

# BAKE PARTNER

Для смачного випічки день за днем



## BakeGood

EFFICIENT PASTRY ACCESSORIES

### Основні кондитерські вироби

Крем шантільї  
Пісочне тісто  
Рідке тісто для тонких млинців  
Вафельне тісто  
Зерновий хліб  
Булки  
Білий хліб  
Заварні тістечка

### Виняткові моменти

Лимонний тарт із безе  
Полунично-кремовий торт  
Ванільні макарони  
Тірамісу в горщиках  
Кекси з малиною та білим шоколадом  
Королівський шоколад

### Вишукані закуски

Печиво з шоколадною крихтою  
Шоколадні тістечка з горіхом пекан  
Шоколадний мус  
Морквяний пиріг і глазур  
Чарівний яблучний пиріг  
Шоколадні кейк-попси

### Пряні моменти

Кабачковий гратен  
Пряний рулет  
Тісто для піци  
Тефтелі

# Tefal®

## Таблиця перетворення температури / 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

## Крем шантільї (збиті вершки)

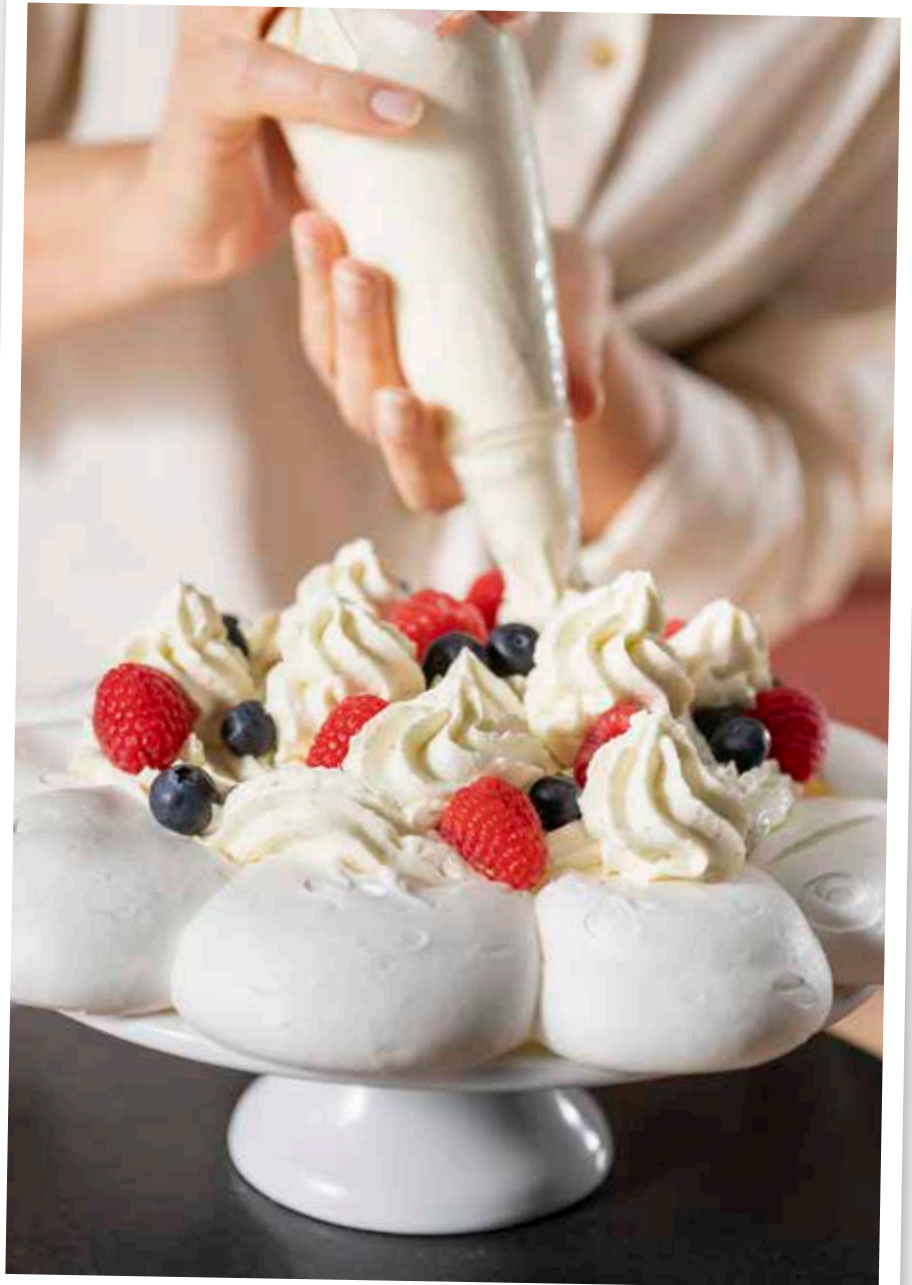
Кількість порцій: 6/8 осіб

Необхідне приладдя:



## Інгредієнти

- 25 мл дуже холодного крем-фрешу
- 50 г цукрової пудри



## Підготовка

- 1 Покладіть крем-фреш і цукрову пудру в чашу з нержавіючої сталі з тістомішалкою та накрийте її кришкою.
- 2 Замішуйте на швидкості 7 протягом двох хвилин, потім на максимальній швидкості протягом трьох із половиною хвилин.

Bake partner

**Смачного!**

# Tefal

## Пісочне тісто

Кількість порцій: 6/8 осіб

Необхідне приладдя:



## Інгредієнти

- 200 г звичайного борошна
- 100 г вершкового масла
- 50 мл води
- Одна щіпка солі



## Підготовка

- 1 Покладіть борошно, масло й сіль у чашу з нержавіючої сталі.
- 2 Установіть тістомішалку, закрийте її кришкою та запустіть прилад на кілька секунд на швидкості 1.
- 3 Поки прилад працює, додайте теплу воду.
- 4 Дайте приладу попрацювати, поки з тіста не утвориться куля.
- 5 Залиште тісто в прохолодному місці, накривши його харчовою плівкою, принаймні на годину, перш ніж розкочувати та починати готувати.



# Tefal

## Рідке тісто для тонких млинців

Кількість порцій: 20 млинців

Необхідне приладдя:



### Інгредієнти

- 750 мл молока • 375 г борошна
- 4 яйця • 40 г цукру • 100 мл олії
- 1 столова ложка апельсинового екстракту або ароматизованого спирту



### Підготовка

- 1 Покладіть яйця, олію, цукор, молоко та ароматизатор у чашу блендера.
- 2 Виберіть швидкість 3 і включіть блендер на кілька секунд.
- 3 Потім додайте борошно через отвір у мірному ковпачку й збивайте півтори хвилини.
- 4 Перед випіканням млинців залиште тісто принаймні на годину за кімнатної температури.

Bake partner

**Смачного!**

# Tefal

## Вафельне тісто

Кількість порцій: 24 вафлі

Необхідне приладдя:



## Інгредієнти

• 250 г звичайного борошна • 15 г свіжих пекарських дріжджів  
• 2 яйця • 1 щіпка солі • 400 мл молока • 125 г м'якого вершкового масла • 1 пакетик ванільного цукру (або кілька крапель ванільного екстракту)



## Підготовка

- 1 Розмішайте пекарські дріжджі в невеликій кількості теплого молока.
- 2 Установіть чашу блендера в прилад, додайте яйця, сіль, ванільний цукор, молоко, що залишилося, вершкове масло й дріжджову суміш.
- 3 Заблокуйте кришку. Увімкніть блендер на швидкості 7 і поступово додавайте борошно через мірний ковпачок у кришці.
- 4 За потреби використовуйте функцію імпульсного режиму протягом кількох секунд, щоб борошно краще влилося в тісто.
- 5 Запустіть прилад приблизно на дві хвилини, поки тісто не стане однорідним.
- 6 Залиште тісто на годину перед початком приготування вафель.

**Порада:** подавайте вафлі з кремом шантильї, шоколадним соусом тощо.

Bake partner

**Смачного!**



# Tefal®

## Зерновий хліб

Кількість порцій: 1 рулет вагою 800 г

Необхідне приладдя:



## Інгредієнти

- 500 г борошна для зернового хліба
- 285 мл теплої води
- 10 г сухих пекарських дріжджів\*
- 10 г солі
- Вівсяні пластівці для топінгу



## Підготовка

- 1 Покладіть борошно, сіль і пекарські дріжджі в чашу з нержавіючої сталі.
- 2 Установіть тістомішалку й закрийте її кришкою.
- 3 Запустіть прилад на кілька секунд на швидкості 1, щоб перемішати інгредієнти.
- 4 Потім додайте воду через отвір у кришці.
- 5 Замішуйте протягом восьми хвилин.
- 6 Накрийте тісто кухонним рушником і залиште на 15 хвилин у теплому місці.
- 7 Потім викладіть тісто на присипану борошном поверхню.
- 8 Розрівняйте тісто руками, щоб створити квадрат.
- 9 Складіть вістря до центру, а потім розрівняйте тісто кулаком. Повторіть цю операцію.
- 10 Сформуєте довгий рулет. Покладіть рулет, що вийшов, у форму довжиною 25 см.
- 11 Злегка зволожите поверхню рулету й посипте його вівсяними пластівцями.
- 12 Накрийте тісто вологим кухонним рушником і залиште підійматися на 60 хвилин у теплому місці.
- 13 Потім зробіть надріз глибиною 1 см по всій довжині рулету.
- 14 Поставте рулет у розігріту до 240 °С духовку з невеликим контейнером, наповненою водою, щоб утворилася красива золота скоринка.
- 15 Залиште готуватися приблизно на 30 хвилин. Вийміть рулет із форми й залиште його остигати на решітці.

\* У Великій Британії використовують сухі дріжджі з етикеткою Easy Bake або Fast Action.

Bake partner

**Порада: зробіть для гостей маленькі рулети. Посипте їх маком або кунжутом.**

## Смачного!

# Tefal®

## Бріюш

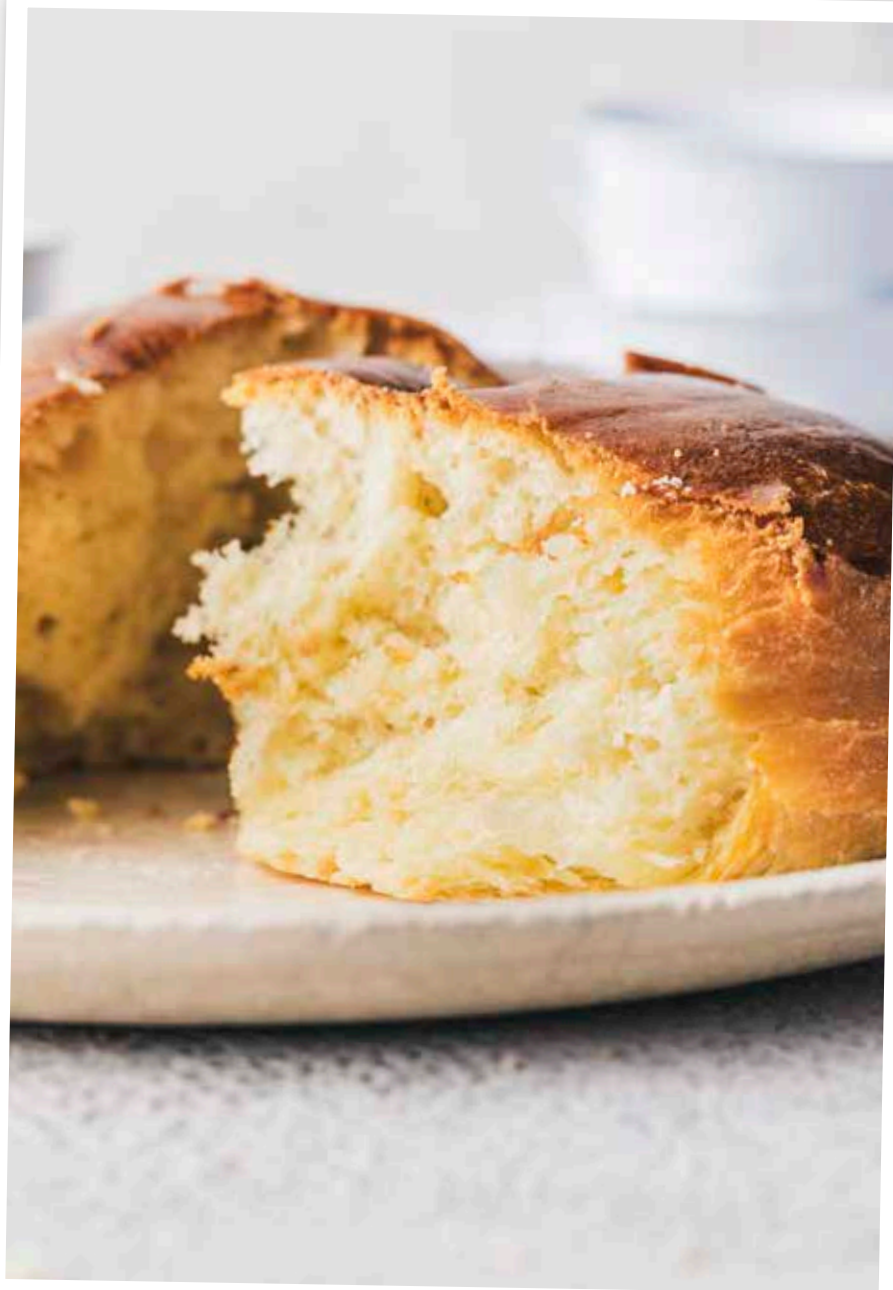
Кількість порцій: 6 осіб

Необхідне приладдя:



## Інгредієнти

- 250 г білого хлібного борошна
- 5 г солі
- 25 г цукру
- 100 г вершкового масла
- 2 цілих яйця та 1 жовток
- 3 столові ложки теплого молока
- 2 столові ложки води
- 5 г сухих пекарських дріжджів\*



## Підготовка

- 1 Висипте борошно в чашу з нержавіючої сталі й зробіть дві заглибини: в одну покладіть сіль, а в іншу помістіть дріжджі, цукор, тепле молоко й воду.
- 2 Сіль і дріжджі не слід додавати разом, оскільки дріжджі погано реагують на контакт із сіллю.
- 3 Додайте яйця, установіть тістомішалку й закрийте її кришкою.
- 4 Виберіть швидкість 1 і перемішуйте інгредієнти протягом 15 секунд, потім на швидкості 3 – протягом 2 хвилин 45 секунд.
- 5 Не вимикаючи прилад, протягом однієї хвилини додайте вершкове масло, яке не повинно бути надто м'яким (перед використанням залиште його за кімнатної температури на півгодини).
- 6 Продовжуйте перемішування п'ять хвилин на швидкості 3, а потім – п'ять хвилин на швидкості 5.
- 7 Накрийте тісто й залиште його підійматися на дві години за кімнатної температури, після чого інтенсивно вимішайте його руками, плескаючи його об чашу.
- 8 Накрийте тісто й залиште підійматися ще на дві години в холодильнику; знову інтенсивно вимішайте тісто руками, плескаючи його об чашу.
- 9 Потім накрийте тісто харчовою плівкою і залиште його на ніч підійматися в холодильнику.
- 10 Наступного дня змастіть маслом і притрусіть борошном форму для булок.
- 11 Сформуєте з тіста кулю.
- 12 Покладіть його у форму й залиште підійматися в теплом місці, поки тісто не заповнить форму (дві-три години).
- 13 Поставте тісто в духовку на 180 °C і залиште випікатися на 25 хвилин.

**Порада:** додайте шоколадну крихту або фрукти в глазурі.

\* У Великій Британії використовують сухі дріжджі з етикеткою Easy Bake або Fast Action.

Bake partner

**Смачного!**



# Tefal

## Білий пшеничний хліб

Кількість порцій: 1 круглий рулет вагою 800 г

Необхідне приладдя:



## Інгредієнти

- 500 г білого хлібного борошна
- 300 мл теплої води
- 10 г сухих пекарських дріжджів\*
- 10 г солі



## Підготовка

- 1 Покладіть борошно, сіль і сухі дріжджі в чашу з нержавіючої сталі.
- 2 Установіть тістомішалку, закрийте її кришкою та запустіть прилад на кілька секунд на швидкості 1.
- 3 Додайте теплу воду через отвір у кришці.
- 4 Замішуйте протягом восьми хвилин.
- 5 Залиште тісто приблизно на півгодини за кімнатної температури.
- 6 Потім руками сформуєте з тіста кулю.
- 7 Викладіть кулю на змащене маслом і присипане борошном деко.
- 8 Дайте тісту вдруге піднятися за кімнатної температури, залишивши його приблизно на годину.
- 9 Розігрійте духовку до 240 °C.
- 10 Гострим лезом зробіть надрізи на верхній частині рулету і змастіть теплою водою.
- 11 Поставте в духовку невеликий контейнер, наповнений водою: це допоможе утворитися золотистій скоринці на хлібі.
- 12 Випікайте протягом 40 хвилин за температури 240 °C.

**Порада:** пекарські дріжджі не повинні безпосередньо контактувати з цукром або сіллю, тому що це перешкоджає їхній реакції.

\* У Великій Британії використовують сухі дріжджі з етикеткою Easy Bake або Fast Action.

Bake partner

**Смачного!**

# Tefal®

## Заварні тістечка

Кількість порцій: 20 великих або 40 маленьких заварних тістечок

Необхідне приладдя:



## Інгредієнти

- 300 мл води
- Трохи солі
- Трохи цукру
- 120 г вершкового масла
- 240 г звичайного борошна
- 6 яєць



## Підготовка

- 1 У каструлі нагрійте воду з маслом, сіллю і цукром.
- 2 Доведіть суміш до кипіння і відразу додайте борошно.
- 3 Перемішуйте інгредієнти дерев'яною лопаткою, поки тісто не вбере всю рідину. Дайте охолонути.
- 4 Після охолодження перекладіть тісто в чашу з нержавіючої сталі, установіть міксер і накрийте кришкою.
- 5 Установіть швидкість 1 і додавайте яйця по одному через отвір у кришці.
- 6 Додавши всі яйця, збивайте тісто ще дві-три хвилини до однорідної маси.
- 7 Маленькою ложкою або кондитерським мішком створіть із тіста маленькі купки на змащеному маслом і присипаному борошном деко.
- 8 Готуйте в духовці за температури 180 °C протягом 40 хвилин.
- 9 Дайте охолонути в духовці з відкритими дверцятами.
- 10 Не виймайте заварні тістечка з духовки одразу, оскільки є ризик, що тісто опуститься.
- 11 Коли тістечка повністю охолонуть, наповніть їх густими збитими вершками, морозивом або кондитерським кремом.

**Порада:** щоб приготувати гужери, замініть цукор дрібкою солі, а заварне тісто перед приготуванням посипте тертим сиром.

Bake partner

**Смачного!**



# Tefal

## Печиво з шоколадною крихтою

Кількість порцій: 20 великих печив

Необхідне приладдя:



## Інгредієнти

- 250 г несоленого м'якого вершкового масла
- 125 г дрібнозернистого цукру
- 125 г коричневого цукру
- 1 ч. л. ванільного екстракту
- 2 цілих яйця
- 400 г борошна
- 1 ч. л. розпушувача
- 200 г шоколадної крихти



## Підготовка

- 1 У чашу з нержавіючої сталі покладіть вершкове масло та обидва види цукру.
- 2 Встановіть міксер і включіть його на 20 секунд зі швидкістю 5.
- 3 Вимкніть міксер і зіскребіть інгредієнти лопаткою вниз із внутрішніх стінок чаші з нержавіючої сталі, а потім знову збивайте їх 20 секунд на швидкості 7.
- 4 Додайте решту інгредієнтів, накрийте кришкою і збивайте на швидкості 3 до утворення однорідного тіста.
- 5 Сформуйте з тіста кулю, загорніть її в харчову плівку й поставте в холодильник принаймні на 1 годину.
- 6 Розігрійте духовку до 180 °С, дістаньте тісто з холодильника і розділіть його на невеликі кульки.
- 7 Викладіть їх на деко, застелене пергаментним папером, і випікайте в духовці близько 10 хвилин.

**Порада:** ви можете замінити шоколадну крихту горіхами або сухофруктами.

Bake partner

**Смачного!**



# Tefal

## Шоколадні тістечка з горіхом пекан

Кількість порцій: 6/8 осіб

Необхідне приладдя:



## Інгредієнти

- 3 великих яйця
- 200 г чорного шоколаду
- 200 г вершкового масла
- 15 г масла для форми для випікання
- 180 г цукру
- 2 пакетики ванільного цукру
- 80 г просіяного борошна
- 50 г горіхів пекан



## Підготовка

- 1 Розігрійте духовку до 200 °C і змастіть вершковим маслом квадратну форму для випікання розміром 20 см.
- 2 Розтопіть шоколад і 200 г вершкового масла в мікрохвильовій печі та добре перемішайте.
- 3 Покладіть яйця та цукор у чашу з нержавіючої сталі.
- 4 Установіть багателезовий віночок і накрийте кришкою, збивайте 1 хвилину на швидкості 8.
- 5 Додайте розтоплений шоколад і збивайте інгредієнти 20 секунд на швидкості 8.
- 6 Потім додайте просіяне борошно і збивайте 15 секунд на швидкості 8.
- 7 Насамкінець додайте горіхи пекан і перемішайте їх із сумішшю лопаткою.
- 8 Вилийте суміш у змащену маслом форму і випікайте 25 хвилин за температури 200 °C.
- 9 Перед подаванням дайте охолонути.

**Порада:** ви можете замінити горіхи пекан волоськими горіхами й подавати з кулькою морозива або збитими вершками.

Bake partner

**Смачного!**

# Tefal®

## Шоколадний мус

Кількість порцій: 6/8 осіб

Необхідне приладдя:



## Інгредієнти

- 150 г якісного чорного шоколаду
- 150 г цукрової пудри
- 6 яєць



## Підготовка

- 1 Розламайте шоколад на шматочки.
- 2 Покладіть шматочки в невелику каструлю з двома столовими ложками води.
- 3 Розтопіть їх на дуже повільному вогні, помішуючи дерев'яною ложкою.
- 4 Зніміть каструлю з вогню, коли шоколад перетвориться на однорідну пасту.
- 5 Додайте шість яєчних жовтків, постійно помішуючи їх. Збивайте білки до утворення твердих піків із 25 г цукру в чаші з нержавіючої сталі з багатолезовим віночком і кришкою на швидкості 7 протягом 1 хвилини 45 секунд.
- 6 Додайте решту цукру і збивайте на максимальній швидкості 30 секунд.
- 7 Додайте до яєчно-шоколадної суміші ложку збитих яєчних білків та інтенсивно перемішайте їх, щоб зробити тісто рідкішим.
- 8 Потім обережно додайте до шоколадної суміші решту збитих білків.
- 9 Поставте в холодильник на кілька годин.

**Порада:** до збитих білків додайте дрібно натерту цедру апельсина.

Bake partner

**Смачного!**



# Tefal®

## Морквяний пиріг і глазур

Кількість порцій: 8/10 осіб

Необхідне приладдя:



### Інгредієнти

#### Для тіста:

• 130 г коричневого цукру • 120 мл соняшникової олії • 4 яйця • Цедра і сік 1 апельсина • 240 г борошна • 10 г розпушувача • 2 ч. л. меленої кориці • 250 г тертої моркви • 50 г подрібнених волоських горіхів • 50 г родзинок

#### Для глазури:

• 100 г розтопленого вершкового масла • 150 г м'якого сиру 25-відсоткової жирності • 100 г цукрової пудри



### Підготовка

#### Приготування тіста

- 1 Розігрійте духовку до 180 °С.
- 2 Установіть міксер і чашу з нержавіючої сталі, потім додайте в чашу коричневий цукор, олію, яйця, сік і цедру апельсина.
- 3 Накрийте кришкою та збивайте на швидкості 7 протягом 1 хвилини.
- 4 Додайте борошно, розпушувач і корицю, знову збивайте на швидкості 7 протягом 1 хвилини.
- 5 Насамкінець додайте моркву, волоські горіхи та родзинки й збивайте на швидкості 3 протягом 15 секунд.
- 6 Круглу форму для кексу змастіть жиром і притрусіть борошном, вилийте в неї тісто й випікайте 45 хвилин за температури 180°С.

#### Приготуйте глазур.

- 1 Поки пиріг випікається в духовці, установіть чашу з нержавіючої сталі та міксер.
- 2 Додайте розтоплене вершкове масло, м'який сир і цукрову пудру та збивайте на швидкості 3 до утворення однорідної маси.
- 3 Поставте в холодильник. Коли морквяний пиріг повністю охолоне, розподіліть глазур зверху за допомогою лопатки.

**Порада:** пиріг можна прикрасити завитками тертої кокосової крихти.

Bake partner

**Смачного!**



# Tefal

## Чарівний яблучний пиріг

Кількість порцій: 8 осіб

Необхідне приладдя:



## Інгредієнти

- 4 яблука, нарізані кубиками
- 250 г дрібнозернистого цукру
- 2 цілих яйця • 150 мл молока
- 125 г розтопленого вершкового масла • 250 г борошна • 1 пакетик розпушувача • 2 ч. л. ваніліну
- 2 ч. л. меленої кориці • 2 щіпки солі



## Підготовка

- 1 Розігрійте духовку до 180 °С.
- 2 Установіть чашу з нержавіючої сталі та міксер і додайте в чашу яйця, молоко та вершкове масло, потім додайте порошкоподібні інгредієнти (цукор, борошно, розпушувач, ванільний порошок, мелену корицю та сіль).
- 3 Накрийте кришкою і збивайте на швидкості 8 протягом 2 хвилин.
- 4 Вимкніть кухонний комбайн, підійміть верхню частину й зіскребіть інгредієнти лопаткою вниз із внутрішніх стінок чаші.
- 5 Установіть верхню частину на місце і знову збивайте 1 хвилину на швидкості 8.
- 6 Коли тісто буде готове, додайте нарізане кубиками яблуко й добре перемішайте лопаткою.
- 7 Змастіть форму для кексу жиром і притрусіть борошном, вилийте в неї тісто й випікайте 50 хвилин за температури 180°С.

**Порада:** щоб пиріг був ще ароматнішим, можна додати столову ложку рому.

Bake partner

**Смачного!**

## Шоколадні кейк-попси

Необхідне приладдя:



## Інгредієнти

### Для тіста:

• 75 г розтопленого вершкового масла • 2 яйця • 100 г цукру • 60 г меленого фундука • 65 г борошна • ½ пакетика розпушувача • 150 г фундука

### Для топінгу:

• 200 г чорного шоколаду • 2 ст. л. рапсової олії • Пачка льодяникових паличок або дерев'яних шпажок • Цукрова або шоколадна посипка для прикраси



## Підготовка

- 1 Розігрійте духовку до 175°C.
- 2 Установіть чашу з нержавіючої сталі та багатозелевий віночок і додайте яйця, цукор, розтоплене вершкове масло, мелений фундук, борошно та розпушувач.
- 3 Збивайте на швидкості 5 протягом 15 секунд, а потім перейдіть на максимальну швидкість на 4 хвилини.
- 4 Вилийте суміш у змащену маслом і посипану борошном форму й випікайте 40 хвилин за температури 175 °C.
- 5 Коли корж повністю охолоне, подрібніть його у велику чашу, додайте м'який сир і руками вимішуйте до утворення тіста.
- 6 Сформуйте з тіста кульки розміром приблизно з маленькі м'ячики для пінг-понгу, а потім викладіть їх на деко, застелене пергаментним папером.

- 7 Вставте по одній дерев'яній льодяниковій паличці в кожен маленьку кульку й поставте їх у холодильник на 30 хвилин.

### Щоб приготувати глазур для кейк-попсів,

- 1 помістіть шоколад і масло в чашу й поставте її в мікрохвильову піч (на низькій потужності) для розтоплення суміші.
- 2 Коли суміш розтопиться, занурте в неї кейк-попси, дайте шоколаду трохи стекти назад у чашу і викладіть кейк-попси на деко, застелене пергаментним папером.
- 3 Прикрасьте кейк-попси цукровою або шоколадною посипкою, поки шоколад не застиг, і знову поставте в холодильник.

**Порада:** щоб урізноманітнити кольори й декорування кейк-попсів, їх можна покрити молочним або білим шоколадом. До білого шоколаду також можна додати харчовий барвник.



# Tefal

## Лимонний тарт із безе

Кількість порцій: 6/8 осіб

Необхідне приладдя:



## Інгредієнти

### Для тіста:

- 250 г простого борошна
- 125 г вершкового масла
- 30 г меленого мигдалю
- 80 г цукрової пудри
- 1 яйце
- 1 щіпка солі

### Для топінгу:

- 6 яєць
- 300 г цукру
- 3 невощені лимони
- 100 г розтопленого вершкового масла

### Для безе:

- 3 білки
- 60 г цукрової пудри
- 1 щіпка солі



## Підготовка

### Приготування тіста

- 1 У чашу з нержавіючої сталі з тістомішалкою покладіть борошно, холодне масло, нарізане дрібними кубиками, мелений мигдаль, цукор і сіль і накрийте кришкою.
- 2 Замішуйте на швидкості 1 протягом десяти секунд, потім на швидкості 5.
- 3 Коли суміш стане схожою на панірувальні сухарі, додайте яйце через отвір у кришці й залиште прилад працювати ще на п'ять хвилин.
- 4 Вимкніть прилад, коли з тіста утвориться куля.
- 5 Залиште кулю принаймні на одну годину в холодильнику, накривши її харчовою плівкою.

### Приготування топінгу

- 1 Вимийте й висушіть лимони. Натріть цедру й вичавіть лимонний сік.
- 2 Покладіть яйця, цукор, лимонний сік і цедру, а також розтоплене вершкове масло в чашу з нержавіючої сталі з міксером і накрийте кришкою.
- 3 Збивайте на швидкості від 1 до 7, поки суміш не стане однорідною. Розігрійте духовку до 210 °С.

- 4 Змастіть вершковим маслом форму для кексів діаметром 28 см. Розкачайте тісто до 4 мм завтовшки і зробіть проколи виделкою.
- 5 Застеліть форму пергаментом для випікання та посипте сушеними зернами. Випікайте основу 15 хвилин. Зніміть пергамент для випікання із сушеними зернами.
- 6 Вилийте топінг на основу тарту й продовжуйте випікати 25 хвилин за температури 180 °С.

### Приготування безе

- 1 Яєчні білки з 20 г цукрової пудри збивайте в чаші з нержавіючої сталі з багатолезовим віночком і кришкою на швидкості 7 півтори хвилини, а потім на максимальній швидкості, поки білки не утворюватимуть тверді піки.
- 2 У кінці додайте решту 40 г цукрової пудри й продовжуйте збивати.
- 3 Коли тарт буде готовий, викладіть на нього безе ложкою.
- 4 Поставте пиріг у духовку на кілька хвилин, щоб безе злегка підрум'янилося.

**Порада:** Прикрасьте тарт зверху скибочками лимона.

Bake partner

**Смачного!**



## Полунично-кремовий торт

Кількість порцій: 6/8 осіб

Необхідне приладдя:



### Інгредієнти

#### Для бісквіта:

- 4 яйця • 125 г дрібнозернистого цукру • 125 г борошна

#### Для мусового крему:

- ½ л молока • 250 г цукру • 4 яйця
- 70 г борошна • 250 г м'якого вершкового масла в кубиках
- 1 стручок ванілі • 500 г полуниці
- 1 форма для торту



### Підготовка

#### Приготування бісквіта

- 1 Розігрійте духовку до газової позначки 7 (210°C). Установіть чашу з нержавіючої сталі з багатолезовим віночком, потім збивайте яйця та цукор на швидкості 8 протягом 5 хвилин, доки не утвориться дуже бліда суміш.
- 2 Вимкніть міксер, а потім за лопаткою вручну додайте просіяне борошно із дна миски догори. Застеліть папером для випікання глибоке деко розміром 40 x 30 см.
- 3 Вилийте суміш у застелене деко й розрівняйте її лопаткою, потім випікайте 7 хвилин. Дайте охолонути і розріжте на 2 однакові бісквітні коржі за допомогою форми для торту.

#### Приготування мусового крему

- 1 Розріжте стручок ванілі навпіл і вишкребіть ванільне насіння. У каструлю налейте молоко, додайте 125 г цукру та насіння ванілі. Доведіть до кипіння. Тим часом покладіть 125 г цукру та яйця в чашу з нержавіючої сталі.
- 2 Установіть гнучкий віночок і збивайте суміш протягом 2 хвилин на швидкості 8. Додайте борошно й збивайте ще 30 секунд на швидкості 8.
- 3 Влийте чверть киплячого молока в яєчну суміш і збивайте її 30 секунд на швидкості 5.
- 4 Перелийте цю суміш у каструлю з рештою молока і готуйте на середньому вогні, безперервно збиваючи вручну, до утворення густого крему.
- 5 Коли крем загусне, перелийте його в чашу, накрийте харчовою плівкою і відставте на 1 годину, поки він не охолоне до кімнатної температури.

- 6 Вимийте і висушіть чашу з нержавіючої сталі. Додайте вершки, які ви відклали, і збийте їх гнучким віночком на швидкості 8. Через 1 хвилину зменште швидкість до 5 і поступово додавайте нарізане кубиками м'яке вершкове масло. Продовжуйте збивати ще 30 секунд до утворення однорідної суміші.

#### Збирання

- 1 Застеліть металеву форму для торта пергаментним папером. Покладіть один з двох бісквітних коржів на дно форми для торту, а другий відкладіть убік: він накриватиме полуничний крем.
- 2 Розріжте полуницю навпіл і викладіть її по колу форми зрізаною поверхнею назовні.
- 3 Викладіть третину крему всередину форми для торту й добре розрівняйте. Додайте нарізану полуницю і змастіть зверху тонким шаром крему. На завершення покладіть другий корж на полунично-кремовий торт.
- 4 Накрийте полунично-кремовий торт харчовою плівкою і поставте в холодильник на 24 години.
- 5 За 30 хвилин до подавання на стіл дістаньте кремовий торт із холодильника, щоб прикрасити його.

#### Прикрашення полунично-кремового торту

- 1 Присипте робочу поверхню цукровою пудрою і розкачайте на ній марципан.
- 2 Виріжте з марципану диск такого ж розміру, як і форма для торту, і покладіть його зверху на полуничний кремовий торт.

**Порада:** прикрасіть полунично-кремовий торт кількома ягодами полуниці.

## Ванільні макарони

Необхідне приладдя:



## Інгредієнти

### Для оболонки макаронів:

• 200 г цукрової пудри • 200 г мelenого мигдалю • 2 x 80 г яєчних білків • 200 г дрібнозернистого цукру • 75 мл води • ½ стручка ванілі

### Для мусового крему:

• 500 мл молока • 6 яєчних жовтків • 125 г цукру • 100 г вершкового масла, нарізаного кубиками • 20 г борошна • 30 г кукурудзяного борошна • ½ стручка ванілі



## Підготовка

### Приготування оболонки

- 1 Змішайте 200 г цукрової пудри та 200 г мelenого мигдалю в кухонному комбайні. Така суміш із рівних часток називається tant pour tant. Просійте tant pour tant і відкладіть її.
- 2 Доведіть воду і дрібнозернистий цукор до кипіння в каструлі, не перемішуючи суміш. За допомогою термометра стежте за тим, щоб температура сиропу не перевищувала 115 °С.
- 3 Установіть чашу з нержавіючої сталі та гнучкий віночок. У чаші збивайте 80 г яєчних білків на швидкості 5 до утворення твердих піків і збільште швидкість, коли температура сиропу сягне 105 °С.
- 4 Зніміть сироп з вогню, коли він сягне 115 °С, і повільно влийте його до збитих білків у чаші з нержавіючої сталі. Продовжуйте збивати цю суміш протягом 6 хвилин, щоб безе, яке утвориться, трохи охоллоло.
- 5 Додайте решту ще не збитих яєчних білків (80 г) до суміші tant pour tant, яку ви раніше відклали, і збивайте її до утворення однорідної маси. Розріжте стручок ванілі навпіл, вишкребіть насіння ванілі з однієї половини й додайте їх до цієї суміші.
- 6 З'єднайте приблизно третину безе з мигдальною пастою за допомогою гнучкої лопатки, щоб трохи розпушити її, і додайте решту безе, утворюючи макарони. Це означає, що суміш потрібно змішувати лопаткою, піднімаючи знизу вгору, протягом приблизно 1 хвилини.
- 7 Помістіть цю суміш у 8-міліметровий кондитерський мішок. Застеліть деко пергаментним папером. За допомогою кондитерського мішка створіть із суміші невеликі однорідні кульки розміром із волосський горіх, рівномірно розподіливши їх по деко.

- 8 Обережно постукайте по дну деко і залиште кульки сушитися за кімнатної температури приблизно на 30 хвилин. Розігрійте духовку до 150°C. Випікайте 14 хвилин, потім викладіть папір для випікання на зволожену робочу поверхню, щоб можна було легко зняти оболонки.

### Приготування ванільного мусового крему

- 1 Нагрійте молоко на повільному вогні, додавши в нього насіння ванілі з другої половини стручка.
- 2 У чаші з нержавіючої сталі гнучким віночком збивайте жовтки із цукром протягом 2 хвилин на швидкості 8, потім додайте звичайне і кукурудзяне борошно і збивайте ще 1 хвилину на швидкості 7.
- 3 Влийте в суміш гаряче молоко, збийте все разом ручним віночком і поставте утворену суміш на повільний вогонь приблизно на 3–4 хвилини, безперервно помішуючи її, поки крем не загусне.
- 4 Зніміть із вогню і додайте нарізане кубиками вершкове масло. Перелийте крем у герметичний контейнер і поставте в холодильник щонайменше на 1 годину 30 хвилин.

### Збирання

- 1 Перекладіть ванільний мусовий крем у 8-міліметровий кондитерський мішок і заповніть половину оболонки.
- 2 Зверху на кожну наповнену оболонку покладіть порожню оболонку для макарона і помістіть їх у герметичний контейнер.

**Порада:** ви можете замінити ваніль полуничним желе і додати рожевий харчовий барвник до суміші для макаронних оболонки.



## Тірамісу в горщиках

Кількість порцій: 6/8 осіб

Необхідне приладдя:



## Інгредієнти

- 3 чашки міцної кави • 3 яйця
- 1 коробка бісквітних паличок
- 75 г дрібнозернистого цукру
- 250 г маскарпоне • Трохи гіркого какао-порошку



## Підготовка

- 1 Відокремте жовтки від білків.
- 2 У чаші з нержавіючої сталі змішуйте жовтки із цукром за допомогою багатофункціонального віночка на швидкості 8 протягом 2 хвилин, поки суміш не стане дуже блідою.
- 3 Додайте маскарпоне і збивайте на швидкості 8 ще протягом 2 хвилин. Перекладіть крем в миску для змішування та відставте.
- 4 Вимийте і висушіть чашу з нержавіючої сталі й віночок. Перекладіть яєчні білки в чашу з нержавіючої сталі й встановіть гнучкий віночок.
- 5 Збивайте білки до утворення твердих піків протягом 30 секунд на швидкості 7, додайте 1 чайну ложку цукру й збивайте ще 1 хвилину 30 секунд на швидкості 8.

- 6 Обережно додайте збиті білки до крему з маскарпоне за допомогою лопатки.

### Збирання

- 1 Змочіть у каві бісквітні палички й викладіть їх на дно скляної форми першим шаром.
- 2 Додайте шар крему, потім ще один шар просочених бісквітних паличок.
- 3 Чергуйте такі ж шари, доки скляний горщик не заповниться, а зверху додайте ще один шар крему.
- 4 Посипте какао-порошком і поставте скляні горщики в холодильник принаймні на 12 годин.

**Порада:** Для приготування легкого десерту замініть каву фруктовим соком і додайте свіжі фрукти.

# Tefal

## Кекси з малиною та білим шоколадом

Кількість порцій: 12 кексів

Необхідне приладдя:



## Інгредієнти

### Для тіста:

• 170 г борошна • 150 г дрібнозернистого цукру • 150 г м'якого вершкового масла • 3 яйця • 1 ч. л. розпушувача • 45 г незбираного молока • 1 ч. л. ванільного екстракту • 100 г замороженої малини

### Для глазури:

• 60 г яєчних білків • 65 г дрібнозернистого цукру • 115 г м'якого вершкового масла • 100 г білого шоколаду • 2 ст. л. рапсової олії • Паперові формочки для кексів • Форма для мафінів або кексів



## Підготовка

### Приготування тіста

- 1 Розігрійте духовку до 180 °С.
- 2 Установіть чашу з нержавіючої сталі та міксер, потім додайте в чашу борошно, розпушувач, цукор, яйця, ваніль, вершкове масло й молоко.
- 3 Накрийте кришкою та збивайте на швидкості 8 протягом 2 хвилин.
- 4 На завершення додайте шматочки малини й збивайте на швидкості 5 протягом 15 секунд.
- 5 Покладіть паперову формочку для кексів у кожен отвір великої форми й заповніть кожен формочку тістом на 2/3.
- 6 Випікайте 15 хвилин за температури 180 °С, потім дайте кексам повністю охолонути.

### Приготування глазури

- 1 Розтопіть білий шоколад разом із рапсовою олією в мікрохвильовій печі на низькій потужності.

- 2 Покладіть яєчні білки й цукор у чашу блендера та збивайте їх, доки суміш не збільшиться в об'ємі вдвічі та не стане глянцевою.
- 3 Установіть чашу з нержавіючої сталі та віночок.
- 4 Помістіть суміш у чашу й накрийте кришкою, потім збивайте на швидкості 7 до утворення на віночку м'яких піків.
- 5 Потім додайте м'яке вершкове масло і збивайте на швидкості 8 протягом 30 секунд.
- 6 Зніміть верхню частину приладу, зіскребіть інгредієнти лопаткою вниз із внутрішніх стінок чаші й додайте розтоплений білий шоколад.
- 7 Збивайте востаннє на швидкості 8 протягом 30 секунд.
- 8 Помістіть глазур у мішок із зірчастим наконечником і прикрасьте нею повністю остиглі кекси.

**Порада: побавте себе й прикрасьте кекси цукровою або шоколадною посипкою.**

Bake partner

**Смачного!**



# Tefal

## Королівський шоколад

Кількість порцій: 8 осіб

Необхідне приладдя:



## Інгредієнти

### Для бісквіта:

• 45 г меленого мигдалю • 10 г тертого кокосу • 20 г меленого фундука • 50 г цукрової пудри • 20 г борошна • 80 г яєчних білків (3 невеликі яйця) • 50 г цукру

### Для хрусткого праліне:

• 240 г шоколаду праліне • 140 г crêpes dentelles (французькі хрусткі млинці) • 200 г горщик з шоколадною глазур'ю • Кондитерське кільце діаметром 26 см

### Для шоколадного мусу:

• 90 г молока • 3 листочки желатину • 90 г чорного шоколаду • 50 г молочного шоколаду • 250 г збитих вершків 30-відсоткової жирності



## Підготовка

### Приготування бісквіту

- 1 У чаші змішайте цукрову пудру, борошно, мелений мигдаль, мелений фундук і кокосову крихту.
- 2 Перекладіть яєчні білки в чашу з нержавіючої сталі й встановіть гнучкий віночок. Збивайте на максимальній швидкості, поки яєчні білки не утворять дуже тверді піки. Поступово додавайте цукор, щоб вийшло дуже щільне безе.
- 3 Додайте суху суміш та акуратно перемішайте її лопаткою.
- 4 Помістити суміш у кондитерський мішок. На деко, застелене пергаментним папером і посипане цукровою пудрою, викладіть диск товщиною 1 см і діаметром 25 см. Випікайте приблизно 15 хвилин за температури 170 °C.

### Приготування хрусткого праліне

- 1 Розтопіть шоколад у мікрохвильовій печі з ложкою рапсової олії.
- 2 Подрібніть хрусткі млинці та змішайте їх із розтопленим шоколадом.
- 3 Розподіліть суміш шаром 5 мм між 2 листами пергаментного паперу і поставте в холодильник.
- 4 Коли бісквіт охолоне, приготуйте шоколадний мус: розтопіть чорний і молочний шоколад у мікрохвильовій печі.
- 5 У каструлі доведіть молоко до кипіння і додайте попередньо замочений желатин (замочуйте його в холодній воді приблизно 10 хвилин, а потім віджміть, щоб розм'якшити).

- 6 Влийте гаряче молоко до розтопленого шоколаду й добре перемішайте ручним віночком, щоб отримати однорідну масу.
- 7 Залиште вихолонути. Переконайтеся, що чаша з нержавіючої сталі дуже холодна, а потім додайте в неї рідкі вершки.
- 8 Установіть багатолезовий віночок і кришку та збивайте 2 хвилини на швидкості 7, а потім ще 4 хвилини на швидкості 8.
- 9 Додайте збиті вершки до шоколаду та акуратно перемішайте суміш, щоб отримати шоколадний мус.

### Збирання

- 1 Вистеліть кондитерське кільце пергаментним папером, щоб його було легше зняти.
- 2 Викладіть бісквітний диск на дно кільця.
- 3 Із хрусткого праліне виріжте диск такого ж діаметру, як і бісквіт, і покладіть його на бісквіт.
- 4 Установіть кільце на бісквіт і на завершення додайте шоколадний мус.
- 5 Переконайтеся, що мус повністю розрівнявся, і поставте пиріг у морозильну камеру щонайменше на 12 годин.
- 6 Перед подаванням перекладіть пиріг на решітку для торта і зніміть кільце.
- 7 Злегка підігрійте шоколадну глазур у мікрохвильовій печі та покрийте нею пиріг.
- 8 Через 5 хвилин перекладіть пиріг на блюдо й залиште його розморозуватися на 2 години перед подаванням.

Bake partner

**Смачного!**

# Tefal®

## Кабачковий гратен

Кількість порцій: 6 осіб

Необхідне приладдя:



## Інгредієнти

- 1 кг кабачків
- 3 яйця
- 250 г крем-фрешу
- 100 г сиру Грюєр
- Сіль, перець, мускатний горіх



## Підготовка

- 1 Розігрійте духовку до 220 °С.
  - 2 Наріжте кабачки овочерізкою з конусом для нарізання овочів на швидкості 5.
  - 3 Підрум'яньте їх на сковороді протягом 10 хвилин.
  - 4 Відкладіть убік. За допомогою овочерізки з конусом для подрібнення подрібніть сир Грюєр на швидкості 3.
  - 5 Відкладіть убік. У чаші з нержавіючої сталі з багатолезовим віночком і кришкою збивайте яйця та вершки на швидкості 5.
  - 6 Додайте сіль, перець і мускатний горіх.
  - 7 Установіть швидкість 3 і збивайте 30 секунд.
  - 8 Половину кабачків викладіть у змащену маслом форму для запікання і полийте половиною сиру Грюєр.
  - 9 Викладіть решту кабачків у форму і залийте сиром Грюєр, що залишився.
  - 10 Накрийте кабачки яйцем, крем-фрешем, сіллю, перцем і мускатним горіхом.
  - 11 Запікайте в духовці 25–30 хвилин за температури 220 °С. Подавайте у гарячому вигляді.
- Порада:** для свіжості додайте трохи м'яти.

Bake partner

**Смачного!**



## Пряний рулет

Кількість порцій: 6 осіб

Необхідне приладдя:



## Інгредієнти

- 200 г звичайного борошна
- 4 яйця • 11 г розпушувача
- 100 мл молока • 50 мл оливкової олії • 12 в'ялених помідорів • 200 г сиру фета • 15 зелених оливок без кісточок • Трохи порошку каррі (за бажанням) • Сіль і перець



## Підготовка

- 1 Розігрійте духовку до 180 °С.
- 2 Форму для рулету змастіть маслом і притрусіть борошном. У чаші з нержавіючої сталі з міксером і кришкою змішайте борошно, яйця і розпушувач, почавши перемішування на швидкості 1 і поступово збільшуючи її до 5.
- 3 Додайте оливкову олію та молоко й перемішуйте півтори хвилини. Зменште швидкість до 1 і додайте в'ялені помідори (нарізані шматочками), нарізану

кубиками фету, зелені оливки (нарізані шматочками) і порошок каррі. Приправте.

- 4 Вилийте суміш у форму і поставте в духовку на 30–40 хвилин (залежно від духовки).
- 5 Щоб перевірити готовність рулету, проткніть його ножем.

**Порада:** замініть фету на моцарелу і додайте кілька нарізаних листочків базилика.

# Tefal

## Тісто для піци

Кількість порцій: 1 піца

Необхідне приладдя:



## Інгредієнти

- 150 г хлібного борошна
- 90 мл теплої води
- 2 столові ложки оливкової олії
- 3 г сухих пекарських дріжджів\*
- Сіль



## Підготовка

- 1 Покладіть борошно і сіль у чашу з нержавіючої сталі з тістомішалкою.
- 2 Закрийте кришкою.
- 3 Запустіть прилад на кілька секунд на швидкості 3, додайте дріжджі, а потім збільште швидкість до 7.
- 4 Додайте теплу воду, потім оливкову олію і збивайте, поки тісто не сформує однорідну кулю.
- 5 Дайте тесту піднятися, щоб воно збільшилося в об'ємі вдвічі.
- 6 Розкачайте й використовуйте за рецептом.

\* У Великій Британії використовують сухі дріжджі з етикеткою Easy Bake або Fast Action.

Bake partner

**Смачного!**



# Tefal

## Тефтелі

Кількість порцій: 4 осіб

Необхідне приладдя:



## Інгредієнти

- 500 г нежирного яловичого стейка
- 1 столова ложка звичайного борошна
- 1 середня цибулина
- 1 зубчик часнику
- 3 гілочки петрушки
- Сіль і перець



## Підготовка

- 1 Розігрійте духовку до 200 °С.
- 2 Подрібніть м'ясо на швидкості 7 за допомогою головки м'ясорубки із дрібною решіткою.
- 3 Викладіть фарш та всі інші інгредієнти в чашу з нержавіючої сталі.
- 4 Установіть міксер, накрийте кришкою та запустіть прилад на одну хвилину на швидкості 1. Зробіть кульки розміром із волоський горіх, розкачавши невелику кількість суміші між долонями.
- 5 Викладіть тефтелі на деко, застелене пергаментом для випікання.
- 6 Поставте в духовку на 25 хвилин.
- 7 Перегорніть тефтелі в середині циклу приготування.

**Порада:** замініть яловичину бараниною, а петрушку – коріандром.

Bake partner

**Смачного!**