

BAKE PARTNER

Voor heerlijk bakken dag na dag



BakeGood

EFFICIENT PASTRY ACCESSORIES

Onmisbaar gebak

Slagroom
Kruimeldeeg
Pannenkoekbeslag
Wafelbeslag
Brood met granen
Brioche
Wit brood
Soezendeeg

Bijzondere momenten

Schuimtaart met citroen
Fraisier
Vanillemacarons
Tiramisu in glaasjes
Frambozencupcakes met witte chocolade
Royal chocolate

Lekkere tussendoortjes

Cookies met stukjes chocolade
Brownies met chocolade en pecannoten
Chocolademousse
Geglazuurde carrot cake
Onweerstaanbare appeltaart
Cakepops met chocolade

Hartige gerechten

Gegratineerde courgettes
Hartige cake
Pizzadeeg
Gehaktballetjes

Tefal®

Tabel voor de omzetting van temperaturen / thermostaatstanden

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

Tefal

Slagroom

Voor: 6/8 personen

Gebruikte accessoires:



Ingrediënten

- 25 cl zeer koude vloeibare crème fraîche
- 50 g poedersuiker



Voorbereiding

- 1 Doe de crème fraîche en de poedersuiker in de roestvrijstalen kom, voorzien van de garde en het deksel.
- 2 Laat 2 minuten draaien op snelheid 7 en daarna drie en 30 seconden op maximale snelheid.

Bake partner

Eet smakelijk!

Tefal

Krui- meldeeg

Voor: 6/8 personen

Gebruikte accessoires:



Ingrediënten

- 200 g bloem
- 100 g boter
- 50 ml water
- een snufje zout



Voorbereiding

- 1 Doe de bloem, de boter en het zout in de roestvrijstalen kom.
- 2 Plaats de deeghaak en het deksel en laat het apparaat enkele seconden draaien op snelheid 1.
- 3 Voeg dan het lauwwarme water toe zonder het apparaat uit te schakelen.
- 4 Laat draaien totdat het deeg een mooie bal wordt.
- 5 Laat minimaal 1 uur rusten op een koele plaats, omwikkeld in huishoudfolie, voordat u het deeg uitrolt en bakt.

Bake partner

Eet smakelijk!

Tefal

Pannenkoekbeslag

Voor 20 pannenkoeken

Gebruikte accessoires:



Ingrediënten

• $\frac{3}{4}$ l melk • 375 g bloem • 4 eieren
• 40 g suiker • 100 ml olie • 1
eetlepel oranjebloesemwater
of geparfumeerde alcohol



Voorbereiding

- 1 Doe de eieren, de olie, de suiker, de melk en het gekozen aroma in de blenderkan.
- 2 Kies snelheid 3 en laat enkele seconden draaien.
- 3 Giet de bloem dan door de opening van de doseerdop en laat 1 minuut en 30 seconden draaien.
- 4 Laat het beslag minimaal 1 uur bij kamertemperatuur rusten voordat u de pannenkoeken bakt.

Bake partner

Eet smakelijk!

Tefal

Wafelbeslag

Voor 24 wafels

Gebruikte accessoires:



Ingrediënten

- 250 g bloem
- 15 g verse bakkersgist
- 2 eieren
- 1 snuffje zout
- 400 ml melk
- 125 g zachte boter
- 1 zakje vanillesuiker (of enkele druppels vloeibare vanille)



Voorbereiding

- 1 Los de bakkersgist op in een beetje lauwe melk.
- 2 Plaats de blenderkan op het apparaat en doe er de eieren, het zout, de vanillesuiker, de resterende melk, de boter en de aangelengde gist in.
- 3 Vergrendel het deksel. Laat draaien op snelheid 7 en voeg geleidelijk de bloem toe door de opening van de doseerdop van het deksel.
- 4 Gebruik eventueel enkele seconden de Pulse-functie om de bloem gemakkelijk met het deeg te kunnen mengen.
- 5 Laat zo'n 2 minuten draaien totdat het deeg glad is.
- 6 Laat een uur rusten voordat u de wafels maakt.

Tip: Serveer de wafels met slagroom, chocoladesaus, etc.

Bake partner

Eet smakelijk!

Tefal®

Brood met granen

Voor een brood van 800 g

Gebruikte accessoires:



Ingrediënten

- 500 g meel voor granenbrood
- 285 ml lauw water
- 10 g gedroogde bakkersgist*
- 10 g zout
- havervlokken om over het brood te strooien



Voorbereiding

- 1 Doe de bloem, het zout en de bakkersgist in de roestrijstalen kom.
 - 2 Plaats de deeghaak en het deksel.
 - 3 Laat enkele seconden op snelheid 1 draaien om de ingrediënten te mengen.
 - 4 Giet er dan het water bij via de opening in het deksel.
 - 5 Kneed acht minuten.
 - 6 Bedek het deeg met een theedoek en laat 15 minuten rusten op een warme plaats.
 - 7 Leg het deeg dan op een bebloemd vlak.
 - 8 Maak het plat met de hand en vorm tot een vierkant.
 - 9 Vouw de hoeken naar het midden en maak het deeg plat met de vuist. Herhaal het proces.
 - 10 Maak een lang brood. Leg het zo verkregen deeg in een vorm van 25 cm lang.
 - 11 Bevochtig de bovenkant van het brood een beetje en bestrooi met havermout.
 - 12 Dek af met een vochtige theedoek en laat het deeg 60 minuten rijzen op een warme plaats.
 - 13 Maak vervolgens een inkeping van 1 cm diep over de hele lengte van het brood.
 - 14 Zet het brood in een voorverwarmde oven van 240 °C samen met een kommetje water om de korst mooi goudgeel te laten kleuren.
 - 15 Laat ongeveer 30 minuten bakken. Haal het brood uit de vorm en laat afkoelen op een rooster.
- Tip: Maak kleine broodjes voor uw gasten. Bestrooi ze met maanzaad of sesamzaad.**

*Gebruik in het Verenigd Koninkrijk gedroogde gist met het label 'Easy Bake' of 'Fast Action'

Bake partner

Eet smakelijk!

Tefal

Brioche

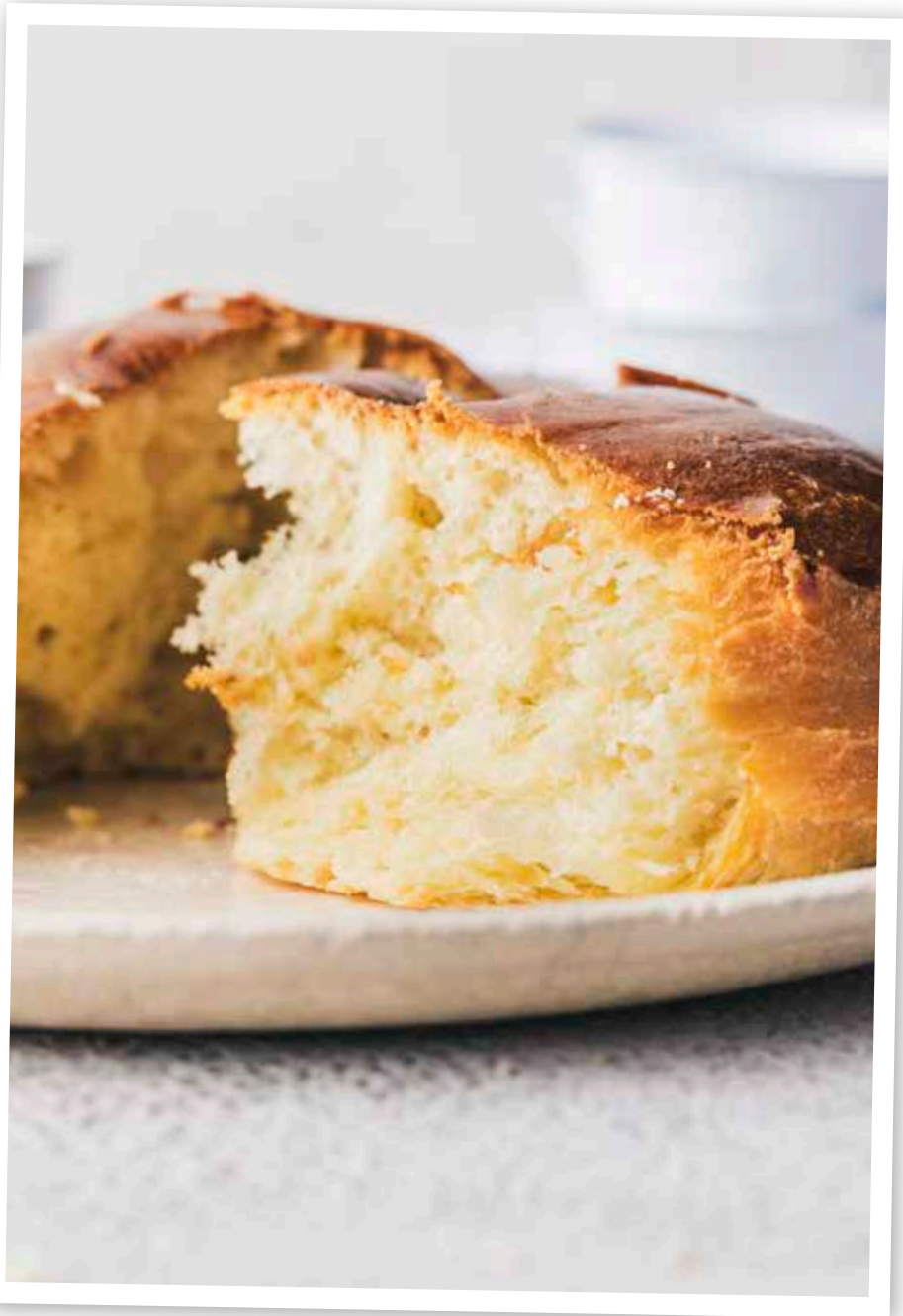
Voor: 6 personen

Gebruikte accessoires:



Ingrediënten

- 250 g meel voor wit brood
- 5 g zout • 25 g suiker • 100 g boter • 2 hele eieren en 1 eidooier • 3 eetlepels lauwe melk • 2 eetlepels water • 5 g gedroogde bakkersgist*



Vorbereiding

- 1 Doe de bloem in de roestvrijstalen kom en maak twee kuiltjes: doe in het ene het zout en giet in het andere de gist, de suiker, de lauwe melk en het water.
- 2 Houd zout en gist gescheiden, want gist reageert slecht in contact met zout.
- 3 Doe de eieren erbij en zet de deeghaak en het deksel op hun plaats.
- 4 Kies snelheid 1 en kneed 15 seconden. Laat dan 2 minuten 45 seconden kneden op snelheid 3.
- 5 Voeg tijdens het kneden de niet te zachte boter toe (laat de boter een halfuur op kamertemperatuur komen) en laat nog 5 minuten kneden op snelheid 3 en vervolgens 5 minuten op snelheid 5.
- 6 Dek het deeg af en laat het 2 uur rijzen bij kamertemperatuur. Kneed het dan krachtig met de hand en sla het tegen de kom.
- 7 Dek het deeg af en laat het nogmaals 2 uur rijzen in de koelkast.
- 8 Kneed het deeg met de hand en sla het tegen de kom.
- 9 Dek het af met huishoudfolie en laat het een nacht rijzen in de koelkast.
- 10 Vet de volgende dag een briochevorm in met boter en bestrooi met bloem.
- 11 Maak een bal van het deeg.
- 12 Leg de bal in de vorm en laat deze op een warme plaats rijzen tot hij de vorm heeft gevuld (2 tot 3 uur).
- 13 Zet in een oven van 180 °C en laat 25 minuten bakken.

Tip: Voeg stukjes chocolade of gekonfijte vruchten toe.

*Gebruik in het Verenigd Koninkrijk gedroogde gist met het label 'Easy Bake' of 'Fast Action'

Bake partner

Eet smakelijk!

Tefal®

Wit brood

Voor een rond brood van 800 g

Gebruikte accessoires:



Ingrediënten

- 500 g meel voor wit brood
- 300 ml lauw water
- 10 g gedroogde bakkersgist*
- 10 g zout



Voorbereiding

- 1 Doe het meel, het zout en de gedroogde gist in de roestvrijstalen kom.
- 2 Plaats de deeghaak en het deksel en laat enkele seconden draaien op snelheid 1.
- 3 Giet het lauwe water door de opening in het deksel.
- 4 Kneed acht minuten.
- 5 Laat het deeg ongeveer ½ uur rusten bij kamertemperatuur.
- 6 Kneed het deeg vervolgens met de hand en maak er een bal van die u op de met boter ingevette en met bloem bestrooide ovenplaat legt.
- 7 Laat ongeveer 1 uur rijzen bij kamertemperatuur.
- 8 Verwarm de oven voor op 240 °C.
- 9 Maak inkepingen in de bovenkant van het brood met een scherp mes en bestrijk met lauw water.
- 10 Zet ook een kommetje met water in de oven. Zo krijgt u een mooie, goudkleurige korst.
- 11 Zet 40 minuten in een oven van 240 °C.

Tip: De bakkersgist mag nooit rechtstreeks in contact komen met de suiker of het zout, want dit verhindert de werking van de gist.

*Gebruik in het Verenigd Koninkrijk gedroogde gist met het label 'Easy Bake' of 'Fast Action'

Bake partner

Eet smakelijk!

Tefal

Soezendeeg

Voor 20 grote of 40 kleine soezen

Gebruikte accessoires:



Ingrediënten

• 300 ml water • een beetje zout • een beetje suiker • 120 g boter • 240 g bloem • 6 eieren



Voorbereiding

- 1 Verwarm het water met de boter, het zout en de suiker in een pan.
- 2 Breng aan de kook en doe de bloem in één keer in de pan.
- 3 Roer met een houten spatel totdat het deeg alle vloeistof heeft opgenomen. Laat afkoelen.
- 4 Doe het deeg dan in de roestvrijstalen kom en plaats de klopper en het deksel.
- 5 Kies snelheid 1 en voeg één voor één de hele eieren toe via de opening in het deksel.
- 6 Nadat de eieren volledig zijn opgenomen in het beslag, kneedt u het geheel nog 2 tot 3 minuten totdat het mooi glad is.
- 7 Maak kleine hoopjes deeg op uw met boter ingevette en met bloem bestrooide bakplaat met behulp van een garneerspuit of lepeltje.
- 8 Zet 40 minuten in een oven van 180 °C.
- 9 Schakel de oven uit en laat in de oven afkoelen met de deur open.
- 10 Haal de soezen niet meteen uit de oven, want dan zouden ze wel eens kunnen inzakken.
- 11 Als ze helemaal zijn afgekoeld, vult u ze met stevig slagroom, ijs of banketbakkersroom.

Tip: Om kaassoezen te maken, vervangt u de suiker door een snufje zout en bestrooit u de soezen vlak voor het bakken met geraspte kaas.

Bake partner

Eet smakelijk!

Tefal

Cookies met stukjes chocolade

Voor 20 grote cookies

Gebruikte accessoires:



Ingrediënten

- 250 g ongezouten zachte boter • 125 g poedersuiker
- 125 g bruine suiker • 1 theelepel vloeibare vanille • 2 hele eieren • 400 g bloem • 1 theelepel bakpoeder • 200 g chocoladestukjes



Voorbereiding

- 1 Doe de boter, de poedersuiker en de bruine suiker in de roestvrijstalen kom.
- 2 Plaats de klopper en laat deze 20 seconden werken op snelheid 5.
- 3 Zet het apparaat stil en schraap de wanden van de roestvrijstalen kom schoon met een spatel; laat het dan nog 20 seconden werken op snelheid 7.
- 4 Voeg de rest van de ingrediënten toe, plaats het deksel en stel het apparaat in op snelheid 3 om een glad deeg te krijgen.
- 5 Rol het deeg in een bal en plaats deze verpakt in vershoudfolie minstens 1 uur in de koelkast.
- 6 Verwarm de oven voor op 180 °C, haal het deeg uit de koelkast en maak er kleine bolletjes van.
- 7 Plaats de bolletjes op een bakplaat die is bedekt met bakpapier en bak ze ongeveer 10 minuten in de oven.

Tip: U kunt de chocoladestukjes ook vervangen door noten of gedroogd fruit.

Bake partner

Eet smakelijk!

Tefal

Brownies met chocolade en pecannoten

Voor 6/8 personen

Gebruikte accessoires:



Ingrediënten

- 3 grote eieren • 200 g pure chocolade • 200 g boter • 15 g boter voor de bakvorm • 180 g suiker • 2 zakjes vanillesuiker • 80 g gezeefde bloem • 50 g pecannoten



Voorbereiding

- 1 Verwarm de oven voor op 200 °C en vet een vierkante bakvorm van 20 cm in met boter.
- 2 Smelt de chocolade en de 200 g boter in de magnetron en meng daarna goed.
- 3 Doe de eieren, de vanillesuiker en de suiker in de roestvrijstalen kom.
- 4 Plaats de meerdradige garde en het deksel en meng 1 minuut op snelheid 8.
- 5 Voeg de gesmolten chocolade toe en laat het apparaat 20 seconden werken op snelheid 8.
- 6 Voeg hierna de gezeefde bloem toe en laat het apparaat 15 seconden werken op snelheid 8.
- 7 Voeg tot slot de pecannoten toe aan het mengsel en meng deze er met een spatel doorheen.
- 8 Giet het mengsel in de ingevette vorm en bak 25 minuten op 200 °C.
- 9 Laat de brownies afkoelen voor u ze serveert.

Tip: U kunt de pecannoten ook vervangen door walnoten en serveren met een bolletje ijs of slagroom.

Bake partner

Eet smakelijk!

Tefal

Chocolademousse

Voor: 6/8 personen

Gebruikte accessoires:



Ingrediënten

- 150 g chocolade van goede kwaliteit
- 150 g poedersuiker
- 6 eieren



Vorbereitung

- 1 Breek de chocolade in stukken.
 - 2 Doe ze samen met twee lepels water in een steelpannetje.
 - 3 Laat op een heel zacht vuur smelten terwijl u met een houten lepel roert.
 - 4 Neem het pannetje van het vuur wanneer de gesmolten chocolade mooi glad is.
 - 5 Voeg onder voortdurend roeren de 6 eidooiers toe. Klop het eiwit samen met 25 g suiker stevig op in de roestvrijstalen kom, voorzien van de garde met meerdere messen en het deksel, gedurende 1 minuut en 45 seconden en op snelheid 7.
 - 6 Voeg de rest van de suiker toe en klop 30 seconden op maximale snelheid.
 - 7 Voeg een lepel opgeklopt eiwit toe aan het mengsel van eieren en chocolade en roer krachtig om het deeg te verdunnen.
 - 8 Schep de rest van het opgeklopte eiwit vervolgens voorzichtig door de chocolademengsel.
 - 9 Zet enkele uren in de koelkast.
- Tip: Doe een fijngeraspte sinaasappelschil bij het opgeklopte eiwit.**

Bake partner

Eet smakelijk!

Geglazuurde carrot cake

Voor: 8/10 personen

Gebruikte accessoires:



Ingrediënten

Voor het deeg:

- 130 g bruine suiker • 120 ml zonnebloemolie • 4 eieren • de geraspte schil en het sap van 1 sinaasappel • 240 g bloem • 10 g bakpoeder • 2 theelepels gemalen kaneel • 250 g geraspte wortels • 50 g geplette walnoten • 50 g rozijnen

Voor het glazuur:

- 100 g gesmolten boter • 150 g smeerkaas met een vetgehalte van 25% • 100 g fijne poedersuiker

Voorbereiding

Bereid het beslag:

- 1 Verwarm de oven voor op 180 °C.
- 2 Doe de bruine suiker, de olie, de eieren, de geraspte schil en het sap van de sinaasappel in de roestvrijstalen kom en plaats de klopper.
- 3 Plaats het deksel op de kom en laat het apparaat 1 minuut werken op snelheid 7.
- 4 Voeg de bloem, het bakpoeder en de kaneel toe en meng dit nog 1 minuut op snelheid 7.
- 5 Voeg tot slot de wortels, walnoten en rozijnen toe aan het mengsel en laat het apparaat 15 seconden werken op snelheid 3.
- 6 Vet een ronde bakvorm in en bestuif deze met bloem. Giet hier het beslag in en plaats de vorm gedurende 45 minuten in een oven op 180 °C.

Bereid het glazuur:

- 1 Giet ondertussen de gesmolten boter, de smeerkaas en de fijne poedersuiker in de roestvrijstalen kom met de klopper erin geplaatst en meng dit 2 minuten op snelheid 3 tot een egaal mengsel.
- 2 Zet het vervolgens in de koelkast. Laat de carrot cake goed afkoelen en breng daarna met behulp van een spatel het glazuur aan op de bovenkant van de taart.

Tip: U kunt de taart versieren met enkele kokosnippers.



Tefal

Onweers- taanbare appeltaart

Voor: 8 personen

Gebruikte accessoires:



Ingrediënten

- 4 appels, in blokjes gesneden
- 250 g poedersuiker • 2 hele eieren • 150 ml melk • 125 g gesmolten boter • 250 g bloem
- 1 zakje bakpoeder • 2 theelepels vanillepoeder • 2 theelepels gemalen kaneel • 2 snuffjes zout



Vorbereiding

- 1 Verwarm de oven voor op 180 °C.
- 2 Doe de eieren, de melk en de boter in de roestvrijstalen kom met de klopper erin geplaatst. Voeg vervolgens de poederachtige ingrediënten toe (suiker, bloem, bakpoeder, vanillepoeder, gemalen kaneel en zout).
- 3 Plaats het deksel en meng dan 2 minuten op snelheid 8.
- 4 Zet het apparaat stil, til de klopper op en schraap de wanden van de kom schoon met een spatel.
- 5 Doe de klopper weer naar beneden en meng nog 1 minuut op snelheid 8.
- 6 Voeg na het bereiden van het beslag de in blokjes gesneden appels toe en meng deze met een spatel goed door het beslag.
- 7 Vet de taartvorm in met boter en bestuif deze met bloem. Giet het beslag erin en plaats de vorm gedurende 50 minuten in een oven op 180 °C.

Tip: Voor nog meer smaak kunt u een eetlepel rum toevoegen aan het beslag.

Bake partner

Eet smakelijk!

Tefal

Cakepops met chocolade

Gebruikte accessoires:



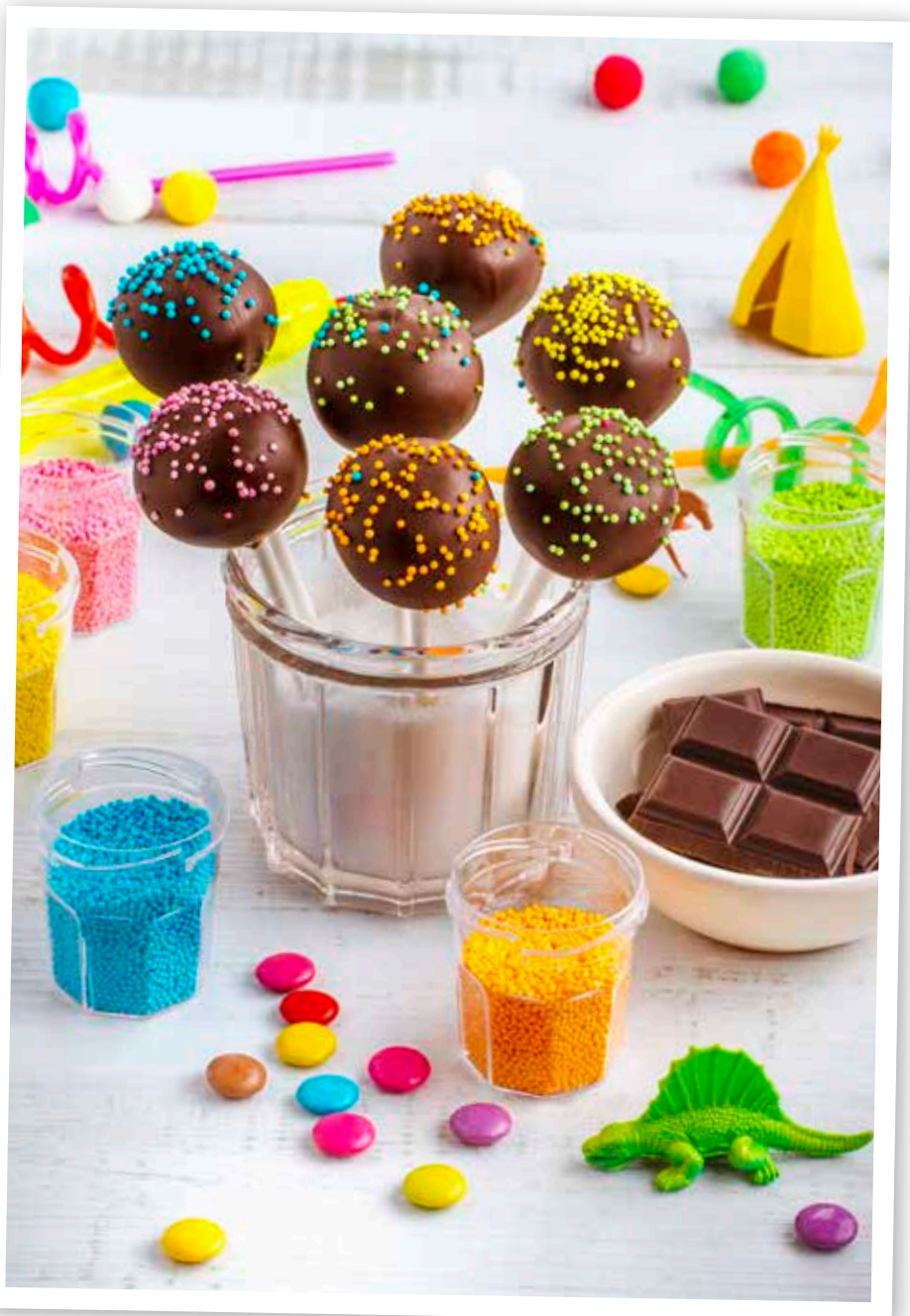
Ingrediënten

Voor het deeg:

- 75 g gesmolten boter • 2 eieren • 100 g suiker • 60 g gemalen hazelnoten • 65 g bloem • ½ zakje bakpoeder • 150 g roomkaas

Voor het chocoladelagje:

- 200 g pure chocolade • 2 eetlepels koolzaadolie • enkele houten prikkers • discodip of hagelslag als versiering



Voorbereiding

- 1 Verwarm de oven voor op 175 °C.
- 2 Doe de eieren, de suiker, de gesmolten boter, de gemalen hazelnoten, de bloem en het bakpoeder in de roestvrijstalen kom met de meerdradige garde erin geplaatst en meng dit 15 seconden op snelheid 5.
- 3 Laat het apparaat daarna 4 minuten op maximale snelheid werken.
- 4 Giet het mengsel in een met boter ingevette en met bloem bestoven taartvorm en zet de vorm 40 minuten in een oven van 175 °C.
- 5 Laat de taart na bereiding goed afkoelen en doe hem in een grote kom. Voeg de roomkaas toe en kneed met de hand het geheel tot een deeg.
- 6 Maak balletjes ter grootte van een tafeltennisballetje en plaats deze op een bakplaat voorzien van bakpapier.

- 7 Steek een houten prikker in elk taartbolletje en zet ze 30 minuten in de koelkast.

Om het chocoladelagje voor de cakepops te bereiden:

- 1 Doet u de chocolade en de olie in een kom en zet u deze in de magnetron (op lage temperatuur) om het mengsel te smelten.
- 2 Wanneer het mengsel is gesmolten, dompelt u de cakepops erin en laat u een beetje chocolade weer in de kom druipen. Plaats de cakepops vervolgens op de plaat met bakpapier.
- 3 Versier de cakepops met discodip of hagelslag voordat de chocolade hard wordt en plaats ze daarna in de koelkast.

Tip: Voor verschillende kleuren en versieringen kunt u de cakepops ook voorzien van een laagje melkchocolade of witte chocolade. U kunt de witte chocolade ook een kleurtje geven met behulp van een voedingskleurstof.

Bake partner

Eet smakelijk!

Tefal®

Schuim- taart met citroen

Voor: 6/8 personen

Gebruikte accessoires:



Ingrediënten

Voor het deeg:

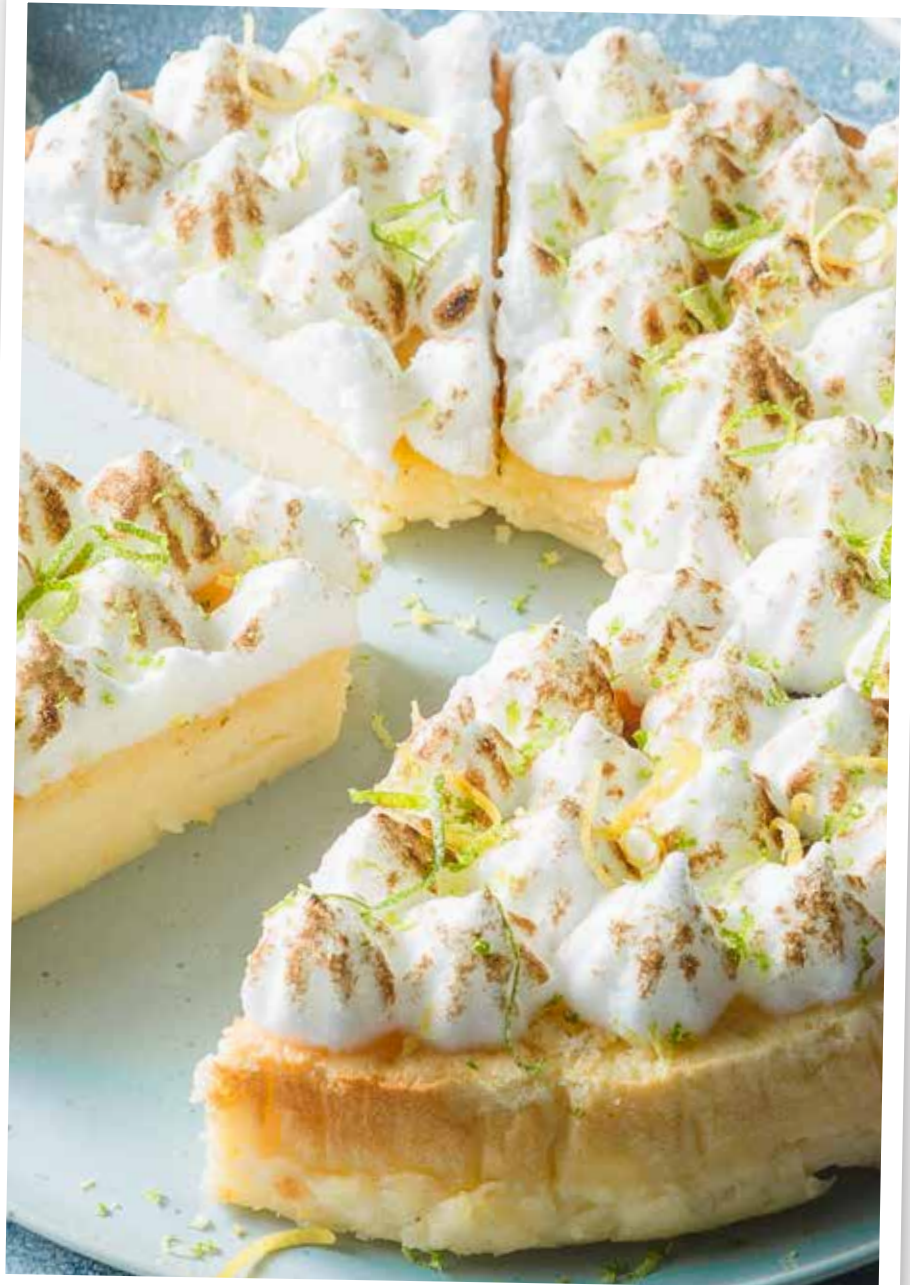
• 250 g bloem • 125 g boter • 30 g
amandelpoeder • 80 g
poedersuiker • 1 ei • 1 snuffje zout

Voor de garnituur:

• 6 eieren • 300 g suiker • 3
onbespoten citroenen • 100 g
gesmolten boter

Voor het schuim:

• 3 eiwitten • 60 g poedersuiker
• 1 snuffje zout



Voorbereiding

Bereid het deeg:

- 1 Doe de bloem, de in kleine blokjes gesneden koude boter, het amandelpoeder, de suiker en het zout in de roestvrijstalen kom, voorzien van de deeghaak en het deksel.
- 2 Laat 10 seconden draaien op snelheid 1 om alles te mengen en ga dan naar snelheid 5.
- 3 Als het mengsel kruimelig wordt, voegt u het ei toe via de opening in het deksel en laat u alles ongeveer 5 minuten draaien.
- 4 Zet het apparaat uit zodra het deeg een bal wordt.
- 5 Laat de deegbal minstens een uur rusten in de koelkast, verpakt in huishoudfolie.

Maak de garnituur:

- 1 Was de citroenen en droog ze af. Rasp hun schil en pers ze.
- 2 Doe de eieren, de suiker, de gesmolten boter, het sap en de schil van de citroenen in de roestvrijstalen kom, voorzien van de klopper en het deksel.
- 3 Laat draaien op snelheid 1 tot 7 totdat het mengsel mooi glad is. Verwarm de oven voor op 210 °C.

- 4 Vet een taartvorm van 28 cm doorsnede in met boter. Spreid het deeg uit met een dikte van 4 mm en prik erin met een vork.
- 5 Bekleed met bakpapier en gedroogde bonen. Laat 15 minuten bakken. Verwijder het papier en de gedroogde bonen.
- 6 Giet de garnituur op de taartbodem en laat ongeveer 25 minuten verder bakken op 180 °C.

Maak het schuim:

- 1 Klop het eiwit samen met 20 g poedersuiker 1 minuut en 30 seconden op snelheid 7 op in de roestvrijstalen kom, voorzien van de garde met meerdere messen en het deksel en vervolgens op maximale snelheid totdat het eiwit stevig is.
- 2 Doe er op het einde de resterende 40 g poedersuiker bij en blijf kloppen.
- 3 Verdeel het schuim met behulp van een lepel over de gebakken taart.
- 4 Zet de taart nog enkele minuten in de oven om het schuim mooi te laten kleuren.

Tip: Versier de bovenkant van de taart met citroenschijfjes.

Bake partner

Eet smakelijk!

Fraisier

Voor: 6/8 personen

Gebruikte accessoires:



Ingrediënten

Voor de biscuitbodem:

- 4 eieren • 125 g poedersuiker
- 125 g bloem

Voor de crème mousseline:

- ½ l melk • 250 g suiker • 4 eieren
- 70 g bloem • 250 g zachte boter, in blokjes • 1 vanillestokje • 500 g aardbeien • 1 taartring



Voorbereiding

Bereid de biscuitbodem:

- 1 Verwarm de oven voor op stand 7 (210 °C). Klop de eieren en de suiker in de roestvrijstalen kom met de meerdradige garde 5 minuten op snelheid 8 tot een mooi wit mengsel.
- 2 Zet het apparaat stil en voeg de gezeefde bloem toe door deze er handmatig met een spatel van beneden naar boven doorheen te mengen. Verspreid het deeg over een plaat van 40 x 30 cm bedekt met bakpapier.
- 3 Strijk dit glad met de spatel en plaats de plaat daarna gedurende 7 minuten in de oven. Laat het biscuit afkoelen en snijd er met behulp van de taartring twee gelijke schijven uit.

Bereid de crème mousseline:

- 1 Snijd het vanillestokje doormidden en haal de zaadjes eruit. Doe de melk in een steelpan en voeg er 125 g suiker en de vanillezaadjes aan toe. Breng aan de kook. Doe in de tussentijd 125 g suiker en de hele eieren in de roestvrijstalen kom.
- 2 Plaats de soepele garde en klop het mengsel 2 minuten op snelheid 8. Voeg de bloem toe en meng nog eens 30 seconden op snelheid 8.
- 3 Giet een kwart van de kokende melk over de eieren en meng dit 30 seconden op snelheid 5.
- 4 Giet dit mengsel in de pan met de rest van de melk en laat dit op matig vuur koken onder voortdurend roeren met een garde totdat de crème dikker wordt.
- 5 Zet de ingedikte crème opzij in een kom die is afgedekt met vershoudfolie en laat deze 1 uur bij kamertemperatuur afkoelen.

- 6 Was de roestvrijstalen kom en droog deze af. Giet de crème die u opzij hebt gezet in de roestvrijstalen kom met de soepele garde erin en laat deze werken op snelheid 8. Breng de snelheid na een minuut terug naar snelheid 5 en voeg de zachte boter toe in kleine stukjes. Klop het mengsel nog 30 seconden zodat u een egaal mengsel krijgt.

Opbouw:

- 1 Bekleed de taartring met bakpapier. Plaats een van de twee ronde biscuitschijven in de ring en bewaar de tweede voor de bovenkant van de fraisier.
- 2 Snijd de aardbeien doormidden om de rand van de fraisier mee te garneren.
- 3 Plaats het snijvlak naar buiten. Bestrijk daarna de binnenkant van de taartring met een derde van de crème mousseline. Voeg in kleine stukjes gesneden aardbeien toe voordat u deze weer afdekt met een dunne laag crème.
- 4 Plaats tot slot de tweede biscuitschijf boven op de fraisier. Dek de fraisier af met vershoudfolie en zet deze 24 uur in de koelkast.
- 5 Haal de fraisier 30 minuten voordat u deze gaat serveren uit de koelkast om de versiering af te maken.

De fraisier versieren:

- 1 Plaats de marsepein op het werkblad dat van tevoren is bestoven met fijne poedersuiker.
- 2 Snijd een schijf marsepein ter grootte van de taartring uit en plaats deze op de fraisier.

Tip: Gebruik enkele aardbeien om de fraisier mee te versieren.

Vanille- macarons

Gebruikte accessoires:



Ingrediënten

Voor de schuimpjes:

- 200 g fijne poedersuiker • 200 g amandelenpoeder • 2 x 80 g eiwit • 200 g fijne kristalsuiker • 75 ml water • ½ vanillestokje

Voor de vulling:

- 500 ml melk • 6 eidooiers • 125 g suiker • 100 g boter, in blokjes gesneden • 20 g bloem • 30 g maïzena • ½ vanillestokje



Voorbereiding

Bereid de schuimpjes:

- 1 Meng de 200 g fijne poedersuiker met de 200 g amandelpoeder in een hakmolen. Dit mengsel wordt in het Frans 'tant-pour-tant' genoemd en houdt in dat u gelijke hoeveelheden van de ingrediënten gebruikt. Zeef de 'tant-pour-tant' en zet het opzij.
- 2 Breng het water en de fijne kristalsuiker zonder te roeren in een pan aan de kook. Controleer de temperatuur van de siroop met een thermometer en laat deze niet boven 115 °C komen.
- 3 Klop 80 g eiwit in de roestvrijstalen kom met de soepele garde op snelheid 5 en verhoog de snelheid wanneer de temperatuur van de siroop hoger wordt dan 105 °C.
- 4 Haal de siroop van het vuur wanneer deze 115 °C bereikt en giet haar langzaam bij het geklopte eiwit in de roestvrijstalen kom. Blijf nog 6 minuten kloppen zodat het ontstane schuim een beetje afkoelt.
- 5 Voeg de rest van het nog niet geklopte eiwit (80 g) toe aan het 'tant-pour-tant'-mengsel dat u opzij hebt gezet om een egaal beslag te krijgen. Snijd het vanillestokje doormidden, haal de zaadjes uit één helft en voeg deze toe aan het mengsel.
- 6 Meng ongeveer een derde van het schuim met behulp van een soepele spatel door het amandelbeslag, zodat het wat soepeler wordt. Vouw vervolgens de rest van het schuim erdoorheen. Hierbij mengt u het beslag ongeveer 1 minuut met een spatel die u van onder naar boven door het beslag beweegt, zodat u dit in feite steeds omvouwt.
- 7 Doe dit mengsel in een spuitzak van 8 mm. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Maak met behulp van de spuitzak kleine balletjes ter grootte van een walnoot. Zorg dat er voldoende ruimte tussen de balletjes zit en maak ze ongeveer even groot.

- 8 Tik zachtjes tegen de onderkant van de bakplaat en laat de schuimpjes bij kamertemperatuur gedurende 30 minuten harder worden. Verwarm de oven voor op 150 °C. Zet de bakplaat 14 minuten in de oven en zet daarna het bakpapier op een vochtig werkblad, zodat de schuimpjes gemakkelijker loslaten.

Bereid de vanillevulling:

- 1 Verwarm de melk op een matig vuur en voeg de zaadjes uit het andere halve vanillestokje toe.
- 2 Klop de eidooiers met de suiker gedurende 2 minuten op snelheid 8 in de roestvrijstalen kom met de soepele garde. Voeg vervolgens de bloem en de maïzena toe en klop dit nog 1 minuut op snelheid 7.
- 3 Giet de warme melk bij het mengsel. Klop dit handmatig met een garde tot een egaal mengsel en zet het geheel 3 tot 4 minuten weer op het vuur terwijl u blijft kloppen tot de crème dikker wordt.
- 4 Haal het mengsel van het vuur en voeg de in stukjes gesneden boter toe. Doe de vulling in een afsluitbare doos en zet deze minstens anderhalf uur in de koelkast.

Opbouw:

- 1 Doe de vanillevulling in een spuitzak van 8 mm en spuit deze op de helft van de schuimpjes.
- 2 Doe de andere helft van de schuimpjes op de vulling en zet deze in een afsluitbare doos opzij.

Tip: U kunt de vanille ook vervangen door frambozengelei en de schuimpjes met een roze voedingskleurstof een kleurtje geven.

Tiramisu in glaasjes

Voor: 6/8 personen

Gebruikte accessoires:



Ingrediënten

- 3 kopjes sterke koffie • 3 eieren • 1 doos lange vingers
- 75 g poedersuiker • 250 g mascarpone • een snuffje bittere cacao poeder



Vorbereiding

- 1 Scheid de eidooiers van de eiwitten.
- 2 Doe de eidooiers en de suiker in de roestvrijstalen kom en meng deze 2 minuten met de meerdradige garde op snelheid 8 totdat er een mooi wit mengsel ontstaat.
- 3 Voeg de mascarpone toe en klop nog 2 minuten op snelheid 8. Zet dit mengsel opzij in een kom.
- 4 Maak de roestvrijstalen kom en de garde schoon en droog. Doe het eiwit in de roestvrijstalen kom en plaats de soepele garde.
- 5 Klop het eiwit stijf gedurende 30 seconden op snelheid 7. Voeg een theelepeltje suiker toe en klop nog anderhalve minuut op snelheid 8.
- 6 Spatel het geklopte eiwit voorzichtig door het mascarponemengsel.

Opbouw:

- 1 Drenk enkele lange vingers in de koffie en plaats ze vervolgens onder in de glaasjes zodat ze de eerste laag vormen.
- 2 Voeg een laag crème toe en nog een laag in koffie gedrenkte lange vingers.
- 3 Herhaal dit tot het glaasje vol is. De bovenste laag moet uit crème bestaan.
- 4 Strooi de cacao eroverheen en zet de glaasjes minstens 12 uur in de koelkast.

Tip: Vervang de koffie door vruchtensap en voeg vers fruit toe voor een licht dessert.

Tefal

Frambozen-cupcakes met witte chocolade

Voor 12 cupcakes

Gebruikte accessoires:



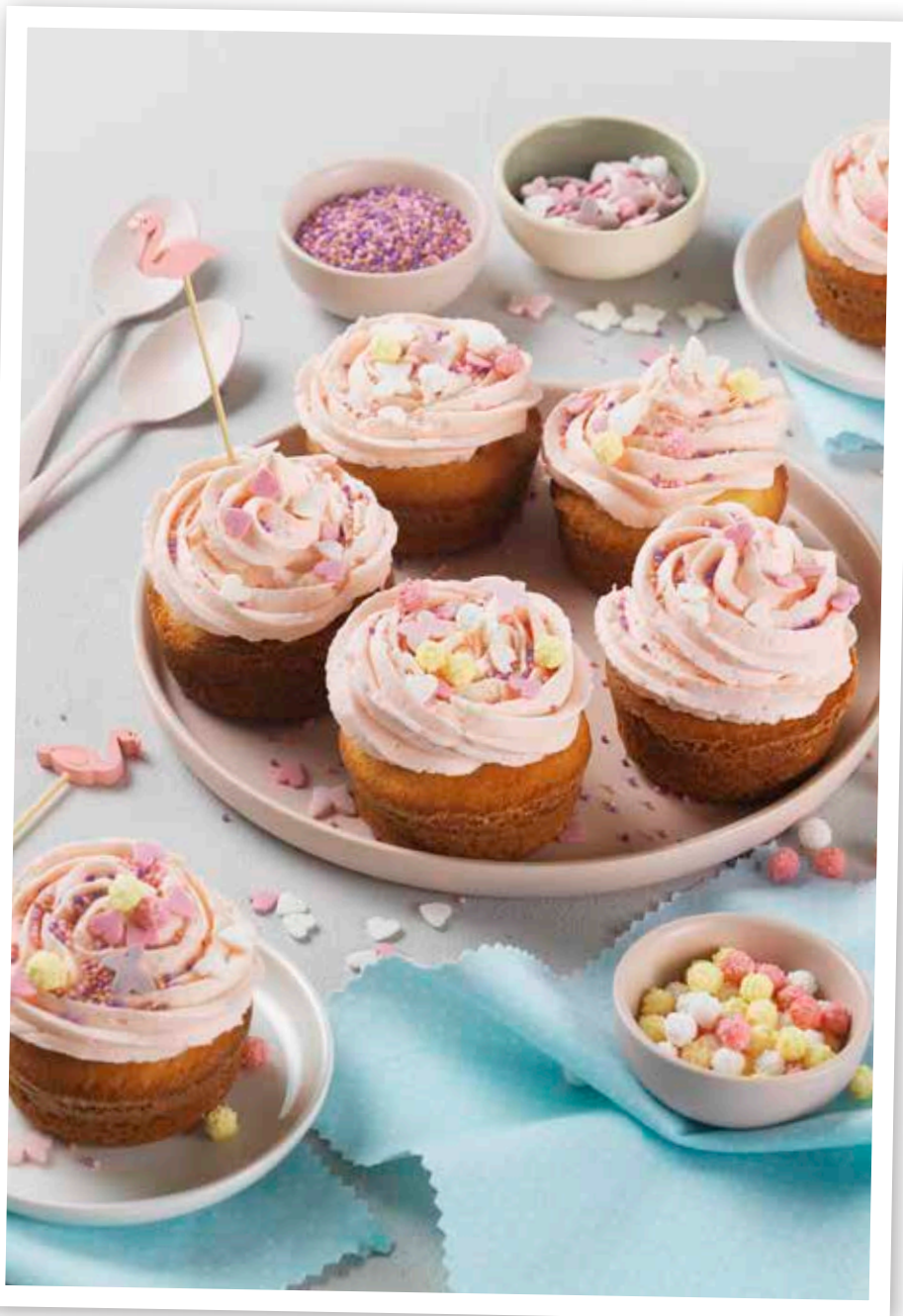
Ingrediënten

Voor het beslag:

- 170 g bloem • 150 g poedersuiker
- 150 g zachte boter • 3 eieren • 1 theelepel bakpoeder • 45 g volle melk • 1 tl vloeibare vanille • 100 g stukjes bevroren framboos

Voor het glazuur:

- 60 g eiwitten • 65 g poedersuiker
- 115 g zachte boter • 100 g witte chocolade • 2 eetlepels koolzaadolie
- papieren cupcakevormpjes
- muffin- of cupcakevorm



Voorbereiding

Bereid het beslag:

- 1 Verwarm de oven voor op 180 °C.
- 2 Doe de bloem, het bakpoeder, de suiker, de eieren, de vanille, de boter en vervolgens ook de melk in de roestvrijstalen kom met de klopper erin geplaatst.
- 3 Doe het deksel erop en meng dit alles 2 minuten op snelheid 8.
- 4 Voeg tot slot de stukjes framboos toe en meng dit 15 seconden op snelheid 5.
- 5 Plaats een papieren cupcakevormpje in elke muffinvorm en vul deze tot maximaal 2/3 met het beslag.
- 6 Bak de cupcakes 15 minuten op 180 °C en laat ze vervolgens goed afkoelen.

Bereid het glazuur:

- 1 Smelt de witte chocolade met de koolzaadolie op lage temperatuur in de magnetron.

- 2 Klop het eiwit en de suiker in een kom au bain-marie met een garde tot het volume van het mengsel is verdubbeld en het mengsel glanst.
- 3 Doe dit mengsel in de roestvrijstalen kom met de garde erin geplaatst.
- 4 Plaats het deksel en klop het mengsel op snelheid 7 tot het pieken vormt.
- 5 Voeg vervolgens de zachte boter toe en laat 30 seconden kloppen op snelheid 8.
- 6 Open het apparaat, schraap de wanden van de kom schoon met een spatel en voeg de gesmolten witte chocolade toe.
- 7 Meng dit een laatste maal gedurende 30 seconden op snelheid 8.
- 8 Doe het glazuur in een spuitzak met gekartelde spuitmond en versier de goed afgekoelde cupcakes.

Tip: Voor nog meer plezier kunt u de cupcakes versieren met discodip of hagelslag.

Bake partner

Eet smakelijk!

Tefal® Royal chocolate

Voor: 8 personen

Gebruikte accessoires:



Ingrediënten

Voor het biscuit:

• 45 g amandelpoeder • 10 g geraspte kokos • 20 g gemalen hazelnoten • 50 g fijne poedersuiker • 20 g bloem • 80 g eiwit (3 kleine eieren) • 50 g suiker

Voor de krokante praliné:

• 240 g pralinoise • 140 g crêpes dentelles (Franse krokante pannenkoekjes) • een pot van 200 g chocoladeglazuur • een taartring met diameter van 26 cm

Voor de chocolademousse:

• 90 g melk • 3 blaadjes gelatine • 90 g pure chocolade • 50 g melkchocolade • 250 g slagroom met een vetgehalte van 30%



Voorbereiding

Bereid het biscuit:

- 1 Meng in een kom de fijne poedersuiker, de bloem, het amandelpoeder, de gemalen hazelnoten en de kokos.
- 2 Doe het eiwit in de roestvrijstalen kom en plaats de soepele garde. Klop het eiwit zeer stijf op de maximale snelheid. Voeg langzaam de suiker toe voor een stevig schuim.
- 3 Spatel voorzichtig het droge mengsel door het schuim.
- 4 Doe het mengsel in een spuitzak. Maak een schijf van ongeveer 1 cm dik en 25 cm in diameter op een bakplaat bedekt met bakpapier en bestrooi deze met poedersuiker. Bak het biscuit ongeveer 15 minuten op 170 °C.

Bereid de krokante praliné:

- 1 Smelt de chocolade in de magnetron met een lepeltje koolzaadolie.
- 2 Verkruimel de crêpes dentelles en voeg deze toe aan de gesmolten chocolade.
- 3 Giet het mengsel op een met bakpapier beklede plaat. Zorg dat het mengsel ongeveer 5 mm dik is en bedek het met bakpapier.
- 4 Zet het geheel in de koelkast. Bereid de chocolademousse terwijl het biscuit afkoelt.
- 5 Smelt de pure en melkchocolade in de magnetron. Breng de melk in een steelpan aan de kook en voeg de gelatine toe die u vooraf zacht heeft gemaakt (onderdompelen in koud water gedurende een minuut of tien en vervolgens drogen).

- 6 Giet de warme melk over de gesmolten chocolade. Meng dit handmatig goed met een garde, zodat u een glad mengsel krijgt.
- 7 Laat dit mengsel afkoelen. Giet de vloeibare crème in de koude roestvrijstalen kom.
- 8 Plaats de meerdradige garde en het deksel en klop het mengsel 2 minuten op snelheid 7 en vervolgens 4 minuten op snelheid 8.
- 9 Voeg de slagroom toe aan de chocolade en meng langzaam door elkaar tot chocolademousse.

Opbouw:

- 1 Bekleed de taartring met bakpapier, zodat u de taartring straks gemakkelijk van de taart kunt halen.
- 2 Leg de biscuitschijf op de bodem van de taartring.
- 3 Snijd een schijf uit de krokante praliné ter grootte van het biscuit en plaats deze schijf op het biscuit.
- 4 Laat de taartring om het biscuit zitten en giet hier de chocolademousse in.
- 5 Strijk de mousse mooi glad en plaats het geheel minimaal 12 uur in de vriezer.
- 6 Haal de taart vlak voor het serveren uit de taartring en plaats haar op een rooster.
- 7 Bedek de taart met het chocoladeglazuur dat u eerst hebt warmgemaakt in de magnetron.
- 8 Plaats de taart na 5 minuten op een schaal en laat deze 2 uur ontdooien voordat u hem serveert.

Bake partner

Eet smakelijk!

Tefal

Gegratineerde courgettes

Voor: 6 personen

Gebruikte accessoires:



Ingrediënten

• 1 kg courgettes • 3 eieren • 250 g room • 100 g Gruyère • zout, peper, nootmuskaat



Vorbereiding

- 1 Verwarm de oven voor op 220 °C.
- 2 Gebruik de groentesnijder met de kegel voor snijden, kies snelheid 5 en snijd de courgettes in plakjes.
- 3 Bak ze gedurende 10 minuten bruin in een pan.
- 4 Zet opzij. Gebruik het snij/rasp-accessoire met de kegel voor raspen en rasp de Gruyère op snelheid 3.
- 5 Zet opzij. Klop de eieren en de room op snelheid 5 in de roestvrijstalen kom, voorzien van de meerdradige garde en het deksel.
- 6 Voeg naar smaak zout, peper en nootmuskaat toe.
- 7 Kies snelheid 3 en laat 30 seconden draaien.
- 8 Leg de helft van de courgettes in een beboterde ovenschaal en bestrooi met de helft van de Gruyère.
- 9 Werk af met de rest van de courgettes en de rest van de Gruyère.
- 10 Overgiet de schaal met het mengsel van eieren, room, zout, peper en nootmuskaat.
- 11 Bak 25 tot 30 minuten in een oven van 220 °C. Serveer warm.

Tip: Voeg een beetje munt toe voor een frisse toets.

Bake partner

Eet smakelijk!

Hartige cake

Voor: 6 personen

Gebruikte accessoires:



Ingrediënten

• 200 g bloem • 4 eieren • 11 g bakpoeder • 100 ml melk • 50 ml olijfolie • 12 zongedroogde tomaten • 200 g feta • 15 ontpitte groene olijven • een mespuntje curry (optie) • zout en peper



Vorbereiding

- 1 Verwarm de oven voor op 180 °C.
- 2 Beboter een cakevorm en bestrooi met bloem. Meng de bloem, de eieren en de bakpoeder in de roestvrijstalen kom, voorzien van de klopper en het deksel. Begin op snelheid 1 en verhoog tot snelheid 5.
- 3 Giet er de olijfolie en de melk bij en meng 1 minuut en 30 seconden. Ga naar snelheid 1 en voeg de gedroogde tomaten (in stukjes gesneden), de feta (in blokjes), de groene olijven (in stukjes gesneden) en curry toe. Breng op smaak met zout en peper.
- 4 Giet het mengsel in de cakevorm en bak 30 tot 40 minuten in de oven, afhankelijk van het type oven.
- 5 Prik in de cake met een mes om te controleren of deze klaar is.

Tip: Vervang de feta door mozzarella en doe er enkele fijngehakte blaadjes basilicum bij.

Tefal

Pizzadeeg

Voor 1 pizza

Gebruikte accessoires:



Ingrediënten

• 150 g bloem • 90 ml lauw water • 2 eetlepels olijfolie • 3 g gedroogde bakkersgist* • zout



Voorbereiding

- 1 Doe de bloem en het zout in de roestvrijstalen kom, voorzien van de deeghaak.
- 2 Plaats het deksel.
- 3 Laat enkele seconden draaien op snelheid 3 en schakel dan over op snelheid 7.
- 4 Giet er het lauwe water en dan de olijfolie bij en laat draaien totdat het deeg een mooie bal is geworden.
- 5 Laat rijzen totdat het deeg in volume is verdubbeld.
- 6 Rol uit en vorm naargelang het gebruik.

*Gebruik in het Verenigd Koninkrijk gedroogde gist met het label 'Easy Bake' of 'Fast Action'

Bake partner

Eet smakelijk!

Gehakt- balletjes

Voor: 4 personen

Gebruikte accessoires:



Ingrediënten

- 500 g rundvlees
- 1 eetlepel bloem
- 1 middelgrote bosui
- 1 teentje knoflook
- 3 takjes peterselie
- zout en peper



Vorbereiding

- 1 Verwarm de oven voor op 200 °C.
- 2 Hak het vlees op snelheid 7 met de vleesmolen, voorzien van het rooster met kleine gaatjes.
- 3 Doe het fijngehakte vlees in de roestvrijstalen kom, samen met alle andere ingrediënten.
- 4 Plaats de klopper en het deksel en laat 1 minuut draaien op snelheid 1. Maak van het gehakt, dat nu gemengd is met de andere ingrediënten, met de hand balletjes ter grootte van een walnoot.

- 5 Leg de balletjes op een bakplaat bedekt met bakpapier.
- 6 Bak ze 25 minuten in de oven.
- 7 Draai de balletjes halverwege de baktijd om.

Tip: Vervang het rundvlees door lamsvlees en de peterselie door koriander.