

BAKE PARTNER

Για νόστιμο ψήσιμο μέρα μετά μέρα



BakeGood

EFFICIENT PASTRY ACCESSORIES

Τα απολύτως απαραίτητα της ζαχαροπλαστικής

Κρέμα σαντιγί
Ζύμη για σαμπλέ
Ζύμη για κρέπες
Ζύμη για βάφλες
Πολύσπορο ψωμί
Μπριός
Λευκό ψωμί
Ζύμη για σου

Στιγμές για εξαιρέσεις

Τάρτα με μαρέγκα λεμονιού
Τούρτα φράουλα «fraisier»
Μακαρόν βανίλια
Τιραμισού σε ποτηράκια
Cupcakes (Κεκάκια) με σμέουρα (φραμπουάζ) και λευκή σοκολάτα
Royal σοκολάτας

Γευστικό διάλειμμα

Μπισκότα με κομματάκια σοκολάτας
Μπράουνις με σοκολάτα και καρύδια πεκάν
Μους σοκολάτας
Κέικ καρότου με γλάσο
Ακαταμάχητο γλυκό με μήλα
Cake pops με σοκολάτα

Αλμυρές στιγμές

Κολοκυθάκια ογκρατέν
Αλμυρό κέικ
Ζύμη για πίτσα
Κεφτεδάκια

Tefal®

Πίνακας ισοδυναμίας Θερμοκρασιών/Θερμοστάτη

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

Tefal

Κρέμα σαντιγί

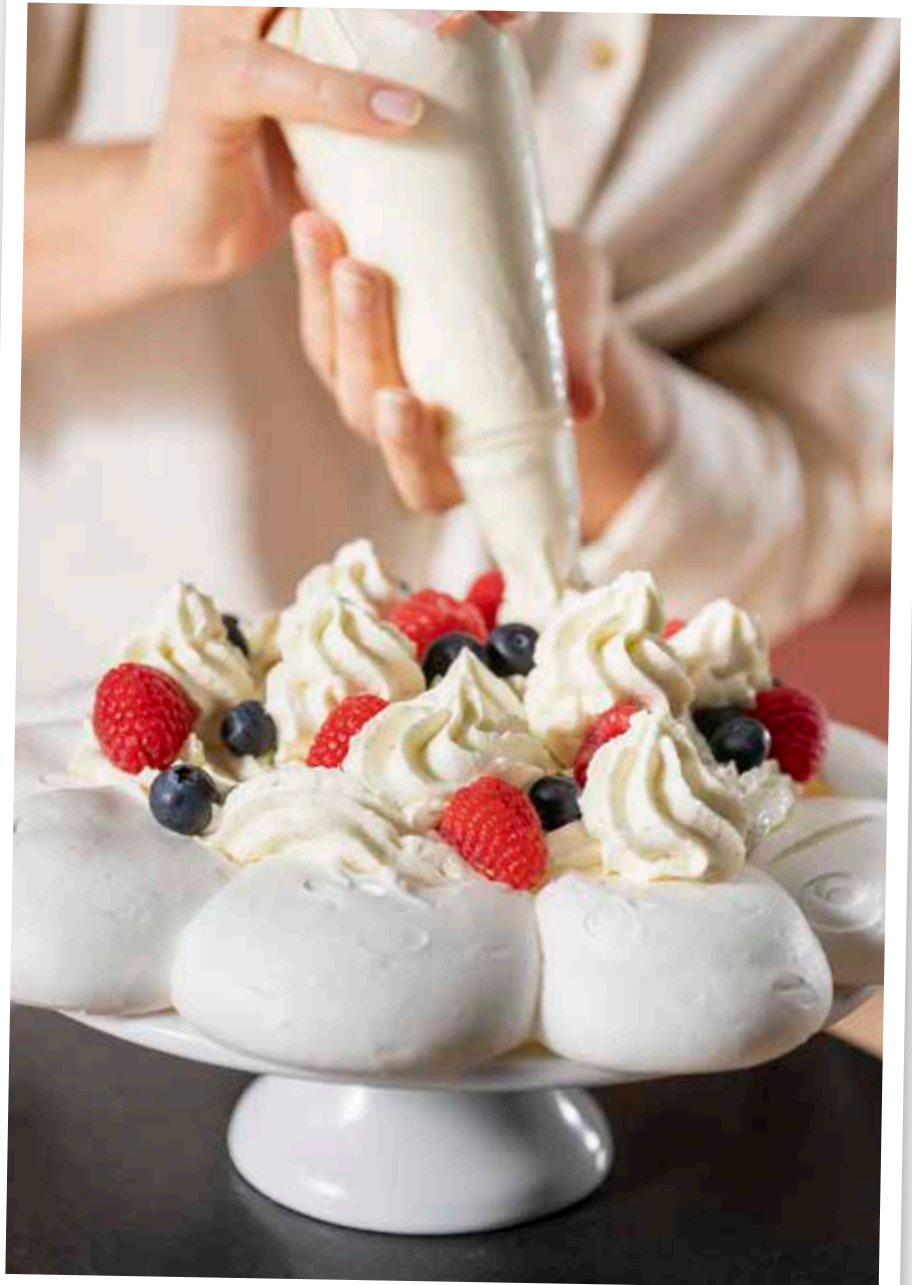
Για: 6/8 άτομα

Εξαρτήματα που χρησιμοποιούμε:



Υλικά

- 250 ml κρέμα γάλακτος, πολύ κρύα
- 50 γρ. ζάχαρη άχνη



Προετοιμασία

- 1 Μέσα στο ανοξείδωτο μπολ με τον γάντζο ζυμώματος και το καπάκι, προσθέστε την κρέμα γάλακτος και τη ζάχαρη άχνη.
- 2 Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία στην ταχύτητα 7 για 2 λεπτά και έπειτα στη μέγιστη ταχύτητα για 3 λεπτά και 30 δευτερόλεπτα.

Bake partner

Απολαύστε το γεύμα σας!

Tefal

Ζύμη για σαμπλέ

Για: 6/8 άτομα

Εξαρτήματα που χρησιμοποιούμε:



Υλικά

- 200 γρ. αλεύρι
- 100 γρ. βούτυρο
- 50 ml νερό
- μία πρέζα αλάτι



Προετοιμασία

- 1 Μέσα στο ανοξείδωτο μπολ, προσθέστε το αλεύρι, το βούτυρο και το αλάτι.
- 2 Τοποθετήστε στη θέση τους τον γάντζο ζυμώνματος και το καπάκι και θέστε τη συσκευή σε λειτουργία στην ταχύτητα 1 για μερικά δευτερόλεπτα.
- 3 Προσθέστε το χλιαρό νερό ενώ παράλληλα λειτουργεί η συσκευή.
- 4 Αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει έως ότου να δημιουργηθεί μια καλοσχηματισμένη μπάλα ζύμης.
- 5 Καλύψτε την μπάλα ζύμης με μεμβράνη τροφίμων και αφήστε την να ξεκουραστεί σε δροσερό μέρος για 1 ώρα τουλάχιστον, προτού την πλάσετε και την ψήσετε.

Bake partner

Απολαύστε το γεύμα σας!

Tefal

Ζύμη για κρέπες

Για: 20 κρέπες

Εξαρτήματα που χρησιμοποιούμε:



Υλικά

• 750 ml γάλα • 375 γρ. αλεύρι •
4 αυγά • 40 γρ. ζάχαρη • 100 ml
λάδι • 1 κουταλιά της σούπας
νερό από άνθη πορτοκαλιάς
ή αρωματισμένο αλκοόλ



Προετοιμασία

- 1 Μέσα στο μπολ του μπλέντερ, τοποθετήστε τα αυγά, το λάδι, τη ζάχαρη, το γάλα και το επιλεγμένο απόσταγμα.
- 2 Επιλέξτε την ταχύτητα 3 και θέστε τη συσκευή σε λειτουργία για λίγα δευτερόλεπτα.
- 3 Κατόπιν, προσθέστε το αλεύρι μέσω του στομίου του πώματος δοσομέτρησης και αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για 1 λεπτό και 30 δευτερόλεπτα.
- 4 Αφήστε τη ζύμη να ξεκουραστεί για 1 ώρα τουλάχιστον σε θερμοκρασία δωματίου πριν ετοιμάσετε τις κρέπες.

Bake partner

Απολαύστε το γεύμα σας!

Tefal

Ζύμη για βάφλες

Για: 24 βάφλες

Εξαρτήματα που χρησιμοποιούμε:



Υλικά

- 250 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 15 γρ. μαγιά αρτοποιίας
- 2 αυγά
- 1 πρέζα αλάτι
- 400 ml γάλα
- 125 γρ. μαλακό βούτυρο
- 1 φακελάκι ζάχαρη βανίλια (ή μερικές σταγόνες εκχύλισμα βανίλιας)



Προετοιμασία

- 1 Ανακατέψτε τη μαγιά αρτοποιίας μέσα σε λίγο χλιαρό γάλα.
- 2 Τοποθετήστε το μπολ του μπλέντερ στη συσκευή και προσθέστε τα αυγά, το αλάτι, τη ζάχαρη βανίλια, το υπόλοιπο γάλα, το βούτυρο και το μείγμα μαγιάς.
- 3 Ασφαλίστε το καπάκι. Θέστε σε λειτουργία τη συσκευή στην ταχύτητα 7 και προσθέστε διαδοχικά το αλεύρι μέσω του στομίου του πώματος δοσομέτρησης του καπακιού.
- 4 Εάν χρειαστεί, χρησιμοποιήστε τη λειτουργία Pulse για μερικά δευτερόλεπτα ώστε να διευκολυνθεί η ενσωμάτωση του αλευριού στη ζύμη.
- 5 Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία για 2 λεπτά περίπου, ώσπου να γίνει λεία η ζύμη.
- 6 Αφήστε τη ζύμη να ξεκουραστεί για μία ώρα προτού ετοιμάσετε τις βάφλες.

Συμβουλή: Σερβίρετε τις βάφλες με κρέμα σαντιγί, σάλτσα σοκολάτας κ.λπ.

Bake partner

Απολαύστε το γεύμα σας!

Tefal®

Πολύσπορο ψωμί

Για: Για 1 φρατζόλα ψωμιού 800 γρ.

Εξαρτήματα που χρησιμοποιούμε:



Υλικά

- 500 γρ. αλεύρι για πολύσπορο ψωμί
- 285 ml χλιαρό νερό
- 10 γρ. ξηρή μαγιά αρτοποιίας*
- 10 γρ. αλάτι
- νιφάδες βρώμης για πασπάλισμα



Προετοιμασία

- 1 Προσθέστε το αλεύρι, το αλάτι και τη μαγιά αρτοποιίας μέσα στο ανοξείδωτο μπολ.
- 2 Τοποθετήστε τον γάντζο ζυμώματος και το καπάκι.
- 3 Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία για μερικά δευτερόλεπτα στην ταχύτητα 1 για ανάμειξη.
- 4 Στη συνέχεια, προσθέστε το νερό μέσω του ανοίγματος του καπακιού.
- 5 Ζυμώστε για 8 λεπτά.
- 6 Καλύψτε τη ζύμη με μια πετσέτα κουζίνας και αφήστε τη να ξεκουραστεί για 15 λεπτά σε έναν χώρο με υψηλή θερμοκρασία.
- 7 Κατόπιν, τοποθετήστε τη ζύμη πάνω σε μια αλευρωμένη επιφάνεια.
- 8 Απλώστε τη ζύμη με το χέρι σε τετράγωνο σχήμα.
- 9 Διπλώστε τα άκρα προς το κέντρο και έπειτα απλώστε τη ζύμη με τις γροθιές σας. Επαναλάβετε τη διαδικασία εκ νέου.
- 10 Σχηματίστε ένα μακρύ ψωμί με τη ζύμη. Τοποθετήστε το ζυμάρι που φτιάξατε σε μια φόρμα μήκους 25 εκ.
- 11 Νοτίστε ελαφρώς την επιφάνεια του ψωμιού και πασπαλίστε το με τις νιφάδες βρώμης.
- 12 Καλύψτε τη ζύμη με μια βρεγμένη πετσέτα κουζίνας και αφήστε την να φουσκώσει για 60 λεπτά σε έναν χώρο με υψηλή θερμοκρασία.
- 13 Κατόπιν, κάντε μια χαρακιά βάθους 1 εκατοστού κατά μήκος του ψωμιού.
- 14 Τοποθετήστε το ψωμί σε φούρνο που έχετε προθερμάνει στους 240 °C, τοποθετώντας επίσης ένα σκεύος με νερό για να ροδίσει η κρούστα.
- 15 Ψήστε για περίπου 30 λεπτά. Αφαιρέστε το ψωμί από τη φόρμα και αφήστε το να κρυώσει πάνω σε μια σχάρα.

Συμβουλή: Δημιουργήστε μικρά ψωμάκια για τους καλεσμένους σας. Πασπαλίστε τα με σπόρους παπαρούνας ή σουσαμιού.

* Στο Ηνωμένο Βασίλειο χρησιμοποιήστε ξηρή μαγιά με την ένδειξη «Easy Bake» ή «Fast Action»

Bake partner

Απολαύστε το γεύμα σας!

Tefal

Μπριός

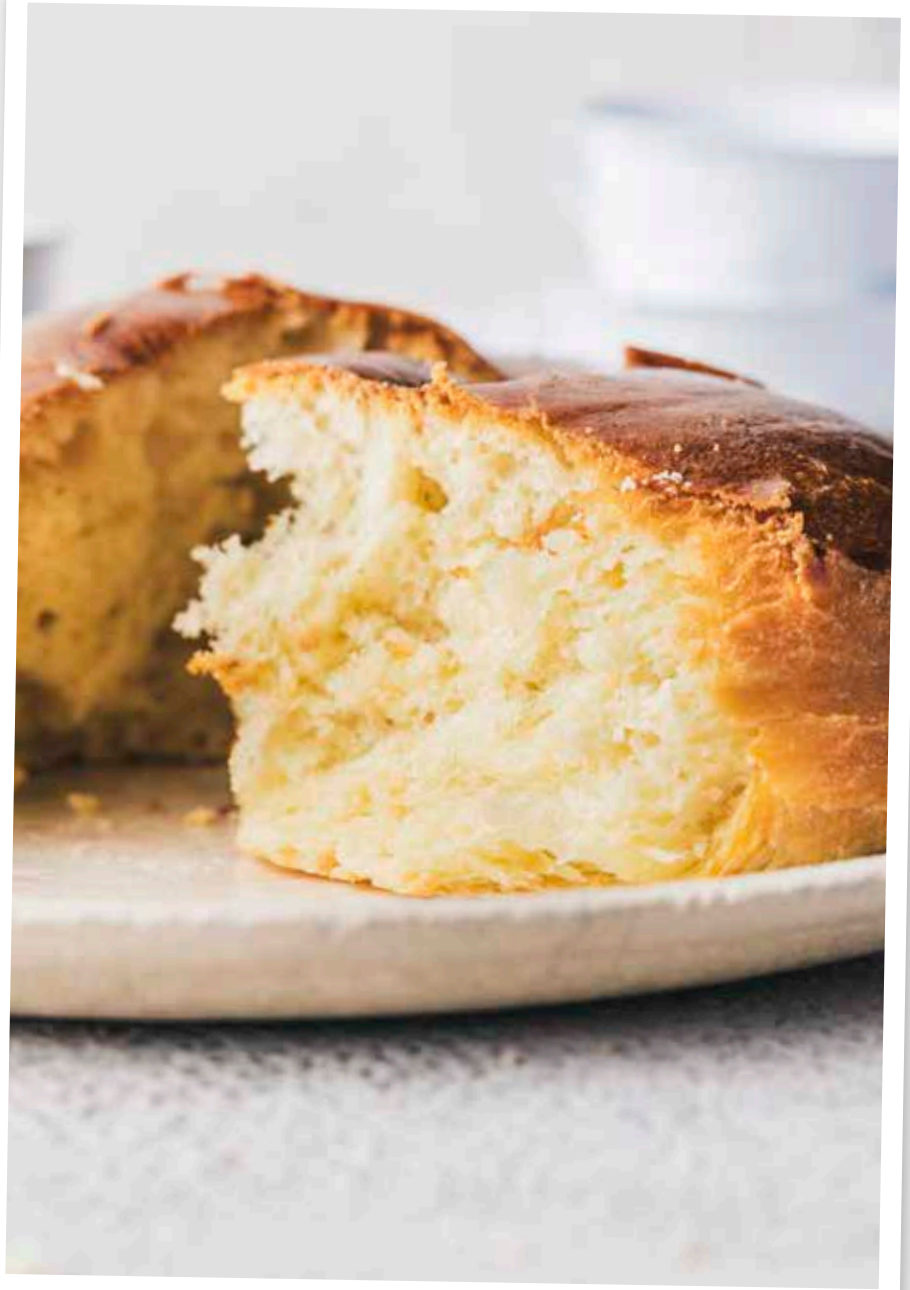
Για: 6 άτομα

Εξαρτήματα που χρησιμοποιούμε:



Υλικά

- 250 γρ. λευκό αλεύρι για ψωμί • 5 γρ. αλάτι • 25 γρ. ζάχαρη • 100 γρ. βούτυρο • 2 ολόκληρα αυγά και 1 κρόκο αυγού • 3 κουταλιές της σούπας χλιαρό γάλα • 2 κουταλιές της σούπας νερό • 5 γρ. ξηρή μαγιά αρτοποιίας*



Προετοιμασία

- 1 Μέσα στο ανοξείδωτο μπολ, προσθέστε το αλεύρι και σχηματίστε δύο κοιλώματα: μέσα στο ένα κοίλωμα τοποθετήστε το αλάτι και στο δεύτερο κοίλωμα τοποθετήστε τη μαγιά, τη ζάχαρη, το χλιαρό γάλα και το νερό.
- 2 Το αλάτι και η μαγιά δεν πρέπει να τοποθετηθούν μαζί, διότι η μαγιά αντιδρά άσχημα εάν έρθει σε επαφή με το αλάτι.
- 3 Προσθέστε τα αυγά, τοποθετήστε στη θέση τους τον γάντζο ζυμώνματος και το καπάκι.
- 4 Επιλέξτε την ταχύτητα 1 και ζυμώστε για 15 δευτερόλεπτα, μετά γυρίστε στην ταχύτητα 3 για 2 λεπτά και 45 δευτερόλεπτα.
- 5 Χωρίς να διακόψετε τη λειτουργία της συσκευής, προσθέστε το βούτυρο μέσα σε ένα λεπτό που δεν πρέπει να είναι πολύ μαλακό (αφήστε το σε θερμοκρασία δωματίου για μισή ώρα πριν από τη χρήση).
- 6 Συνεχίστε το ζύμωμα για πέντε λεπτά στην ταχύτητα 3 και έπειτα για πέντε λεπτά στην ταχύτητα 5.
- 7 Καλύψτε τη ζύμη και αφήστε τη να φουσκώσει για δύο ώρες σε θερμοκρασία δωματίου, κατόπιν ζυμώστε τη με τα χέρια σας με δύναμη χτυπώντας τη μέσα στο μπολ.
- 8 Καλύψτε και αφήστε την πάλι να φουσκώσει για δύο ώρες στο ψυγείο. Κατόπιν, ζυμώστε την πάλι με τα χέρια σας χτυπώντας τη μέσα στο μπολ.
- 9 Έπειτα, καλύψτε τη με μεμβράνη τροφίμων και αφήστε την να φουσκώσει για ένα βράδυ μέσα στο ψυγείο.
- 10 Την επομένη, βουτυρώστε και αλευρώστε μια φόρμα για μπριός.
- 11 Διαμορφώστε τη ζύμη σε σχήμα μπάλας.
- 12 Τοποθετήστε τη μέσα στη φόρμα και αφήστε τη να φουσκώσει σε χώρο με υψηλή θερμοκρασία έως ότου να γεμίσει η φόρμα από τον όγκο της ζύμης (2 έως 3 ώρες).
- 13 Ψήστε για 25 λεπτά στον φούρνο στους 180 °C.

Συμβουλή: Προσθέστε σταγόνες σοκολάτας ή ζαχαρωμένα φρούτα.

* Στο Ηνωμένο Βασίλειο χρησιμοποιήστε ξηρή μαγιά με την ένδειξη «Easy Bake» ή «Fast Action»

Bake partner

Απολαύστε το γεύμα σας!

Tefal®

Λευκό ψωμί

Για: Για 1 φρατζόλα ψωμιού 800 γρ.

Εξαρτήματα που χρησιμοποιούμε:



Υλικά

- 500 γρ. λευκό αλεύρι για ψωμί
- 300 ml χλιαρό νερό
- 10 γρ. ξηρή μαγιά αρτοποιίας*
- 10 γρ. αλάτι



Προετοιμασία

- 1 Στο ανοξείδωτο μπολ, προσθέστε το αλεύρι, το αλάτι και την ξηρή μαγιά αρτοποιίας.
- 2 Τοποθετήστε στη θέση τους τον γάντζο ζυμώματος και το καπάκι και θέστε τη συσκευή σε λειτουργία στην ταχύτητα 1 για μερικά δευτερόλεπτα.
- 3 Προσθέστε το χλιαρό νερό μέσω του στομίου του καπακιού.
- 4 Ζυμώστε για 8 λεπτά.
- 5 Αφήστε τη ζύμη να ξεκουραστεί σε θερμοκρασία δωματίου για μισή ώρα περίπου.
- 6 Στη συνέχεια, πλάστε τη ζύμη με τα χέρια σας και σχηματίστε μια μπάλα.
- 7 Κατόπιν, τοποθετήστε την μπάλα ζύμης σε ένα βουτυρωμένο και αλευρωμένο ταψί ζαχαροπλαστικής.
- 8 Αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει για δεύτερη φορά σε θερμοκρασία δωματίου για 1 ώρα περίπου.
- 9 Προθερμάνετε τον φούρνο στους 240 °C.
- 10 Κάντε χαρακιές στο επάνω μέρος της φρατζόλας με μια κοφτερή λεπίδα, και χρησιμοποιώντας ένα πινέλο, επαλείψτε το με χλιαρό νερό.
- 11 Μπορείτε επίσης να τοποθετήσετε μέσα στον φούρνο ένα μικρό σκεύος γεμάτο με νερό: αυτό θα βοηθήσει στο να ροδίσει η κρούστα του ψωμιού.
- 12 Ψήστε το ψωμί για 40 λεπτά στον φούρνο στους 240 °C.

Συμβουλή: Η μαγιά αρτοποιίας δεν πρέπει σε καμία περίπτωση να έρθει σε άμεση επαφή με τη ζάχαρη ή το αλάτι, διότι κάτι τέτοιο θα εμποδίσει τη δράση της μαγιάς.

* Στο Ηνωμένο Βασίλειο χρησιμοποιήστε ξηρή μαγιά με την ένδειξη «Easy Bake» ή «Fast Action»

Bake partner

Απολαύστε το γεύμα σας!

Tefal®

Ζύμη για σου

Για: 20 μεγάλα ή 40 μικρά σου

Εξαρτήματα που χρησιμοποιούμε:



Υλικά

- 300 ml νερό • λίγο αλάτι
- λίγη ζάχαρη • 120 γρ. βούτυρο • 240 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις • 6 αυγά



Προετοιμασία

- 1 Σε μια κασαρόλα, ζεστάνετε το νερό μαζί με το βούτυρο, το αλάτι και τη ζάχαρη.
- 2 Βράστε το μείγμα και προσθέστε όλο το αλεύρι στην κασαρόλα.
- 3 Ανακατέψτε με μια ξύλινη σπάτουλα έως ότου η ζύμη να απορροφήσει όλο το υγρό. Αφήστε το να κρυώσει.
- 4 Αφού κρυώσει, τοποθετήστε τη ζύμη στο ανοξειδωτο μπολ και κατόπιν τοποθετήστε το μίξερ και το καπάκι.
- 5 Επιλέξτε την ταχύτητα 1 και προσθέστε ένα ένα ολόκληρα τα αυγά μέσω του ανοίγματος του καπακιού.
- 6 Αφού προσθέσετε όλα τα αυγά, αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για 2 έως 3 λεπτά ακόμη έως ότου να γίνει λεία η ζύμη.
- 7 Με ένα κουταλάκι ή ένα κορνέ, δημιουργήστε μπαλίτσες ζύμης πάνω σε ένα βουτυρωμένο και αλευρωμένο ταψί ζαχαροπλαστικής.
- 8 Ψήστε στον φούρνο στους 180 °C για 40 λεπτά.
- 9 Όταν τελειώσει το ψήσιμο, αφήστε να κρυώσουν μέσα στον φούρνο με την πόρτα του φούρνου ανοικτή.
- 10 Μην τα βγάλετε αμέσως από τον φούρνο, μπορεί να ξεφουσκώσουν τα σου.
- 11 Όταν κρυώσουν εντελώς, γεμίστε τα σου με πολύ σφικτή κρέμα σαντιγί, παγωτό ή κρέμα ζαχαροπλαστικής.

Συμβουλή: Για να κάνετε αλμυρά σου, αντικαταστήστε τη ζάχαρη με μία πρέζα αλάτι και πασπαλίστε τα σου με τριμμένο τυρί πριν από το ψήσιμο.

Bake partner

Απολαύστε το γεύμα σας!

Tefal

Μπισκότα με κομματάκια σοκολάτας

Για: 20 μεγάλα μπισκότα

Εξαρτήματα που χρησιμοποιούμε:



Υλικά

- 250 γρ. ανάλατο βούτυρο •
- 125 γρ. ζάχαρη άχνη • 125 γρ. καστανή ζάχαρη • 1 κουταλάκι του γλυκού υγρή βανίλια •
- 2 ολόκληρα αυγά • 400 γρ. αλεύρι • 1 κουταλάκι του γλυκού μπέικιν πάουντερ •
- 200 γρ. κομματάκια σοκολάτας



Προετοιμασία

- 1 Μέσα στο ανοξείδωτο μπολ ρίξτε το βούτυρο και τα δύο είδη ζάχαρης.
- 2 Τοποθετήστε το μίξερ στη θέση του και λειτουργήστε για 20 δευτερόλεπτα στην ταχύτητα 5.
- 3 Σταματήστε τη συσκευή για να καθαρίσετε τα τοιχώματα του ανοξείδωτου μπολ από το μείγμα με μια σπάτουλα και έπειτα ανακατέψτε για άλλα 20 δευτερόλεπτα στην ταχύτητα 7.
- 4 Προσθέστε τα υπόλοιπα συστατικά, τοποθετήστε το καπάκι και ανακατέψτε στην ταχύτητα 3 ώστε να πετύχετε ομοιογένεια στη ζύμη.
- 5 Φτιάξτε μια μπάλα ζύμης, τυλίξτε την με μεμβράνη τροφίμων και τοποθετήστε την στο ψυγείο τουλάχιστον για 1 ώρα.
- 6 Προθερμάνετε τον φούρνο σας στους 180 °C, βγάλτε τη ζύμη από το ψυγείο και μοιράστε την σε μικρές μπάλες.
- 7 Αφήστε τις σε ταψί για γλυκά στο οποίο έχετε απλώσει λαδόκολλα και αφήστε τις να ψηθούν για περίπου 10 λεπτά.

Συμβουλή: Μπορείτε να αντικαταστήσετε τα κομματάκια σοκολάτας με καρύδια ή αποξηραμένα φρούτα.

Bake partner

Απολαύστε το γεύμα σας!

Tefal

Μπράουνις με σοκολάτα και καρύδια πεκάν

Για: 6/8 άτομα

Εξαρτήματα που χρησιμοποιούμε:



Υλικά

- 3 μεγάλα αβγά • 200 γρ. μαύρη σοκολάτα • 200 γρ. βούτυρο • 15 γρ. βούτυρο για τη φόρμα • 180 γρ. ζάχαρη • 2 φακελάκια ζάχαρη βανίλια • 80 γρ. κοσκινισμένο αλεύρι • 50 γρ. καρύδια πεκάν



Προετοιμασία

- 1 Προθερμάνετε τον φούρνο σας στους 200 °C και βουτυρώστε μια τετράγωνη φόρμα των 20 εκ.
- 2 Λιώστε τη σοκολάτα και τα 200 γρ. βούτυρο στον φούρνο μικροκυμάτων και ανακατέψτε καλά.
- 3 Στο ανοξείδωτο μπολ, ρίξτε τα αβγά και τα δύο είδη ζάχαρης.
- 4 Τοποθετήστε τον αναδευτήρα με πολλαπλές λεπίδες και το καπάκι, και ανακατέψτε για 1 λεπτό στην ταχύτητα 8.
- 5 Προσθέστε τη λιωμένη σοκολάτα και ανακατέψτε για 20 δευτερόλεπτα στην ταχύτητα 8.
- 6 Έπειτα, προσθέστε το κοσκινισμένο αλεύρι και ανακατέψτε για 15 δευτερόλεπτα στην ταχύτητα 8.
- 7 Ολοκληρώστε προσθέτοντας τα καρύδια πεκάν στο μείγμα, και ανακατέψτε με μια σπάτουλα.
- 8 Ρίξτε το μείγμα στη βουτυρωμένη φόρμα και ψήστε το για 25 λεπτά στους 200 °C.
- 9 Αφήστε το να κρυώσει πριν το σερβίρετε

Συμβουλή: Μπορείτε να αντικαταστήσετε τα καρύδια πεκάν με απλά καρύδια και να τα σερβίρετε με μια μπάλα παγωτό ή με σαντιγί.

Bake partner

Απολαύστε το γεύμα σας!

Tefal®

Μους σοκολάτας

Για: 6/8 άτομα

Εξαρτήματα που χρησιμοποιούμε:



Υλικά

- 150 γρ. σοκολάτα καλής ποιότητας
- 150 γρ. ζάχαρη άχνη
- 6 αβγά



Προετοιμασία

- 1 Σπάστε τη σοκολάτα σε κομμάτια.
- 2 Τοποθετήστε τα κομμάτια σε μια μικρή κατσαρόλα με δύο κουταλιές της σούπας νερό.
- 3 Λιώστε τα σε πολύ χαμηλή φωτιά ανακατεύοντας με μια ξύλινη κουτάλα.
- 4 Απομακρύνετε την κατσαρόλα από τη φωτιά όταν η σοκολάτα γίνει λείος πολτός.
- 5 Προσθέστε τους 6 κρόκους αβγών, ανακατεύοντας συνεχώς. Στο ανοξείδωτο μπολ με τον αυγογδάρτη με πολλαπλές λεπίδες και το καπάκι, χτυπήστε τα ασπράδια αβγών μέχρι να σφίξουν σε μαρέγκα, με 25 γρ. ζάχαρη στην ταχύτητα 7 για 1 λεπτό και 45 δευτερόλεπτα.
- 6 Προσθέστε την υπόλοιπη ζάχαρη και χτυπήστε το μείγμα στη μέγιστη ταχύτητα για 30 δευτερόλεπτα.
- 7 Προσθέστε μια κουταλιά μαρέγκας στο μείγμα αβγών/σοκολάτας και ανακατέψτε καλά για να αραιώσει το μείγμα.
- 8 Κατόπιν, προσθέστε προσεκτικά την υπόλοιπη μαρέγκα στο σοκολατένιο μείγμα.
- 9 Τοποθετήστε τη μους στο ψυγείο και αφήστε τη να κρυώσει μερικές ώρες.

Συμβουλή: Προσθέστε το ψιλοτριμμένο ξύσμα ενός πορτοκαλιού στη μαρέγκα.

Bake partner

Απολαύστε το γεύμα σας!

Tefal®

Κέικ καρότου με γλάσο

Για: 8/10 άτομα

Εξαρτήματα που χρησιμοποιούμε:



Υλικά

Για τη ζύμη:

- 130 γρ. καστανή ζάχαρη •
- 120 ml ηλιέλαιο • 4 αβγά •
- ξύσμα και χυμός 1 πορτοκαλιού
- 240 γρ. αλεύρι • 10 γρ. μπέικιν πάουντερ • 2 κουταλάκια του γλυκού τριμμένη κανέλα •
- 250 γρ. τριμμένο καρότο •
- 50 γρ. τριμμένο καρύδι • 50 γρ. αποξηραμένες σταφίδες

Για το γλάσο:

- 100 γρ. λιωμένο βούτυρο
- 150 γρ. τυρί κρέμα με 25% λιπαρά • 100 γρ. ζάχαρη άχνη



Προετοιμασία

Παρασκευή της ζύμης:

- 1 Προθερμάνετε τον φούρνο στους 180 °C.
- 2 Στο ανοξείδωτο μπολ με το μίξερ, ρίξτε την καστανή ζάχαρη, το λάδι, τα αβγά, το ξύσμα και τον χυμό πορτοκάλι.
- 3 Τοποθετήστε το καπάκι και ανακατέψτε στην ταχύτητα 7 για 1 λεπτό.
- 4 Προσθέστε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ και την κανέλα, και ανακατέψτε ξανά στην ταχύτητα 7 για 1 λεπτό.
- 5 Ολοκληρώστε προσθέτοντας τα καρότα, τα καρύδια και τις σταφίδες στο μείγμα και ανακατέψτε στην ταχύτητα 3 για 15 δευτερόλεπτα.
- 6 Βουτυρώστε και αλευρώστε μια στρογγυλή φόρμα, ρίξτε εκεί τη ζύμη και ψήστε τη στον φούρνο για 45 λεπτά στους 180 °C.

Παρασκευή του γλάσου:

- 1 Όση ώρα το κέικ βρίσκεται στον φούρνο, ρυθμίστε το ανοξείδωτο μπολ με το μίξερ.
- 2 Ρίξτε το λιωμένο βούτυρο, το τυρί κρέμα και την άχνη ζάχαρη, και ανακατέψτε στην ταχύτητα 3 έως ότου γίνει ομοιογενής η ζύμη.
- 3 Αφήστε το στην άκρη στο ψυγείο. Όταν παγώσει καλά το κέικ καρότου, απλώστε το γλάσο πάνω από το κέικ με μια σπάτουλα.

Συμβουλή: Μπορείτε να διακοσμήσετε το κέικ σας με λίγη τριμμένη ινδική καρύδα.

Bake partner

Απολαύστε το γεύμα σας!

Tefal®

Ακαταμάχητο γλυκό με μήλα

Για: 8 άτομα

Εξαρτήματα που χρησιμοποιούμε:



Υλικά

- 4 μήλα κομμένα σε κύβους
- 250 γρ. ζάχαρη άχνη •
- 2 ολόκληρα αυγά • 150 ml γάλα •
- 125 γρ. λιωμένο βούτυρο •
- 250 γρ. αλεύρι •
- 1 φακελάκι μπέικιν πάουντερ
- 2 κουταλάκια του γλυκού βανίλια σε σκόνη •
- 2 κουταλάκια του γλυκού τριμμένη κανέλα •
- 2 πρέζες αλάτι



Προετοιμασία

- 1 Προθερμάνετε τον φούρνο σας στους 180 °C.
- 2 Ρίξτε στο ανοξείδωτο μπολ με το μίξερ τα αυγά, το γάλα και το βούτυρο και έπειτα ολοκληρώστε με τα υλικά σε σκόνη (ζάχαρη, αλεύρι, μπέικιν πάουντερ, βανίλια σε σκόνη, τριμμένη κανέλα και αλάτι).
- 3 Τοποθετήστε το καπάκι και ανακατέψτε στην ταχύτητα 8 για 2 λεπτά.
- 4 Σταματήστε τη συσκευή, σηκώστε το επάνω μέρος του μηχανήματος και καθαρίστε τα τοιχώματα του μπολ με μια σπάτουλα.
- 5 Κλείστε το επάνω μέρος του μηχανήματος και ανακατέψτε για ακόμα 1 λεπτό στην ταχύτητα 8.
- 6 Μόλις ετοιμαστεί η ζύμη σας, προσθέστε τα κομμένα σε κύβους μήλα και ανακατέψτε καλά με τη σπάτουλα.
- 7 Βουτυρώστε και αλευρώστε τη φόρμα σας, ρίξτε εκεί τη ζύμη και αφήστε την να ψηθεί για 50 λεπτά στους 180 °C.

Συμβουλή: Για περισσότερη γεύση, μπορείτε να αρωματίσετε το γλυκό σας με μια κουταλιά της σούπας ρούμι.

Bake partner

Απολαύστε το γεύμα σας!

Cake pops με σοκολάτα

Εξαρτήματα που χρησιμοποιούμε:



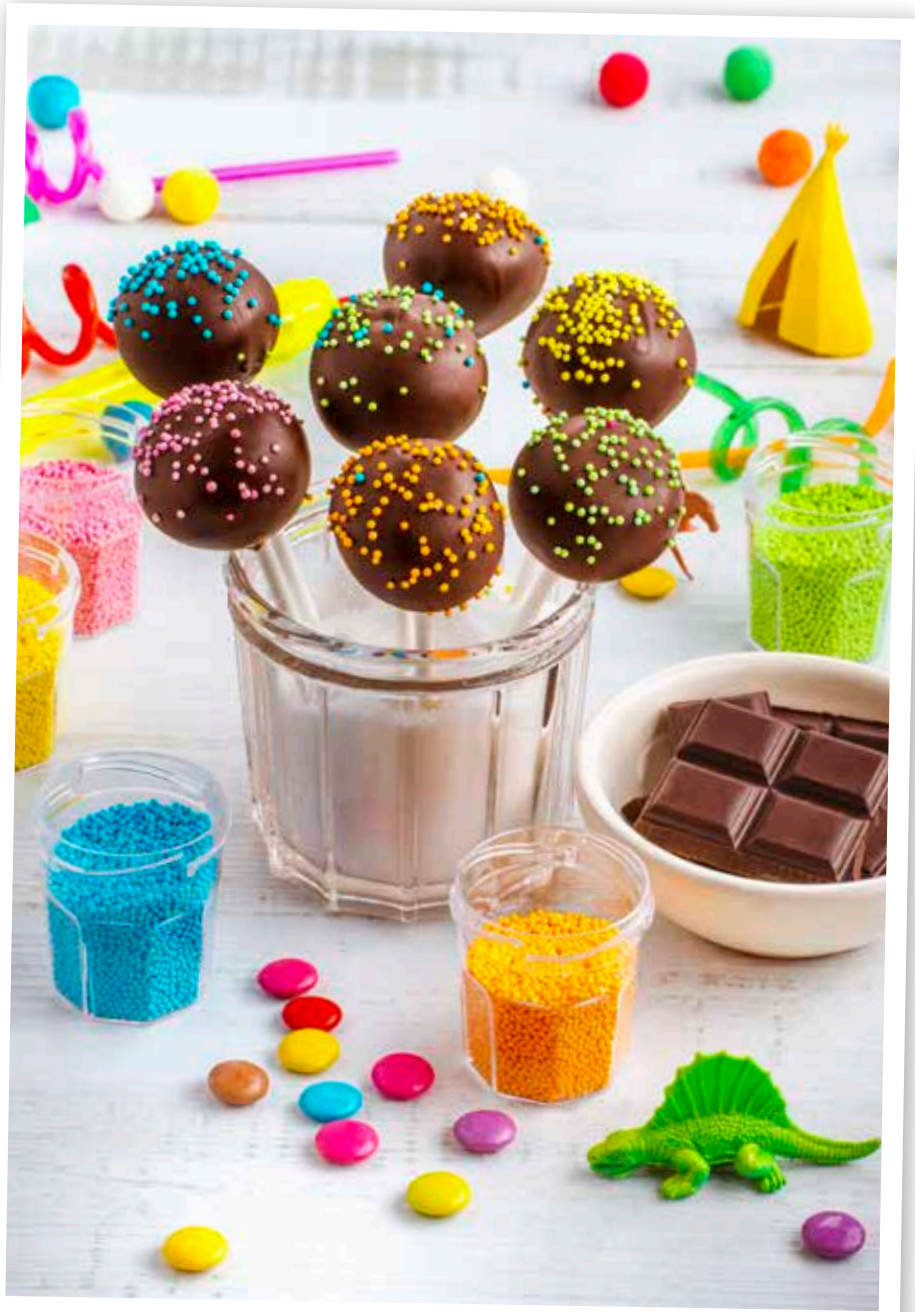
Υλικά

Για τη ζύμη:

- 75 γρ. λιωμένο βούτυρο •
- 2 αβγά • 100 γρ. ζάχαρη • 60 γρ. φουντούκια σε σκόνη • 65 γρ. αλεύρι • ½ φακελάκι μπέικιν πάουντερ • 150 γρ. νωπό τυρί

Για την επικάλυψη:

- 200 γρ. μαύρη σοκολάτα
- 2 κουταλιές της σούπας κραμβέλαιο • ένα πακέτο ξύλινα καλαμάκια ή ξύλινες οδοντογλυφίδες • ζάχαρη περλέ ή τρούφα σοκολάτας για τη διακόσμηση



Προετοιμασία

- 1 Προθερμάνετε τον φούρνο στους 175 °C.
- 2 Στο ανοξείδωτο μπολ με τον αναδευτήρα με πολλαπλές λεπίδες ρίξτε τα αβγά, τη ζάχαρη, το λιωμένο βούτυρο, τα τριμμένα φουντούκια, το αλεύρι και το μπέικιν πάουντερ.
- 3 Ανακατέψτε στην ταχύτητα 5 για 15 δευτερόλεπτα, έπειτα περάστε στη μέγιστη ταχύτητα για 4 λεπτά.
- 4 Ρίξτε το μείγμα σε μια βουτυρωμένη και αλευρωμένη φόρμα και ψήστε στον φούρνο για 40 λεπτά στους 175 °C.
- 5 Μόλις ψηθεί και κρυώσει καλά το γλυκό, κομματιάστε το σε ένα μεγάλο μπολ, προσθέστε το νωπό τυρί και ανακατέψτε το με το χέρι για να φτιάξετε μια ζύμη.
- 6 Φτιάξτε μπάλες στο μέγεθος της μπάλας του πινγκ πονγκ και τοποθετήστε τις σε ένα ταψί στο οποίο έχετε απλώσει λαδόκολλα.
- 7 Καρφώστε ένα ξύλινο καλαμάκι σε κάθε μπαλίτσα και αφήστε τις να κρυώσουν στο ψυγείο για 30 λεπτά.

Για την παρασκευή της επικάλυψης των cake pops,

- 1 βάλτε τη σοκολάτα και το λάδι σε ένα μπολ και τοποθετήστε το στον φούρνο μικροκυμάτων (σε χαμηλή θερμοκρασία) για να λιώσει το μείγμα.
- 2 Μόλις λιώσει το μείγμα, βυθίστε εκεί τα cake pops, αφήστε λίγο τη σοκολάτα να στάξει πάνω από το μπολ και αφήστε τα cake pops στο ταψί όπου έχετε απλώσει λαδόκολλα.
- 3 Διακοσμήστε τα cake pops με ζάχαρη περλέ ή με τρούφα σοκολάτας πριν σκληρύνει η σοκολάτα και έπειτα ξαναβάλτε τα στο ψυγείο να κρυώσουν.

Συμβουλή: Για ποικιλία στα χρώματα και τις διακοσμήσεις, μπορείτε να βυθίσετε τα cake pops με σοκολάτα γάλακτος ή λευκή σοκολάτα. Μπορείτε επίσης να χρωματίσετε τη λευκή σοκολάτα με χρωστική ουσία τροφίμων.

Tefal

Τάρτα με μαρέγκα λεμονιού

Για: 6/8 άτομα

Εξαρτήματα που χρησιμοποιούμε:



Υλικά

Για τη ζύμη:

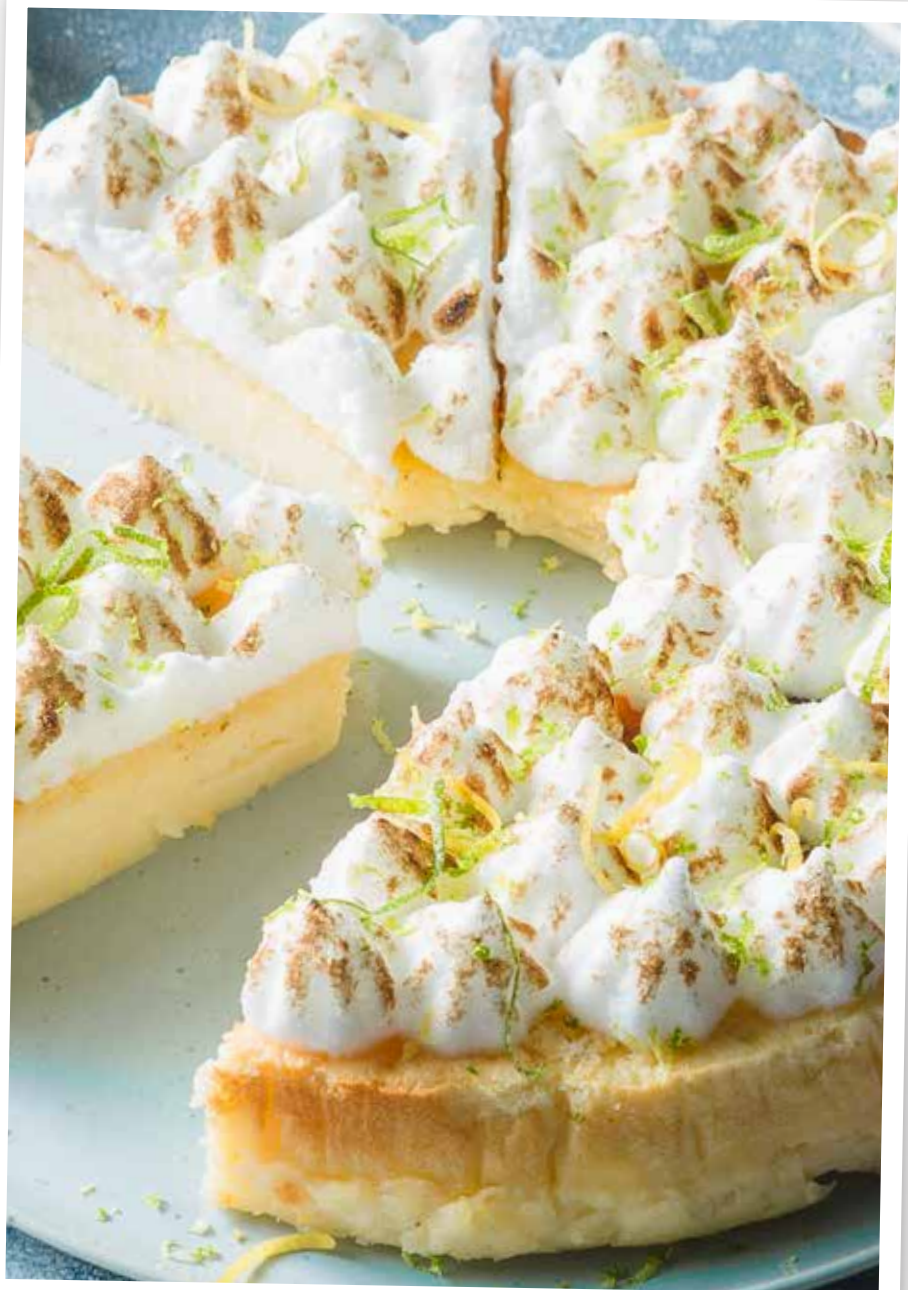
• 250 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις • 125 γρ. βούτυρο • 30 γρ. αμυγδαλόψιχα • 80 γρ. ζάχαρη άχνη • 1 αυγό • 1 πρέζα αλάτι

Για την επικάλυψη:

• 6 αυγά • 300 γρ. ζάχαρη • 3 ακέρωτα λεμόνια • 100 γρ. λιωμένο βούτυρο

Για τη μαρέγκα:

• 3 ασπράδια αυγών • 60 γρ. ζάχαρη άχνη • 1 πρέζα αλάτι



Προετοιμασία

Παρασκευή της ζύμης:

- 1 Στο ανοξείδωτο μπλ με τον γάντζο ζυμώματος και το καπάκι, προσθέστε το αλεύρι, το κρύο βούτυρο κομμένο σε κυβάκια, την αμυγδαλόψιχα, τη ζάχαρη και το αλάτι.
- 2 Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία στην ταχύτητα 1 για 10 δευτερόλεπτα για την ανάμιξη και κατόπιν στην ταχύτητα 5.
- 3 Όταν το μείγμα αρχίσει να μοιάζει με ψίχουλα, προσθέστε το αυγό μέσω του στομίου του καπακιού και αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για επιπλέον 5 λεπτά.
- 4 Διακόψτε τη λειτουργία της συσκευής μόλις σχηματιστεί μια μπάλα ζύμης.
- 5 Αφήστε την μπάλα ζύμης να ξεκουραστεί για 1 ώρα τουλάχιστον στο ψυγείο, καλυμμένη με μεμβράνη τροφίμων.

Παρασκευή της επικάλυψης:

- 1 Πλύνετε και σκουπίστε τα λεμόνια. Τρίψτε τα, κρατήστε το ξύσμα τους και κατόπιν στύψτε τα.
- 2 Στο ανοξείδωτο μπλ με το μίξερ και το καπάκι, τοποθετήστε τα αυγά, τη ζάχαρη, τον χυμό και το ξύσμα των λεμονιών και το λιωμένο βούτυρο.
- 3 Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία από την ταχύτητα 1 έως την ταχύτητα 7 έως ότου να γίνει ομοιογενές το μείγμα. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 210 °C.

- 4 Βουτυρώστε μια φόρμα για τάρτες με διάμετρο 28 εκ. Απλώστε τη ζύμη σε πάχος 4 χιλ. και τρυπήστε τη με ένα πιρούνι.
- 5 Καλύψτε τη με λαδόκολλα και ξερά φασόλια. Ψήστε τη σκέτη ζύμη για 15 λεπτά. Αφαιρέστε τη λαδόκολλα και τα ξερά φασόλια.
- 6 Προσθέστε την επικάλυψη στη φόρμα και συνεχίστε το ψήσιμο για 25 λεπτά στους 180°C.

Παρασκευή της μαρέγκας:

- 1 Στο ανοξείδωτο μπλ με τον αυγογάρτη με πολλαπλές λεπίδες και το καπάκι, χτυπήστε τα ασπράδια αυγών με 20 γρ. άχνη ζάχαρη στην ταχύτητα 7 για 1 λεπτό και 30 δευτερόλεπτα, και έπειτα στη μέγιστη ταχύτητα έως ότου σφίξουν σε μαρέγκα.
- 2 Προσθέστε τα υπόλοιπα 40 γρ. ζάχαρης άχνης στο τέλος χωρίς να διακόψετε το χτύπημα.
- 3 Μόλις ψηθεί η τάρτα, καλύψτε τη με τη μαρέγκα χρησιμοποιώντας ένα κουτάλι.
- 4 Τοποθετήστε εκ νέου την τάρτα στον φούρνο για μερικά λεπτά έως ότου να πάρει χρώμα η μαρέγκα.

Συμβουλή: Διακοσμήστε το πάνω μέρος της τάρτας με φέτες λεμονιού.

Bake partner

Απολαύστε το γεύμα σας!

Tefal

Τούρτα φράουλα «fraisier»

Για: 6/8 άτομα

Εξαρτήματα που χρησιμοποιούμε:



Υλικά

Για το αφράτο κέικ:

- 4 αβγά • 125 γρ. ζάχαρη άχνη • 125 γρ. αλεύρι

Για την κρέμα μουσελίν:

- ½ L γάλα • 250 γρ. ζάχαρη • 4 αβγά • 70 γρ. αλεύρι • 250 γρ. μαλακό βούτυρο • 1 ξυλάκι βανίλιας • 500 γρ. φράουλες • 1 τσέρκι για τούρτα



Προετοιμασία

Προετοιμάστε το αφράτο κέικ:

- 1 Προθερμάνετε το φούρνο στην ένδειξη αερίου 7 (210°C). Στο ανοξείδωτο μπολ με τον αναδευτήρα με πολλαπλές λεπίδες, χτυπήστε τα αβγά και τη ζάχαρη στην ταχύτητα 8 για 5 λεπτά ώστε να ασπρίσει αρκετά το μείγμα.
- 2 Απενεργοποιήστε το μίξερ, στη συνέχεια, προσθέστε το κοσκινισμένο αλεύρι ανακατεύοντας με το χέρι από κάτω προς τα επάνω με μια σπάτουλα. Απλώστε τη ζύμη σε ένα ταψί διαστάσεων 40 x 30 εκ., στο οποίο έχετε απλώσει λαδόκολλα.
- 3 Ρίξτε το μείγμα στον δίσκο με τη λαδόκολλα και ισιώστε με τη σπάτουλα πριν το βάλετε στο φούρνο για 7 λεπτά. Αφήστε τη να κρυώσει και σχηματίστε 2 ίδιους δίσκους ζύμης αφράτου κέικ με το τσέρκι.

Παρασκευή της κρέμας μουσελίν:

- 1 Κόψτε το ξυλάκι βανίλιας στα δύο και αφαιρέστε τους σπόρους. Σε μια κατσαρόλα, ρίξτε το γάλα, προσθέστε 125 γρ. ζάχαρη και τους σπόρους βανίλιας. Βράστε το μείγμα. Εντωμεταξύ, ρίξτε στο ανοξείδωτο μπολ 125 γρ. ζάχαρη και τα ολόκληρα αβγά.
- 2 Τοποθετήστε τον αναδευτήρα με πολλαπλές λεπίδες και χτυπήστε το μείγμα για 2 λεπτά στην ταχύτητα 8. Προσθέστε το αλεύρι και ανακατέψτε ξανά για 30 δευτερόλεπτα στην ταχύτητα 8.
- 3 Ρίξτε ¼ του γάλακτος που βράζει στα αβγά και ανακατέψτε για 30 δευτερόλεπτα στην ταχύτητα 5.
- 4 Μεταφέρετε το μείγμα στην κατσαρόλα με το υπόλοιπο γάλα και αφήστε το σε μέτρια φωτιά ανακατεύοντας συνέχεια με αναδευτήρα χειρός έως ότου να πήξει η κρέμα.
- 5 Όταν πήξει η κρέμα, κρατήστε την σε ένα δοχείο σκεπασμένο με μεμβράνη και αφήστε την να κρυώσει 1 ώρα σε θερμοκρασία δωματίου.

- 6 Πλύνετε και στεγνώστε το ανοξείδωτο μπολ. Προσθέστε την κρέμα που είχατε κρατήσει και με τον αναδευτήρα με πολλαπλές λεπίδες χτυπήστε στην ταχύτητα 8. Μετά από 1 λεπτό, κατεβάστε την ταχύτητα στο 5 και προσθέστε σταδιακά το μαλακωμένο βούτυρο σε κυβάκια. Συνεχίστε να χτυπάτε για 30 δευτερόλεπτα για να γίνει το μείγμα ομοιογενές.

Τοποθέτηση:

- 1 Στρώστε λαδόκολλα στο μεταλλικό τσέρκι. Τοποθετήστε 1 από τους 2 δίσκους αφράτου κέικ στο τσέρκι και κρατήστε τον δεύτερο για να σκεπάσετε το πάνω μέρος της τούρτας.
- 2 Κόψτε τις φράουλες στα δύο για να διακοσμήσετε γύρω γύρω τον κύκλο, με τις κομμένες όψεις προς το εξωτερικό.
- 3 Έπειτα γαρνίρετε το εσωτερικό απλώνοντας καλά ένα τρίτο της κρέμας. Προσθέστε τις κομμένες φράουλες και, στη συνέχεια, προσθέστε μια λεπτή στρώση κρέμας. Ολοκληρώστε προσθέτοντας τον δεύτερο δίσκο του κέικ στο επάνω μέρος της τούρτας φράουλα «fraisier».
- 4 Καλύψτε την τούρτα με μεμβράνη και βάλτε την στο ψυγείο για 24 ώρες.
- 5 Βγάλτε την από το ψυγείο 30 λεπτά πριν την καταναλώσετε για να ολοκληρώσετε τη διακόσμηση.

Για τη διακόσμηση της τούρτας φράουλα «fraisier»:

- 1 Απλώστε την αμυγδαλόπαστα στην επιφάνεια εργασίας την οποία έχετε προηγουμένως πασπαλίσει με ζάχαρη άχνη.
- 2 Κόψτε έναν δίσκο αμυγδαλόπαστας με το τσέρκι και τοποθετήστε τον στο επάνω μέρος της τούρτας.

Συμβουλή: Χρησιμοποιήστε μερικές φράουλες για να διακοσμήσετε την τούρτα σας.

Bake partner

Απολαύστε το γεύμα σας!

Μακαρόν βανίλια

Εξαρτήματα που χρησιμοποιούμε:



Υλικά

Για τα καπάκια των μακαρόν:

- 200 γρ. ζάχαρη άχνη • 200 γρ. αμυγδαλόψιχα • 2 x 80 γρ. ασπράδι αβγού • 200 γρ. ζάχαρη ψιλή • 75 ml νερό • ½ ξυλάκι βανίλιας

Για την κρέμα μουσελίν:

- 500 ml γάλα • 6 κρόκοι αβγού • 125 γρ. ζάχαρη • 100 γρ. βούτυρο σε κύβους • 20 γρ. αλεύρι • 30 γρ. κορν φλάουρ • ½ ξυλάκι βανίλιας



Προετοιμασία

Παρασκευή των καπακιών:

- 1 ανακατέψτε τα 200 γρ. ζάχαρης άχνης με τα 200 γρ. αμυγδαλόψιχα σε έναν επεξεργαστή τροφίμων. Αυτό το μείγμα ονομάζεται «tant pour tant» ή «so-much for so-much». Κοσκινίστε το μείγμα «tant pour tant» και αφήστε το στην άκρη.
- 2 Βράστε το νερό και την ψιλή ζάχαρη σε μια κατσαρόλα, χωρίς να ανακατεύετε. Με ένα θερμόμετρο, ελέγξτε τη θερμοκρασία του σιροπιού, η οποία δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 115 °C.
- 3 Ρυθμίστε το ανοξείδωτο μπολ και τον αναδευτήρα με πολλαπλές λεπίδες. Στο μπολ, χτυπήστε 80 γρ. ασπράδι αβγού σε μαρέγκα στην ταχύτητα 5, και αυξήστε την ταχύτητα όταν η θερμοκρασία του σιροπιού υπερβεί τους 105 °C.
- 4 Σταματήστε το βράσιμο του σιροπιού όταν η θερμοκρασία φτάσει στους 115 °C και ρίξτε το με ένα λεπτό δίχτυ στη μαρέγκα μέσα στο ανοξείδωτο μπολ. Συνεχίστε να χτυπάτε το μείγμα για 6 λεπτά, ώστε η μαρέγκα να κρυσώσει λίγο.
- 5 Προσθέστε τα υπόλοιπα ασπράδια που δεν έχετε χτυπήσει (80 γρ.) στο μείγμα «tant pour tant» που έχετε αφήσει στην άκρη, ώστε να πετύχετε μια ομοιογενή ζύμη. Κόψτε το ξυλάκι βανίλιας στα δύο και αφαιρέστε τους σπόρους από μισό ξυλάκι, για να τους προσθέσετε σε αυτό το μείγμα.
- 6 Προσθέστε περίπου το ένα τρίτο της μαρέγκας στην αμυγδαλόψατα με μια μαλακή σπάτουλα, για να μαλακώσει λίγο, και προσθέστε την υπόλοιπη μαρέγκα «διπλώνοντάς την». Ανακατεύετε δηλαδή με τη σπάτουλα σηκώνοντας τη ζύμη από κάτω προς τα επάνω για 1 λεπτό περίπου.
- 7 Με αυτό το μείγμα, γεμίστε ένα κορνέ περίπου 8 χιλ. Στρώστε λαδόκολλα σε ένα ταψί. Με το κορνέ, φτιάξτε μικρές μπαλίτσες στο μέγεθος ενός καρυδιού, στο ίδιο μέγεθος και σε απόσταση μεταξύ τους.

- 8 Χτυπήστε ελαφρά το κάτω μέρος του ταψιού και αφήστε τα να κάνουν κρούστα σε θερμοκρασία δωματίου για 30 λεπτά. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 150 °C. Βάλτε τα στον φούρνο για 14 λεπτά, έπειτα αφήστε τη λαδόκολλα στην επιφάνεια εργασίας που έχετε υγράνει, ώστε να ξεκολλήσουν πιο εύκολα τα καπάκια.

Παρασκευή της κρέμας μουσελίν βανίλιας:

- 1 Ζεσάνετε το γάλα σε χαμηλή φωτιά με το άλλο μισό ξυλάκι βανίλιας που έχετε ξύσει.
- 2 Στο ανοξείδωτο μπολ, με τη βοήθεια του αναδευτήρα με πολλαπλές λεπίδες, χτυπήστε τους κρόκους των αβγών με τη ζάχαρη για 2 λεπτά στην ταχύτητα 8, έπειτα προσθέστε το αλεύρι και το κορν φλάουρ, και χτυπήστε ξανά για 1 λεπτό στην ταχύτητα 7.
- 3 Ρίξτε το καυτό γάλα στο μείγμα, ανακατέψτε το με έναν αναδευτήρα χειρός ώστε να γίνει ομοιογενές και αφήστε το νέο μείγμα σε χαμηλή φωτιά για 3 με 4 λεπτά, ανακατεύοντας συνέχεια έως ότου να πήξει η κρέμα.
- 4 Τραβήξτε το από τη φωτιά και προσθέστε το βούτυρο κομμένο σε κύβους. Μεταφέρετε την κρέμα σε ένα αεροστεγές κουτί και έπειτα κρατήστε την για τουλάχιστον 1 ώρα και 30 λεπτά στο ψυγείο.

Τοποθέτηση:

- 1 Γεμίστε ένα κορνέ 8 χιλ. με την κρέμα μουσελίν βανίλια και γαρνίρετε τα μισά καπάκια.
- 2 Τοποθετήστε πάνω από κάθε γεμισμένο καπάκι ένα κενό καπάκι μακαρόν και αποθηκεύστε τα σε αεροστεγές κουτί.

Συμβουλή: Μπορείτε να αντικαταστήσετε τη βανίλια με ζελέ φράουλα και να προσθέσετε ροζ χρωστική τροφίμων στο μείγμα των μακαρόν.

Tefal®

Τιραμισού σε ποτηράκια

Για: 6/8 άτομα

Εξαρτήματα που χρησιμοποιούμε:



Υλικά

- 3 φλιτζάνια δυνατός καφέ
- 3 αυγά • 1 κουτί μπισκότα σαβαγιάρ • 75 γρ. ζάχαρη άχνη
- 250 γρ. τυρί μασκαρπόνε • λίγο πικρό κακάο σε σκόνη



Προετοιμασία

- 1 Διαχωρίστε τους κρόκους από τα ασπράδια των αυγών.
- 2 Στο ανοξείδωτο μπολ, τοποθετήστε τους κρόκους και τη ζάχαρη και ανακατέψτε με τον αναδευτήρα με πολλαπλές λεπίδες στην ταχύτητα 8 για 2 λεπτά έως ότου ασπρίσει το μείγμα.
- 3 Προσθέστε το μασκαρπόνε και χτυπήστε ξανά στην ταχύτητα 8 για 2 λεπτά. Ρίξτε την κρέμα σε ένα δοχείο ανάμιξης και αφήστε την στην άκρη.
- 4 Πλύνετε και στεγνώστε το ανοξείδωτο μπολ και τον αναδευτήρα. Ρίξτε τα ασπράδια των αυγών στο ανοξείδωτο μπολ και τοποθετήστε τον αναδευτήρα με τις πολλαπλές λεπίδες.
- 5 Κάντε τα ασπράδια μαρέγκα, αναδέψτε για 30 δευτερόλεπτα στην ταχύτητα 7, προσθέστε 1 κουταλιά του γλυκού ζάχαρη και αναδέψτε για ακόμα 1 λεπτό και 30 δευτερόλεπτα στην ταχύτητα 8.
- 6 Προσθέστε σιγά σιγά τη μαρέγκα με μια σπάτουλα στην κρέμα μασκαρπόνε.

Τοποθέτηση:

- 1 Εμποτίστε μερικά σαβαγιάρ στον καφέ, στη συνέχεια, τοποθετήστε τα στο κάτω μέρος του ποτηριού ώστε να δημιουργηθεί η πρώτη στρώση.
- 2 Προσθέστε μια στρώση κρέμας και, στη συνέχεια, άλλη μια στρώση εμποτισμένων σαβαγιάρ.
- 3 Συνεχίστε έτσι, έως ότου γεμίσει πλήρως το ποτηράκι, τελειώνοντας με μια στρώση κρέμα.
- 4 Πασπαλίστε με κακάο και τοποθετήστε τα ποτηράκια στο ψυγείο για τουλάχιστον 12 ώρες.

Συμβουλή: Αντικαταστήστε τον καφέ με χυμό φρούτων και προσθέστε φρέσκα φρούτα για ένα ελαφρύ επιδόρπιο.

Bake partner

Απολαύστε το γεύμα σας!

Tefal[®] Cupcakes (Κεκάκια) με σμέουρα (φραμπούζα) και λευκή σοκολάτα

Για: 12 κεκάκια

Εξαρτήματα που χρησιμοποιούμε:



Υλικά

Για τη ζύμη:

- 170 γρ. αλεύρι • 150 γρ. ζάχαρη άχνη
- 150 γρ. μαλακό βούτυρο • 3 αυγά • 1 κουταλάκι του γλυκού μπέικιν πάουντερ
- 45 γρ. πλήρες γάλα • 1 κουταλάκι του γλυκού εκχύλισμα βανίλιας • 100 γρ. τρίμματα κατεψυγμένων σμέουρων

Για το γλάσο:

- 60 γρ. ασπράδι αυγού • 65 γρ. ζάχαρη άχνη • 115 γρ. μαλακό βούτυρο • 100 γρ. λευκή σοκολάτα • 2 κουταλιές της σούπας κραμβέλαιο • Χάρτινα φορμάκια για cupcakes • φόρμα για μάφιν ή φόρμα για cupcakes



Προετοιμασία

Παρασκευή της ζύμης:

- 1 Προθερμάνετε τον φούρνο στους 180 °C.
- 2 Ρυθμίστε το ανοξείδωτο μπολ με το μίξερ, στη συνέχεια, ρίξτε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ, τη ζάχαρη, τα αυγά, τη βανίλια, το βούτυρο και το γάλα.
- 3 Τοποθετήστε το καπάκι και ανακατέψτε στην ταχύτητα 8 για 2 λεπτά.
- 4 Ολοκληρώστε προσθέτοντας τα τρίμματα σμέουρων και ανακατέψτε στην ταχύτητα 5 για 15 δευτερόλεπτα.
- 5 Τοποθετήστε από ένα χάρτινο φορμάκι σε κάθε φόρμα για μάφιν και γεμίστε με ζύμη το πολύ έως τα 2/3.
- 6 Ψήστε στον φούρνο για 15 λεπτά στους 180 °C και, στη συνέχεια, αφήστε τα να κρυσώσουν καλά.

Παρασκευή του γλάσου:

- 1 Λιώστε τη λευκή σοκολάτα με το κραμβέλαιο σε χαμηλή ισχύ στον φούρνο μικροκυμάτων.
- 2 Προσθέστε τα ασπράδια και τη ζάχαρη σε μια γαβάθα για μπεν μαρί και χτυπήστε με το χτυπητήρι έως ότου το μείγμα να διπλασιαστεί σε όγκο και να γίνει γυαλιστερό.

- 3 Ρυθμίστε το ανοξείδωτο μπολ με τον αναδευτήρα.
- 4 Τοποθετήστε το μείγμα στο μπολ και τοποθετήστε από πάνω το καπάκι, στη συνέχεια, χτυπήστε στην ταχύτητα 7 έως ότου το μείγμα να στέκεται στον αναδευτήρα.
- 5 Στη συνέχεια, προσθέστε το μαλακό βούτυρο και ανακατέψτε στην ταχύτητα 8 για 30 δευτερόλεπτα.
- 6 Σηκώστε το επάνω μέρος του μηχανήματος, καθαρίστε τα τοιχώματα του μπολ με μια σπάτουλα και προσθέστε τη λευκή σοκολάτα λιωμένη.
- 7 Ανακατέψτε για τελευταία φορά στην ταχύτητα 8 για 30 δευτερόλεπτα.
- 8 Τοποθετήστε το γλάσο σας σε ένα κορνέ με στόμιο με ραβδώσεις και διακοσμήστε τα cupcakes σας που έχουν κρυσώσει καλά.

Συμβουλή: Διασκεδάστε και διακοσμήστε τα cupcakes σας με πέρλες ζάχαρης ή τρούφες σοκολάτας.

Bake partner

Απολαύστε το γεύμα σας!

Tefal® Royal σοκολάτας

Για: 8 άτομα

Εξαρτήματα που χρησιμοποιούμε:



Υλικά

Για το μπισκότο:

- 45 γρ. αμυγδαλόψιχα • 10 γρ. τριμμένη καρύδα • 20 γρ. τριμμένα φουντούκια • 50 γρ. ζάχαρη άχνη • 20 γρ. αλεύρι • 80 γρ. ασπράδι αβγού (3 μικρά αβγά) • 50 γρ. ζάχαρη

Για την τραγανή πραλίνα:

- 240 γρ. πραλίνα • 140 γρ. τραγανές κρέπες σε κομματάκια (γαλλικές τραγανές κρέπες) • ένα δοχείο 200 γρ. γλάσο σοκολάτας • ένα τσέρκι ζαχαροπλαστικής διαμέτρου 26 εκ.

Για τη μους σοκολάτας:

- 90 γρ. γάλα • 3 φύλλα ζελατίνης • 90 γρ. μαύρη σοκολάτα • 50 γρ. σοκολάτα γάλακτος • 250 γρ. χτυπημένη κρέμα γάλακτος «fleurette» με 30% λιπαρά



Προετοιμασία

Παρασκευή του μπισκότου:

- 1 Σε ένα μπολ, ανακατέψτε τη ζάχαρη άχνη, το αλεύρι, την αμυγδαλόψιχα, τα τριμμένα φουντούκια και την καρύδα.
- 2 Ρίξτε τα ασπράδια των αβγών στο ανοξείδωτο μπολ και τοποθετήστε τον αναδευτήρα με τις πολλαπλές λεπίδες. Ανακατέψτε τα ασπράδια στη μέγιστη ταχύτητα, μέχρι να γίνουν μαρέγκα. Προσθέστε σταδιακά τη ζάχαρη για να φτιάξετε πολύ σφιχτή μαρέγκα.
- 3 Προσθέστε σιγά-σιγά το ξηρό μείγμα με τη σπάτουλα.
- 4 Τοποθετήστε το μείγμα σε ένα κορνέ. Τοποθετήστε έναν δίσκο πάχους 1 εκ. και διαμέτρου 25 εκ. σε ένα ταψί, στο οποίο έχετε τοποθετήσει λαδόκολλα και πασπαλίστε με ζάχαρη άχνη. Ψήστε για περίπου 15 λεπτά στους 170 °C.

Παρασκευή της τραγανής πραλίνας:

- 1 Λιώστε τη σοκολάτα στον φούρνο μικροκυμάτων με μια κουταλιά κραμβέλαιο.
- 2 Σπάστε τις κρέπες και προσθέστε τις στη λιωμένη σοκολάτα.
- 3 Απλώστε το μείγμα ανάμεσα σε 2 φύλλα λαδόκολλα σε πάχος 5 χιλ. και αφήστε το στο ψυγείο.
- 4 Όταν κρυώσει το μπισκότο, ετοιμάστε τη μους σοκολάτας: λιώστε τη μαύρη σοκολάτα και τη σοκολάτα γάλακτος στον φούρνο μικροκυμάτων.
- 5 Σε μια κατσαρόλα, βράστε το γάλα και προσθέστε σε αυτό τη ζελατίνη που έχετε προηγουμένως μαλακώσει (αφήστε την να μουλιάσει σε κρύο νερό για 10 περίπου λεπτά και στύψτε την για να μαλακώσει).

- 6 Ρίξτε το καυτό γάλα στη λιωμένη σοκολάτα και ανακατέψτε καλά με αναδευτήρα χειρός για να πετύχετε ένα λείο μείγμα.
- 7 Αφήστε το να κρυώσει. Βεβαιωθείτε ότι το ανοξείδωτο μπολ είναι πολύ κρύο και, στη συνέχεια, προσθέστε την υγρή κρέμα.
- 8 Τοποθετήστε τον αναδευτήρα με πολλαπλές λεπίδες, το καπάκι και χτυπήστε για 2 λεπτά στην ταχύτητα 7 και έπειτα για 4 λεπτά στην ταχύτητα 8.
- 9 Προσθέστε τη χτυπημένη κρέμα στη σοκολάτα και ανακατέψτε ελαφρά το μείγμα για να πετύχετε τη μους σοκολάτα.

Τοποθέτηση:

- 1 Τοποθετήστε λαδόκολλα στον δακτύλιο πατισερί, ώστε να διευκολύνετε το ξεφορμάρισμα.
- 2 Τοποθετήστε τον δίσκο μπισκότου στον πάτο του δακτυλίου.
- 3 Κόψτε έναν δίσκο τραγανής πραλίνας στη διάμετρο του μπισκότου και τοποθετήστε τον επάνω στο μπισκότο.
- 4 Ξανατοποθετήστε το τσέρκι γύρω από το μπισκότο και ολοκληρώστε περιχύνοντας τη μους σοκολάτας.
- 5 Απλώστε καλά τη μους και βάλτε τη στην κατάψυξη για τουλάχιστον 12 ώρες.
- 6 Όταν έρθει η ώρα για το σερβίρισμα, ξεφορμάρετε το γλυκό σε μια σχάρα.
- 7 Καλύψτε το με γλάσο σοκολάτας που έχετε προηγουμένως ζεστάνει λίγο στον φούρνο μικροκυμάτων.
- 8 Σε 5 λεπτά, μεταφέρετε το γλυκό σε έναν δίσκο και αφήστε το να ξεπαγωώσει για 2 ώρες πριν το σερβίρετε.

Bake partner

Απολαύστε το γεύμα σας!

Tefal

Κολοκυθάκια ογκρατέν

Για: 6 άτομα

Εξαρτήματα που χρησιμοποιούμε:



Υλικά

- 1 κιλό κολοκυθάκια • 3 αυγά
- 250 γρ. κρέμα γάλακτος •
- 100 γρ. γραβιέρα • αλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο



Προετοιμασία

- 1 Προθερμάνετε τον φούρνο στους 220 °C.
- 2 Με τον λαχανοκόπτη με τον κώνο κοπής, επιλέξτε την ταχύτητα 5 και κόψτε τα κολοκυθάκια.
- 3 Ρίξτε τα στο τηγάνι μέχρι να ροδίσουν για 10 λεπτά.
- 4 Βάλτε τα στην άκρη. Με τον λαχανοκόπτη με τον κώνο τριψίματος, τρίψτε τη γραβιέρα στην ταχύτητα 3.
- 5 Αφήστε το μπολ στην άκρη. Μέσα στο ανοξείδωτο μπολ με τον αυγοδάρτη με πολλαπλές λεπίδες και το καπάκι, χτυπήστε τα αυγά και την κρέμα γάλακτος στην ταχύτητα 5.
- 6 Προσθέστε το αλάτι, το πιπέρι και το μοσχοκάρυδο.
- 7 Επιλέξτε την ταχύτητα 3 και θέστε σε λειτουργία τη συσκευή για 30 δευτερόλεπτα.
- 8 Τοποθετήστε τα μισά κολοκυθάκια σε ένα βουτυρωμένο ταψί φούρνου και πασπαλίστε τα με τη μισή γραβιέρα.
- 9 Κατόπιν, τοποθετήστε τα υπόλοιπα κολοκυθάκια και πασπαλίστε την υπόλοιπη γραβιέρα.
- 10 Περιχύστε από πάνω το μείγμα αυγών, κρέμας γάλακτος, αλατιού, πιπεριού και μοσχοκάρυδου.
- 11 Ψήστε στον φούρνο για 25 έως 30 λεπτά στους 220 °C. Σερβίρεται ζεστό.

Συμβουλή: Για φρεσκάδα, προσθέστε λίγη μέντα.

Bake partner

Απολαύστε το γεύμα σας!

Tefal

Αλμυρό κέικ

Για: 6 άτομα

Εξαρτήματα που χρησιμοποιούμε:



Υλικά

- 200 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις • 4 αυγά • 11 γρ. μπέικιν πάουντερ • 100 ml γάλα • 50 ml ελαιόλαδο • 12 αποξηραμένες ντομάτες • 200 γρ. φέτα • 15 πράσινες ελιές χωρίς κουκούτσια • 1 πρέζα κάρι (προαιρετικά) • αλάτι, πιπέρι



Προετοιμασία

- 1 Προθερμάνετε τον φούρνο στους 180 °C.
- 2 Βουτυρώστε και αλευρώστε μια φόρμα για κέικ. Στο ανοξείδωτο μπολ με το μίξερ και το καπάκι, ανακατέψτε το αλεύρι, τα αυγά και το μπέικιν πάουντερ στην ταχύτητα 1 και έπειτα αυξήστε την ένταση στην ταχύτητα 5.
- 3 Προσθέστε το ελαιόλαδο και το γάλα και ανακατέψτε για 1 λεπτό και 30 δευτερόλεπτα. Επιστρέψτε στην ταχύτητα 1 και προσθέστε τις αποξηραμένες ντομάτες (κομμένες σε κομμάτια), τη φέτα, τις πράσινες ελιές (κομμένες σε κομμάτια) και το κάρι σε σκόνη. Αλατοπιπερώστε.
- 4 Τοποθετήστε το μείγμα σε μια φόρμα και ψήστε στον φούρνο για 30 έως 40 λεπτά, ανάλογα με τον φούρνο.
- 5 Τρυπήστε το κέικ για να ελέγξετε ότι το κέικ έχει ψηθεί.

Συμβουλή: Αντικαταστήστε τη φέτα με μοτσαρέλα και προσθέστε μερικά φύλλα ψιλοκομμένου βασιλικού.

Bake partner

Απολαύστε το γεύμα σας!

Tefal

Ζύμη για πίτσα

Για: 1 πίτσα

Εξαρτήματα που χρησιμοποιούμε:



Υλικά

• 150 γρ. αλεύρι • 90 ml χλιαρό νερό • 2 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο • 3 γρ. μαγιά αρτοποιίας* • αλάτι



Προετοιμασία

- 1 Μέσα στο ανοξείδωτο μπολ με τον γάντζο ζυμώματος, προσθέστε το αλεύρι και το αλάτι.
- 2 Τοποθετήστε το καπάκι.
- 3 Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία για μερικά δευτερόλεπτα στην ταχύτητα 3 και κατόπιν αλλάξτε την ένταση στην ταχύτητα 7.
- 4 Προσθέστε το χλιαρό νερό, μετά το ελαιόλαδο και αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει έως ότου να δημιουργηθεί μια καλοσχηματισμένη μπάλα ζύμης.
- 5 Αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει μέχρι να διπλασιαστεί σε όγκο.
- 6 Ανοίξτε την και χρησιμοποιήστε την σύμφωνα με τη συνταγή.

*Στο Ηνωμένο Βασίλειο χρησιμοποιήστε ξερή μαγιά με την ένδειξη «Easy Bake» ή «Fast Action»

Bake partner

Απολαύστε το γεύμα σας!

Tefal

Κεφτέδες

Για: 4 άτομα

Εξαρτήματα που χρησιμοποιούμε:



Υλικά

- 500 γρ. άπαχο βοδινό κρέας
- 1 κοφτή κουταλιά της σούπας αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1 φρέσκο κρεμμύδι μέτριου μεγέθους
- 1 σκελίδα σκόρδο
- 3 ματσάκια μαϊντανό
- αλάτι και πιπέρι



Προετοιμασία

- 1 Προθερμάνετε τον φούρνο στους 200 °C.
- 2 Ψιλοκόψτε το κρέας στην ταχύτητα 7 με την κεφαλή κόπτη με το πλέγμα με μικρές σπές.
- 3 Στο ανοξείδωτο μπολ, τοποθετήστε το ψιλοκομμένο κρέας και όλα τα λοιπά συστατικά.
- 4 Τοποθετήστε στη θέση τους το μίξερ και το καπάκι και θέστε τη συσκευή σε λειτουργία για 1 λεπτό στην ταχύτητα 1. Σχηματίστε μπαλάκια σε μέγεθος ενός καρυδιού το καθένα, πλάθοντας με τις παλάμες σας.
- 5 Τοποθετήστε τα κεφτεδάκια σε ένα ταψί στρωμένο με λαδόκολλα.
- 6 Ψήστε τα στον φούρνο για 25 λεπτά.
- 7 Στο μέσο του χρόνου ψησίματος, γυρίστε τα κεφτεδάκια από την άλλη πλευρά.

Συμβουλή: Αντικαταστήστε το βοδινό κρέας με αρνίσιο, και τον μαϊντανό με κόλιανδρο.

Bake partner

Απολαύστε το γεύμα σας!