

BAKE PARTNER

Pentru copt delicios zi după zi



BakeGood

EFFICIENT PASTRY ACCESSORIES

Patiserie de bază

Cremă Chantilly
Aluat fraged
Aluat de clătite
Aluat de vafe
Pâine cu cereale
Brioșă
Pâine albă
Aluat de choux

Momente excepționale

Tartă cu lămâie și beza
Tort cu căpșuni și cremă
Macarons cu vanilie
Tiramisu
Brioșe cu zmeură și ciocolată albă
Tort regal de ciocolată

Gustări fine

Fursecuri cu fulgi de ciocolată
Negrese cu ciocolată și nuci pecan
Spumă de ciocolată
Tort de morcovi glazurat
Chec cu mere irezistibil
Cake pops cu ciocolată

Momente cu sare și piper

Gratin cu dovlecei
Chec aperitiv
Aluat de pizza
Chiftele

Tefal®

Tabel de conversii pentru temperaturi / termostat

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

Tefal

Cremă Chantilly

Pentru: 6/8 persoane

Accesorii folosite:



Ingrediente

- 25 cl frișcă lichidă foarte rece
- 50 g zahăr pudră



Pregătire

- 1 Puneți frișca lichidă și zahărul pudră în bolul din oțel inoxidabil, cu accesoriul de frământat și capacul montate.
- 2 Porniți aparatul la viteza 7 timp de două minute, apoi la viteză maximă trei minute și jumătate.

Bake partner

Poftă bună!

Tefal

Aluat fraged

Pentru: 6/8 persoane

Accesorii folosite:



Ingrediente

• 200 g făină universală • 100 g unt • 50 ml apă • un vârf de cuțit de sare



Pregătire

- 1 Puneți făina, untul și sarea în bolul din oțel inoxidabil.
- 2 Montați accesoriul de frământare și capacul și porniți aparatul câteva secunde la viteză 1.
- 3 Adăugați apa caldă cât timp aparatul funcționează.
- 4 Lăsați aparatul pornit până când aluatul se adună sub formă de sferă.
- 5 Lăsați aluatul să se odihnească acoperit cu folie de plastic, într-un loc răcoros, timp de cel puțin o oră înainte să-l întindeți și să-l coaceți.

Bake partner

Poftă bună!

Tefal

Aluat de clătite

Pentru: 20 de clătite

Accesorii folosite:



Ingrediente

- 750 ml lapte • 375 g făină
- 4 ouă • 40 g zahăr • 100 ml ulei
- 1 lingură de esență de portocale sau apă de flori de portocal



Pregătire

- 1 Puneți ouăle, uleiul, zahărul, laptele și esența în bolul blenderului.
- 2 Selectați viteza 3 și porniți aparatul câteva secunde.
- 3 Apoi adăugați făina prin deschizătura capacului de măsurare și lăsați-l să meargă un minut și jumătate.
- 4 Lăsați amestecul să stea o oră la temperatura camerei înainte să faceți clătitele.

Bake partner

Poftă bună!

Tefal

Aluat de vafe

Pentru: 24 de vafe

Accesorii folosite:



Ingrediente

• 250 g făină universală • 15 g drojdie proaspătă • 2 ouă • 1 vârf de cuțit de sare • 400 ml lapte • 125 g unt moale • 1 pliculeț de zahăr vanilat (sau câteva picături de extract de vanilie)



Pregătire

- 1 Amestecați drojdia cu puțin lapte călduț.
- 2 Montați bolul blenderului pe aparat și adăugați ouăle, sarea, zahărul vanilat, restul de lapte, untul și amestecul cu drojdie.
- 3 Blocați capacul. Porniți aparatul la viteza 7 și adăugați treptat făina prin deschizătura capacului de măsurare.
- 4 Dacă este necesar, folosiți funcția Puls câteva secunde pentru a încorpora mai bine făina în aluat.
- 5 Porniți aparatul cam două minute, până când aluatul se omogenizează.
- 6 Lăsați deoparte timp de o oră înainte de a face vafele.

Sugestie: Serviți vafele cu cremă Chantilly, sos de ciocolată etc.

Bake partner

Poftă bună!

Tefal

Pâine cu cereale

Pentru: o franzelă de 800 g

Accesorii folosite:



Ingrediente

- 500 g făină pentru pâine cu cereale
- 285 ml apă călduță
- 10 g drojdie uscată*
- 10 g sare
- Fulgi de ovăz pentru topping



Pregătire

- 1 Puneți făina, sarea și drojdia în bolul din oțel inoxidabil.
- 2 Montați accesoriul de frământare și capacul.
- 3 Porniți aparatul câteva secunde la viteza 1 pentru a amesteca.
- 4 Apoi adăugați apă prin deschizătura capacului.
- 5 Frământați opt minute.
- 6 Acoperiți aluatul cu un șervet de bucătărie și lăsați-l deoparte timp de 15 minute, într-un loc cald.
- 7 Apoi, așezați aluatul pe o suprafață presărată cu făină.
- 8 Aplatizați-l cu mâna, formând un pătrat.
- 9 Împăturiți colțurile spre centru, apoi aplatizați aluatul cu pumnul.
- 10 Repetați operațiunea. Formați o franzelă lungă. Așezați franzela într-o tavă cu lungimea de 25 cm.
- 11 Umeziți suprafața franzelei și presărați fulgi de ovăz.
- 12 Acoperiți aluatul cu un șervet de bucătărie umed și lăsați-l să crească timp de 60 de minute într-un loc cald.
- 13 Faceți o tăietură adâncă de 1 cm pe lungimea franzelei.
- 14 Puneți franzela într-un cuptor preîncălzit la 240 °C, cu un mic recipient cu apă, ca să formeze o coajă aurie.
- 15 Coaceți aproximativ 30 de minute. Scoateți franzela din tavă și lăsați-o să se răcească pe un suport.

Sugestie: Faceți chifle pentru oaspeți. Presărați deasupra semințe de mac sau de susan.

* în Regatul Unit, folosiți drojdie uscată etichetată cu „Easy Bake” sau „Fast Action”

Bake partner

Poftă bună!

Tefal®

Brioșă

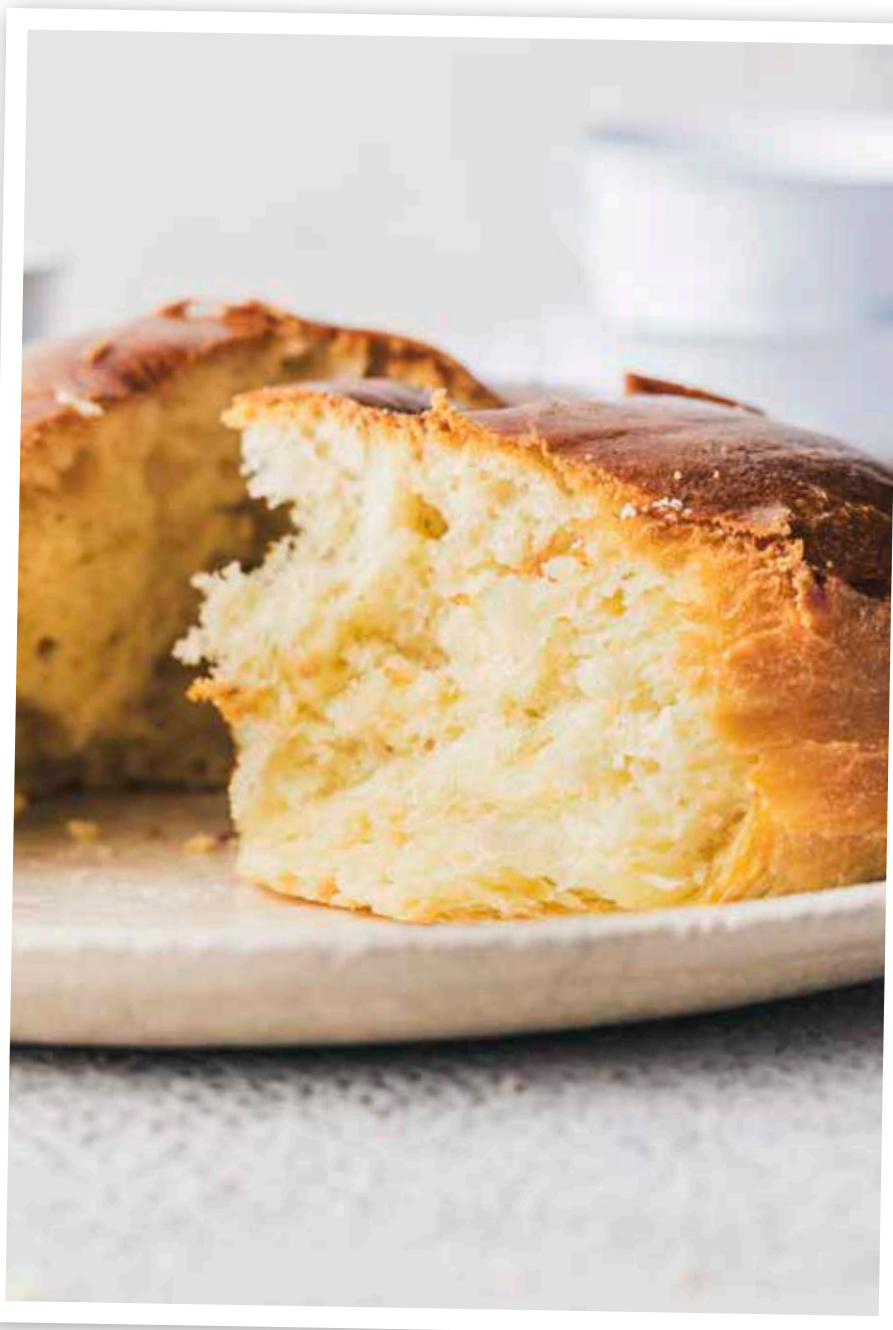
Pentru: 6 persoane

Accesorii folosite:



Ingrediente

- 250 g făină pentru pâine albă
- 5 g sare
- 25 g zahăr
- 100 g unt
- 2 ouă întregi și un gălbenuș
- 3 linguri de lapte cald
- 2 linguri de apă
- 5 g drojdie uscată*



Pregătire

- 1 Puneți făina în bolul din oțel inoxidabil și faceți două locuri: puneți sarea într-unul, iar drojdia, zahărul, laptele cald și apa în celălalt.
- 2 Sarea și drojdia nu trebuie adăugate împreună, deoarece drojdia nu reacționează bine în contact cu sarea.
- 3 Adăugați ouăle și montați accesoriul de frământare și capacul.
- 4 Selectați viteza 1 și frământați 15 secunde, apoi la viteza 3 timp de două minute și 45 secunde.
- 5 Fără să opriți aparatul, încorporați untul, care n-ar trebui să fie prea moale (lăsați-l la temperatura camerei o jumătate de oră înainte să-l folosiți).
- 6 Continuați să frământați cinci minute la viteza 3, apoi cinci minute la viteza 5.
- 7 Acoperiți aluatul și lăsați-l să crească două ore la temperatura camerei, apoi frământați viguros cu mâna, lovindu-l de bol.
- 8 Acoperiți aluatul și lăsați-l să crească încă două ore la frigider; frământați din nou cu mâna, lovind aluatul de bol.
- 9 Apoi acoperiți-l cu folie alimentară și lăsați-l să crească peste noapte la frigider.
- 10 A doua zi, ungeți cu unt și tapetați cu făină o tavă de brioșă.
- 11 Formați o bilă din aluat.
- 12 Așezați-o în tavă și lăsați-o la crescut într-un loc cald până când aluatul umple tava (două-trei ore).
- 13 Puneți-l la cuptor la 180 °C și coaceți timp de 25 de minute.

Sugestie: Adăugați fulgi de ciocolată sau fructe glasate.

* în Regatul Unit, folosiți drojdie uscată etichetată cu „Easy Bake” sau „Fast Action”

Bake partner

Poftă bună!

Pâine albă

Pentru: o pâine rotundă de 800 g

Accesorii folosite:



Ingrediente

- 500 g făină pentru pâine albă
- 300 ml apă caldă
- 10 g drojdie uscată*
- 10 g sare



Pregătire

- 1 Puneți făina, sarea și drojdia uscată în bolul din oțel inoxidabil.
 - 2 Montați accesoriul de frământare și capacul și porniți aparatul câteva secunde la viteza 1.
 - 3 Adăugați apa caldă prin deschizătura capacului.
 - 4 Frământați opt minute.
 - 5 Lăsați aluatul la temperatura camerei cam jumătate de oră.
 - 6 Apoi modelați din el o sferă.
 - 7 Așezați aluatul într-o tavă unsă cu unt și tapetată cu făină.
 - 8 Lăsați-l să crească a doua oară la temperatura camerei, cam o oră.
 - 9 Preîncălziți cuptorul la 240 °C.
 - 10 Faceți câteva creștături la suprafață cu o lamă ascuțită și stropiți pâinea cu apă caldă.
 - 11 Puneți un mic recipient cu apă în cuptor: acest lucru ajută pâinea să formeze o crustă aurie.
 - 12 Coaceți 40 de minute la 240 °C.
- Sugestie: Drojdia nu trebuie să intre niciodată în contact cu zahărul sau sarea, care i-ar împiedica acțiunea.**

* în Regatul Unit, folosiți drojdie uscată etichetată cu „Easy Bake” sau „Fast Action”

Aluat de choux

Pentru: 20 de choux mari sau 40 mici

Accesorii folosite:



Ingrediente

- 300 ml apă • puțină sare
- puțin zahăr • 120 g unt • 240 g făină universală • 6 ouă



Pregătire

- 1 Într-o cratiță, încălziți apa cu untul, sarea și zahărul.
- 2 Aduceți la punctul de fierbere și adăugați toată făina deodată.
- 3 Amestecați cu o spatulă de lemn până când se absoarbe tot lichidul. Lăsați aluatul să se răcească.
- 4 După ce s-a răcit, puneți-l în bolul din oțel inoxidabil și montați mixerul și capacul.
- 5 Selectați viteza 1 și adăugați ouăle pe rând, prin deschizătura capacului.
- 6 După ce ouăle s-au încorporat, amestecați aluatul încă două sau trei minute, până când se omogenizează.
- 7 Folosind o lingură mică sau un poș, faceți grămăjoare de aluat pe o tavă unsă cu unt și tapetată cu făină.
- 8 Coaceți la 180 °C timp de 40 de minute.
- 9 Lăsați să se răcească în cuptor, cu ușa deschisă.
- 10 Nu le scoateți imediat din cuptor, ca să nu se dezumfle.
- 11 Când s-au răcit complet, umpleți-le cu frișcă bătută bine, înghețată sau cremă de patiserie.

Sugestie: Pentru gougères, înlocuiți zahărul cu un vârf de cuțit de sare și presărați brânză rasă înainte să dați choux la copt.

Tefal®

Fursecuri cu fulgi de ciocolată

Pentru: 20 de fursecuri mari

Accesorii folosite:



Ingrediente

- 250 g unt nesărat, moale
- 125 g zahăr tos • 125 g zahăr brun
- 1 linguriță de extract de vanilie
- 2 ouă întregi
- 400 g făină
- 1 linguriță de praf de copt
- 200 g fulgi de ciocolată



Pregătire

- 1 Puneți untul și ambele tipuri de zahăr în bolul din oțel inoxidabil.
 - 2 Montați bolul în mixer și amestecați timp de 20 de secunde la viteza 5.
 - 3 Opriți procesorul și curățați pereții bolului din oțel inoxidabil cu o spatulă, apoi amestecați din nou timp de 20 de secunde la viteza 7.
 - 4 Adăugați restul ingredientelor, puneți capacul și amestecați la viteza 3 până când aveți un aluat fin.
 - 5 Formați o bilă de aluat, înveliți-o în folie de plastic și dați-o la frigider cel puțin o oră.
 - 6 Preîncălziți cuptorul la 180 °C, scoateți aluatul din frigider și împărțiți-l în biluțe.
 - 7 Așezați-le într-o tavă cu hârtie de copt și coaceți-le aproximativ 10 minute.
- Sugestie: puteți înlocui fulgii de ciocolată cu nuci sau fructe uscate.**

Bake partner

Poftă bună!

Tefal®

Negrese cu ciocolată și nuci pecan

Pentru: 6/8 persoane

Accesorii folosite:



Ingrediente

- 3 ouă mari • 200 g ciocolată amăruie • 200 g unt • 15 g unt pentru uns tava • 180 g zahăr
- 2 pliculețe de zahăr vanilat • 80 g făină cernută • 50 g nuci pecan



Pregătire

- 1 Preîncălziți cuptorul la 200 °C și ungeți cu unt o tavă pătrată cu latura de 20 cm.
 - 2 Topiți ciocolata și cele 200 g de unt în cuptorul cu microunde și amestecați-le bine.
 - 3 Puneți ouăle și ambele tipuri de zahăr în bolul din oțel inoxidabil.
 - 4 Atașați telul cu mai multe brațe și capacul, apoi amestecați 1 minut la viteza 8.
 - 5 Adăugați ciocolata topită și amestecați timp de 20 de secunde la viteza 8.
 - 6 Apoi adăugați făina cernută și amestecați timp de 15 secunde la viteza 8.
 - 7 Adăugați nucile pecan în amestec și încorporați cu o spatulă.
 - 8 Turnați amestecul în tava unsă și coaceți 25 de minute la 200 °C.
 - 9 Lăsați să se răcească înainte de a servi.
- Sugestie: puteți înlocui nucile pecan cu nuci obișnuite și puteți servi negresele cu înghețată sau frișcă.**

Bake partner

Poftă bună!

Tefal

Spumă de ciocolată

Pentru: 6/8 persoane

Accesoriile folosite:



Ingrediente

- 150 g ciocolată simplă de bună calitate
- 150 g zahăr tos
- 6 ouă



Pregătire

- 1 Rupeți ciocolata în bucăți mici.
- 2 Puneți-o într-o crăticioară cu două linguri de apă.
- 3 Topiți la foc foarte mic, amestecând cu o lingură de lemn.
- 4 Luați crăticioara de pe foc când ciocolata formează o pastă fină.
- 5 Adăugați cele șase gălbenușuri, amestecând constant. Bateți albușurile tare cu 25 g de zahăr, în bolul din oțel inoxidabil având montate capacul și telul cu mai multe lame, la viteza 7, timp de un minut și trei sferturi.
- 6 Adăugați restul de zahăr și bateți la viteză maximă timp de 30 de secunde.
- 7 Adăugați o lingură de albuș bătut în amestecul de ou și ciocolată și amestecați viguros pentru a relaxa aluatul.
- 8 Apoi încorporați cu atenție albușurile bătute rămase în amestecul cu ciocolată.
- 9 Țineți la frigider câteva ore.

Sugestie: Adăugați coaja rasă fin de la o portocală în albușurile bătute.

Bake partner

Poftă bună!

Tefal

Tort de morcovi glazurat

Pentru: 8/10 persoane

Accesorii folosite:



Ingrediente

Pentru aluat:

130 g zahăr brun • 120 ml ulei de floarea soarelui • 4 ouă
• Coaja și sucul de la o portocală
• 240 g făină • 10 g praf de copt
• 2 linguri de pudră de scorțișoară • 250 g morcovi rași
• 50 g nuci tocate • 50 g stafide

Pentru glazură:

100 g unt topit • 150 g brânză moale cu 25% grăsime • 100 g zahăr pudră



Pregătire

Pregătiți aluatul:

- 1 Preîncălziți cuptorul la 180 °C.
- 2 Montați mixerul și bolul din oțel inoxidabil, apoi adăugați zahărul brun, uleiul, ouăle, sucul și coaja de portocală în bol.
- 3 Puneți capacul și amestecați un minut la viteza 7.
- 4 Adăugați făina, praful de copt și scorțișoara, apoi amestecați din nou la viteza 7 timp de 1 minut.
- 5 Adăugați morcovii, nucile și stafidele și amestecați la viteza 3 timp de 15 secunde.
- 6 Ungeți și tapetați cu făină o tavă de tort rotundă, turnați aluatul și coaceți 45 de minute la 180 °C.

Pregătiți glazura:

- 1 Când tortul este la cuptor, montați bolul din oțel inoxidabil și mixerul.
- 2 Adăugați untul topit, brânza moale și zahărul pudră și amestecați la viteza 3 până când obțineți o cremă fină.
- 3 Puneți la frigider. Când tortul de morcovi s-a răcit complet, întindeți crema deasupra cu o spatulă.

Sugestie: puteți decora tortul cu câțiva cârlioniți de nucă de cocos rasă.

Bake partner

Poftă bună!

Tefal®

Chec cu mere irezistibil

Pentru: 8 persoane

Accesorii folosite:



Ingrediente

• 4 mere tăiate cuburi • 250 g zahăr tos • 2 ouă întregi
• 150 ml lapte • 125 g unt topit
• 250 g făină • 1 pliculeț de praf de copt • 2 lingurițe de vanilie pudră • 2 lingurițe de scorțișoară pudră • 2 vârfuri de cuțit de sare



Pregătire

- 1 Preîncălziți cuptorul la 180 °C.
- 2 Montați bolul din oțel inoxidabil și mixerul, adăugați în bol ouăle, laptele și untul, apoi adăugați ingredientele uscate (zahărul, făina, praful de copt, pudra de vanilie, pudra de scorțișoară și sarea).
- 3 Puneți capacul deasupra și amestecați 2 minute la viteza 8.
- 4 Opriți aparatul, ridicați partea de sus și curățați marginile interioare ale bolului cu o spatulă.
- 5 Puneți la loc partea de sus a aparatului și amestecați din nou timp de 1 minut la viteza 8.
- 6 Când aluatul este gata, adăugați mărul tăiat cuburi și amestecați bine cu o spatulă.
- 7 Ungeți și tapetați cu făină tava de tort, turnați aluatul și coaceți 50 de minute la 180 °C.

Sugestie: pentru un chec și mai aromat, puteți adăuga o lingură de rom.

Bake partner

Poftă bună!

Cake pops cu ciocolată

Accesorii folosite:



Ingrediente

Pentru aluat:

75 g unt topit • 2 ouă • 100 g zahăr • 60 g alune măcinate • 65 g făină • ½ pliculeț de praf de copt • 150 g cremă de brânză

Pentru acoperit:

200 g ciocolată amăruie • 2 linguri de ulei de rapiță • un pachet de bețe pentru acadele sau frigărui de lemn • zahăr perlat sau decorațiuni de ciocolată



Pregătire

- 1 Preîncălziți cuptorul la 175 °C.
- 2 Montați bolul din oțel inoxidabil și telul cu mai multe brațe și adăugați ouăle, zahărul, untul topit, alunele măcinate, făina și praful de copt.
- 3 Amestecați la viteza 5 timp de 15 secunde, apoi treceți la viteză maximă timp de 4 minute.
- 4 Turnați amestecul într-o tavă de tort unsă și tapetată cu făină și coaceți 40 de minute la 175 °C.
- 5 Odată ce tortul s-a răcit complet, sfărâmați-l într-un bol mare, adăugați crema de brânză și, folosindu-vă mâinile, frământați totul până când aveți un aluat.
- 6 Formați bile de mărimea unor mingi mici de ping pong, apoi așezați-le într-o tavă cu hârtie de copt.

- 7 Introduceți un băț de acadea în fiecare bilă și dați-le la frigider timp de 30 de minute.

Ca să pregătiți glazura pentru cake pops:

- 1 Puneți ciocolata și uleiul într-un bol și dați-l la microunde (la putere joasă) pentru a topi amestecul.
- 2 Odată topit, înmuiați cake pops în amestec, lăsați surplusul de ciocolată să se scurgă înapoi în bol și așezați cake pops în tava cu hârtie de copt.
- 3 Ornați cake pops cu zahărul perlat sau decorațiunile de ciocolată înainte să se întărească glazura și dați-le înapoi la frigider.

Sugestie: ca să variați culorile și decorațiunile, puteți acoperi cake pops cu ciocolată cu lapte sau ciocolată albă. Puteți și să adăugați colorant alimentar în ciocolata albă.

Tefal

Tartă cu lămâie și bezea

Pentru: 6/8 persoane

Accesorii folosite:



Ingrediente

Pentru aluat:

250 g făină universală • 125 g unt • 30 g migdale măcinate • 80 g zahăr pudră • 1 ou • 1 vârf de cuțit de sare

Pentru cremă:

6 ouă • 300 g zahăr • 3 lămâi netratate • 100 g unt topit

Pentru bezea:

3 albușuri • 60 g zahăr pudră • 1 vârf de cuțit de sare



Pregătire

Pregătiți aluatul:

- 1 Puneți făina, untul rece tăiat cubulețe, migdalele măcinate, zahărul și sarea în bolul din oțel inoxidabil cu accesoriul de frământare și capacul montate.
- 2 Porniți aparatul la viteza 1 timp de zece secunde, apoi la viteza 5.
- 3 Când amestecul arată ca firimiturile de pâine, adăugați oul prin deschizătura capacului și mai procesați încă cinci minute.
- 4 Opriți aparatul de îndată de aluatul se adună sub formă de sferă.
- 5 Lăsați aluatul să stea cel puțin o oră la frigider, acoperit cu folie alimentară.

Pregătiți crema:

- 1 Spălați și ștergeți lămâile. Radeți coaja și stoarceți sucul de lămâie.
- 2 Puneți ouăle, zahărul, sucul și coaja de lămâie și untul topit în bolul din oțel inoxidabil, cu mixerul și capacul montate.
- 3 Porniți aparatul progresiv până la viteza 7, până când amestecul este omogen. Încălziți cuptorul la 210 °C.

- 4 Ungeți cu unt o tavă de tartă cu diametrul de 28 cm. Întindeți aluatul la grosimea de 4 mm și înțepați-l cu furculița.
- 5 Acoperiți-l cu hârtie de copt și boabe de fasole uscată. Coaceți așa timp de 15 minute. Înlăturați hârtia de copt și fasolea uscată.
- 6 Turnați crema peste aluat și continuați să gătiți timp de 25 minute la 180 °C.

Pregătiți bezeaua:

- 1 Bateți albușurile spumă cu 20 g de zahăr pudră în bolul din oțel inoxidabil, după ce ați montat telul cu mai multe brațe și capacul; întâi un minut și jumătate la viteza 7, apoi la viteză maximă până obțineți o spumă tare.
- 2 Adăugați restul de 40 g de zahăr pudră la sfârșit, continuând să amestecați.
- 3 După ce s-a încheiat timpul de gătire, acoperiți tarta cu bezeaua, folosind o lingură.
- 4 Dați tarta la cuptor câteva minute, până când bezeaua se rumenește ușor.

Sugestie: Decorați tarta cu felii de lămâie.

Bake partner

Poftă bună!

Tefal

Tort cu căpșuni și cremă

Pentru: 6/8 persoane

Accesorii folosite:



Ingrediente

Pentru blat:

4 ouă • 125 g zahăr tos • 125 g făină

Pentru crema mousseline:

½ l lapte • 250 g zahăr • 4 ouă • 70 g făină • 250 g unt moale, tăiat cuburi • 1 păstaie de vanilie • 500 g căpșuni • 1 inel pentru tort



Pregătire

Pregătiți blatul:

- 1 preîncălziți cuptorul la treapta 7 (210 °C). Montați bolul din oțel inoxidabil și telul cu mai multe brațe, apoi bateți ouăle și zahărul la viteza 8 timp de 5 minute, până când aveți un amestec foarte pal.
- 2 Opriți mixerul, apoi folosiți o spatulă pentru a încorpora manual făina cernută, cu mișcări ușoare. Pregătiți o tavă adâncă de 40 x 30 cm cu hârtie de copt.
- 3 Turnați amestecul în tava pregătită și nivelați-l cu spatula, apoi coaceți timp de 7 minute. Lăsați-l să se răcească și tăiați 2 discuri identice folosind inelul de tort.

Pregătiți crema mousseline:

- 1 tăiați păstaia de vanilie în jumătate și scoateți semințele. Turnați laptele într-o crăticioară și adăugați 125 g de zahăr și semințele de vanilie. Aduceți la punctul de fierbere. Între timp, puneți 125 g de zahăr și ouăle în bolul din oțel inoxidabil.
- 2 Atașați telul flexibil și amestecați 2 minute la viteza 8. Adăugați făina și amestecați din nou timp de 30 de secunde la viteza 8.
- 3 Turnați un sfert din laptele fierbinte în amestecul cu ou și amestecați 30 de secunde la viteza 5.
- 4 Turnați amestecul în crăticioară cu restul de lapte și gătiți la foc mediu, amestecând continuu până când aveți o cremă groasă.
- 5 Când crema s-a îngroșat, turnați-o într-un bol, acoperiți-l cu folie alimentară și lăsați-l deoparte o oră, până când ajunge la temperatura camerei.

- 6 Spălați și ștergeți bolul din oțel inoxidabil. Adăugați crema lăsată deoparte și amestecați-o cu telul flexibil la viteza 8. După 1 minut, reduceți viteza la treapta 5 și încorporați treptat untul moale tăiat cuburi. Continuați să amestecați timp de 30 de secunde, până când aveți un amestec omogen.

Asamblare:

- 1 Căptușiți inelul pentru tort cu hârtie de copt. Așezați unul dintre cele două discuri de blat pe fundul inelului și păstrați al doilea disc deoparte, pentru a-l pune deasupra stratului cu căpșuni.
- 2 Tăiați căpșunile în jumătate și așezați-le pe circumferința inelului, cu suprafața tăiată spre exterior.
- 3 Puneți o treime din cremă în interiorul inelului și întindeți-o bine. Adăugați căpșunile tocate și un strat subțire de cremă deasupra. La final, adăugați al doilea disc de blat deasupra cremei.
- 4 Acoperiți tortul cu folie alimentară și dați-l la frigider 24 de ore.
- 5 Scoateți tortul din frigider cu 30 de minute înainte de a-l servi, pentru a-l decora.

Pentru a decora tortul cu căpșuni și cremă:

- 1 Presărați zahăr pudră pe suprafața de lucru și întindeți marțipanul.
- 2 Decupați un disc de marțipan de aceeași dimensiune cu inelul pentru tort și așezați-l peste tortul cu căpșuni și cremă.

Sugestie: decorați tortul cu căpșuni și cremă cu câteva căpșuni.

Bake partner

Poftă bună!

Macarons cu vanilie

Accesorii folosite:



Ingrediente

Pentru jumătățile de macarons:

200 g zahăr pudră • 200 g migdale măcinate • 2 x 80 g albușuri • 200 g zahăr tos • 75 ml apă • ½ păstaie de vanilie

Pentru crema mousseline:

500 ml lapte • 6 gălbenușuri • 125 g zahăr • 100 g unt tăiat cuburi • 20 g făină • 30 g amidon de porumb • ½ păstaie de vanilie



Pregătire

Pregătiți jumătățile:

- 1 Amestecați cele 200 g de zahăr pudră și cele 200 g de migdale măcinate într-un robot de bucătărie. Acest amestec se numește „tant pour tant” sau „amestec egal”. Cernați „tant pour tant” și lăsați-l deoparte.
- 2 Aduceți apa și zahărul tos la punctul de fierbere într-o crăticioară, fără să amestecați. Cu un termometru, verificați ca temperatura siropului să nu depășească 115 °C.
- 3 Montați bolul din oțel inoxidabil și telul flexibil. În bol, bateți 80 g de albușuri la viteza 5 până când obțineți o spumă tare și măriți viteza când temperatura siropului ajunge la 105 °C.
- 4 Luați siropul de pe foc când ajunge la 115 °C și turnați-l lent peste albușurile bătute din bolul de oțel inoxidabil. Continuați să amestecați timp de 6 minute, pentru ca bezeaua să se răcească puțin.
- 5 Adăugați restul de albușuri nebătute (80 g) peste compoziția „tant pour tant” lăsată deoparte și amestecați-le până când formează o pastă omogenă. Tăiați păstaia de vanilie în două pe lung și scoateți semințele de vanilie dintr-o jumătate, adăugându-le în acest amestec.
- 6 Combinați cam o treime din bezea cu pasta de migdale, folosind o spatulă flexibilă pentru a o subția, apoi încorporați ușor restul de bezea. Faceți acest lucru timp de 1 minut.
- 7 Turnați compoziția într-un poș cu vârful de 8 mm. Pregătiți o tavă cu hârtie de copt. Folosind poșul, formați în tavă bile mici și uniforme, de mărimea unor nuci, la distanțe egale.

- 8 Bateți ușor fundul tăvii și lăsați-le să se usuce la temperatura camerei cam 30 de minute. Preîncălziți cuptorul la 150 °C. Coaceți timp de 14 minute, apoi așezați hârtia de copt pe o suprafață de lucru umezită, pentru a înlătura rapid jumătățile de macarons.

Pregătiți crema mousseline cu vanilie:

- 1 Încălziți laptele la foc mic, adăugând semințele de vanilie din cealaltă jumătate de păstaie.
- 2 În bolul din oțel inoxidabil, folosind telul flexibil, bateți gălbenușurile cu zahărul timp de 2 minute la viteza 8, apoi adăugați făina și amidonul de porumb și bateți din nou timp de 1 minut la viteza 7.
- 3 Turnați laptele fierbinte peste gălbenușuri, amestecați manual cu telul și puneți compoziția rezultată la foc timp de 3-4 minute, amestecând continuu, până când crema se îngroașă.
- 4 Luați de pe foc și adăugați untul tăiat cuburi. Puneți crema într-un recipient etanș și dați-o la frigider cel puțin o oră și 30 de minute.

Asamblare:

- 1 Turnați crema mousseline cu vanilie într-un poș cu vârful de 8 mm și umpleți jumătate dintre forme.
- 2 Puneți deasupra fiecărei jumătăți o alta și depozitați-le într-un recipient etanș.

Sugestie: puteți să înlocuiți vanilia cu jeleu de căpșuni și să adăugați colorant alimentar roz în compoziția pentru macarons.

Tiramisu

Pentru: 6/8 persoane

Accesorii folosite:



Ingrediente

3 cești de cafea tare • 3 ouă
• 1 cutie de pișcoturi • 75 g
zahăr tos • 250 g mascarpone
• puțină pudră de cacao



Pregătire

- 1 Separati albușurile de gălbenușuri.
- 2 În bolul din oțel inoxidabil, amestecați gălbenușurile cu zahărul folosind telul cu mai multe brațe la viteza 8, timp de 2 minute, până când obțineți o compoziție foarte pală.
- 3 Adăugați brânza mascarpone și amestecați din nou la viteza 8, timp de 2 minute. Puneți crema într-un bol și lăsați-o separat.
- 4 Spălați și ștergeți bolul din oțel inoxidabil și telul. Mutați albușurile în bolul din oțel inoxidabil și atașați telul flexibil.
- 5 Bateți albușurile până când obțineți o spumă tare, timp de 30 de secunde la viteza 7, adăugați o linguriță de zahăr, apoi bateți din nou timp de 1 minut și 30 de secunde la viteza 8.
- 6 Încorporați ușor albușurile bătute în crema de mascarpone, folosind o spatulă.

Asamblare:

- 1 Înmuiați niște pișcoturi în cafea, apoi așezați-le pe fundul vasului, ca prim strat.
- 2 Adăugați un strat de cremă, apoi un alt strat de pișcoturi înmuiate.
- 3 Continuați să repetați aceste straturi până când se umple vasul, încheind cu un strat de cremă.
- 4 Pudrați cu cacao și dați vasul la frigider timp de cel puțin 12 ore.

Sugestie: Înlocuiți cafeaua cu suc de fructe și adăugați fructe proaspete pentru un desert ușor.

Tefal

Cupcakes cu zmeură și ciocolată albă

Pentru: 12 cupcakes

Accesorii folosite:



Ingrediente

Pentru aluat:

170 g făină • 150 g zahăr tos
• 150 g unt moale • 3 ouă • 1
linguriță de praf de copt • 45 g
lapte integral • 1 linguriță de
extract de vanilie • 100 g bucăți
de zmeură congelată

Pentru cremă:

60 g albușuri • 65 g zahăr tos •
115 g unt moale • 100 g ciocolată
albă • 2 linguri de ulei de rapiță •
Forme de hârtie • Tavă de briose



Pregătire

Pregătiți aluatul:

- 1 Preîncălziți cuptorul la 180 °C.
- 2 Montați bolul din oțel inoxidabil și mixerul, apoi adăugați făina, praful de copt, zahărul, ouăle, vanilia, untul și laptele în bol.
- 3 Puneți capacul și amestecați 2 minute la viteza 8.
- 4 Adăugați bucățile de zmeură și amestecați la viteza 5 timp de 15 secunde.
- 5 Așezați forme de hârtie în fiecare spațiu din tava pentru briose și umpleți-le până la 2/3 cu compoziție.
- 6 Coaceți 15 minute la 180 °C, apoi lăsați-le să se răcească complet.

Pregătiți crema:

- 1 topiți ciocolata albă cu uleiul de rapiță în cuptorul cu microunde, la putere mică.

- 2 Puneți albușurile și zahărul într-un bol la bain-marie și bateți-le până când amestecul își dublează volumul și devine lucios.
- 3 Montați bolul din oțel inoxidabil și telul.
- 4 Puneți amestecul în bol cu capacul deasupra, apoi bateți la viteza 7 până când se întărește.
- 5 Adăugați untul moale și amestecați la viteza 8 timp de 30 de secunde.
- 6 Ridicați partea de sus a aparatului, curățați pereții bolului cu o spatulă și adăugați ciocolata albă topită.
- 7 Mai amestecați o dată la viteza 8 timp de 30 de secunde.
- 8 Puneți crema într-un poș cu vârf de stea și decorați prăjiturile răcite complet.

Sugestie: răsfățați-vă, decorând cupcakes cu perle de zahăr sau bombonele de ciocolată.

Bake partner

Poftă bună!

Tefal®

Tort regal de ciocolată

Pentru: 8 persoane

Accesorii folosite:



Ingrediente

Pentru blat:

45 g migdale măcinate • 10 g nucă de cocos rasă • 20 g alune măcinate • 50 g zahăr pudră • 20 g făină • 80 g albușuri (de la 3 ouă mici) • 50 g zahăr

Pentru pralina crocantă:

240 g ciocolată cu praline • 140 g clătite crocante franțuzești (crêpes dentelle) • 200 g glazură de ciocolată • Inel de patiserie cu diametrul de 26 cm

Pentru spuma de ciocolată:

90 g lapte • 3 foi de gelatină • 90 g ciocolată amăruie • 50 g ciocolată cu lapte • 250 g frișcă bătută, cu 30% grăsime



Pregătire

Pregătiți stratul de biscuit:

- 1 Într-un bol, amestecați zahărul pudră, făina, migdalele măcinate, alunele măcinate și nuca de cocos.
- 2 Mutați albușurile în bolul din oțel inoxidabil și atașați telul flexibil. Bateți la viteză maximă până când formează o spumă foarte tare. Adăugați treptat zahărul, pentru o beza foarte fermă.
- 3 Adăugați ingredientele uscate și încorporați-le ușor cu o spatulă.
- 4 Turnați compoziția într-un poș. Formați un disc de 1 cm grosime și 25 cm diametru pe o tavă cu hârtie de copt și cernați deasupra zahăr pudră. Coaceți cam 15 minute la 170 °C.

Pregătiți pralina crocantă:

- 1 topiți ciocolata în cuptorul cu microunde, cu o lingură de ulei de rapiță.
- 2 Zdrobiți clătitele crocante și combinați-le cu ciocolata topită.
- 3 Întindeți un strat de 5 mm din amestec între 2 foi de hârtie de copt și dați-l la frigider.
- 4 Când stratul de biscuit s-a răcit, pregătiți spuma de ciocolată: topiți ciocolata amăruie și cea cu lapte în cuptorul cu microunde.
- 5 Într-o crăticioară, aduceți laptele la punctul de fierbere și adăugați gelatina înmuiată (țineți-o în apă rece cam 10 minute, apoi stoarceți-o pentru a o înmuia).

- 6 Turnați laptele fierbinte peste ciocolata topită și amestecați bine cu un tel, pentru a obține o compoziție fină.
- 7 Lăsați la răcit. Într-un bol din oțel inoxidabil rece, adăugați compoziția lichidă.
- 8 Atașați telul cu mai multe brațe și capacul, apoi amestecați 2 minute la viteza 7 și 4 minute la viteza 8.
- 9 Adăugați frișca bătută și încorporați ușor pentru a obține o spumă de ciocolată.

Asamblare:

- 1 căptușiți inelul de patiserie cu hârtie de copt, pentru a-l putea scoate ușor.
- 2 Așezați discul de biscuit în partea de jos a inelului.
- 3 Tăiați din pralina crocantă un disc de același diametru cu biscuitul și puneți-l deasupra acestuia.
- 4 Adăugați spuma de ciocolată.
- 5 Nivelati bine spuma și dați tortul la congelator cel puțin 12 ore.
- 6 Înainte de a-l servi, puneți-l pe un suport și înlăturați inelul.
- 7 Încălziți ușor glazura de ciocolată în cuptorul cu microunde și folosiți-o pentru a acoperi tortul.
- 8 După 5 minute, transferați tortul pe un platou și lăsați-l să se decongeleze 2 ore înainte de a-l servi.

Bake partner

Poftă bună!

Tefal

Dovlecei gratinați

Pentru: 6 persoane

Accesorii folosite:



Ingrediente

• 1 kg dovlecei • 3 ouă • 250 g smântână • 100 g brânză Gruyère • sare, piper, nucșoară



Pregătire

- 1 Preîncălziți cuptorul la 220 °C.
- 2 Folosind tăietorul de legume cu conul pentru feliere, selectați viteza 5 și feliați dovleceii.
- 3 Rumeniți-i într-o tigaie timp de 10 minute.
- 4 Lăsați-i deoparte. Folosind tăietorul de legume cu conul pentru radere, radeți brânza Gruyère la viteza 3.
- 5 Lăsați deoparte. În bolul din oțel inoxidabil cu telul cu mai multe brațe și capacul montate, bateți ouăle și smântâna la viteza 5.
- 6 Adăugați sarea, piperul și nucșoara.
- 7 Selectați viteza 3 și porniți aparatul 30 de secunde.
- 8 Puneți jumătate din dovlecei într-un vas uns cu unt și presărați jumătate din brânza Gruyère.
- 9 Așezați restul de dovlecei în vas și acoperiți cu restul de Gruyère.
- 10 Acoperiți dovleceii cu amestecul de ou, smântână, sare, piper și nucșoară.
- 11 Coaceți timp de 25 – 30 de minute la 220 °C. Serviți fierbinte.

Sugestie: Pentru un plus de prospețime, adăugați mentă.

Bake partner

Poftă bună!

Chec aperitiv

Pentru: 6 persoane

Accesoriile folosite:



Ingrediente

- 200 g făină universală • 4 ouă
- 11 g praf de copt • 100 ml lapte • 50 ml ulei de măsline
- 12 roșii uscate la soare • 200 g brânză feta • 15 măsline verzi fără sâmburi • puțin praf de curry (opțional) • sare și piper



Pregătire

- 1 Preîncălziți cuptorul la 180 °C.
- 2 Ungeți și tapetați cu făină o tavă de chec. În bolul din oțel inoxidabil cu mixerul și capacul montate, amestecați făina, ouăle și praful de copt, începând de la viteza 1 și mergând până la viteza 5.
- 3 Adăugați uleiul de măsline și laptele și amestecați un minut și jumătate. Reduceți la viteza 1 și adăugați roșiile uscate (tăiate), brânza feta tăiată cuburi, măslinele verzi (tăiate) și praful de curry.
- 4 Asezonați. Turnați amestecul în tavă și dați la cuptor 30 – 40 de minute, în funcție de cuptor.
- 5 Înțepați cu un cuțit pentru a verifica dacă s-a copt.

Sugestie: Înlocuiți brânza feta cu mozzarella și adăugați câteva frunze de busuioc tocate.

Tefal®

Aluat de pizza

Pentru: 1 pizza

Accesorii folosite:



Ingrediente

- 150 g făină pentru pâine
- 90 ml apă caldă
- 2 linguri de ulei de măsline
- 3 g drojdie uscată*
- Sare



Pregătire

- 1 Puneți făina și sarea în bolul din oțel inoxidabil cu accesoriul de frământare montat.
- 2 Puneți capacul.
- 3 Porniți câteva secunde la viteza 3, adăugați drojdia, apoi măriți viteza până la nivelul 7.
- 4 Adăugați apa caldă, apoi uleiul de măsline și lăsați aparatul să funcționeze până când aluatul formează o bilă netedă.
- 5 Lăsați-l să crească până când își dublează volumul.
- 6 Întindeți și folosiți conform rețetei.

*în Regatul Unit, folosiți drojdie uscată etichetată cu „Easy Bake” sau „Fast Action”

Bake partner

Poftă bună!

Tefal

Chifteluțe

Pentru: 4 persoane

Accesorii folosite:



Ingrediente

- 500 g carne de vită slabă
- 1 lingură rasă de făină universală
- 1 ceapă verde de mărime medie
- 1 cățel de usturoi
- 3 fire de pătrunjel
- Sare și piper



Pregătire

- 1 Preîncălziți cuptorul la 200 °C.
 - 2 Tocați carnea la viteza 7, cu capul de tocare montat cu sita cu găuri mici.
 - 3 Puneți carnea tocată și toate celelalte ingrediente în bolul din oțel inoxidabil.
 - 4 Montați mixerul și capacul și porniți un minut la viteza 1. Faceți bile de mărimea unei nuci, modelând amestecul cu palmele.
 - 5 Puneți chifteluțele pe o tavă de copt acoperită cu hârtie de copt.
 - 6 Gătiți la cuptor timp de 25 de minute.
 - 7 Întoarceți chifteluțele la jumătatea timpului de gătire.
- Sugestie:** Înlocuiți carnea de vită cu miel și pătrunjelul cu coriandru.

Bake partner

Poftă bună!