

BAKE PARTNER

Za ukusno pečenje dan za danom



BakeGood

EFFICIENT PASTRY ACCESSORIES

Nezaobilazni deserti

Chantilly krema
Prhko tijesto
Tijesto za palačinke
Tijesto za vafle
Hljeb sa žitaricama
Brioš
Bijeli hljeb
Tijesto za princes krafne

Izuzetni trenuci

Pita od limuna
Torta sa kremom od jagoda
Macaroni od vanilije
Tiramisu u čaši
Tortice od malina i bijele čokolade
Kraljevska čokoladna torta

Gurmanske grickalice

Kolačići sa komadićima čokolade
Kolačići sa čokoladom i pekan orasima
Mousse od čokolade
Torta od mrkve s glazurom
Neodoljiva torta od jabuka
Čokoladne tortice na štapiću

Slasni trenuci

Gratinirane tikvice
Slana štruca
Tijesto za pizzu
Ćufte

Tefal®

Tablica za pretvaranje temperature / termostata

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

Chantilly krema

Za: 6/8 osoba

Korišteni pribor:



Sastojci

- 25 cl vrlo hladne tečne slatke pavlake
- 50 g šećera u prahu



Priprema

- 1 Stavite slatku pavlaku i šećer u prahu u posudu od nehrđajućeg čelika opremljenu nastavkom za tijesto i poklopcem.
- 2 Pustite aparat da dvije minute radi na brzini 7, a zatim tri i po minute na maksimalnoj brzini.

Bake partner

Prijatno!

Tefal

Prhko tijesto

Za: 6/8 osoba

Korišteni pribor:



Sastojci

• 200 g glatkog brašna • 100 g
maslaca • 50 ml vode • Jedan
prstohvat soli



Priprema

- 1 U posudu od nehrđajućeg čelika stavite brašno, maslac i so.
- 2 Postavite nastavak za tijesto i poklopac i ostavite da aparat nekoliko sekundi radi na brzini 1.
- 3 Dodajte mlaku vodu dok aparat radi.
- 4 Ostavite aparat da radi dok se ne formira kugla od tijesta.
- 5 Ostavite da tijesto odstoji na hladnom mjestu, pokriveno prozirnom folijom, najmanje sat vremena prije nego što ga razvaljate i ispečete.

Bake partner

Prijatno!

Tefal

Tijesto za palačinke

Za: 20 palačinki

Korišteni pribor:



Sastojci

- 750 ml mlijeka • 375 g brašna
- 4 jaja • 40 g šećera • 100 ml ulja
- 1 žlica vode od cvijeta narandže ili aromatiziranog alkohola



Priprema

- 1 U posudu blendera stavite jaja, ulje, šećer, mlijeko i odabranu aromu.
- 2 Odaberite brzinu 3 i pokrenite aparat na nekoliko sekundi.
- 3 Zatim dodajte brašno kroz otvor na poklopcu za mjerenje i ostavite da odstoji minutu i po.
- 4 Ostavite tijesto da odstoji najmanje sat vremena na sobnoj temperaturi prije nego krenete praviti palačinke.

Bake partner

Prijatno!

Tefal

Tijesto za vafle

Za: 24 vafle

Korišteni pribor:



Sastojci

- 250 g glatkog brašna
- 15 g svježeg pekarskog kvasca
- 2 jaja
- 1 prstohvat soli
- 400 ml mlijeka
- 125 g omekšalog maslaca
- 1 vrećica vanilin šećera (ili nekoliko kapi ekstrakta vanile)



Priprema

- 1 Pekarski kvasac umiješajte u malo mlakog mlijeka.
- 2 Stavite posudu blendera na aparat i dodajte jaja, so, vanilin šećer, preostalo mlijeko, maslac i smjesu sa kvascem.
- 3 Zatvorite poklopac. Uključite aparat na brzini 7 i postepeno dodajte brašno kroz otvor za mjerenje na poklopcu.
- 4 Ako je potrebno, na nekoliko sekundi uključite funkciju pulsiranja da se brašno bolje inkorporira u tijesto.
- 5 Pustite da aparat radi oko dvije minute, dok tijesto ne postane glatko.
- 6 Ostavite da odstoji sat vremena prije nego krenete praviti vafle.

Savjet: Poslužite vafle sa chantilly kremom, čokoladnim sosom itd.

Bake partner

Prijatno!

Tefal

Hljeb sa žitaricama

Za: 1 vekna od 800 g

Korišteni pribor:



Sastojci

- 500 g brašna od žitarica
- 285 ml mlake vode • 10 g sušenog pekarskog kvasca*
- 10 g soli • Ovsene pahuljice za posipanje



Priprema

- 1 U posudu od nehrđajućeg čelika stavite brašno, so i pekarski kvasac.
- 2 Postavite nastavak za tijesto i poklopac.
- 3 Pustite da aparat radi nekoliko sekundi na brzini 1 da bi se sastojci izmiješali.
- 4 Zatim dodajte vodu kroz otvor na poklopcu.
- 5 Miješajte osam minuta.
- 6 Pokrijte tijesto kuhinjskom krpom i ostavite da odstoji 15 minuta na toplom mjestu.
- 7 Zatim stavite tijesto na pobrašnjenu površinu.
- 8 Poravnajte tijesto rukom tako da dobijete kvadratni oblik.
- 9 Savijte vrhove prema sredini, a zatim poravnajte tijesto šakom. Ponovite postupak.
- 10 Oblikujte dugu veknu. Dobijenu veknu stavite u pekač dužine 25 cm.
- 11 Lagano navlažite površinu vekne i posipajte ovsenim pahuljicama.
- 12 Pokrijte tijesto vlažnom kuhinjskom krpom i ostavite da odstoji 60 minuta na toplom mjestu.
- 13 Zatim napravite rez dubine 1 cm po dužini vekne.
- 14 Stavite veknu u prethodno zagrejanu pećnicu na 240°C, zajedno sa malom posudom punom vode da biste dobili lijepu zlaćanu koricu.
- 15 Pecite približno 30 minuta. Izvadite veknu iz pekača i ostavite da se ohladi na rešetki.

Savjet: Za goste možete spremići male kiflice. Posipajte ih makom ili susamom.

*U UK koristite sušeni kvasac s oznakom "Easy Bake" ili "Fast Action"

Bake partner

Prijatno!

Tefal

Brioš (mliječni hljeb)

Za: 6 osoba

Korišteni pribor:



Sastojci

- 250 g bijelog brašna • 5 g soli
- 25 g šećera • 100 g maslaca
- 2 cijela jaja i 1 žumance
- 3 kašike mlakog mlijeka
- 2 kašike vode • 5 g sušenog pekarskog kvasca*



Priprema

- 1 U posudu od nerđajućeg čelika stavite brašno i napravite dva udubljenja: u jedno stavite so, a u drugu kvasac, šećer, mlako mlijeko i vodu.
- 2 So i kvasac ne treba dodavati zajedno jer kvasac loše reaguje na kontakt sa solju.
- 3 Dodajte jaja te postavite nastavak za tijesto i poklopac.
- 4 Odaberite brzinu 1 i mijesite 15 sekundi, a zatim dvije minute i 45 sekundi na brzini 3.
- 5 Bez zaustavljanja aparata, u roku od jedne minute umiješajte maslac koji ne smije biti suviše mekan (ostavite ga na sobnoj temperaturi pola sata prije upotrebe).
- 6 Nastavite mijesiti pet minuta na brzini 3, zatim pet minuta na brzini 5.
- 7 Pokrijte tijesto i ostavite da se diže dva sata na sobnoj temperaturi, a zatim ga snažno razradite rukom tako što ćete ga ubaciti u posudu.
- 8 Pokrijte tijesto i ostavite da se diže još dva sata u frižideru; ponovo ručno izradite tijesto tako što ćete ga ubaciti u posudu.
- 9 Zatim pokrijte prozirnom folijom i ostavite tijesto da se diže preko noći u frižideru.
- 10 Sutradan kalup za brioš premažite maslacem i posipajte brašnom.
- 11 Od tijesta oblikujte loptu.
- 12 Stavite u kalup i ostavite da se diže na toplom mjestu dok tijesto ne ispuni kalup (dva do tri sata).
- 13 Stavite u rernu zagrijanu na 180°C i ostavite da se peče 25 minuta.

Savjet: Dodajte komadiće čokolade ili kandirano voće.

*U UK koristite sušeni kvasac s oznakom "Easy Bake" ili "Fast Action"

Bake partner

Prijatno!

Tefal

Bijeli hljeb

Za: 1 okrugla vekna od 800 g

Korišteni pribor:



Sastojci

- 500 g bijelog brašna
- 300 ml mlake vode
- 10 g suhog pekarskog kvasca*
- 10 g soli



Priprema

- 1 U posudu od nehrđajućeg čelika stavite brašno, so i suhi kvasac.
- 2 Postavite nastavak za tijesto i poklopac i ostavite da aparat nekoliko sekundi radi na brzini 1.
- 3 Zatim dodajte mlaku vodu kroz otvor na poklopcu.
- 4 Miješajte osam minuta.
- 5 Ostavite tijesto da odstoji na sobnoj temperaturi oko pola sata.
- 6 Zatim rukom od tijesta izradite kuglu.
- 7 Stavite kuglu tijesta na kalup za pečenje premazan maslacem i posipan brašnom.
- 8 Ostavite da se diže po drugi put na sobnoj temperaturi oko sat vremena.
- 9 Zagrijte pećnicu na 240 °C.
- 10 Na vrhu vekne napravite rezove oštrom nožem i premažite mlakom vodom.
- 11 U pećnicu stavite malu posudu punu vode: to pomaže da se na hljebu formira zlaćana korica.
- 12 Pecite 40 minuta na 240°C.

Savjet: Pekarski kvasac nikada ne smije doći u direktan kontakt sa šećerom ili solju jer oni sprečavaju djelovanje kvasca.

*U UK koristite sušeni kvasac s oznakom "Easy Bake" ili "Fast Action"

Bake partner

Prijatno!

Tefal®

Tijesto za princes krafne

Za: 20 velikih ili 40 malih princes krafni

Korišteni pribor:



Sastojci

- 300 ml vode • malo soli
- malo šećera • 120 g maslaca
- 240 g glatkog brašna • 6 jaja



Priprema

- 1 U posudi zagrijte vodu sa maslacem, solju i šećerom.
- 2 Pustite da provri i dodajte brašno u posudu odjednom.
- 3 Miješajte drvenom lopaticom dok tijesto ne upije svu tečnost.
- 4 Ostavite da se ohladi. Nakon hlađenja stavite testo u posudu od nerđajućeg čelika i pričvrstite mikser i poklopac.
- 5 Odaberite brzinu 1 i kroz otvor na poklopcu ubacite jaja jedno po jedno.
- 6 Kada se jaja potpuno inkorporiraju, miješajte još dvije do tri minute dok ne dobijete glatko tijesto.
- 7 Koristeći kašičicu ili dresir vrećicu pravite male hrpice tijesta na kalupu za pečenje premazanom maslacem i posipanom brašnom.
- 8 40 minuta pecite u pećnici zagrijanoj na 180°C.
- 9 Ostavite da se hladi u pećnici sa otvorenim vratima pećnice.
- 10 Nemojte odmah vaditi iz pećnice jer rizikujete da princes krafne potonu.
- 11 Kada se potpuno ohlade, napunite ih čvrstim šlagom, sladoledom ili slastičarskom kremom.

Savjet: Da biste napravili slanu verziju, šećer zamijenite prstohvatom soli i prije pečenja posipajte naribanim sirom.

Bake partner

Prijatno!

Tefal

Kolačići sa komadićima čokolade

Za: 20 velikih kolačića

Korišteni pribor:



Sastojci

- 250 g neslanog maslaca, omekšanog
- 125 g šećera
- 125 g smeđeg šećera
- 1 kašičica ekstrakta vanile
- 2 cijela jaja
- 400 g brašna
- 1 kašičica praška za pecivo
- 200 g komadića čokolade



Priprema

- 1 U posudu od nerđajućeg čelika stavite maslac i oba šećera.
- 2 Stavite posudu na mikser i miksajte 20 sekundi na brzini 5.
- 3 Isključite aparat i lopaticom sastružite unutrašnjost posude od nerđajućeg čelika, a zatim ponovo miksajte 20 sekundi na brzini 7.
- 4 Dodajte ostale sastojke, stavite poklopac i miksajte na brzini 3 dok ne dobijete glatko tijesto.
- 5 Od tijesta oblikujte lopticu, umotajte je u prozirnu foliju i stavite u frižider na najmanje 1 vremena.
- 6 Zagrijte pećnicu na 180°C, izvadite tijesto iz frižidera i podijelite ga na male loptice.
- 7 Stavite ih na pekač obložen papirom za pečenje i pecite u pećnici oko 10 minuta.

Savjet: komadiće čokolade možete zamijeniti orasima ili suhim voćem.

Bake partner

Prijatno!

Tefal

Kolačići sa čokoladom i pekan orasima

Za: 6/8 osoba

Korišteni pribor:



Sastojci

- 3 velika jaja • 200 g crne čokolade • 200 g maslaca
- 15 g maslaca za kalup za pečenje • 180 g šećera
- 2 vrećice vanilin šećera • 80 g prosijanog brašna • 50 g pekan oraha



Priprema

- 1 Zagrijte pećnicu na 200°C i maslacem namastite kvadratni kalup za pečenje veličine 20 cm.
- 2 Otopite čokoladu i 200 g maslaca u mikrovalnoj pećnici i dobro promiješajte.
- 3 U posudu od nerđajućeg čelika stavite jaja i šećere.
- 4 Pričvrstite višekraku metlicu i poklopac, a zatim miješajte 1 minutu na brzini 8.
- 5 Dodajte otopljenu čokoladu i miksajte 20 sekundi na brzini 8.
- 6 Dodajte prosijano brašno i miksajte 15 sekundi na brzini 8.
- 7 Na kraju u smjesu dodajte pekan orahe i umiješajte ih lopaticom.
- 8 Smjesu sipajte u namašćen kalup i pecite 25 minuta na 200°C.
- 9 Ostavite da se ohladi prije serviranja.

Savjet: pekan orahe možete zamijeniti orasima i poslužiti uz kuglicu sladoleda ili šlag.

Bake partner

Prijatno!

Mousse od čokolade

Za: 6/8 osoba

Korišteni pribor:



Sastojci

- 150 g kvalitetne obične čokolade
- 150 g šećera
- 6 jaja



Priprema

- 1 Izlomite čokoladu na komadiće.
 - 2 Stavite komade u malu posudu sa dvije kašike vode.
 - 3 Otopite na veoma laganoj vatri, miješajući drvenom kašikom.
 - 4 Sklonite posudu sa vatre kada se čokolada pretvori u glatku pastu. Dodajte šest žumanaca uz stalno miješanje.
 - 5 Bjelanjke umutite u čvrsti snijeg sa 25 g šećera tako da ih minutu i tri četvrtine miksate na brzini 7 u posudi od nerđajućeg čelika sa višekrakom metlicom i poklopcem.
 - 6 Dodajte ostatak šećera i 30 sekundi miksajte na maksimalnoj brzini.
 - 7 U smjesu sa jajima i čokoladom dodajte kašiku umućenih bjelanjaka i snažno miksajte da se tijesto opusti.
 - 8 Zatim pažljivo umiješajte preostale umućene bjelanjke u čokoladnu smjesu.
 - 9 Ostavite u frižideru na nekoliko sati.
- Savjet:** U umućene bjelanjke dodajte sitno naribanu koricu narandže.

Tefal

Kolač od mrkve s glazurom

Za: 8/10 osoba

Korišteni pribor:



Sastojci

Za tijesto:

- 130 g smeđeg šećera • 120 ml suncokretovog ulja • 4 jaja
- Korica i sok od 1 narandže
- 240 g brašna • 10 g praška za pecivo • 2 kašičice mljevenog cimeta • 250 g ribane mrkve
- 50 g mljevenih oraha • 50 g grožđica

Za glazuru:

- 100 g otopljenog maslaca
- 150 g mekog sira sa 25% masti
- 100 g šećera u prahu

Priprema

Pripremite tijesto:

- 1 Zagrijte pećnicu na 180°C.
- 2 Postavite mikser i posudu od nerđajućeg čelika, zatim u posudu dodajte smeđi šećer, ulje, jaja, sok i koricu narandže.
- 3 Poklopite i 1 minutu miksajte na brzini 7.
- 4 Dodajte brašno, prašak za pecivo i cimet pa ponovo miksajte 1 minutu na brzini 7.
- 5 Na kraju u smjesu dodajte mrkvu, orahe i grožđice te 15 sekundi miksajte na brzini 3.
- 6 Okrugli kalup za torte namastite i pobrašnite, sipajte smjesu u kalup i pecite 45 minuta na 180°C.

Pripremite glazuru:

- 1 Dok je torta u pećnici, postavite posudu od nerđajućeg čelika i mikser.
- 2 Dodajte otopljeni maslac, meki sir i šećer u prahu te miksajte na brzini 3 dok ne dobijete glatku smjesu.
- 3 Ostavite sa strane u frižideru. Kada se kolač od mrkve potpuno ohladi, lopaticom nanesite glazuru na tortu.

Savjet: tortu možete ukrasiti ribanim kokosom.

Bake partner

Prijatno!

Tefal

Neodoljiva torta od jabuka

Za: 8 osoba

Korišteni pribor:



Sastojci

- 4 jabuke narezane na kockice
- 250 g šećera • 2 cijela jaja
- 150 ml mlijeka • 125 g otopljenog maslaca • 250 g brašna • 1 vrećica praška za pecivo • 2 kašičice vanilije u prahu • 2 kašičice mljevenog cimeta • 2 prstohvata soli



Priprema

- 1 Zagrijte pećnicu na 180°C.
- 2 Postavite posudu od nerđajućeg čelika i mikser te dodajte jaja, mlijeko i maslac u posudu, a zatim dodajte sastojke u prahu (šećer, brašno, prašak za pecivo, vaniliju u prahu, mljeveni cimet i so).
- 3 Poklopite i 2 minute miksajte na brzini 8.
- 4 Isključite aparat, podignite gornji dio i lopaticom sastružite unutrašnje stranice posude.
- 5 Spustite gornji dio i ponovo miksajte 1 minutu na brzini 8.
- 6 Kada je tijesto gotovo, dodajte jabuku narezanu na kockice i dobro promiješajte lopaticom.
- 7 Kalup za torte namastite i pobrašnite, sipajte smjesu u kalup i pecite 50 minuta na 180°C.

Savjet: da bi torta imala izraženiji okus, možete dodati žlicu ruma.

Bake partner

Prijatno!

Čokoladne tortice na štapiću

Korišteni pribor:



Sastojci

Za tijesto:

- 75 g otopljenog maslaca
- 2 jaja • 100 g šećera
- 60 g mljevenih lješnjaka
- 65 g brašna • ½ vrećice praška za pecivo • 150 g krem sira

Za glazuru:

- 200 g tamne čokolade
- 2 kašike repičinog ulja
- pakovanje štapića za lizalice ili drvenih ražnjića • šećerne perle ili čokoladni posip za dekoraciju

Priprema

- 1 Zagrijte pećnicu na 175°C.
- 2 Postavite posudu od nehrđajućeg čelika i višekraku metlicu te dodajte jaja, šećer, otopljeni maslac, mljevene lješnjake, brašno i prašak za pecivo.
- 3 15 sekundi miješajte na brzini 5, a zatim na 4 minute prebacite na maksimalnu brzinu.
- 4 Smjesu sipajte u namašćen i brašnom posut kalup za torte i 40 minuta pecite na 175°C.
- 5 Kada se ispečeni biskvit potpuno ohladi, izmrvite ga u veću posudu, dodajte krem sir i rukama mijesite dok ne dobijete tijesto.
- 6 Od smjese oblikujte kuglice veličine malih ping pong loptica, a zatim ih stavite na kalup obložen papirom za pečenje.

- 7 U svaku kuglicu za tortu ubodite drveni štapić za lizalicu i stavite ih u frižider na 30 minuta.

Za pripremu glazure za tortice:

- 1 Na štapiću stavite čokoladu i ulje u posudu i stavite u mikrovalnu pećnicu (na malu snagu) da se smjesa otopi.
- 2 Kada se smjesa otopi, umočite u nju svoje tortice na štapiću, pustite da malo čokolade kapne natrag u posudu i stavite tortice na štapiću na kalup za pečenje obložen papirom za pečenje.
- 3 Ukrasite tortice na štapiću šećernim perlama ili čokoladnim posipom prije nego se čokolada stvrdne pa vratite u frižider.

Savjet: da biste promijenili boje i ukrase tortica, za glazuru možete koristiti mliječnu ili bijelu čokoladu. Bijeloj čokoladi možete dodati i prehrambenu boju.



Tefal

Pita od limuna

Za: 6/8 osoba

Korišteni pribor:



Sastojci

Za tijesto:

- 250 g glatkog brašna
- 125 g maslaca
- 30 g mljevenih badema
- 80 g šećera u prahu
- 1 jaje
- 1 prstohvat soli

Za kremu:

- 6 jaja
- 300 g šećera
- 3 nešpricanog limuna
- 100 g otopljenog maslaca

Za beze:

- 3 bjelanjka
- 60 g šećera u prahu
- 1 prstohvat soli



Priprema

Pripremite tijesto:

- 1 Brašno, hladni maslac narezan na sitne kockice, mljevene bademe, šećer i so stavite u posudu od nehrđajućeg čelika sa nastavkom za tijesto i poklopcem.
- 2 Pustite da aparat miksa deset sekundi na brzini 1, a zatim ga prebacite na brzinu 5.
- 3 Kada smjesa počne izgledati kao prezle, dodajte jaje kroz otvor na poklopcu i ostavite da radi još pet minuta.
- 4 Zaustavite aparat čim se formira lopta od tijesta.
- 5 Ostavite tijesto da odstoji najmanje jedan sat u frižideru, pokriveno prozirnom folijom.

Pripremite kremu:

- 1 Operite i osušite limun. Naribajte koricu i iscijedite sok od limuna.
- 2 Stavite jaja, šećer, limunov sok i koricu i otopljeni maslac u posudu od nehrđajućeg čelika sa mikserom i poklopcem.
- 3 Uključite aparat na brzini i pojačavajte od brzine 1 do brzine 7 dok se smjesa ne ujednači. Zagrijte pećnicu na 210°C.

- 4 Kalup za pitu prečnika 28 cm premažite maslacem. Razvaljajte tijesto na 4 mm debljine i izbockajte viljuškom.
- 5 Pokrijte papirom za pečenje i suhim grahom. Pecite pokriveno 15 minuta. Maknite papir za pečenje i suhi grah.
- 6 Sipajte kremu na podlogu za pitu i nastavite peći 25 minuta na 180°C.

Pripremite beze:

- 1 U posudi od nerđajućeg čelika sa višekrakom metlicom i poklopcem minutu i po mutite bjelanjke sa 20 g šećera u prahu na brzini 7, a zatim na maksimalnoj brzini dok ne dobijete čvrsti snijeg od bjelanjaka.
- 2 Na kraju dodajte preostalih 40 g šećera u prahu i nastavite miksati.
- 3 Kada je pita pečen, kašikom ga prekrijte bezeom.
- 4 Stavite pitu u pećnicu na nekoliko minuta dok beze lagano ne porumeni.

Savjet: Pitu ukasite kriškama limuna.

Bake partner

Prijatno!

Tefal

Torta sa kremom od jagoda

Za: 6/8 osoba

Korišteni pribor:



Sastojci

Za biskvit:

- 4 jaja • 125 g šećera
- 125 g brašna

Za mousseline kremu:

- ½ l mlijeka • 250 g šećera
- 4 jaja • 70 g brašna • 250 g omekšalog maslaca izrezanog na kockice • 1 mahuna vanilije
- 500 g jagoda • 1 kalup za tortu



Priprema

Pripremite biskvit:

- 1 Zagrejte pećnicu na oznaku 7 za plin (210°C). Postavite posudu od nerđajućeg čelika i višekraku metlicu, a zatim jaja i šećer 5 minuta miksajte na brzini 8 dok ne dobijete vrlo blijedu smjesu.
- 2 Isključite mikser, a zatim lopaticom ručno umiješajte prosijano brašno, preklapajući od dna posude prema gore.
- 3 Duboki kalup dimenzija 40 x 30 cm obložite papirom za pečenje. Sipajte smjesu u obloženi kalup i izgладite je špatulom, a zatim pecite 7 minuta. Ostavite da se ohladi i kalupom za tortu izrežite dva identična kruga od biskvita.

Pripremite mousseline kremu:

- 1 Mahunu vanilije prepolovite i ostružite sjemenke vanilije. U posudu sipajte mlijeko, dodajte 125 g šećera i sjemenke vanilije. Pustite da proključa. U međuvremenu u posudu od nerđajućeg čelika stavite 125 g šećera i jaja.
- 2 Pričvrstite savitljivu metlicu i miješajte smjesu 2 minute na brzini 8. Dodajte brašno i ponovo miksajte 30 sekundi na brzini 8.
- 3 Sipajte četvrtinu kipuće mlijeka u smjesu od jaja i 30 sekundi miksajte na brzini 5.
- 4 Ovu smjesu sipajte u posudu sa ostatkom mlijeka i kuhajte na srednje jakoj vatri, neprestano ručno miješajući, dok ne dobijete gustu kremu.
- 5 Kada se krema zgusne, prelijte je u posudu, prekriti prozirnou folijom i ostavite da odstoji 1 sat dok se ne ohladi na sobnu temperaturu. Operite i osušite posudu od nerđajućeg čelika.

- 6 Dodajte kremu koju ste odvojili i miksajte savitljivou metlicou na brzini 8. Nakon 1 minute smanjite na brzinu 5 i postepeno dodajte omekšali maslac izrezan na kockice. Nastavite miksati 30 sekundi dok ne dobijete glatku smjesu.

Slaganje:

- 1 Metalni kalup za tortu obložite papirom za pečenje. 1 od 2 okrugla biskvita stavite na dno kalupa za torte, a drugi stavite sa strane da biste njime prekrili tortu sa kremom od jagoda.
- 2 Jagode prepolovite i stavite po obodu, tako da prerezana površina gleda prema van. U kalup za tortu stavite trećinu kreme i dobro rasporedite.
- 3 Dodajte isjeckane jagode, a zatim dodajte tanak sloj kreme. Završite stavljanjem drugog okruglog biskvita na tortu sa kremom od jagoda.
- 4 Tortu sa kremom od jagoda prekriti prozirnou folijou i stavite u frižider na 24 sata.
- 5 Izvadite tortu iz frižidera 30 minuta prije serviranja da biste završili sa ukrašavanjem.

Ukrašavanje torte sa kremom od jagoda:

- 1 Radnu površinu pospite šećerom u prahu i razvaljajte marcipan na radnoj površini.
- 2 Izrežite disk od marcipana iste veličine kao kalup za tortu i stavite ga na tortu sa kremom od jagoda.

Savjet: tortu sa kremom od jagoda ukrasite sa nekoliko jagoda.

Bake partner

Prijatno!

Macaroni od vanilije

Korišteni pribor:



Sastojci

Za školjke makarona:

- 200 g šećera u prahu • 200 g mljevenih badema • 2 x 80 g bjelanjka • 200 g šećera • 75 ml vode • ½ mahune vanilije

Za mousseline kremu:

- 500 ml mlijeka • 6 žumanaca • 125 g šećera • 100 g maslaca izrezanog na kockice • 20 g brašna • 30 g kukuruznog brašna • ½ mahune vanilije



Priprema

Pripremite školjke:

- 1 200 g šećera u prahu i 200 g mljevenih badema izmiksajte u multipraktiku. Ova mješavina se naziva "tant pour tant" ili "koliko-toliko". Prosijte "tant pour tant", a zatim ostavite sa strane.
- 2 Zakuhajte vodu i šećer u posudi i nemojte miješati. Termometrom provjerite da temperatura sirupa ne prelazi 115°C. Postavite posudu od nehrđajućeg čelika i savitljivu metlicu.
- 3 U posudi umutite 80 g bjelanjaka na brzini 5 tako da dobijete čvrsti snijeg i povećajte brzinu kada temperatura sirupa dostigne 105°C.
- 4 Sirup skinite sa vatre kada dostigne 115°C i polako ga sipajte u umućene bjelanjke u posudi od nerđajućeg čelika. Nastavite miksati smjesu 6 minuta da se dobijeni beze malo ohladi.
- 5 Ostatak umućenih bjelanjaka (80 g) dodajte u "tant pour tant" smjesu koju ste odvojili i miksajte dok ne dobijete glatku smjesu. Mahunu vanilije prepolovite i sa jedne polovine ostružite sjemenke vanilije, dodajući ih ovoj smjesi.
- 6 Savitljivom lopaticom pomiješajte otprilike trećinu beza sa pastom od badema da bi malo otpustila, a ostatak beza dodajte na sljedeći način. Umiješajte ga pomoću lopatice, podižući odozdo prema gore, oko 1 minute.
- 7 Stavite ovu smjesu u dresir vrećicu od 8 mm. Kalup obložite papirom za pečenje. Pomoću dresir vrećice istisnite smjesu u male i ujednačene loptice veličine oraha, ravnomjerno raspoređene po kalupu za pečenje.

- 8 Lagano lupnite po donjoj strani kalupa i ostavite da se suši na sobnoj temperaturi oko 30 minuta. Zagrijte pećnicu na 150°C. Pecite 14 minuta, a zatim stavite papir za pečenje na navlaženu radnu površinu da biste lakše odvojili školjke.

Pripremite mousseline kremu od vanilije:

- 1 Na laganoj vatri zagrijte mlijeko i dodajte sjemenke vanilije iz druge polovine mahune vanilije.
- 2 U posudi od nerđajućeg čelika sa savitljivom metlicom 2 minute miksajte žumanca sa šećerom na brzini 8, zatim dodajte brašno i kukuruzno brašno i ponovo miksajte 1 minutu na brzini 7.
- 3 U smjesu sipajte vrelo mlijeko, sve umutite pjenjačom i dobijenu smjesu stavite na laganu vatru oko 3 do 4 minuta, neprestano mešajući dok se krema ne zgusne. Isključite vatru, umiješajte maslac izrezan na kockice.
- 4 Kremu sipajte u hermetički zatvorenu posudu i stavite je u frižider na najmanje 1 sat i 30 minuta.

Slaganje:

- 1 Prebacite mousseline kremu od vanilije u vrećicu od 8 mm i napunite polovinu školjki.
- 2 Na svaku napunjenu školjku stavite praznu polovinu školjke macarona i čuvajte u hermetički zatvorenoj posudi.

Savjet: vaniliju možete zamijeniti želeom od jagoda i dodati ružičastu prehrambenu boju u smjesu za školjke macarona.

Tiramisu u čaši

Za: 6/8 osoba

Korišteni pribor:



Sastojci

- 3 šolje jake kafe • 3 jaja
- 1 pakovanje piškota • 75 g šećera
- 250 g mascarponea
- malo gorkog kakaa u prahu



Priprema

- 1 Odvojite žumanca od bjelanjaka.
- 2 U posudi od nerđajućeg čelika 2 minute miksajte žumanca i šećer višekrakom metlicom na brzini 8 dok smjesa ne postane veoma blijeda.
- 3 Dodajte mascarpone i ponovo 2 minute miksajte na brzini 8. Ovu kremu stavite u posudu za miješanje i ostavite sa strane.
- 4 Operite i osušite posudu od nerđajućeg čelika i metlicu. Prebacite bjelanjke u posudu od nehrđajućeg čelika i pričvrstite savitljivu metlicu.
- 5 Bjelanjke 30 sekundi miksajte na brzini 7 tako da dobijete čvrsti snijeg, dodajte 1 kašičicu šećera i ponovo miksajte 1 minut i 30 sekundi na brzini 8.
- 6 Umućene bjelanjke lagano lopaticom umiješajte u kremu od mascarponea.

Slaganje:

- 1 Namočite piškote u kafu, a zatim ih stavite na dno staklene čaše kao prvi sloj.
- 2 Dodajte sloj kreme, a zatim još jedan sloj natopljenih piškota.
- 3 Nastavite da ponavljate ove slojeve dok ne napunite staklenu čašu, završite sa slojem kreme.
- 4 Pospite kakaom u prahu i stavite čaše u frižider na najmanje 12 sati.

Savjet: Zamijenite kafu voćnim sokom i dodajte svježe voće za lagani desert.

Tefal

Tortice od maline i bijele čokolade

Za: 12 tortica

Korišteni pribor:



Sastojci

Za tijesto:

- 170 g brašna • 150 g šećera
- 150 g omekšalog maslaca
- 3 jaja • 1 kašičica praška za pecivo • 45 g punomasnog mlijeka
- 1 kašičica ekstrakta vanilije • 100 g komadića zamrznutih malina

Za glazuru:

- 60 g bjelanjaka • 65 g šećera
- 115 g omekšalog maslaca
- 100 g bijele čokolade • 2 žlice repičinog ulja • Papirne korpe za tortice • Kalup za mafine ili tortice



Priprema

Pripremite tijesto:

- 1 Zagrijte pećnicu na 180°C.
- 2 Postavite posudu od nerđajućeg čelika i mikser, pa u posudu dodajte brašno, prašak za pecivo, šećer, jaja, vaniliju, maslac i mlijeko.
- 3 Poklopite i 2 minute miksajte na brzini 8.
- 4 Završite dodavanjem komadića maline i 15 sekundi miksajte na brzini 5.
- 5 Stavite papirnatu korpu za tortice u svaki otvor na kalupu za mafine i svaku napunite tijestom do 2/3.
- 6 Pecite 15 minuta na 180°C pa ih ostavite da se potpuno ohlade.

Pripremite glazuru:

- 1 Otopite bijelu čokoladu zajedno sa repičinim uljem u mikrovalnoj pećnici na maloj snazi.

- 2 Bjelanjke i šećer stavite u posudu za kuhanje na pari i miksajte dok smjesa ne udvostruči volumen i postane sjajna.
- 3 Postavite posudu od nerđajućeg čelika i metlicu.
- 4 Stavite ovu smjesu u posudu i poklopite, a zatim miksajte na brzini 7 dok se na metlici ne formiraju mekani vrhovi.
- 5 Dodajte omekšali maslac i 30 sekundi miksajte na brzini 8.
- 6 Podignite gornji dio aparata, lopaticom sastružite unutrašnje strane posude i dodajte otopljenu bijelu čokoladu.
- 7 Posljednji put 30 sekundi miksajte na brzini 8.
- 8 Stavite glazuru u dresir vrećicu s nastavkom u obliku zvijezde i ukasite svoje potpuno ohlađene tortice.

Savjet: dajte si oduška i ukasite tortice šećernim perlama ili čokoladnim posipom.

Bake partner

Prijatno!

Tefal

Kraljevska čokoladna torta

Za: 8 osoba

Korišteni pribor:



Sastojci

Za biskvit:

• 45 g mljevenih badema • 10 g ribanog kokosa • 20 g mljevenih lješnjaka • 50 g šećera u prahu • 20 g brašna • 80 g bjelanjaka (3 manja jaja) • 50 g šećera

Za hrskavu pralinu:

• 240 g čokolade za praline • 140 g crêpes dentelles (francuske hrskave palačinke) • 200 g čokoladne glazure • Kalup za tortu prečnika 26 cm

Za mousse od čokolade:

• 90 g mlijeka • 3 listića želatine • 90 g tamne čokolade • 50 g mliječne čokolade • 250 g slatke pavlake, 30% masti



Priprema

Pripremite biskvit:

- 1 U posudi pomiješajte šećer u prahu, brašno, mljevene bademe, mljevene lješnjake i kokos.
- 2 Prebacite bjelanjke u posudu od nehrđajućeg čelika i pričvrstite savitljivu metlicu. Miksajte na maksimalnoj brzini dok ne dobijete veoma čvrsti snijeg od bjelanjaka. Postepeno dodajte šećer da dobijete veoma čvrst beze.
- 3 Dodajte suhe sastojke i lagano promiješajte lopaticom.
- 4 Stavite smjesu u dresir vrećicu. Na kalup obložen papirom za pečenje istisnite krug debljine 1 cm i prečnika 25 cm i pospite šećerom u prahu. Pecite oko 15 minuta na 170°C.

Pripremite hrskavu pralinu:

- 1 Otopite čokoladu u mikrovalnoj pećnici sa kašikom repičinog ulja.
- 2 Hrskave palačinke izmrvite i pomiješajte sa otopljenom čokoladom.
- 3 Između 2 lista papira za pečenje rasporedite sloj smjese od 5 mm i stavite u frižider.
- 4 Kada se biskvit ohladi, pripremite mousse od čokolade: otopite tamnu i mliječnu čokoladu u mikrovalnoj pećnici.
- 5 U posudi zakuhajte mlijeko i dodajte prethodno namočenu želatinu (potopite u hladnu vodu na približno 10 minuta, a zatim ocijedite da omekša).

- 6 Otopljenu čokoladu prelijte vrelim mlijekom i dobro izmiješajte pjenjačem da dobijete glatku smjesu.
- 7 Ostavite da se ohladi. Provjerite da li je posuda od nehrđajućeg čelika veoma hladna, a zatim u nju dodajte tekuću kremu.
- 8 Pričvrstite višekraku metlicu i poklopac, a zatim 2 minute miješajte na brzini 7, a onda 4 minute na brzini 8.
- 9 U čokoladu dodajte šlag i lagano izmiksajte smjesu da dobijete mousse od čokolade.

Slaganje:

- 1 Kalup za tortu obložite papirom za pečenje da biste lakše mogli skinuti prsten.
- 2 Na dno kalupa stavite okrugli biskvit.
- 3 Od hrskave praline izrežite krug koji je istog prečnika kao biskvit i položite ga na biskvit.
- 4 Postavite prsten oko biskvita i završite dodavanjem mousea od čokolade.
- 5 Provjerite da li je mousse potpuno izglađen i stavite tortu u zamrzivač na najmanje 12 sati.
- 6 Prije serviranja tortu stavite na rešetku za torte i skinite prsten.
- 7 Lagano zagrijte čokoladnu glazuru u mikrovalnoj pećnici i prelijte tortu glazurom.
- 8 Nakon 5 minuta prenesite tortu na pladanj za torte i ostavite da se odmrzava 2 sata prije serviranja.

Bake partner

Prijatno!

Tefal

Gratinirane tikvice

Za: 6 osoba

Korišteni pribor:



Sastojci

- 1 kg tikvica
- 3 jaja
- 250 g kisele pavlake
- 100 g gruyère sira
- so, biber, muškatni oraščić



Priprema

- 1 Zagrijte pećnicu na 220°C.
- 2 Na sječač za povrće postavite nastavak za rezanje na ploške, odaberite brzinu 5 i izrežite tikvice.
- 3 Pržite ih u tavi 10 minuta. Ostavite sa strane.
- 4 Na sječač za povrće postavite nastavak za ribanje i naribajte gruyère sir na brzini 3. Stavite sa strane.
- 5 U posudi od nerđajućeg čelika sa višekrakom metlicom i poklopcem umutite jaja i kiselu pavlaku na brzini 5.
- 6 Dodajte so, biber i muškatni oraščić.
- 7 Odaberite brzinu 3 i miksajte 30 sekundi.
- 8 Stavite pola tikvica u vatrostalnu posudu premazanu maslacem i pospite polovinom gruyère sira.
- 9 U posudu stavite preostale tikvice i prelijte preostalim gruyèreom.
- 10 Tikvice prelijte mješavinom jaja, kisele pavlake, soli, bibera i muškarnog oraščića.
- 11 Pecite u pećnici 25 do 30 minuta na 220°C. Servirajte vruće.

Savjet: Za dašak svježine dodajte malo mente.

Bake partner

Prijatno!

Slana štruca

Za: 6 osoba

Korišteni pribor:



Sastojci

- 200 g glatkog brašna • 4 jaja
- 11 g praška za pecivo • 100 ml mlijeka • 50 ml maslinovog ulja
- 12 sušenih paradajza • 200 g feta sira • 15 zelenih maslina bez koštica • malo curryja u prahu (po želji) • so i biber



Priprema

- 1 Zagrijte pećnicu na 180°C.
- 2 Kalup za hljeb premažite maslacem i pobrašnite. U posudi od nerđajućeg čelika sa mikserom i poklopcem pomiješajte brašno, jaja i prašak za pecivo, počevši od brzine 1, a zatim povećajte do brzine 5.
- 3 Dodajte maslinovo ulje i mlijeko te miksajte minutu i po. Smanjite brzinu na 1 i dodajte sušeni paradajz (izrezan na komadiće), fetu narezanu na kockice, zelene masline (izrezane na komadiće) i curry u prahu.
- 4 Začinite. Smjesu sipajte u kalup i stavite u pećnicu na 30 do 40 minuta, zavisno od pećnice.
- 5 Probodite nožem da biste provjerili je li štruca pečena.

Savjet: Zamijenite fetu mozzarellom i dodajte nekoliko nasjeckanih listića bosiljka.

Tefal

Tijesto za pizzu

Za: 1 pizza

Korišteni pribor:



Sastojci

- 150 g brašna za hljeb
- 90 ml mlake vode
- 2 kašike maslinovog ulja
- 3g sušenog pekarskog kvasca*
- So



Priprema

- 1 Brašno i so stavite u posudu od nerđajućeg čelika na koju je postavljen nastavak za tijesto.
- 2 Poklopite.
- 3 Pokrenite na nekoliko sekundi na brzini 3, dodajte kvasac pa povećajte na brzinu 7.
- 4 Dodajte mlaku vodu, zatim maslinovo ulje i ostavite da radi dok ne dobijete loptu glatkog tijesta.
- 5 Ostavite da se diže dok se tijesto ne udvostruči.
- 6 Razvaljate i koristite prema receptu.

*U UK koristite sušeni kvasac s oznakom "Easy Bake" ili "Fast Action"

Bake partner

Prijatno!

Ćufte

Za: 4 osoba

Korišteni pribor:



Sastojci

- 500 g nemasnog goveđeg odreska
- 1 supena kašika glatkog brašna
- 1 mladi luk srednje veličine
- 1 čen bijelog luka
- 3 grane peršuna
- So i biber



Priprema

- 1 Zagrijte pećnicu na 200°C.
- 2 Meso sameljite na brzini 7 tako da upotrijebite nastavak za mljevenje sa diskom sa malim otvorima.
- 3 Stavite mljeveno meso i sve ostale sastojke u posudu od nerđajućeg čelika.
- 4 Postavite mikser i poklopac i ostavite da aparat jednu minutu radi na brzini 1. Pravite kuglice veličine oraha tako što ćete mali dio smjese valjati između dlanova.

- 5 Stavite ćufte na kalup za pečenje prekriven papirom za pečenje.
- 6 Stavite u pećnicu na 25 minuta.
- 7 Okrenite ćufte na pola pečenja.

Savjet: Zamijenite junetinu jagnjetinom, a peršun korijanderom.