

BAKE PARTNER

Күн сайын тамақты тауып жасау үшін



BakeGood

EFFICIENT PASTRY ACCESSORIES

Негізгі кондитерлік өнімдер

Шантилья кремі
Үгілмелі қамыр
Құймақтың қамыры
Вафлидің қамыры
Жармадан жасалған нан
Бриошь
Бөлке нан
Қайнатылған қамыр

Ерекше сәттер

Лимонды меренга тарты
Құлпынай кремі қосылған торт
Ванильді макарон
Тирамису
Таңқурай мен ақ шоколад
қосылған капкейк
Ғажап торт

Тәтті снэк

Шоколад түйіршіктері қосылған печенье
Шоколад пен пекан жаңғағы
қосылған брауни
Шоколадты мусс
Сәбіз торты мен қантты сылама
Тәбет ашатын алма торты
Шоколадты кекс шарлары

Татымды сәттер

Цукуни қосылған гратин
Ерекше татымды нан
Насыбайгүл, шантилья қосылған
қызанақ шырыны
Пиццаға арналған қамыр
Фрикаделька

Tefal®

Түрлендіру кестесінің температуралары / термостат

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

Tefal

Шантилья кремі

Порция: 6/8 адамға

Қолданылатын құралдар:



Ингредиенттер

- 250 мл өте суық сұйық крем
- 50 г қант ұнтағы



Дайындау

- 1 Сұйық крем мен қант ұнтағын илеуіш пен қақпағы бар тот баспайтын болаттан жасалған ыдысқа салыңыз.
- 2 Құралды екі минут 7-жылдамдықпен, одан кейін үш жарым минут ең жоғары жылдамдықпен қосыңыз.

Bake partner

Тағамыңызды сүйсіне жеңіз!

Tefal

Қытырлақ қамыр

Порция: 6/8 адамға

Қолданылатын құралдар:



Ингредиенттер

• 200 г ұн • 100 г сары май •
50 мл су • Бір шымшым тұз



Дайындау

- 1 Ұнды, сары майды және тұзды тот баспайтын болаттан жасалған ыдысқа салыңыз.
- 2 Илеуіш пен қақпақты орнатып, 1-жылдамдықпен бірнеше секунд араластырыңыз.
- 3 Құрал жұмыс істеп тұрған кезде жылы су қосыңыз.
- 4 Қамыр шар секілді дөңгелек болғанша құралды іске қосыңыз.
- 5 Қамырды жайып, пісірместен бұрын тағамға арналған пленкамен жауып, кем дегенде бір сағат салқын жерге қойыңыз.

Bake partner

Тағамыңызды сүйсіне жеңіз!

Tefal

Құймақтың қамыры

Порция: 20 құймақ

Қолданылатын құралдар:



Ингредиенттер

- 750 мл сүт • 375 г ұн •
- 4 жұмыртқа • 40 г қант
- 100 мл май • 1 ас қасық апельсин гүлінің



Дайындау

- 1 Жұмыртқаны, майды, қантты, сүтті және таңдалған хош иісті суды не спиртті блендер ыдысына салыңыз.
- 2 3-жылдамдықты таңдап, құралды бірнеше секунд іске қосыңыз.
- 3 Одан кейін ұнды өлшеу қақпағындағы саңылау арқылы құйып, бір жарым минутқа қалдырыңыз.
- 4 Құймақтарды жасамас бұрын, қамырды бөлме температурасында кем дегенде бір сағатқа қалдырыңыз.

Bake partner

Тағамыңызды сүйсіне жеңіз!

Tefal

Вафлидің қамыры

Порция: 24 вафли

Қолданылатын құралдар:



Ингредиенттер

- 250 г ұн
- 15 г жаңа нан ашытқысы
- 2 жұмыртқа
- 1 шымшым тұз
- 400 мл сүт
- 125 г жұмсартылған сары май
- 1 пакет ванильді қант (немесе бірнеше тамшы ваниль сығындысы)



Дайындау

- 1 Нан ашытқысын аздап жылы сүтке араластырыңыз.
 - 2 Блендер ыдысын құралға салыңыз да, жұмыртқаны, тұзды, ванильді қантты, қалған сүтті, сары майды және ашытқы қоспасын қосыңыз. Қақпақты бекітіңіз.
 - 3 Құралды 7-жылдамдықпен іске қосып, қақпақтағы өлшем қақпағының саңылауы арқылы ұнды біртіндеп қосыңыз.
 - 4 Қажет болса, ұнды қамырға жақсылап біріктіру үшін бірнеше секунд «Импульс» функциясын қосыңыз.
 - 5 Қамыр біртұтас болғанша құралды екі минуттай іске қосыңыз.
 - 6 Вафли жасамас бұрын қамырдың бетін жауып, бір сағат қозғамай қойыңыз.
- Keңес.** Вафли үстіне шантилья кремін, шоколад, т.б. құйыңыз.

Bake partner

Тағамыңызды сүйсіне жеңіз!

Tefal

Жармадан жасалған нан

Порция: 800 г болатын 1 бөлке нан

Қолданылатын құралдар:



Ингредиенттер

- 500 г наубайханалық жарма ұны
- 285 мл жылы су
- 10 г кептірілген нан ашытқысы*
- 10 г тұз
- Бетіне себетін сұлы ұлпектері



Дайындау

- 1 Ұнды, тұзды және нан ашытқысын тот баспайтын болаттан жасалған ыдысқа салыңыз.
- 2 Илеуіш пен қақпақты орнатыңыз.
- 3 Араластыру үшін құралды бірнеше секунд 1-жылдамдықпен іске қосыңыз.
- 4 Одан кейін қақпақтағы тесік арқылы су құйыңыз.
- 5 Сегіз минут илеңіз.
- 6 Қамырды қол орамалмен жауып, 15 минут жылы жерге қойыңыз.
- 7 Одан кейін қамырды ұн себілген бетке қойыңыз. Қамырды қолмен төртбұрыш етіп жайыңыз.
- 8 Бұрыштарын ортаға қайырып, қамырды жұдырықпен тегістеңіз.
- 9 Осы әрекетті қайтадан қайталаңыз. Ұзын нанның пішінін жасаңыз.
- 10 Дайындалған нанды ұзындығы 25 сантиметрлік пішінге салыңыз.
- 11 Нанның бетін аздап ылғалдандырып, сұлы ұлпектерін себіңіз.
- 12 Қамырды дымқыл орамалмен жауып, көтерілгенше 60 минут жылы жерге қойыңыз.
- 13 Одан кейін тереңдігін 1 см етіп, нанның бетін ұзынынан кесіңіз.
- 14 Нанның беті қызарып, әдемі қыртыс пайда болуы үшін су толтырылған шағын ыдыспен бірге алдын ала қыздырылған 240 °C пешке салыңыз.
- 15 Шамамен 30 минут пісіріңіз. Нанды пішіннен шығарып, тордың үстіне қойып, суытып алыңыз.

* Ұлыбританияда «Easy Bake» немесе «Fast Action» деп белгіленген кептірілген ашытқыны пайдаланыңыз

Кеңес. Қонақтар үшін кішкене орамдар жасаңыз. Олардың бетіне көкнәр немесе күнжіт тұқымын себіңіз.

Bake partner

Тағамыңызды сүйсіне жеңіз!

Tefal®

Бриошь

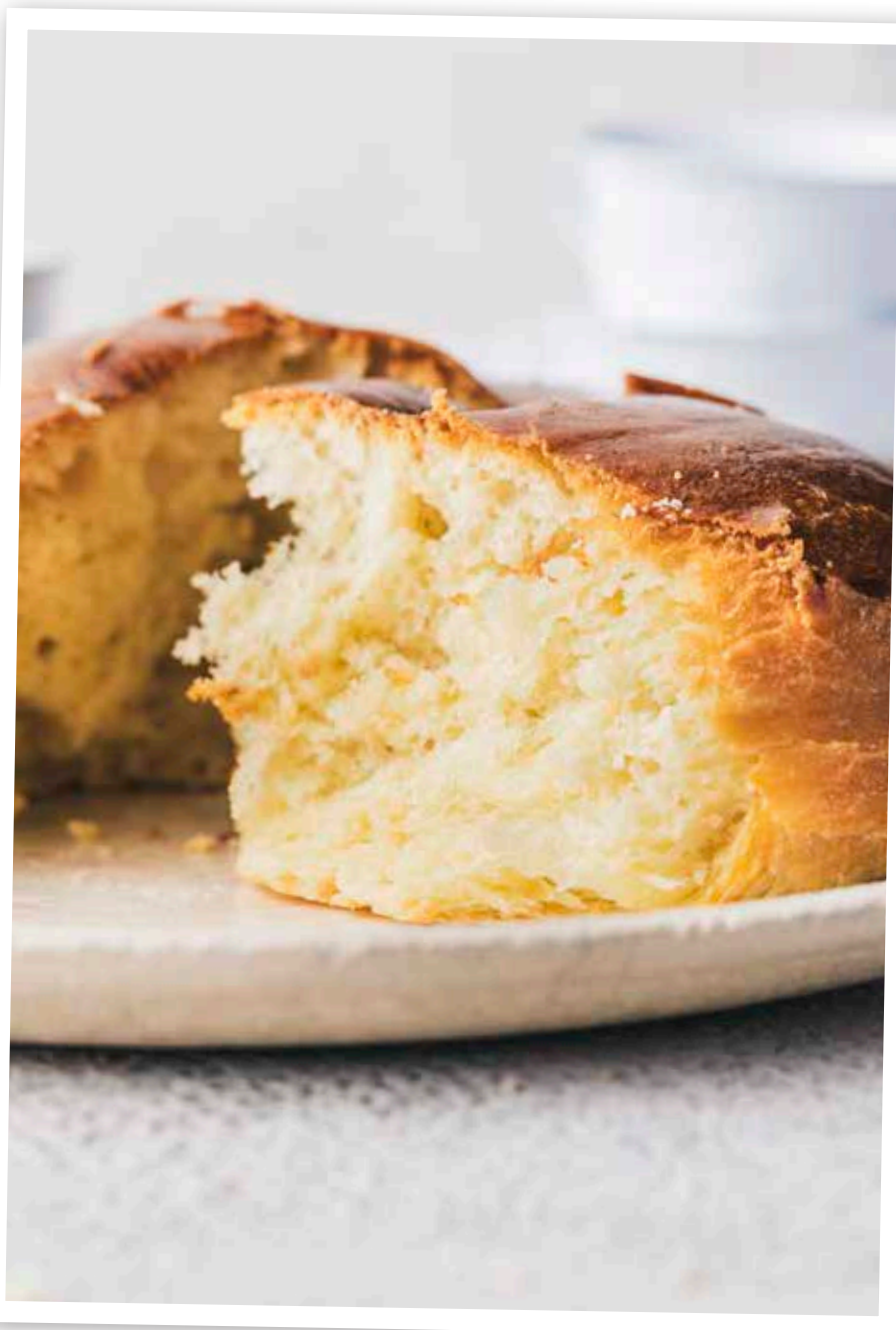
Порция: 6 адамға

Қолданылатын құралдар:



Ингредиенттер

• 250 г наубайханалық ақ ұн •
5 г тұз • 25 г қант • 100 г сары
май • 2 тұтас жұмыртқа
және 1 жұмыртқаның
сарысы • 3 ас қасық жылы
сүт • 2 ас қасық су • 5 г
кептірілген нан ашытқысы*



Дайындау

- 1 Ұнды тот баспайтын болаттан жасалған ыдысқа салып, ұнды үңгіп, екі қуыс жасаңыз: біреуіне тұзды, екіншісіне ашытқы, қант, жылы сүт пен суды салыңыз.
- 2 Тұз мен ашытқыны бірге қосуға болмайды, себебі тұз қосылған ашытқы дұрыс ашымайды.
- 3 Жұмыртқаларды қосып, илеуіш пен қақпақты салыңыз.
- 4 1-жылдамдықты таңдап, 15 секунд, одан кейін 3-жылдамдықты қосып, екі минут 45 секунд илеңіз.
- 5 Құралды тоқтатпай, бір минут ішінде сары майды қосыңыз, ол тым жұмсақ болмауы керек (пайдаланар алдында оны жарты сағат бөлме температурасында қойыңыз).
- 6 3-жылдамдықта бес минут, одан кейін 5-жылдамдықта бес минут илеуді жалғастырыңыз.
- 7 Қамырды жауып, көтерілгенше, екі сағат бөлме температурасында қойыңыз, одан кейін қамырды ыдысқа салып, қолмен жақсылап илеңіз.
- 8 Қамырды жауып, көтерілгенше, тағы екі сағат тоңазытқышқа қойыңыз; қамырды ыдысқа салып, қолмен қайта илеңіз.
- 9 Одан кейін тағамға арналған пленкамен жауып, көтерілу үшін қамырды түнде тоңазытқышқа қойыңыз.
- 10 Келесі күні бриошьқа арналған пішінге май жағып, ұн себіңіз.
- 11 Қамырды дөңгелектеңіз.
- 12 Қамырды пішінге салып, пішін ішін толтырып, көтерілгенше (екі-үш сағат) жылы жерге қойыңыз.
- 13 Оны 180 °C қызып тұрған пешке салып, 25 минут пісіріңіз.

* Ұлыбританияда «Easy Bake» немесе «Fast Action» деп белгіленген кептірілген ашытқыны пайдаланыңыз

Кеңес. Шоколад жаңқасын себіңіз немесе жемісті қант шәрбатымен сылаңыз.

Bake partner

Тағамыңызды сүйсіне жеңіз!

Tefal®

Бөлке нан

Порция: 800 грамдық 1 дөңгелек бөлке

Қолданылатын құралдар:



Ингредиенттер

- 500 г наубайханалық ақ ұн
- 300 мл жылы су
- 10 г кептірілген нан ашытқысы*
- 10 г тұз



Дайындау

- 1 Ұн, тұз және кептірілген ашытқыны тот баспайтын болаттан жасалған ыдысқа салыңыз.
- 2 Илеуіш пен қақпақты орнатып, 1-жылдамдықпен бірнеше секунд араластырыңыз.
- 3 Қақпақтағы саңылау арқылы жылы суды қосыңыз.
- 4 Сегіз минут илеңіз.
- 5 Қамырды шамамен жарты сағат бойы бөлме температурасында қойыңыз.
- 6 Одан кейін қамырды қолмен дөңгелектеңіз.
- 7 Дөңгелек қамырды май жағып, ұн себілген жайпақ табаға салыңыз.
- 8 Шамамен бір сағат бөлме температурасында екінші рет көтерілгенін күтіңіз.
- 9 Пешті 240 °C дейін қыздырыңыз.
- 10 Нанның бетін өткір пышақпен тіліп, жылы сумен сүртіңіз.
- 11 Пешке су толтырылған кішкене ыдысты салыңыз: бұл нанның бетін қызартып, қыртыс пайда болуына көмектеседі.
- 12 240 °C температурада 40 минут пісіріңіз.

Keңec. Нан ашытқысын ешқашан қантпен де, тұзбен де қоспаған жөн, әйтпесе ашытқы қамырды дұрыс ашытпайды.

* Ұлыбританияда «Easy Bake» немесе «Fast Action» деп белгіленген кептірілген ашытқыны пайдаланыңыз

Bake partner

Тағамыңызды сүйсіне жеңіз!

Tefal

Қайнатылған қамыр

Порция: 20 үлкен немесе 40 кішкентай қайнатылған пісірме

Қолданылатын құралдар:



Ингредиенттер

- 300 мл су • аздап тұз • аздап қант • 120 г сары май
- 240 г ұн • 6 жұмыртқа



Дайындау

- 1 Табада сары май, тұз және қант қосылған суды қыздырыңыз.
- 2 Қайнатып, ұнды бірден табаға қосыңыз.
- 3 Қамыр барлық сұйықтықты сіңіргенше ағаш қалақпен араластырыңыз. Салқындағанша күтіңіз.
- 4 Салқындағаннан кейін қамырды тот баспайтын болаттан жасалған ыдысқа салып, миксер мен қақпақты салыңыз.
- 5 1-жылдамдықты таңдап, жұмыртқаларды қақпақтағы саңылау арқылы бір-бірден салыңыз.
- 6 Жұмыртқаларды қосқаннан кейін, қамыр тегіс болғанша тағы екі-үш минуттай илеңіз.
- 7 Кішкентай қасықпен немесе кондитер қалтасымен май жағылып, ұн себілген жайпақ табада кішкене үйінділер жасаңыз.
- 8 180 °C температурада 40 минут пісіріңіз.
- 9 Одан кейін пештің есігін ашып суытыңыз.
- 10 Пештен бірден шығармаңыз, себебі көтерілген қамыр түсіп кетуі мүмкін.
- 11 Олар толығымен салқындаған кезде, ішін қатты кілегеймен, балмұздақпен немесе кондитерлік креммен толтырыңыз.

Кеңес. Гужерді дайындау үшін қантты бір шымшым тұзбен ауыстырып, пісірер алдында қайнатылған қамыр үстіне үгітілген ірімшік себіңіз.

Bake partner

Тағамыңызды сүйсіне жеңіз!

Tefal

Шоколад түйіршіктері қосылған печенье

Порция: 20 үлкен печенье

Қолданылатын құралдар:



Ингредиенттер

- 250 г тұздалмаған сары май, жұмсартылған
- 125 г қант
- 125 г қоңыр қант
- 1 шай қасық ваниль сығындысы
- 2 тұтас жұмыртқа
- 400 г ұн
- 1 шай қасық қопсытқыш
- 200 г шоколад түйіршіктері



Дайындау

- 1 Сары майды және қанттың екі түрін тот баспайтын болаттан жасалған ыдысқа салыңыз.
 - 2 Ыдысты миксерге салып, 5-жылдамдықпен 20 секунд араластырыңыз.
 - 3 Комбайнды өшіріп, тот баспайтын болаттан жасалған ыдыстың ішкі жағын қалақшамен түсіріңіз, одан кейін жылдамдықпен 20 секунд қайта араластырыңыз. 7.
 - 4 Қалған ингредиенттерді қосып, қақпақты жауып, тегіс қамыр болғанша 3-жылдамдықпен араластырыңыз.
 - 5 Қамырды дөңгелектеп, оны тағамға арналған пленкамен орап, кемінде 1 сағат тоңазытқышқа қойыңыз.
 - 6 Пешті 180 °С дейін қыздырыңыз, қамырды тоңазытқыштан алып, кішкене шарларға бөліңіз.
 - 7 Оларды пергамент қағазы төселген жайпақ табаға қойып, пеште шамамен 10 минут пісіріңіз.
- Кеңес. Шоколад түйіршіктерін жаңғақтармен немесе кептірілген жемістермен ауыстыруға болады.**

Bake partner

Тағамыңызды сүйсіне жеңіз!

Tefal

Шоколад пен пекан жаңғағы қосылған брауни

Порция: 6/8 адамға

Қолданылатын құралдар:



Ингредиенттер

- 3 үлкен жұмыртқа
- 200 г қара шоколад
- 200 г сары май
- пісіру пішіні үшін 15 г сары май
- 180 г қант
- 2 пакет ванильді қант
- 80 г електен өткізілген ұн
- 50 г пекан жаңғағы



Дайындау

- 1 Пешті 200 °C дейін қыздырып, 20 сантиметрлік шаршы пішінді сары маймен майлаңыз.
 - 2 Шоколад пен 200 г сары майды микротолқынды пеште ерітіп, жақсылап араластырыңыз.
 - 3 Жұмыртқа мен қантты тот баспайтын болаттан жасалған ыдысқа салыңыз.
 - 4 Көп қырлы шайқағыш пен қақпақты бекітіңіз, одан кейін 1 минут 8-жылдамдықпен араластырыңыз.
 - 5 Еріген шоколадты қосып, 8-жылдамдықпен 20 секунд араластырыңыз.
 - 6 Одан кейін електен өткізілген ұнды қосып, 8-жылдамдықпен 15 секунд араластырыңыз.
 - 7 Қоспаға пекан жаңғақтарын қосып, қалақпен араластырыңыз.
 - 8 Қоспаны майланған пішінге құйып, 200 °C температурада 25 минут пісіріңіз.
 - 9 Үстелге қояр алдында суытып алыңыз.
- Кеңес.** Пекан жаңғақтарын грек жаңғағымен ауыстырып, балмұздақ немесе көпіршітілген кілегеймен қосып қоюға болады.

Bake partner

Тағамыңызды сүйсіне жеңіз!

Tefal

Шоколадты мусс

Порция: 6/8 адамға

Қолданылатын құралдар:



Ингредиенттер

- 150 г сапасы жақсы тақта шоколад
- 150 г қант
- 6 жұмыртқа



Дайындау

- 1 Шоколадты бөліктерге бөліңіз.
 - 2 Бөліктерді екі ас қасық суы бар кішкене табаға салыңыз.
 - 3 Ағаш қасықпен араластыра отырып, өте баяу отта ерітіңіз.
 - 4 Шоколад тегіс пастаға айналған кезде табаны оттан алыңыз.
 - 5 Үнемі араластыра отырып, алты жұмыртқаның сарысын қосыңыз. Жұмыртқаның ақуызын көп қырлы шайқағыш салынып, қақпағы жабылған тот баспайтын болаттан жасалған ыдыста 25 г қантпен қатты шыңдар пайда болғанша, 7-жылдамдықпен бір минут қырық бес секунд шайқаңыз.
 - 6 Қалған қантты қосып, максималды жылдамдықпен 30 секунд шайқаңыз.
 - 7 Жұмыртқа/шоколад қоспасына шайқалған жұмыртқаның ақуызынан бір қасық қосып, қамырды босаңсу үшін қатты араластырыңыз.
 - 8 Одан кейін шоколад қоспасына қалған жұмыртқаның ақуызын жайлап қосыңыз.
 - 9 Бірнеше сағат тоңазытқышқа салып қойыңыз.
- Keңес.** Ұнтақталған жұмыртқаның ақуызына апельсиннің майдалап үгітілген қабығын қосыңыз.

Bake partner

Тағамыңызды сүйсіне жеңіз!

Tefal

Сәбіз торты мен қантты сылама

Порция: 8/10 адамға

Қолданылатын құралдар:



Ингредиенттер

Қамыр үшін:

- 130 г қоңыр қант
- 120 мл күнбағыс май
- 4 жұмыртқа
- 1 апельсиннің қабығы мен шырыны
- 240 г ұн
- 10 г қопсытқыш
- 2 шай қасық ұнтақталған даршын
- 250 г үгітілген сәбіз
- 50 г ұсақталған жаңғақ
- 50 г мейіз

Қантты сылама үшін:

- 100 г ерітілген сары май
- майлылығы 25% 150 г жұмсақ ірімшік
- 100 г қант ұнтағы



Дайындау

Қамырды дайындау үшін:

- 1 Пешті 180 °C дейін қыздырыңыз.
- 2 Миксер мен тот баспайтын болаттан жасалған ыдысты орнатыңыз, одан кейін қоңыр қантты, майды, жұмыртқаны және апельсиннің шырыны мен жұмсағын ыдысқа салыңыз.
- 3 Қақпақты үстіне қойып, 1 минут 7-жылдамдықпен араластырыңыз.
- 4 Ұнды, қопсытқышты және даршынды қосыңыз одан кейін 1 минут 7-жылдамдықпен қайтадан араластырыңыз.
- 5 Қоспаға сәбіз, жаңғақ және мейіз қосып, 3-жылдамдықпен 15 секунд араластырыңыз.

- 6 Дөңгелек торт пішінін майлап, ұнтақтап, қамырды пішінге құйып, 180 °C температурада 45 минут пісіріңіз.

Қантты сыламаны дайындау үшін:

- 1 Торт пеште тұрғанда, тот баспайтын болаттан жасалған ыдыс пен миксерді орнатыңыз.
- 2 Ерітілген сары май, жұмсақ ірімшік және қант ұнтағын қосып, біртекті қоспа болғанша 3-жылдамдықпен араластырыңыз.
- 3 Тоңазытқышқа қойыңыз. Сәбіз торты толығымен салқындаған кезде торттың үстіне қантты сыламаны қалақшамен жағыңыз.

Кеңес. Тортты үгітілген кокос жаңғағымен безендіре аласыз.

Bake partner

Тағамыңызды сүйсіне жеңіз!

Tefal

Тәбет ашатын алма торты

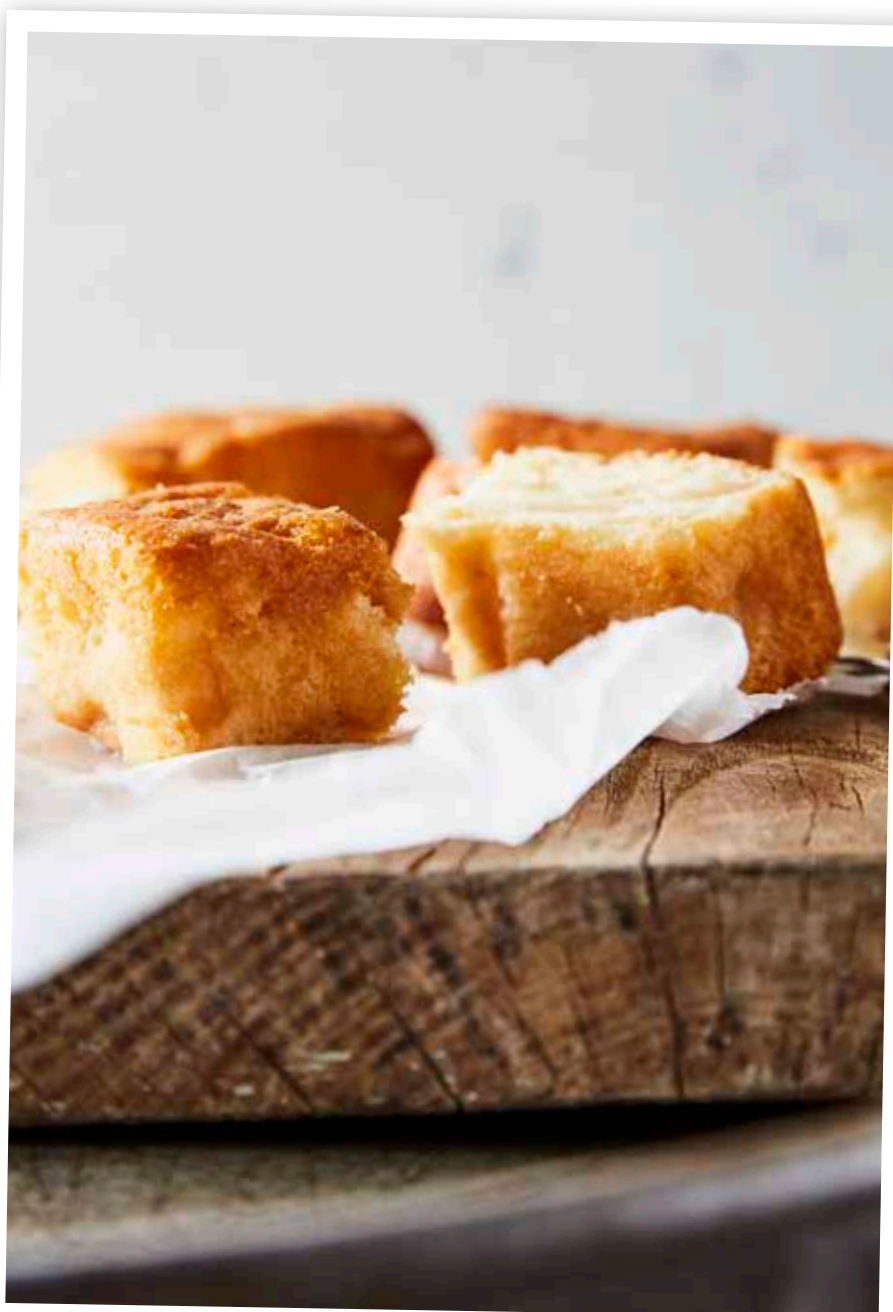
Порция: 8 адамға

Қолданылатын құралдар:



Ингредиенттер

- 4 алма, туралған
- 250 г қант
- 2 тұтас жұмыртқа
- 150 мл сүт
- 125 г еріген сары май
- 250 г ұн
- 1 пакет қопсытқыш
- 2 шай қасық ұнтақ ваниль
- 2 шай қасық ұнтақталған даршын
- 2 шымшым тұз



Дайындау

- 1 Пешті 180 °C дейін қыздырыңыз.
- 2 Тот баспайтын болаттан жасалған ыдыс пен миксерді орнатыңыз да, ыдысқа жұмыртқаны, сүтті және майды қосыңыз, одан кейін ұнтақталған ингредиенттерді (қант, ұн, қопсытқыш, ұнтақ ваниль, ұнтақталған даршын және тұз) қосыңыз.
- 3 Қақпақты үстіне қойып, 8-жылдамдықпен 2 минут араластырыңыз.
- 4 Комбайнды өшіріп, аппараттың жоғарғы бөлігін көтеріп, қалақшамен ыдыстың ішкі жағын сыпырып түсіріңіз.
- 5 Құралдың жоғарғы бөлігін орнына қойып, 8-жылдамдықпен 1 минут қайта араластырыңыз.
- 6 Қамыр дайын болғаннан кейін туралған алманы қосып, қалақшамен жақсылап араластырыңыз.
- 7 Торт пішінін майлап, ұн сеуіп, қамырды пішінге құйып, 180 °C температурада 50 минут пісіріңіз.

Keңес. Тортқа көбірек дәм беру үшін бір ас қасық ром қосуға болады.

Bake partner

Тағамыңызды сүйсіне жеңіз!

Tefal

Шоколадты кекс шарлары

Қолданылатын құралдар:



Ингредиенттер

Қамыр үшін:

- 75 г ерітілген сары май
- 2 жұмыртқа • 100 г қант
- 60 г ұнтақталған жаңғақ
- 65 г ұн • ½ қалта қопсытқыш
- 150 г жұмсақ ірімшік

Сыртына жағу үшін:

- 200 г қара шоколад
- 2 ас қасық рапс майы
- бір бума таяқшалар немесе ағаш істікшелер
- інжу қант немесе безендіруге арналған шоколад себінділері



Дайындау

- 1 Пешті 175 °С дейін қыздырыңыз.
- 2 Тот баспайтын болаттан жасалған ыдысты және көп қырлы шайқағышты орнатыңыз және жұмыртқаны, қантты, ерітілген сары майды, орман жаңғағын ұнды және қопсытқышты қосыңыз.
- 3 5-жылдамдықпен 15 секунд араластырыңыз, одан кейін оны 4 минутқа максималды жылдамдыққа ауыстырыңыз.
- 4 Қоспаны майланған және ұн себілген кекс пішініне салып, 175 °С температурада 40 минут пісіріңіз.
- 5 Пісірілген кекс толығымен салқындағаннан кейін оны үлкен ыдысқа салып, жұмсақ ірімшік қосып, қолдарыңызбен қамыр болғанша илеңіз.
- 6 Қоспаны кішкентай үстел теннисі шарларының өлшеміндей етіп дөңгелектеңіз, одан кейін оларды пергамент қағазы төселген жайпақ табаға салыңыз.

- 7 Ағаш таяқшаны әрбір кішкентай кекс шарына салып, оларды 30 минут тоңазытқышқа қойыңыз.

Кекс шарына жағатын шоколадты дайындау үшін:

- 1 Шоколад пен майды ыдысқа салып, қоспаны еріту үшін микротолқынды пешке (төмен қуатта) салыңыз.
- 2 Қоспа ерігеннен кейін оған кекс шарларын салып, артық шоколадты ыдысқа қайта тамызыңыз және кекстерді пергамент қағазы төселген жайпақ табаға салыңыз.
- 3 Шоколад қатып қалмас бұрын, кекс шарларын інжу қантымен немесе шоколад себінділерімен безендіріп, қайтадан тоңазытқышқа салыңыз.

Кеңес. Кекс шарларының түсі мен безендірілуін өзгерту үшін сүтті шоколад немесе ақ шоколад жағуға болады. Ақ шоколадқа тағамдық бояу қосуға да болады.

Bake partner

Тағамыңызды сүйсіне жеңіз!

Tefal

Лимонды меренга тарты

Порция: 6/8 адамға

Қолданылатын құралдар:



Ингредиенттер

Қамыр үшін:

- 250 г ұн
- 125 г сары май
- 30 г ұнтақталған бадам
- 80 г қант ұнтағы
- 1 жұмыртқа
- 1 шымшым

тұз Салма үшін:

- 6 жұмыртқа
- 300 г қант
- 3 лимон
- 100 г ерітілген сары май

Меренга үшін:

- 3 жұмыртқаның ақуызы
- 60 г қант ұнтағы
- 1 шымшым тұз



Дайындау

Қамырды дайындау үшін:

- 1 Ұнды, кішкене текшелерге кесілген салқын майды, ұнтақталған бадамды, қант пен тұзды илеуіш пен қақпағы бар тот баспайтын болаттан жасалған ыдысқа салыңыз.
- 2 Араластыру үшін құралды 1-жылдамдықпен он секунд, одан кейін 5-жылдамдықпен іске қосыңыз.
- 3 Қоспа нан үгіндісіне ұқсаған кезде, жұмыртқаны қақпақтағы саңылау арқылы қосып, тағы бес минут араластырыңыз.
- 4 Қамыр шар секілді дөңгелек болған кезде құралды тоқтатыңыз.
- 5 Дөңгелек қамырды тағамға арналған пленкамен жауып, тоңазытқышта кемінде бір сағат қойыңыз.

Салманы дайындау үшін:

- 1 Лимондарды жуып, кептіріңіз. Қабығын үккіштен өткізіңіз және лимон шырынын жасаңыз.
- 2 Жұмыртқаны, қантты, лимон шырынын және қабығын және еріген сары майды миксер мен қақпағы бар тот баспайтын болаттан жасалған ыдысқа салыңыз.
- 3 Қоспа біркелкі болғанша құралды 1-жылдамдықпен 7-жылдамдыққа дейін іске қосыңыз. Пешті 210 °С дейін қыздырыңыз.

- 4 Диаметрі 28 см торт пішініне сары май жағыңыз. Қамырды қалыңдығы 4 мм етіп жайып, шанышқымен тесіңіз.
- 5 Пергамент қағазымен жауып, кептірілген бұршақ салыңыз. 15 минут пісіріңіз. Пергамент қағазын және кептірілген бұршақтарды алып тастаңыз.
- 6 Салманы торт негізіне құйып, 180 °С температурада 25 минут пісіруді жалғастырыңыз.

Меренга дайындау үшін:

- 1 Көп қырлы шайқағышы және қақпағы бар тот баспайтын болаттан жасалған ыдыста жұмыртқаның ақуызын 20 г қант ұнтағымен 7-жылдамдықпен бір жарым минут, одан кейін қатты шыңдар пайда болғанша максималды жылдамдықпен шайқаңыз.
- 2 Соңында қалған 40 г қант ұнтағын қосып, шайқауды жалғастырыңыз.
- 3 Торт піскен кезде оған қасықпен жайлап меренга жағыңыз.
- 4 Меренга аздап қызарғанша тортты пешке бірнеше минутқа қойыңыз.

Keңec. Торттың бетін лимон тілімдерімен безендіріңіз.

Bake partner

Тағамыңызды сүйсіне жеңіз!

Tefal

Құлпынай кремді қосылған торт

Порция: 6/8 адамға

Қолданылатын құралдар:



Ингредиенттер

Бисквит торты үшін:

- 4 жұмыртқа • 125 г қант
- 125 г ұн

Мусс кремі үшін:

- ½ л сүт • 250 г қант •
- 4 жұмыртқа • 70 г ұн •
- 250 г жұмсартылған сары май, текшелерге кесілген
- 1 ваниль қабығы • 500 г құлпынай • 1 торт сақинасы



Дайындау

Бисквит тортын дайындау үшін:

- 1 Газ белгісін 7-ге (210 °C) қойып, пешті қыздырыңыз. Одан кейін тот баспайтын болаттан жасалған ыдыс пен көп қырлы шайқағышты орнатыңыз жұмыртқа мен қантты 8-жылдамдықпен 5 минут ақшыл қоспа болғанша шайқаңыз.
- 2 Миксерді өшіріп, електен өткізілген ұнды ыдыстың түбінен жоғары қарай қалақшамен араластырыңыз. Терең 40 x 30 см болатын пісіру науасына пісіруге арналған қағазды салыңыз.
- 3 Қоспаны қағаз төселген науаға құйып, қалақпен тегістеңіз, одан кейін оны 7 минут пісіріңіз. Оны салқындатып алып, торт сақинасын пайдаланып, 2 бірдей бисквитке бөліңіз.

Мусс кремін дайындау үшін:

- 1 Ваниль қабығын екіге бөліңіз де, ваниль тұқымын түсіріңіз. Сүтті кішкентай табаға құйып, 125 г қант және ваниль тұқымдарын қосыңыз. Қайнатыңыз. Осы уақытта тот баспайтын болаттан жасалған ыдысқа 125 г қант пен жұмыртқаны салыңыз.
- 2 Иілгіш шайқағышты бекітіп, қоспаны 2 минут 8-жылдамдықпен шайқаңыз. Ұнды қосып, 8-жылдамдықпен 30 секунд қайта араластырыңыз.
- 3 Қайнаған сүттің төрттен бірін жұмыртқа қоспасына құйып, 5-жылдамдықпен 30 секунд араластырыңыз.
- 4 Бұл қоспаны сүттің қалған бөлігімен кішкентай табаға құйып, қою кілегей болғанша қолмен үздіксіз шайқап, орташа отта пісіріңіз.
- 5 Крем қоюланған кезде оны ыдысқа салып, оны тағамға арналған пленкамен жауып, бөлме температурасына дейін суығанша 1 сағат шетке қойыңыз.

- 6 Тот баспайтын болаттан жасалған ыдысты жуып, құрғатыңыз. Шетке қойған кремді қосып, иілгіш шайқағышты бекітіп, 8-жылдамдықпен шайқаңыз. 1 минуттан кейін комбайнды 5-жылдамдыққа дейін төмендетіп, туралған жұмсартылған сары майды біртіндеп қосыңыз. Тегіс қоспа болғанша 30 секунд шайқай беріңіз.

Құрастыру үшін:

- 1 Металл торт сақинасына пергамент қағазын салыңыз. 2 бисквит тортың біріншісін торт сақинасының түбіне салыңыз, ал екіншісін құлпынай кремді қосылған тортың үстіне пайдалану үшін қалдырыңыз.
- 2 Құлпынайларды екіге бөліп, кесілген бетін сыртқа қаратып, сақинаның айналасына қойыңыз.
- 3 Кремнің үштен бір бөлігін торт сақинасына салып, жақсылап жағыңыз. Кесілген құлпынайларды қойыңыз, одан кейін үстіне жұқа кілегей қабатын қосыңыз. Құлпынай кремді қосылған тортың үстіне екінші торт дискісін қойыңыз.
- 4 Құлпынай кремді қосылған торты тағамға арналған пленкамен жауып, оны 24 сағат тоңазытқышқа қойыңыз.
- 5 Үстел үстіне қоймас бұрын безендіруді аяқтау үшін тоңазытқыштан 30 минут бұрын шығарып алыңыз.

Құлпынай кремді қосылған торты безендіру үшін:

- 1 Жұмыс бетіне қант ұнтағын сеуіп, жұмыс бетіне марципанды жайыңыз.
- 2 Торт сақинасымен бірдей мөлшердегі марципан дискісін кесіп, оны құлпынай кремді қосылған тортың үстіне қойыңыз.

Кеңес. Құлпынай кремді қосылған торты бірнеше құлпынаймен безендіріңіз.

Bake partner

Тағамыңызды сүйсіне жеңіз!

Ванильді макарондар

Қолданылатын құралдар:



Ингредиенттер

Макарон қауақтары үшін:

- 200 г қант ұнтағы
- 200 г ұнтақталған бадам
- 2 x 80 г жұмыртқаның ақуызы
- 200 г қант
- 75 мл су
- ½ ваниль түйіршіктері

Мусс кремi үшін:

- 500 мл сүт
- 6 жұмыртқаның сарысы
- 125 г қант
- 100 г сары май, туралған
- 20 г ұн
- 30 г жүгері ұны
- ½ ваниль түйіршіктері



Дайындау

Қауақтарды дайындау үшін:

- 1 200 г қант ұнтағы мен 200 г ұнтақталған бадамды ас үй комбайнында араластырыңыз. Бұл қоспаны «тант пур тант» немесе «соншама көп» деп атайды. «Тант пур тант» қоспасын електен өткізіп, бір шетке қойыңыз.
- 2 Қоспаны араластырмай, кішкентай табада су мен қантты қайнатыңыз. Сироптың температурасы 115 °С-тан аспайтынын тексеру үшін термометрді пайдаланыңыз.
- 3 Тот баспайтын болаттан жасалған ыдыс пен иілгіш шайқағышты орнатыңыз. Ыдысқа 80 г жұмыртқаның ақуызын 5-жылдамдықпен қатты шыңдар пайда болғанша шайқаңыз және сироптың температурасы 105 °С-қа жеткенде жылдамдықты арттырыңыз.
- 4 Сиропты 115 °С-қа жеткенде оттан алыңыз да, оны тот баспайтын болаттан жасалған ыдыстағы шайқалған жұмыртқаның ақуызына баяу құйыңыз. Бұл қоспаны 6 минут бойы шайқай беріңіз, нәтижесінде алынған меренга аздап суиды.
- 5 Ұнтақталған жұмыртқаның қалған ақуызын (80 г) өзіңіз қалдырған «тант пур тант» қоспасына қосып, біртекті қоспа болғанша араластырыңыз. Ваниль қабығын екіге бөліңіз де, бір жартысындағы ваниль тұқымын қырып түсіріп, оларды осы қоспаға қосыңыз.
- 6 Меренганың үштен бір бөлігін бадам пастасымен араластырып, оны аздап қопсыту үшін икемді қалақшаны қолданыңыз және «макарон жасау» кезінде меренганың қалған бөлігін қосыңыз. Яғни оны түбінен жоғары көтеріп, қалақшамен шамамен 1 минут араластырасыз.
- 7 Бұл қоспаны 8 мм кондитер қалтасына салыңыз. Жайпақ табаға пергамент қағазын төсеңіз. Кондитер қалтасын пайдаланып,

қоспадан пісіру науасына біркелкі орналастырылған кішкентай және біркелкі грек жаңғағы тәрізді шарлар жасаңыз.

- 8 Пісіру науасының астыңғы жағын ақырын түртіп, бөлме температурасында шамамен 30 минут кептіріңіз. Пешті 150 °С дейін қыздырыңыз. 14 минут пісіріңіз, одан кейін қауақтар жеңіл болуы үшін пісіру қағазын ылғалданған жұмыс бетіне қойыңыз.

Ванильді мусс кремін дайындау үшін:

- 1 сүтті жай отта қыздырыңыз, ванильдің екінші жартысындағы ваниль тұқымын қосыңыз.
- 2 Тот баспайтын болаттан жасалған ыдыста және иілгіш шайқағышты пайдаланып, жұмыртқаның сарысын қантпен бірге 2 минут 8-жылдамдықпен шайқаңыз, одан кейін ұн мен жүгері ұнын қосып, 1 минут 7-жылдамдықпен қайта шайқаңыз.
- 3 Қоспаға ыстық сүтті құйыңыз, барлығын қолмен шайқаңыз және алынған қоспаны 3-4 минут баяу отқа қойыңыз, кілегей қоюланғанша үздіксіз араластырыңыз.
- 4 Отты өшіріп, туралған сары майды араластырыңыз. Кремді ауа өткізбейтін контейнерге құйып, оны кем дегенде 1 сағат 30 минут тоңазытқышқа салыңыз.

Құрастыру үшін:

- 1 Ванильді мусс кремін 8 мм контейнер қалтасына салып, қауақтардың жартысын толтырыңыз.
- 2 Әрбір толтырылған қауақтың үстіне бос макарон қабығын салыңыз және ауа өткізбейтін контейнерде сақтаңыз

Keңес. Сіз ваниль орнына құлпынай желесін қосып, макарон қабығы қоспасына қызғылт түсті тағамдық бояуды қоса аласыз.

Tefal

Тирамису

Порция: 6/8 адамға

Қолданылатын құралдар:



Ингредиенттер

- 3 кесе қою кофе •
- 3 жұмыртқа • 1 қорап
- «савоярди» печеньесі • 75 г
- қант • 250 г маскарпоне •
- аздап ащы какао ұнтағы



Дайындау

- 1 Жұмыртқаның сарысын ақуызынан бөліңіз.
- 2 Тот баспайтын болаттан жасалған ыдыста жұмыртқаның сарысы мен қантты қоспасы бозарғанша 2 минут 8-жылдамдықпен көп қырлы шайқағышпен араластырыңыз.
- 3 Маскарпоне қосып, қайтадан 8-жылдамдықпен 2 минут шайқаңыз. Бұл кремді араластыратын ыдысқа салып, бір шетке алып қойыңыз.
- 4 Тот баспайтын болаттан жасалған ыдыс пен шайқағышты жуып, кептіріңіз. Жұмыртқаның ақуызын тот баспайтын болаттан жасалған ыдысқа салып, иілгіш шайқағышты бекітіңіз.
- 5 Жұмыртқаның ақуызын қатты шыңдар пайда болғанша, 7-жылдамдықпен 30 секунд шайқаңыз, 1 шай қасық қант қосып, 8-жылдамдықпен 1 минут 30 секунд қайтадан шайқаңыз.

- 6 Маскарпоне кремiне шайқалған жұмыртқаның ақуызын қалақшамен ақырын қосыңыз.

Құрастыру үшін:

- 1 бірнеше «савоярди» печеньеcін кофеге малып, бірінші қабат ретінде шыны ыдыстың түбіне салыңыз.
- 2 Кілегей қабатын, одан кейін кофе сіңген «савоярди» печеньеcінің тағы бір қабатын қосыңыз.
- 3 Шыны ыдыс толғанша, бұл қабаттарды қайталай беріңіз, бетін кремді қабатпен аяқтаңыз.
- 4 Какао ұнтағын себіңіз де, шыны табаларды тоңазытқышқа кемінде 12 сағатқа қойыңыз

Keңec. Кофе орнына жеміс шырынына малып, жеңіл десертке жаңа піскен жемістерді қосыңыз.

Bake partner

Тағамыңызды сүйсіне жеңіз!

Tefal

Таңқурай мен ақ шоколад қосылған капкейк

Порция: 12 капкейк

Қолданылатын құралдар:



Ингредиенттер

Қамыр үшін:

• 170 г ұн • 150 г қант • 150 г жұмсартылған сары май • 3 жұмыртқа • 1 шай қасық қопсытқыш • 45 г қаймағы алынбаған сүт • 1 шай қасық ваниль сығындысы • 100 г мұздатылған таңқурай бөліктері

Қантты сылама үшін:

60 г жұмыртқаның ақуызы • 65 г қант • 115 г жұмсартылған сары май • 100 г ақ шоколад • 2 ас қасық рапс майы • Капкейкке арналған қағаз қалыбы • Кекстер немесе капкейк пішін



Дайындау

Қамырды дайындау үшін:

- 1 Пешті 180 °C дейін қыздырыңыз.
- 2 Тот баспайтын болаттан жасалған ыдыс пен миксерді орнатыңыз, одан кейін ыдысқа ұнды, қопсытқышты, қантты, жұмыртқаны, ванильді, сары майды және сүтті қосыңыз.
- 3 Қақпақты үстіне қойып, 2 минут 8-жылдамдықпен араластырыңыз.
- 4 Соңынан таңқурай бөліктерін қосып, 15 секунд 5-жылдамдықпен араластырыңыз.
- 5 Капкейктің қағаздан жасалған қалыбын әр кекс пішініне салып, қамырды әр қалыптың 2/3 бөлігіне дейін құйыңыз.
- 6 180 °C температурада 15 минут пісіріңіз, одан кейін оларды толығымен суығанша қалдырыңыз.

Қантты сыламаны дайындау үшін:

- 1 ақ шоколадты рапс майымен бірге микротолқынды пеште төмен қуатпен ерітіңіз.

- 2 Жұмыртқаның ақуызы мен қантты сулы жылытқыш ыдысына салып, қоспаның көлемі екі еселеніп, жылтыр болғанша бірге шайқаңыз.
- 3 Тот баспайтын болаттан жасалған ыдыс пен шайқағышты орнатыңыз.
- 4 Бұл қоспаны ыдысқа салып, қақпақты үстіне қойыңыз да, шайқағышта жұмсақ шыңдар пайда болғанша, 7-жылдамдықпен шайқаңыз.
- 5 Одан кейін жұмсартылған сары майды қосып, 30 секунд бойы 8-жылдамдықпен араластырыңыз.
- 6 Аппараттың үстіңгі жағын көтеріп, қалақшамен ыдыстың ішкі жағын түсіріп, ерітілген ақ шоколадты қосыңыз.
- 7 Соңғы рет 8-жылдамдықпен 30 секунд араластырыңыз.
- 8 Қантты сыламаны ұшы жұлдызша қалтаға салып, толығымен салқындаған кекстерді безендіріңіз.

Кеңес. Өзіңізді еркелетіңіз, кекстеріңізді қант інжу-маржандарымен немесе шоколад себінділерімен безендіріңіз.

Bake partner

Тағамыңызды сүйсіне жеңіз!

Tefal

Ғажап шоколад

Порция: 8 адамға

Қолданылатын құралдар:



Ингредиенттер

Печенье үшін:

• 45 г ұнтақталған бадам • 10 г үгітілген кокос жаңғағы • 20 г ұнтақталған жаңғақ • 50 г қант ұнтағы • 20 г ұн • 80 г жұмыртқаның ақуызы (3 кішкентай жұмыртқа) • 50 г қант

Қытырлақ пралине үшін:

240 г шоколадты пралине • 140 г креп-дентелл (французша қытырлақ құймақ) • 200 г шоколадты сылама банкасы • кондитер сақинасы, диаметрі 26 см

Шоколадты мусс үшін:

90 г сүт • 3 жапырақ желатин • 90 г қара шоколад • 50 г сүтті шоколад • 250 г көпіртілген кілегей, майлылығы 30%



Дайындау

Печенье дайындау үшін:

- 1 Ыдысқа қант ұнтағын, ұнды, ұнтақталған бадамды, ұнтақталған орман жаңғағы мен кокос жаңғағын араластырыңыз.
- 2 Жұмыртқаның ақуызын тот баспайтын болаттан жасалған ыдысқа салып, иілгіш шайқағышты бекітіңіз. Жұмыртқаның ақуызын өте биік шыңдар пайда болғанша максималды жылдамдықпен шайқаңыз. Өте қатты меренга жасау үшін қантты біртіндеп қосыңыз.
- 3 Құрғақ қоспаны қосып, қалақшамен ақырын араластырыңыз.
- 4 Қоспаны кондитер қалтасына салыңыз. Қалыңдығы 1 см және диаметрі 25 см болатындай пергамент қағазы төселген жайпақ табаға жайып салыңыз және қант ұнтағын себіңіз. 170 °C температурада шамамен 15 минут пісіріңіз.

Қытырлақ пралине дайындау үшін:

- 1 шоколадты бір қасық рапс майымен микротолқынды пеште ерітіңіз.
- 2 Қытырлақ құймақтарды ұсақтап, ерітілген шоколадпен біріктіріңіз.
- 3 Қоспаны 5 мм етіп, 2 пергамент қағазының арасына жағып, тоңазытқышқа салыңыз.
- 4 Печенье салқындаған кезде, шоколадты мұсты дайындаңыз: қара шоколадты және сүтті шоколадты микротолқынды пеште ерітіңіз.
- 5 Кішкентай табада сүтті қайнатыңыз және алдын ала малынған желатинді қосыңыз (оны салқын суға шамамен 10 минут салып, жұмсарту үшін сығыңыз).

- 6 Ыстық сүтті еріген шоколадтың үстіне құйып, біртекті қоспаны алу үшін қол шайқағышпен жақсылап араластырыңыз.
- 7 Аз уақытқа қалдырып, салқындатыңыз. Тот баспайтын болаттан жасалған ыдыстың өте салқын екеніне көз жеткізіңіз, одан кейін оған сұйық кремді қосыңыз.
- 8 Көп қырлы шайқағыш пен қақпақты бекітіп, 2 минут 7-жылдамдықпен, одан кейін 4 минут 8-жылдамдықпен шайқаңыз.
- 9 Шайқалған кремді шоколадқа салып, шоколадты мусс жасау үшін қоспаны ақырын араластырыңыз.

Құрастыру үшін:

- 1 Сақинаны оңай алып тастау үшін кондитер сақинасына пергамент қағазын салыңыз.
- 2 Печеньені сақинаның астыңғы жағына қойыңыз.
- 3 Қытырлақ пралинеден диаметрі печеньең диаметрімен бірдей диск кесіңіз де, оны печеньең үстіне қойыңыз.
- 4 Печеньең айналасындағы сақинаны ауыстырып, соңынан шоколадты мусс қосыңыз.
- 5 Мусс толығымен тегістелгеніне көз жеткізіп, тортты кемінде 12 сағат мұздатқышқа қойыңыз.
- 6 Тортты торт салатын торға қойып, сақинаны алыңыз.
- 7 Шоколадты сыламаны микротолқынды пеште ақырын жылытып, тортқа жағып шығыңыз.
- 8 5 минуттан кейін тортты тортқа арналған табақшаға салып, үстелге қояр алдында оны 2 сағат жібітіп алыңыз.

Bake partner

Тағамыңызды сүйсіне жеңіз!

Tefal

Цукуни қосылған гратин

Порция: 6 адамға

Қолданылатын құралдар:



Ингредиенттер

• 1 кг цукуни • 3 жұмыртқа •
250 г кілегей • 100 г грюйер •
тұз, бұрыш, мускат жаңғағы



Дайындау

- 1 Пешті 220 °C дейін қыздырыңыз.
- 2 Кесу конусы орнатылған көкөніс кескішті пайдаланып, 5-жылдамдықты таңдап, цукуниді кесіңіз.
- 3 Оларды қуыруға арналған табада 10 минут қуырыңыз.
- 4 Бір шетке қоя тұрыңыз. Тор конусы орнатылған көкөніс кескішті пайдаланып, грюйерді 3-жылдамдықпен үккіштен өткізіңіз.
- 5 Оттан алып қоя тұрыңыз. Көп қырлы шайқағыш пен қақпағы бар тот баспайтын болаттан жасалған ыдыста жұмыртқа мен кілегейді 5-жылдамдықпен шайқаңыз.
- 6 Тұз, бұрыш және мускат жаңғағын қосыңыз.
- 7 3-жылдамдықты таңдап, 30 секунд араластырыңыз.
- 8 Цукунидің жартысын май жағылған пешке төзімді табаға салыңыз да, грюйердің жартысын себіңіз.
- 9 Қалған цукуниді үстіне салып, қалған грюйерді себіңіз.
- 10 Цукуни үстіне жұмыртқа, кілегей, тұз, бұрыш және мускат жаңғағы қоспасын құйыңыз.
- 11 Пеште 220 °C температурада 25-30 минут пісіріңіз. Ыстықтай ұсыныңыз.

Кеңес. Балғындық дәмін сезіну үшін аздап жалбыз қосыңыз.

Bake partner

Тағамыңызды сүйсіне жеңіз!

Tefal

Ерекше Татымды нан

Порция: 6 адамға

Қолданылатын құралдар:



Ингредиенттер

- 200 г ұн • 4 жұмыртқа •
- 11 г қопсытқыш • 100 мл сүт • 50 мл зәйтүн майы
- 12 кептірілген қызанақ
- 200 г фета ірімшігі •
- 15 түйіршіктелген жасыл зәйтүн • аздап карри ұнтағы (міндетті емес) • тұз және бұрыш



Дайындау

- 1 Пешті 180 °С дейін қыздырыңыз.
- 2 Пішінге сары май жағып, ұн себіңіз. Миксері мен қақпағы бар тот баспайтын болаттан жасалған ыдыста ұнды, жұмыртқаны және қопсытқышты 1-жылдамдықтан бастап, 5-жылдамдыққа дейін арттырыңыз.
- 3 Зәйтүн майы мен сүтті қосып, бір жарым минут араластырыңыз. Жылдамдықты 1-ге дейін азайтып, кептірілген қызанақтарды (бөліктерге кесілген), текшелеп туралған фета, жасыл зәйтүн (бөліктерге кесілген) және карри ұнтағын қосыңыз. Дәмдеуіштер қосыңыз.
- 4 Қоспаны пішінге құйып, пешке салып, пеш түріне қарай 30-40 минут пісіріңіз.
- 5 Нанның піскенін тексеру үшін пышақпен тесіңіз

Keңес. Фета орнына моцарелла салып, бірнеше туралған насыбайгүл жапырақтарын қосыңыз.

Bake partner

Тағамыңызды сүйсіне жеңіз!

Tefal

Пиццаға арналған қамыр

Порция: 1 пицца

Қолданылатын құралдар:



Ингредиенттер

- 150 г наубайханалық ұн
- 90 мл жылы су
- 2 ас қасық зәйтүн майы
- 3 г кептірілген нан ашытқысы*
- Тұз



Дайындау

- 1 Ұн мен тұзды илеуіші бар тот баспайтын болаттан жасалған ыдысқа салыңыз.
- 2 Қақпақты орнатыңыз.
- 3 3-жылдамдықпен бірнеше секунд илеңіз, ашытқыны қосып, 7-жылдамдыққа дейін арттырыңыз.
- 4 Жылы су, одан кейін зәйтүн майын қосып, қамыр тегіс дөңгелек болғанша араластырыңыз.
- 5 Қамыр көлемі екі есе көтерілгенше күтіңіз.
- 6 Жайып, рецепт бойынша қолданыңыз.

*Ұлыбританияда «Easy Bake» немесе «Fast Action» деп белгіленген кептірілген ашытқыны пайдаланыңыз

Bake partner

Тағамыңызды сүйсіне жеңіз!

Фрикаделька

Порция: 4 адамға

Қолданылатын құралдар:



Ингредиенттер

- 500 г майсыз сиыр етінен стейк
- 1 деңгейлі ас қасық ұн
- 1 орташа ірі пияз
- 1 түйір сарымсақ
- 3 бұтақ ақжелкен
- Тұз және бұрыш



Дайындау

- 1 Пешті 200 °C дейін қыздырыңыз.
- 2 Етті 7-жылдамдықта тесігі кішкентай тор орнатылған етартқышта тартыңыз.
- 3 Оған тартылған етті және барлық басқа ингредиенттерді тот баспайтын болаттан жасалған ыдысқа салыңыз.
- 4 Миксерді және қақпақты орнатыңыз және 1-жылдамдықпен бір минут араластырыңыз. Қоспаның кішкене бөлігін алақаныңызбен домалатып, жаңғақ көлеміндей шарлар жасаңыз.
- 5 Фрикадельканы пергамент қағазы төселген жайпақ табаға салыңыз.
- 6 25 минут пешке салып қойыңыз.
- 7 Пісіру уақытының жартысы өткенде оларды аударыңыз.

Keңес. Сиыр етін қой етімен, ал ақжелкенді кориандрмен ауыстырыңыз.