

Tefal®

companion



ZESTAW DO ROBIENIA CIAST - 4 PRZEPISY

PASTRY BOX – 4 RECIPES



Tefal®

for the companion range: pastry box



PL

Dzięki zestawowi do robienia ciast Companion® zrealizuj wszystkie swoje kulinarne marzenia, te proste oraz te bardziej wyrafinowane. Odkryj nasze przepisy na muffinki, ciasta, torty i wiele innych.

EN

With the Companion® pastry box you'll be able to make all your favourite pastries and desserts, from everyday recipes to the most sophisticated creations. Discover our recipes: sweet treats, individual desserts and sharing desserts.

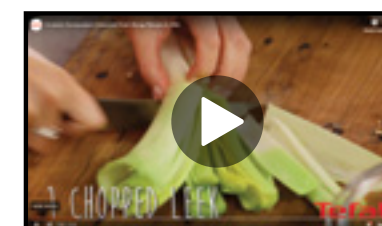


PL

Odkryj 20 dodatkowych, przepysznych przepisów ciastkarskich
Na stronie internetowej <https://kompansmaku.pl/>

EN

Find 20 additional delicious pastry recipes
At the dedicated website <https://www.tefal.com/>



PL

Załącz bezpłatnie konto, by korzystać z usług premium

EN

Create your free account to benefit from premium services

CIASTECZKA

Pianka z kwiatem pomarańczy

Liczba
kawałków

40



15 min



20 min



2 godz

TRYB RECZNY



- 400 g cukru granulowanego
- 150ml wody
- Łyżeczka wody z kwiatu pomarańczy
- 20 g żelatyny w arkuszach

Wykończenie

- 100 g mąki kukurydzianej
- 50 g cukru pudru

- 1 Wyłożyć tortownicę folią papierową. Lekko naoliwić folię.
- 2 Włożyć arkusze żelatyny do bardzo zimnej wody.
- 3 Do misy z założoną trzepaczką do ciast wsypać cukier, wlać wodę , a następnie gotować w temperaturze 120°C, prędkość 1 przez 10 minut.
- 4 Mieszać przy prędkości 9 przez 10 minut bez zatyczki od pokrywy.
- 5 Wlać piankę do tortownicy i przykryć lekko naoliwioną folią papierową.

- 6 Wyjąć z tortownicy po 2 godzinach. Wykroić sześciany z pianki i obtoczyć każdy w mieszance cukru pudru i mąki kukurydzianej. Możesz przechowywać tak wykonaną piankę w hermetycznym pojemniku przez kilka dni.

WSKAZÓWKĄ: Zastąp wodę z kwiatu pomarańczy wanilią, wyciągiem z kawy, itp. Dodaj barwniki spożywcze, by nadać kolorów. Podczas krojenia zanurz nóż w ciepłej wodzie, by uzyskać równe sześciany pianki.

CIASTECZKA

Makaroniki z mango

Liczba
kawałków

20 - 24



25 min



39 min



45 min

TRYB RECZNY



Ciasto na makaroniki

- 2 x 80 g białek jaj
- 200 g cukru kryształowego
- 200 g cukru pudru
- 200 g zmielonych migdałów
- 75 ml wody
- kilka kropli soku z cytryny

- szczypta pomarańczowego lub żółtego barwnika spożywczego w proszku

Wypełnienie z mango

- 500 g miąższu z mango
- 1/2 łyżeczki agar agar
- Ziarenka z jednej laski wanilii

Mus z mango

- 1 W garnku podgrzać miąższ z mango z ziarnami laski wanilii regularnie mieszając.
- 2 Dodać agar agar , gotować kilka minut doprowadzając do wrzenia. Przełożyć do miski i pozostawić do ostygnięcia.

Makaroniki

- 1 Do misy wyposażonej w ostrze tnące Ultrablade wsypać zmielone migdały i cukier puder. Miksować przez 30 sekund przy prędkości 11. Przełożyć wszystko do innej miski, następnie umyć misę robota Companion.
- 2 W międzyczasie wsypać cukier kryształowy do małego garnuszka i gotować doprowadzając do wrzenia. Włożyć termometr do garnka, by sprawdzić temperaturę cukru potrzebną w kroku 4.
- 3 W misie umocować trzepaczkę do ciast i dodać 80 g białek jaj i kilka kropli soku z cytryny. Ubić białka na pianę przy prędkości 5 bez zatyczki.
- 4 Gdy temperatura cukru osiągnie 105°C zwiększyć prędkość trzepaczki do 7.
- 5 Gdy temperatura cukru osiągnie 115°C, zatrzymać robota Companion i wlać delikatnie ugotowany cukier do białek przez otwór przykrywk. Mieszanka ta nazywa się włoską bezą. Ubijać przy prędkości 7 przez 8 minut.
- 6 Na dwie minuty przed końcem otworzyć przykrywkę i dodać barwnik spożywczy. Ubijać ponownie do końca cyklu.
- 7 Przez ten czas dodać pozostałe 80 g białek jaj do uprzednio przygotowanej włoskiej bezy.

- 8 Aby mieszanka była jednolita należy dodawać białka stopniowo.
- 9 Napełnić rękaw cukierniczy z jednolitą końcówką i wyciskać regularne porcje makaroników na silikonowej macie położonej na blaszce piekarnika.
- 10 Rozgrzać piekarnik do 150°C.
- 11 Odczekać około 30 min, aż makaroniki wystygną. Ciasto nie może się kleić przy dotykaniu.
- 12 Włożyć makaroniki do piekarnika i piec przez 16 minut. Powinny być suche przy dotykaniu.
- 13 Po upieczeniu makaroników odczekać, aż ostygną na blaszce wyjętej z piekarnika. Następnie można odkleić je za pomocą płaskiej łyżeczki.

Wykończenie

- 1 Napełnić rękaw cukierniczy musiem.
- 2 Wziąć porcję makaronika, wypełnić zimnym musiem i przykryć drugą porcją.
- 3 Powtórzyć czynność.

WSKAZÓWKĄ: Możesz zastąpić mus innym owocem, pastą czekoladową, kremem muślinowym, itp. Przechowuj porcje w temperaturze otoczenia, napełniaj w ostatniej chwili. Nie wkładaj do lodówki, by porcje nie rozmiękły.



TORTY

Tort szwarcwaldzki

**Biskopt**

- 8 jaj
- 210 g cukru
- 200 g przesianej mąki tortowej
- 40 g rozpuszczonego masła
- 40 g kakao w proszku
- 1 łyżeczkę proszku do pieczenia
- Rozpuszczone masło i mąka do przygotowania tortownicy

Syrop

- 150 g cukru
- 150 g wody
- 60 g wiśniówki

Bitą śmietana

- 400 g płynnej śmietany
- 40 g cukru pudru
- 1 łyżka wiśniówki

Czekoladowa bita śmietana

- 400 g płynnej śmietany
- 30 g cukru pudru
- 120 g rozpuszczonej gorzkiej czekolady (65% kakao)

Wykończenie

- 300 g odlanych wiśni w likierze
- 100 g wiórek czekoladowych

Przygotowanie biskoptu

- 1 Rozgrzać piekarnik do 180°C.
- 2 Wymieszać mąkę, proszek do pieczenia i kakao, odstawić.
- 3 Wysmarować tortownicę masłem i posypać mąką.
- 4 Do misy z założoną trzepaczką dodać jaja i cukier. Mieszać przy prędkości 7 i temperaturze 55°C przez 3 minuty a następnie prędkości 8 i temperaturze 55°C przez 7 minut.
- 5 Dodać przygotowane w kroku 2 ciasto do misy urządzenia, następnie dodawać rozpuszczone masło, aż ciasto uzyska jednolitą konsystencję.
- 6 Włączyć do tortownicy i piec przez 30 minut. Następnie wyjąć z piekarnika i pozostawić do ostygnięcia przez 30 minut.

Syrop

- 1 Wsypać cukier i wlać wodę do miski z mieszadłem. Gotować przez 5 minut przy temperaturze 120°C i prędkości 2. Na koniec dodać alkohol.

Bitą śmietana z wiśniówką

- 1 Włożyć trzepaczkę do ciasta do bardzo zimnej miski i dodać płynną śmietanę i cukier. Miksować przy prędkości 7 przez 5 minut. Dodać wiśniówkę kilka sekund przed końcem. Następnie przełożyć bitą śmietaną do miseczki i umieścić ją w lodówce.

Czekoladowa bita śmietana

- 1 Do misy z zamieszczoną trzepaczką dodać płynną śmietanę i cukier. Miksować przy prędkości 7 przez 5 minut. Na koniec dodać rozpuszczoną czekoladę i mikсовать z prędkością 9 przez 20 sekund.

Montaż

- 1 Pokroić biskopt na trzy kawałki i nasączyć każdą część syropem.
- 2 Położyć pierwszy kawałek nasączonego ciasta na talerzu.
- 3 Nałożyć czekoladową bitą śmietanę z połową czereśni, położyć drugi kawałek czekoladowego biskoptu.
- 4 Dodać 3/4 bitej śmietany z wiśniówki z czereśniami. Przykryć ostatnim kawałkiem czekoladowego biskoptu.

Wykończenie

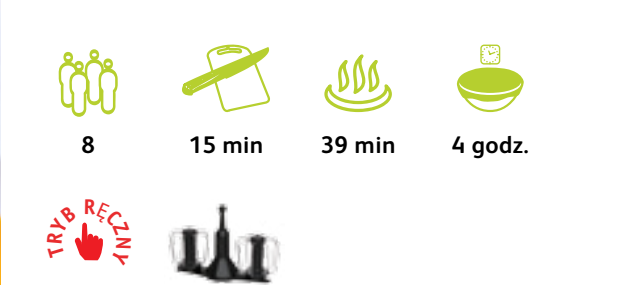
- 1 Pokryć ciasto resztą bitej śmietany z wiśniówką za pomocą płaskiej łypatki. Zachować trochę do dekoracji ciasta za pomocą rękawa cukierniczego.
- 2 Udekorować ciasto wiórkami czekoladowymi. Napełnić resztą bitej śmietany rękaw cukierniczy z końcówką falistą i udekorować różyczkami z bitej śmietany. Położyć kilka wisienek na różyczkach. Posypać środek wiórkami czekoladowymi.
- 3 Wstawić do lodówki.

WSKAZÓWKA: Możesz zastąpić czekoladową bitą śmietaną naturalną bitą śmietaną i dodać więcej czereśni.



INDYWIDUALNE CIASTKA

Deser lodowy pomarańczowy

**Ciasto pâte a bombe**

- 6 Żółtek jaj
- 100 g syropu (zob. Poniżej)
- 400 g śmietanki płynnej 35%
- 100 g likieru pomarańczowego

Syrop

- 150 g cukru
- 115 g wody

Karmel pomarańczowy

- 100 g syropu
- 250 ml soku pomarańczowego
- 2 Obranych pomarańczy pokrojonych w kawałki
- 20 g masła (opcjonalnie)
- 20 ml likieru pomarańczowego

Przygotowanie bitej śmietany

- 1 Do misy z założoną trzepaczką dodać płynną śmietanę. Miksować przy prędkości 7 przez 4 minuty. Przełożyć do miseczki, następnie włożyć do lodówki.

Wykonanie syropu

- 1 Do miski z założoną trzepaczką dodać cukier i wodę. Gotować przez 5 minut przy prędkości 1 i temperaturze 120°C. Zważyć dwa razy 100 g syropu, odłożyć jedną część.

Ciasto pâte a bombe

- 1 Do schłodzonej misy dodać, żółtka jaj i likier pomarańczowy. Zaprogramować prędkość 8 przez 8 minut przy 55°C, uruchomić program i dodać 100g syropu przez otwór w przykrywie.
- 2 Wymieszać dokładnie silikonową łypatką powstałą masę z bitą śmietaną.
- 3 Włączyć do wysokich kokilek i wstawić do zamrażalnika na 4 do 6 godzin.

Karmel pomarańczowy

- 1 Wsypać 100g pozostałego syropu do misy z założonym mieszadłem i gotować przy prędkości 3 i temperaturze 120°C przez 5 minut bez zatyczki.
- 2 Dodać pomarańcze i sok pomarańczowy i gotować przy prędkości 3 i temperaturze 120°C przez 20 minut bez zatyczki.
- 3 Dodać masło i likier pomarańczowy i mikсовать przez 30 sekund przy prędkości 7 z zatyczką. Pozostawić do ostygnięcia w temperaturze pokojowej.
- 4 Umieścić karmel pomarańczowy na dnie talerza lub użyć jako polewę do deserów lodowych.

WSKAZÓWKA: Możesz zastąpić likier pomarańczowy innym aromatem. Ten deser można przygotować wcześniej.

SWEET TREATS

Orange blossom marshmallows

Number
of pieces:

40



15 min



20 min



2 Hour



- 400 g caster sugar
- 150 ml water
- A small cap of orange blossom water
- 20 g leaf gelatine

Coating

- 100 g cornflour to coat
- 50 g icing sugar to coat

- 1 Line the springform cake tin with cling film. Lightly grease the cling film.
- 2 Soak the leaf gelatine in the very cold water.
- 3 Attach the dessert whisk to the food mixer and put the sugar and water in the Companion at 120°C on speed 1 for 10 minutes.
- 4 Mix on speed 9 for 10 minutes without the cap.
- 5 Pour the marshmallow into the mould then cover with lightly greased cling film.

- 6 Turn out after two hours. Cut the marshmallow into cubes and roll them in the icing sugar and cornflour mix. These marshmallows will keep for several days in an airtight container.

TIP: Try replacing the orange blossom water with vanilla, coffee extract, etc. Add food colouring for different colours. Dip your knife in warm water to cut the marshmallow cleanly.

SWEET TREATS

Mango macarons

Number
of pieces:

20 - 24



25 min



39 min



45 min



Macaron batter

- 2 X 80 g egg whites
- 200 g caster sugar
- 200 g icing sugar
- 200 g ground almonds
- 75 ml water
- a few drops of lemon juice

- a dash of orange or yellow powdered food colouring

Mango filling

- 500 g mango pulp
- 1/2 tsp of agar agar powder
- seeds of one vanilla pod juice

To make the mango filling

- 1 Heat the mango pulp and vanilla in a pan, stirring at regular intervals.
- 2 Add the agar agar and leave to simmer for a good minute. Pour into a bowl and leave to cool.

To make the macarons

- 1 Attach the Ultrablade knife and put the ground almonds and icing sugar in the food mixer. Mix for 30 seconds on speed 11. Tip everything into a bowl. Rinse out the Companion bowl.
- 2 Meanwhile, put the caster sugar and water in a small pan and bring to the boil. Place the thermometer in the small pan in order to check the sugar temperature as shown in step 4.
- 3 Attach the dessert whisk and put one 80 g egg white and a few drops of lemon juice in the food mixer bowl. Beat the egg whites until stiff on speed 5, without the cap.
- 4 When the temperature of the sugar reaches 105°C, increase the whisk speed to speed 7.
- 5 When the temperature of the sugar reaches 115°C, stop cooking and gently pour the cooked sugar over the egg whites through the hole in the lid. This mixture is called Italian meringue. Leave to mix on speed 7 for 8 minutes.
- 6 Two minutes from the end, open the lid and add the food colouring. Leave to mix until the end of the cycle.
- 7 Meanwhile, add the other 80 g egg white to the just prepared Italian meringue.

- 8 To make this mixture thinner, add one third of the Italian meringue to the ground almond mixture. Then gently incorporate the rest of the Italian meringue using the silicone spatula until the mixture is shiny, soft and even.
- 9 Fill the piping bag fitted with the plain nozzle and pipe out even-sized macaron shells offset on the silicone mat, placed on an oven tray.
- 10 Preheat the oven to 150°C.
- 11 Leave to air dry for 30 minutes. The batter should not be sticky to the touch.
- 12 Put the macarons in the oven and bake for 16 min. They should be dry to the touch.
- 13 When the macarons are done, remove from the oven and leave them to cool on the tray. When they are cooled, unstick them using the flat spatula.

To garnish

- 1 Attach the plain nozzle to the piping bag and fill it with the compote.
- 2 Take one macaron shell, garnish with cold compote and sandwich with another shell.
- 3 Repeat for the other macarons.

TIP: Try filling with a different fruit compote, chocolate ganache, or mousseline cream, etc. Keep the shells at room temperature and garnish at the last moment. Do not put them in the fridge as this will soften the shells.

SHARING DESSERTS

Black forest gateau



8



30 min



55 min



1 H 30 min

**Genoise**

- 8 Eggs
- 210 g sugar
- 200 g sieved cake flour
- 40 g soft butter
- 40 g cocoa powder
- 1 tsp baking powder
- melted butter and flour to prepare the springform cake tin

Syrup

- 150 g sugar
- 150 ml water
- 60 g kirsch

Chantilly cream

- 400 G single cream
- 40 g icing sugar
- 1 tbsp kirsch

Chocolate chantilly cream

- 400 g single cream
- 30 g icing sugar
- 120 g melted dark chocolate (65% cocoa solids)

Decoration

- 300 g drained macerated griottine cherries
- 100 g chocolate shavings

sugar in the food mixer bowl. Mix on speed 7 for 5 minutes. At the end add the melted chocolate and mix on speed 9 for 20 seconds.

Assembly

- 1 Cut the genoise into three slices and soak each one in syrup.
- 2 Put the first slice of soaked cake on a plate.
- 3 Cover with the chocolate Chantilly cream and half the cherries and place a second slice of chocolate genoise on top.
- 4 Add 3/4 of the kirsch Chantilly cream with the cherries. Top with the final slice of chocolate genoise.

To decorate

- 1 Cover the cake with the rest of the kirsch Chantilly cream using the flat spatula. Keep a little to decorate the top of the cake with the piping bag.
- 2 Decorate the sides of the cake with the chocolate shavings. Put the rest of the plain Chantilly cream in the piping bag with the grooved nozzle and pipe out cream rosettes. Top the rosettes with a few brandy-soaked cherries. Sprinkle chocolate shavings in the middle.
- 3 Keep in the fridge.

TIP: Replace the chocolate Chantilly cream with plain Chantilly cream and add more brandy-soaked cherries.

To make the genoise

- 1 Preheat the oven to 180°C.
- 2 Combine the flour, baking powder and cocoa and set aside.
- 3 Butter and flour the springform cake tin.
- 4 Attach the dessert whisk and put the eggs and sugar in the food mixer bowl. Mix on speed 7 at 55°C for 3 minutes then speed 8 at 55°C for 7 minutes.
- 5 Pour the batter into a bowl and gently incorporate the baking powder, flour, cocoa and melted butter until the batter is evenly mixed.
- 6 Pour into the tin and bake for 30 minutes. Turn out and leave to cool on a rack for 30 min.

To make the syrup

- 1 Attach the mixer and put the sugar and water in the food mixer bowl. Program on speed 2 at 120°C for 5 minutes. Add the alcohol at the end and pour out.

To make the kirsch Chantilly cream

- 1 Attach the dessert whisk and put the single cream and sugar in the well-chilled food mixer bowl. Mix on speed 7 for 5 minutes. Add the kirsch a few seconds before the end. Remove the Chantilly cream with the silicone spatula and chill in the fridge.

To make the chocolate Chantilly cream

- 1 Attach the dessert whisk and put the single cream and

INDIVIDUAL DESSERTS

Iced orange parfait



8



15 min



39 min



4 Hour

**Pâte à bombe**

- 6 Egg yolks
- 100 g syrup (see below)
- 400 g 35% single cream
- 100 g orange liqueur

Syrup

- 150 g sugar
- 115 ml water

Orange caramel

- 100 g syrup
- 250 ml orange juice
- 2 oranges peeled with a knife and chopped into pieces
- 20 g soft butter (optional)
- 20 ml orange liqueur

To make the whipped cream

- 1 Attach the dessert whisk and put the single cream in the food mixer bowl. Mix on speed 7 for 4 minutes. Pour into a bowl and chill in the fridge.

To make the syrup

- 1 Attach the dessert whisk and put the sugar and water in the food mixer bowl. Program on speed 1 at 120°C for 5 minutes. Weigh out two 100 g portions of syrup, and set one aside.

To make the pâte à bombe

- 1 Attach the dessert whisk and put the egg yolks and orange liqueur in the chilled Companion bowl. Program on speed 8 for 8 minutes at 55°C, start the program and pour in 100 g syrup through the hole in the lid.
- 2 Gently mix the pâte à bombe together with the whipped cream, using the silicone spatula.
- 3 Pour into deep ramekins and freeze for 4 to 6 hours.

To make the orange caramel

- 1 Put the remaining 100 g syrup in the Companion bowl with the mixer attachment and reduce on speed 3 at 120°C for 5 minutes without the cap.
- 2 Add the oranges and orange juice and reduce again on speed 3 at 120°C for 20 minutes without the cap.
- 3 Add the butter and orange liqueur and mix for 30 seconds on speed 7 with the cap. Cool at room temperature.
- 4 Use the orange caramel as a base layer or topping for your iced parfaits.

TIP: Try using a different flavouring instead of orange liqueur. You can make this dessert in advance.

Tefal®

companion



ODKRYJ WSZYSTKIE AKCESORIA COMPANION® NA STRONIE INTERNETOWEJ WWW.TEFAL.PL

FIND ALL THE COMPANION® ACCESSORIES AT WWW.TEFAL.COM

All rights reserved

SAS SEB-21261 SELONGEY CEDEX - RCS 302 412 226

Graphic design: JPM & Associés

Recipes: Groupe SEB

Photo credit: Groupe SEB & Marielys Lorthios

8020003328-02



8020003328