage keemiseni ja lisage pannile korraka kogu jahu.
- 3 Segage puulabidaga, kuni taigen on kõik vedeliku endasse imanud. Laske jahtuda.
- 4 Pärast jahtumist, pange taigen roostevabast terasest kaussi ning paigaldage mikser ja kaas.
- 5 Valige kiirus 1 ja lisage munad ükshaaval läbi kaane avause.
- 6 Pärast munade täielikku segamist sõtkuge tainast veel kaks kuni kolm minutit, kuni see on ühtlane.
- 7 Kasutades väikest lusikat või pritskotti, moodustage või ja jahuga määratud küpsetusplaadile väikeseid taignahunnikuid.
- 8 Küpsetage ahjus 180 °C juures 40 minutit.
- 9 Laske ahjus avatud uksega jahtuda.
- 10 Ärge võtke kohe ahjust välja, sest siis on oht, et keedutaigna võib ära vajuda.
- 11 Kui need on täiesti jahtunud, täitke need kreemja vahukoorega, jäätisega või kondiitrikreemiga.

Nõuanne: Gougerede valmistamiseks asendage suhkur näputäie soolaga ja puistake keedutaigna pirukale enne küpsetamist riivjuustu.

Šokolaaditük- kidega küpsised

Kogus: 20 suurt küpsist

Kasutatud tarvikud:



Koostisosad

- 250 g soolata võid, pehme
- 125 g tuhksuhkrut
- 125 g pruuni suhkrut
- 1 tl vaniljeekstrakti
- 2 tervet muna
- 400 g jahu
- 1 tl küpsetuspulbrit
- 200 g šokolaaditükke



Ettevalmistamine

- 1 Pange või ja mõlemad suhkrud roostevabast terasest kaussi.
 - 2 Asetage kauss mikserisse ja segage 20 sekundit kiirusel 5.
 - 3 Lülitage köögikombain välja ja kraapige labidaga roostevabast terasest kausi siseküljed puhtaks, seejärel segage uuesti 20 sekundit kiirusel 7.
 - 4 Lisage ülejäänud koostisained, asetage kaas peale ja segage kiirusel 3, kuni teil on ühtlane tainas.
 - 5 Vormige taignast pall, mähkige see kile sisse ja asetage vähemalt 1 tunniks külmkappi.
 - 6 Eelsoojendage ahi 180 °C, võtke tainas külmikust välja ja jaotage see väikesteks pallikesteks.
 - 7 Asetage need küpsetuspaberiga vooderdatud ahjuplaadile ja küpsetage neid ahjus umbes 10 minutit.
- Nõuanne:** šokolaaditükid võib asendada pähklite või kuivatatud puuviljadega.

Tefal

Šokolaadi ja pekaanipähklitega brownied

Kogus: 6/8 inimesele

Kasutatud tarvikud:



Koostisosad

• 3 suur muna • 200 g tumedat šokolaadi • 200 g võid • 15 g võid küpsetusvormi jaoks • 180 g suhkrut • 2 pakikest vaniljesuhkrut • 80 g läbisõelatud jahu • 50 g pekaanipähklid



Ettevalmistamine

- 1 Eelsoojendage ahi 200 °C-ni ja määrige 20 cm ruudukujulist küpsetusvormi võiga.
 - 2 Sulatage šokolaad ja 200 g võid mikrolaineahjus ja segage hästi läbi.
 - 3 Asetage munad ja suhkrud roostevabast terasest kaussi.
 - 4 Kinnitage mitmeharuline vispel ja kaas ning segage 1 minut kiirusel 8.
 - 5 Lisage sulatatud šokolaad ja segage 20 sekundit kiirusel 8.
 - 6 Seejärel lisage läbisõelatud jahu ja segage 15 sekundit kiirusel 8.
 - 7 Lõpuks lisage sekka pekaanipähklid ja voltige need labida abil sisse.
 - 8 Valage segu määratud vormi ja küpsetage 25 minutit 200 °C juures.
 - 9 Laske enne serveerimist jahtuda
- Nõuanne: võite asendada pekaanipähklid kreeka pähklitega ja serveerida koos jäätise või vahukoorega.**

Bake partner

Head isu!

Šokolaadivaht

Kogus: 6/8 inimesele

Kasutatud tarvikud:



Koostisosad

- 150 g hea kvaliteediga tavalist šokolaadi
- 150 g tuhksuhkrut
- 6 muna



Ettevalmistamine

- 1 Murdke šokolaad tükkideks.
- 2 Asetage tükid väikesele pannile koos kahe supilusikatäie veega.
- 3 Sulatage väga madalal kuumusel, segades seda puulabidaga.
- 4 Tõstke pott tulelt, kui šokolaad on ühtlaseks pastaks muutunud.
- 5 Lisage kuus munakollast, samal ajal järjepidevalt segades. Klõppige munavalgeid koos 25 g suhkruga roostevabast terasest kausis, millele on paigaldatud mitme teraga vispel ja kaas, üks ja kolmveerand minutit kiirusel 7, kuni need moodustavad tahkeid osakesi.
- 6 Lisage ülejäänud suhkur ja vahustage 30 sekundit maksimaalsel kiirusel.
- 7 Lisage lusikatäis vahustatud munavalget muna-šokolaadisegule ja segage intensiivselt, et tainas lõdveneks.
- 8 Seejärel lisage ettevaatlikult ülejäänud vahustatud munavalged šokolaadisegusse.
- 9 Pange külmkappi ja jätke mitmeks tunniks seisma.

Nõuanne: Lisage peenelt riivitud apelsinikoor vahustatud munavalgetele.

Porgandikook ja glasuur

Kogus: 8/10 inimesele

Kasutatud tarvikud:



Koostisosad

Taigna valmistamiseks on vajalikud:

• 130 g pruuni suhkrut • 120 ml päevalilleõli • 4 muna • 1 apelsini koor ja mahl • 240 g jahu • 10 g küpsetuspulbrit • 2 tl jahvatatud kaneeli • 250 g riivitud porgandit • 50 g purustatud kreeka pähkleid • 50 g rosinaid

Glasuuri valmistamiseks on vajalikud:

• 100 g sulatatud võid • 150 g pehmet juustu 25% rasvasisaldusega • 100 g tuhksuhkrut



Ettevalmistamine

Valmistage tainas ette:

- 1 Eelsoojendage ahi 180 °C-ni.
- 2 Seadke mikser ja roostevabast terasest kauss üles ning lisage kaussi pruun suhkur, õli, munad ning apelsinimahl ja -koor.
- 3 Asetage kaas peale ja segage 1 minut kiirusel 7.
- 4 Lisage jahu, küpsetuspulber ja kaneel, seejärel segage uuesti 1 minut kiirusel 7.
- 5 Lõpetuseks lisage segusse porgandid, kreeka pähklid ja rosinaid ning segage 15 sekundit kiirusel 3.
- 6 Määrige ja jahustage ümmargune koogivorm, valage tainas vormi ja küpsetage 45 minutit 180 °C juures.

Valmistage glasuur ette:

- 1 Samal ajal kui kook on ahjus, seadke üles roostevabast terasest kauss ja mikser.
- 2 Lisage sulatatud või, pehme juust ja tuhksuhkur ning segage kiirusel 3, kuni segu on ühtlane.
- 3 Jätke kaste külmkappi seisma. Kui porgandikook on täielikult jahtunud, määrige glasuur labidaga koogile.

Nõuanne: võite kaunistada oma koogi kookoshelvestega.

Vastupanda- matu õunakook

Kogus: 8 inimesele

Kasutatud tarvikud:



Koostisosad

- 4 õuna, tükeldatud
- 250 g tuhksuhkrut
- 2 tervet muna
- 150 ml piima
- 125 g sulatatud võid
- 250 g jahu
- 1 pakike küpsetuspulbrit
- 2 tl jahvatatud vaniljet
- 2 tl jahvatatud kaneeli
- 2 näputäit soola

Ettevalmistamine

- 1 Eelsoojendage ahi 180 °C-ni.
- 2 Seadke üles roostevabast terasest kauss ja mikser ning lisage kaussi munad, piim ja või, seejärel lisage pulbrilised koostisosad (suhkur, jahu, küpsetuspulber, vanillipulber, jahvatatud kaneel ja sool).
- 3 Asetage kaas peale ja segage 2 minutit kiirusel 8.
- 4 Lülitage köögikombain välja, tõstke masina ülemine osa üles ja kaapige kausi siseküljed labidaga puhtaks.
- 5 Vahetage masina kaas ja segage uuesti 1 minut kiirusel 8.
- 6 Kui tainas on valmis, lisage kuubikuteks lõigatud õun ja segage labidaga korralikult.
- 7 Määrige ja jahustage koogivorm, valage tainas vormi ja küpsetage 50 minutit 180 °C juures.

Nõuanne: koogile täiendava maitse andmiseks võite lisada supilusikatäie rummi.

Šokolaadi pulgakoogid

Kasutatud tarvikud:



Koostisosad

Taigna valmistamiseks on vajalikud:

- 75 g sulatatud võid
- 2 muna
- 100 g suhkrut
- 60 g jahvatatud sarapuupähkleid
- 65 g jahu
- ½ pakikest küpsetuspulbrit
- 150 g toorjuustu

Katte valmistamiseks on vajalikud:

- 200 g tumedat šokolaadi
- 2 spl rapsiõli
- pakk pulgakommi pulki või puidust vardaid
- kaunistuseks pärlsuhkur või šokolaadilaastud



Ettevalmistamine

- 1 Eelsoojendage ahi 175 °C-ni.
- 2 Seadke üles roostevabast terasest kauss ja mitmeharuline vispel ning lisage munad, suhkur, sulatatud või, jahvatatud sarapuupähklid, jahu ja küpsetuspulber.
- 3 Segage 15 sekundit kiirusel 5, seejärel lülitage see 4 minutiks maksimaalsele kiirusele.
- 4 Valage segu määratud ja jahuga kaetud koogivormi ning küpsetage 40 minutit 175 °C juures.
- 5 Kui küpsetatud kook on täielikult jahtunud, murendage see suuremasse kaussi, lisage toorjuust ja sõtkuge kätega kokku, kuni tekib tainas.
- 6 Vormige segust umbes väikeste pingpongipallide suurused pallid, seejärel asetage need küpsetuspaberiga vooderdatud ahjuplaadile.

- 7 Torgake igasse väikese koogipalli sisse puidust pulk ja asetage need 30 minutiks külmkappi.

Pulgakommi katte valmistamiseks

- 1 pange šokolaad ja õli kaussi ning asetage segu sulatamiseks mikrolaineahju (madalal võimsusel).
- 2 Kui segu on sulanud, kastke oma pulgakoogid selle sisse, laske pisut šokolaadi tagasi kaussi tilkuda ja asetage pulgakoogid küpsetuspaberiga vooderdatud küpsetusplaadile.
- 3 Kaunistage koogipulgad pärlsuhkru või šokolaadi laastudega, enne kui šokolaad kõveneb, ja pange seejärel tagasi külmkappi.

Nõuanne: kui soovite oma kookide värvi ja kaunistusi vahelduvalt muuta, võite neid katta piimašokolaadi või valge šokolaadiga. Valgele šokolaadile võib lisada ka toiduvärvi.

Tefal

Sidruni- besee korvike

Kogus: 6/8 inimesele

Kasutatud tarvikud:



Koostisosad

Taina valmistamiseks on vajalikud:

- 250 g jahu • 125 g võid • 30 g jahvatatud mandleid • 80g tuhksuhkrut
- 1 muna • 1 näputäis soola

Kattekihi valmistamiseks on vajalikud:

- 6 muna • 300 g suhkrut • 3 vahatamata sidrunit • 100 g sulatatud võid

Besee valmistamiseks on vajalikud:

- 3 muna munavalget • 60 g tuhksuhkrut • 1 näputäis soola



Ettevalmistamine

Valmistage taigen ette:

- 1 Lisage jahu, väikesteks kuubikuteks lõigatud külm või, jahvatatud mandlid, suhkur ja sool sõtkumisseadme ja kaanega varustatud roostevabast terasest kaussi.
- 2 Käivitage seade segamiseks kümneks sekundiks kiirusel 1 ja seejärel kiirusel 5.
- 3 Kui segu näeb välja nagu saiapuru, lisage kaane avause kaudu muna ja laske veel viis minutit töötada.
- 4 Peatage seade niipea, kui taigas palli moodustab.
- 5 Laske taigapallidel vähemalt üks tund külmkapis seista, kilega kaetuna.

Valmistage kattekiht ette:

- 1 Peske ja kuivatage sidrunid. Riivige sidrunikoort ja pressige sidrunimahla.
- 2 Pange munad, suhkur, sidrunimahla ja -koor ning sulatatud või mikseri ja kaanega varustatud roostevabast terasest kaussi.
- 3 Käivitage masin kiirusel 1 kuni 7, kuni segu on ühtlane. Kuumutage ahi 210 °C-ni.

- 4 Määrige võiga 28 cm läbimõõduga korvikese vorm või koogivorm. Rullige taigas 4 mm paksuseks ja torgake seda kahvliga.
- 5 Katke küpsetuspaberiga ja kuivatatud ubadega. Küpsetage 15 minutit. Eemaldage küpsetuspaber ja kuivatatud oad.
- 6 Valage kattekiht tordipõhja peale ja küpsetage 25 minutit 180 °C juures.

Valmistage besee ette:

- 1 Vahustage munavalge koos 20 g tuhksuhkruga mitmelabalise vispli ja kaanega varustatud roostevabast terasest kausis poolteist minutit kiirusel 7, seejärel maksimaalsel kiirusel, kuni munavalgele tekivad tahked osakesed.
- 2 Lisage lõpus ülejäänud 40 g tuhksuhkrut, jätkates vahustamist.
- 3 Kui korvike on küps, katke see beseega, kasutades selleks lusikat.
- 4 Pange korvike paariks minutiks ahju, kuni besee on kergelt pruunistunud.

Nõuanne: Kaunistage korvikese pealmine osa sidruniviiludega.

Bake partner

Head isu!

Maasikakreemikook

Kogus: 6/8 inimesele

Kasutatud tarvikud:



Koostisosad

Biskviitkooki valmistamiseks on vajalikud:

• 4 muna • 125 g tuhksuhkrut • 125 g jahu

Mousseline'i kreemi valmistamiseks on vajalikud:

• ½ L piima • 250 g suhkrut • 4 muna • 70 g jahu • 250 g pehmendatud või, tükeldatud • 1 vaniljekaun • 500 g maasikaid • 1 tordirõngas



Ettevalmistamine

Valmistage biskviitkook ette:

- 1 eelsoojendage ahi gaasimärgini 7 (210 °C). Seadke üles roostevabast terasest kauss ja mitmeharuline vispel, seejärel vahustage mune ja suhkrut 5 minutit kiirusel 8, kuni teil on väga kahvatu segu.
- 2 Lülitage mikser välja ja segage käsitsi labidaga sõelutud jahu sisse, voltides seda kausi põhjast ülespoole. Vooderdage sügav 40 x 30 cm suurune küpsetusplaat küpsetuspaberiga.
- 3 Valage segu vooderdatud ahjuplaadile ja siluge see labidaga ühtlaseks ning küpsetage 7 minutit. Jätke jahtuma ja lõigake tordirõnga abil 2 identseks biskviidikettaks.

Valmistage mousseline-kreem ette:

- 1 lõigake vaniljekaun pooleks ja kraapige vaniljeseemned välja. Valage piim kastrulisse, lisage 125 g suhkrut ja vaniljeseemned. Kuumutage keemiseni. Samal ajal asetage 125 g suhkrut ja munad roostevabast terasest kaussi.
- 2 Ühendage painduv vispel ja vahustage segu 2 minutit kiirusel 8. Lisage jahu ja segage uuesti 30 sekundit kiirusel 8.
- 3 Valage veerand keevast piimast munasegule ja segage 30 sekundit kiirusel 5.
- 4 Valage kõnealune segu koos ülejäänud piimaga kastrulisse ja keetke keskmisel kuumusel, pidevalt käsitsi vahustades, kuni tekib paks kreem.
- 5 Kui kreem on paksenenud, valage see kaussi, katke see kilega ja pange 1 tunniks seisma, kuni see on jahtunud toatemperatuurini.

- 6 Peske ja kuivatage roostevabast terasest kauss. Lisage kõrvale pandud kreem ja vahustage seda painduva vispli abil kiirusel 8. Pärast 1 minutit keerake köögikombain kiirusel 5 ja lisage vähehaaval kuubikuteks lõigatud pehmendatud või. Jätkake vahustamist 30 sekundit, kuni teil on ühtlane segu.

Kokkupanek:

- 1 Vooderdage metallist tordirõngas küpsetuspaberiga. Asetage 1 2-st biskviitkoogikettast tordiringi põhja ja pange teine ketas kõrvale, et seda saaks kasutada maasikakreemitordi pealmisel kihil.
- 2 Lõigake maasikad pooleks ja asetage need ringikujuliselt rõnga ümber, lõikepinnaga väljapoole.
- 3 Asetage kolmandik kreemist tordirõnga sisse ja jaotage hästi laiali. Lisage tükeldatud maasikad ja seejärel lisage peale õhuke kreemikiht. Lõpetuseks asetage teine biskviidiketas maasikakreemikoogile.
- 4 Katke maasikakreemitort kilega ja asetage see 24 tunniks külmkappi.
- 5 Võtke kreemitort 30 minutit enne serveerimist külmikust välja, et kaunistamine lõpule viia.

Maasikakreemitordi kaunistamiseks on vajalikud:

- 1 Puistake tööpinnale tuhksuhkrut ja rullige tööpinnale martsipan.
- 2 Lõigake martsipanist tordirõngaga sama suur ketas ja asetage see maasikakreemitordile.

Nõuanne: kaunistage maasikakreemitort paari maasikaga.

Vanilje makroonid

Kasutatud tarvikud:



Koostisosad

Makroonikestade valmistamiseks on vajalikud:

• 200 g tuhksuhkrut • 200 g jahvatatud mandleid • 2 x 80 g munavalgeid • 200 g tuhksuhkrut • 75 ml vett • ½ vanillikauna

Mousseline'i kreemi valmistamiseks on vajalikud:

• 500 ml piima • 6 munakollast • 125 g suhkrut • 100 g võid, tükeldatud • 20 g jahu • 30 g maisijahu • ½ vaniljekaun



Ettevalmistamine

Valmistage kestad ette:

- 1 segage 200 g tuhksuhkrut ja 200 g jahvatatud mandleid köögikombainis. Seda segu nimetatakse „tant pour tant” ehk „nii palju nii palju eest”. Söeluge „tant pour tant” läbi ja seejärel asetage see kõrvale.
- 2 Kuumutage vesi ja tuhksuhkur potis keemiseni, ilma segu segamata. Kontrollige termomeetriga, et siirupi temperatuur ei ületaks 115 °C.
- 3 Seadke üles roostevabast terasest kauss ja painduv vispel. Vahustage kausis 80 g munavalget kiirusel 5, kuni moodustuvad tahked osakesed, ja suurendage kiirust, kui siirupi temperatuur jõuab 105 °C-ni.
- 4 Kui siirup saavutab 115 °C, eemaldage see tulelt ja valage see aeglaselt roostevabast terasest kausis olevatele munavalgetele. Jätkake nimetatud segu vahustamist 6 minutit, et valmiv besee veidi jahtuks.
- 5 Lisage ülejäänud vahustamata munavalged (80 g) kõrvale asetatud „tant pour tant” segule ja segage, kuni segu on ühtlane. Lõigake vaniljekaun pooleks ja kraapige ühe poole vaniljesemned välja, lisades need sellele segule.
- 6 Kombineerige umbes kolmandik beseest mandlipastaga, kasutades selleks painduvat labidat, et seda veidi lõdvendada, ja lisage ülejäänud besee „makroneerides». See tähendab, et segatakse labidaga kokku, tõstes seda alt ülespoole, umbes 1 minuti vältel.
- 7 Pange see segu 8 mm pritskotti. Vooderdage küpsetusplaat küpsetuspaberiga. Pritskoti abil vormige segust väikesed ja

ühtlased pähkli suurused pallid, mis on ühtlaselt küpsetusplaadile paigutatud.

- 8 Koputage ettevaatlikult küpsetusplaadi alumisele küljele ja laske umbes 30 minutit toatemperatuuril kuivada. Eelsoojendage ahi 150 °C-ni. Küpsetage 14 minutit, seejärel asetage küpsetuspaber niisutatud tööpinnaile, et kestad oleksid hõlpsasti eemaldatavad.

Valmistage vaniljekreem ette:

- 1 kuumutage piima nõrgal kuumusel, lisades vaniljekauna teise poole vaniljesemned.
- 2 Vahustage roostevabast terasest kausis painduva vispli abil munakollaseid koos suhkruga 2 minutit kiirusel 8, seejärel lisage jahu ja maisitärklis ning vahustage uuesti 1 minut kiirusel 7.
- 3 Lisage segule kuum piim, segage see kõik käsivispli abil kokku ja pange saadud segu madalale kuumusele umbes 3-4 minutiks, segades pidevalt, kuni kreem pakseneb.
- 4 Lülitage kuumus maha ja segage sisse kuubikuteks lõigatud või. Valage kreem õhukindlasse anumasse ja pange see vähemalt 1 tunniks ja 30 minutiks külmkappi.

Kokkupanek:

- 1 Kandke vanilje mousseline-kreem 8 mm pritskotti ja täitke pooled kestad.
- 2 Täitke iga täidetud kest tühja makroonikestaga ja säilitage õhukindlas pakendis.

Nõuanne: vanilje võib asendada maasikamoosiga ja lisage makroonikestade segule roosat toiduvärvi.

Tiramisu magustoidud

Kogus: 6/8 inimesele

Kasutatud tarvikud:



Koostisosad

- 3 tassi kanget kohvi • 3 muna • 1 karp biskviidipulki
- 75 g tuhksuhkrut • 250 g mascarpone • veidi mõrudat kakaopulbrit



Ettevalmistamine

- 1 Eraldage munakollased munavalgest.
- 2 Segage roostevabast terasest kausis omavahel munakollased ja suhkur mitmharulise vispliga 2 minutit kiirusel 8, kuni segu on väga kahvatu.
- 3 Lisage mascarpone ja vahustage uuesti 2 minutit kiirusel 8. Asetage see kreem segamiskausi ja asetage see kõrvale.
- 4 Peske ja kuivatage roostevabast terasest kauss ja vispel. Kallake munavalged roostevabast terasest kaussi ja kinnitage painduv vispel.
- 5 Vahustage munavalgeid 30 sekundit kiirusel 7, kuni moodustuvad tahked osakesed, lisage 1 teelusikatäis suhkrut ja vahustage uuesti 1 minut 30 sekundit kiirusel 8.
- 6 Valage vahustatud munavalged labida abil ettevaatlikult mascarpone-kreemi hulka.

Kokkupanek:

- 1 leotage mõned biskviitpulgad kohvis ja asetage need esimese kihina klaaspoti põhja.
- 2 Lisage kiht kreemi, seejärel veel üks kiht leotatud biskviidipulki.
- 3 Korrake nende kihtidega kuni klaaspott on täis, lõpetades kreemikihiga.
- 4 Puistake üle kakaopulbriga ja asetage klaaspott vähemalt 12 tunniks külmkappi.

Nõuanne: Asendage kohv puuviljamahlaga ja lisage kerge magustoidu jaoks värsked puuvilju.

Tefal

Vaarika ja valge šokolaadi koogikesed

Kogus: 12 koogikest

Kasutatud tarvikud:



Koostisosad

Taigna valmistamiseks on vajalikud:

• 170 g jahu • 150 g tuhksuhkrut • 150 g pehmendatud võid • 3 muna • 1 tl küpsetuspulbrit • 45 g täispiima • 1 tl vaniljeekstrakti • 100 g külmuttatud vaarikaid Glasuuri

valmistamiseks on vajalikud:

• 60 g munavalget • 65 g tuhksuhkrut • 115 g pehmendatud võid • 100 g valget šokolaadi • 2 spl rapsiõli • Paberist koogikeste vormid • Muffinivorm või koogivorm



Ettevalmistamine

Valmistage tainas ette:

- 1 Eelsoojendage ahi 180 °C-ni.
- 2 Seadke roostevabast terasest kauss ja mikser üles, seejärel lisage kaussi jahu, küpsetuspulber, suhkur, munad, vanilje, või ja piim.
- 3 Pange kaas peale ja segage 2 minutit kiirusel 8.
- 4 Lõpetuseks lisage vaarikatükid ja segage 15 sekundit kiirusel 5.
- 5 Asetage igasse koogivormi auku paberist koogivorm ja täitke iga koogivorm tainaga 2/3 ulatuses.
- 6 Küpsetage 15 minutit 180 °C juures ja jätke seejärel küpsetised jahtuma.

Valmistage glasuur ette:

- 1 sulatage valge šokolaad koos rapsiõliga madalal võimsusel mikrolaineahjus.

- 2 Lisage munavalged ja suhkur keedukaussi ning vahustage koos, kuni segu kahekordistub ja on läikiv.
- 3 Seadke üles roostevabast terasest kauss ja vispel.
- 4 Asetage see segu kaussi ja pange kaas peale, seejärel vahustage kiirusel 7, kuni see moodustab visplile pehmed osakesed.
- 5 Seejärel lisage pehmendatud või ja segage 30 sekundit kiirusel 8.
- 6 Tõstke masina ülemine osa üles, kraapige labidaga kausi siseküljed puhtaks ja lisage sulatatud valge šokolaad.
- 7 Segage veelkord 30 sekundit kiirusel 8.
- 8 Asetage oma glasuur täheotsaga pritskotti ja kaunistage lõpuni jahtunud koogikesed.

Nõuanne: lubage endale midagi head ja kaunistage oma koogikesed pärlsuhkru või šokolaadi laastudega.

Bake partner

Head isu!

Tefal[®]

Royal šokolaad

Kogus: 8 inimesele

Kasutatud tarvikud:



Koostisosad

Küpse valmistamiseks on vajalikud:

• 45 g jahvatatud mandleid • 10 g riivitud kookost • 20 g jahvatatud sarapuupähkleid • 50 g tuhksuhkrut • 20 g jahu • 80 g munavalget (3 väikest muna) • 50 g suhkrut

Krõmpsuv praline valmistamiseks on vajalikud:

240 g praline šokolaadi • 140 g kreppe (dentelles) (krõbedad prantsuse pannkoogid) • 200 g suurust šokolaadi glasuuri purki • Kondiitritoodete rõngasvorm, 26 cm läbimõõduga

Šokolaadivahu valmistamiseks on vajalikud:

90 g piima • 3 želatiinilehte • 90 g tumedat šokolaadi • 50 g piimašokolaadi • 250 g vahukoort, rasvasisaldus 30%



Ettevalmistamine

Valmistage küpsis ette:

- 1 Segage kausis kokku tuhksuhkur, jahu, jahvatatud mandlid, jahvatatud sarapuupähklid ja kookos.
- 2 Kallake munavalged roostevabast terasest kaussi ja kinnitage painduv vispel. Vahustage maksimaalsel kiirusel, kuni munavalged moodustavad väga tahkeid osakesi. Lisage vähehaaval suhkur, et saada väga kõva bese.
- 3 Lisage kuivainesegu ja voltige ettevaatlikult labidaga.
- 4 Asetage segu pritskotti. Torgake 1 cm paksune ja 25 cm läbimõõduga ketas küpsetuspaberiga vooderdatud ahjuplaadile ja puistake tuhksuhkruga. Küpsetage umbes 15 minutit 170 °C juures.

Valmistage krõmpsuv praline ette:

- 1 sulatage šokolaad mikrolaineahjus koos lusikatäie rapsiõliga.
- 2 Purustage krõbedad pannkoogid ja segage need sulatatud šokolaadiga.
- 3 Määrige 5 mm paksune kiht segu 2 küpsetuspaberilehe vahele ja asetage see külmkappi.
- 4 Kui küpsis on jahtunud, valmistage ette šokolaadivahut: sulatage tume šokolaad ja piimašokolaad mikrolaineahjus.
- 5 Keetke piima kastrulis keemiseni ja lisage eelnevalt leotatud želatiin (leotage seda umbes 10 minutit külmas vees ja seejärel väänake see välja, et see pehmeneks).
- 6 Valage kuum piim üle sulatatud šokolaadi ja segage hästi läbi, kasutades käsivisplit ühtlase segu saamiseks.

- 7 Laske jahtuda. Tagage, et roostevabast terasest kauss oleks väga külm, seejärel lisage sinna vedel koor.
- 8 Kinnitage mitmeharuline vispel ja kaas ning vahustage 2 minutit kiirusel 7, seejärel 4 minutit kiirusel 8.
- 9 Lisage vahukoort šokolaadile ja voltige segu ettevaatlikult kokku, et saada šokolaadivahut.

Kokkupanek:

- 1 vooderdage küpsetusrõngas küpsetuspaberiga, et rõngast oleks lihtne eemaldada.
- 2 Asetage küpsiseplaat koogivormi põhja.
- 3 Lõigake krõbedast pralineest küpsise läbimõõduga sama suur ketas ja asetage see küpsisele.
- 4 Asendage ring ümber küpsise ja lõpetage šokolaadivahu lisamisega.
- 5 Veenduge, et vaht on täielikult tasandatud ja asetage kook vähemalt 12 tunniks sügavkülma.
- 6 Enne serveerimist asetage kook koogitaldrikule ja eemaldage rõngas.
- 7 Soojendage šokolaadiglasuuri ettevaatlikult mikrolaineahjus ja katke kook glasuuriga.
- 8 5 minuti pärast asetage kook koogitaldrikule ja laske enne serveerimist 2 tundi sulada.

Bake partner

Head isu!

Tefal

Suvikõrvitsa gratiin

Kogus: 6 inimesele

Kasutatud tarvikud:



Koostisosad

- 1 kg suvikõrvitsat • 3 muna • 250 g creme fraiche'i • 100 g gruyère'i juustu • soola, pipart, muskaatpähklit



Ettevalmistamine

- 1 Eelsoojendage ahi 220 °C-ni.
- 2 Valige viilutuskoonusega köögiviljalõikuri abil kiirus 5 ja viilutage suvikõrvitsad.
- 3 Pruunistage neid pannil 10 minutit.
- 4 Asetage kõrvale. Kasutades riivikoonusega köögiviljalõikurit, riivige gruyère'i juustu kiirusel 3.
- 5 Pange liha kõrvale. Klõppige roostevabast terasest kausis, mis on varustatud mitmekõrvalise vispli ja kaanega, munad ja creme fraiche'i kiirusel 5.
- 6 Lisage sool, pipar ja muskaatpähkel.
- 7 Valige kiirus 3 ja küpsetage 30 sekundit.
- 8 Asetage pooled suvikõrvitsad võiga määratud ahjuvormi ja puistage peale pool gruyère'i juustu.
- 9 Asetage ülejäänud suvikõrvitsad taldrikule ja lisage ülejäänud gruyère'i juust.
- 10 Katke suvikõrvitsad muna, creme fraiche'i, soola, pipra ja muskaatpähkli seguga.
- 11 Küpsetage ahjus 25-30 minutit 220 °C juures. Serveerige kuumalt.

Nõuanne: Värskuse lisamiseks lisage veidi piparmünti.

Bake partner

Head isu!

Värske leib

Kogus: 6 inimesele

Kasutatud tarvikud:



Koostisosad

- 200 g jahu • 4 muna •
- 11 g küpsetuspulbrit •
- 100 ml piima • 50 ml oliiviõli •
- 12 päikesekuivatatud tomatit
- 200 g fetajuustu • 15 kivideta rohelist oliivi • veidi karripulbrit (valikuline) • sool ja pipar



Ettevalmistamine

- 1 Kuumutage ahi 180 °C-ni.
- 2 Määrige leivavorm või ja jahuga. Segage roostevabast terasest kausis, mis on varustatud miksri ja kaanega, kokku jahu, munad ja küpsetuspulber, alustades kiirusel 1 ja suurendades seejärel kiirusele 5.
- 3 Lisage oliiviõli ja piim ning segage poolteist minutit. Vähendage kiirusele 1 ja lisage kuivatatud tomatid (tükeldatud), kuubikuteks lõigatud feta, rohelised oliivid (tükeldatud) ja karripulber. Maitsestage.
- 4 Valage segu vormi ja pange ahju 30-40 minutiks, olenevalt ahjust.
- 5 Kontrollige noaga, et leib oleks küps.

Nõuanne: Asendage feta mozzarellaga ja lisage mõned hakitud basiilikulehed.

Tefal

Pitsatainas

Kogus: 1 pitsa

Kasutatud tarvikud:



Koostisosad

- 150 g saiajahu
- 90 ml leiget vett
- 2 teelusikatäit oliiviõli
- 3 g kuivatatud pagaripärmi*
- Soola



Ettevalmistamine

- 1 Lisage jahu ja sool sõtkumisseadmega varustatud roostevabast terasest kaussi.
- 2 Paigaldage kaas.
- 3 Käivitage paariks sekundiks kiirusel 3, lisage pärm, seejärel suurendage kiirusele 7.
- 4 Lisage leige vesi, seejärel oliiviõli ja laske töötada, kuni tainas siledaks palliks moodustub.
- 5 Laske kerkida, kuni taigna maht on kahekordistunud.
- 6 Rullige lahti ja valmistage vastavalt retseptile.

*Ühendkuningriigis kasutage kuivatatud pärmi, millel on silt „Easy Bake“ või „Fast Action“

Bake partner

Head isu!

Lihapallid

Kogus: 4 inimesele

Kasutatud tarvikud:



Koostisosad

- 500 g lahjat veiseliha steik
- 1 supilusikatäis jahu
- 1 keskmise suurusega roheline sibul
- 1 küuslauguküüs
- 3 oksa peterselli
- Sool ja pipar



Ettevalmistamine

- 1 Eelsoojendage ahi 200 °C-ni.
- 2 Hakkige liha kiirusel 7, kasutades väikese auguga sõelaga varustatud hakklihamasinat.
- 3 Pange hakkliha ja kõik muud koostisosad roostevabast terasest kaussi.
- 4 Paigaldage mikser ja kaas ning käivitage üheks minutiks kiirusel 1. Tehke pähkli suurused pallid, veeretades väikest osa segust peopesade vahel.
- 5 Asetage lihapallid küpsetuspaberiga kaetud ahjuplaadile.
- 6 Pange ahju 25 minutiks.
- 7 Pöörake lihapalle poole küpsetusaja pealt ümber.

Nõuanne: Asendage veiseliha lambalihaga ja petersell koriandriga.