

BAKE PARTNER

Pre lahodné pečenie deň čo deň



BakeGood

EFFICIENT PASTRY ACCESSORIES

Základné dobroty

Šlahačka
Linecké pečivo
Palacinkové cesto
Cesto na gofry
Cereálny chlieb
Brioška
Biely chlieb
Odpalované cesto

Výnimočné okamihy

Citrónový koláč
Jahodový krémový koláč
Vanilkové makrónky
Tiramisový pohár
Malinové cupcakes s bielou čokoládou
Kráľovská čokoláda

Občerstvenie pre gurmánov

Sušienky cookies s kúskami čokolády
Čokoládovo-pekanové brownies
Čokoládová pena
Mrkvový koláč s polevou
Neodolateľný jablkový koláč
Čokoládové cake pops

Chutné chvíle

Zapekaná cukina
Lahodný bochník
Cesto na pizzu
Mäsové guľky

Tefal®

Prevodná tabuľka teplôt/termostat

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

Tefal

Šľahačka

Pre 6/8 osôb

Použité príslušenstvo:



Prísady

- 25 cl veľmi studenej smotany na šľahanie
- 50 g práškového cukru



Príprava

- 1 Smotanu na šľahanie spolu s práškovým cukrom vložte do misky z nehrdzavejúcej ocele vybavenej metličkou na šľahanie a vekom.
- 2 Zariadenie zapnite na rýchlosť 7 a nechajte bežať dve minúty, potom prepnite na maximálnu rýchlosť a mixujte ešte tri a pol minúty.

Bake partner

Dobrá chuť!

Tefal

Linecké cesto

Pre 6/8 osôb

Použité príslušenstvo:



Prísady

• 200 g hladkej múky • 100 g masla • 50 ml vody • štipka soli



Príprava

- 1 Múku, maslo a soľ vložte do misky z nehrdzavejúcej ocele.
- 2 Nasadte hák na hnetenie a veko a zmes miešajte niekoľko sekúnd na rýchlosti 1.
- 3 Za stáleho mixovania pridávajte vlažnú vodu.
- 4 Zariadenie nechajte zapnuté, kým sa z cesta nevytvorí guľa.
- 5 Cesto nechajte odpočívať na chladnom mieste prikryté potravinárskou fóliou minimálne hodinu pred vyvalkaním a pečením.

Bake partner

Dobrá chuť!

Tefal®

Palacinkové cesto

Na 20 palaciniiek

Použité príslušenstvo:



Prísady

- 750 ml mlieka • 375 g múky
- 4 vajcia • 40 g cukru • 100 ml oleja
- 1 polievková lyžica vody z pomarančového kvetu alebo ochuteného alkoholu



Príprava

- 1 Do misy mixéra vložte vajcia, olej, cukor, mlieko a vybrané dochucovadlá.
- 2 Zvoľte rýchlosť 3 a zariadenie nechajte niekoľko sekúnd pracovať.
- 3 Potom cez otvor vo veku s odmerkou pridajte múku a mixujte ešte jeden a pol minúty.
- 4 Pred pečením palaciniiek cesto nechajte odležať pri izbovej teplote minimálne jednu hodinu.

Bake partner

Dobrá chuť!

Tefal

Cesto na gofry

Na 24 gofier

Použité príslušenstvo:



Prísady

- 250 g polohrubej múky • 15 g čerstvého droždia • 2 vajcia • 1 štipka soli • 400 ml mlieka • 125 g mäkkého masla • 1 vrecko vanilkového cukru (alebo niekoľko kvapiek vanilkovej esencie)



Príprava

- 1 Pekárske droždie zmiešajte s trochou vlažného mlieka.
- 2 Na zariadenie založte nádobu mixéra pridajte vajcia, soľ, vanilkový cukor, zvyšné mlieko, maslo a zmes droždia.
- 3 Zaisťte veko. Zariadenie zapnite na rýchlosť 7 a cez otvor na veku s odmerkou postupne pridávajte múku.
- 4 V prípade potreby na niekoľko sekúnd použite funkciu Pulse, aby sa múka lepšie zamiešala do cesta.
- 5 Zariadenie nechajte bežať asi dve minúty, kým cesto nebude hladké.
- 6 Pred pečením gofier nechajte cesto hodinu odležať.

Tip: Gofry podávajte so šľahačkou, čokoládovou polevou a pod.

Bake partner

Dobrá chuť!

Cereálny chlieb

Na 1 bochník s hmotnosťou 800 g

Použité príslušenstvo:



Prísady

- 500 g miešanej cereálnej múky
- 285 ml vlažnej vody
- 10 g sušeného droždia
- 10 g soli
- Ovsené vločky na posypanie



Príprava

- 1 Múku, soľ a pekárske droždie dajte do misy z nehrdzavejúcej ocele.
- 2 Nasadte hák na hnetenie a veko.
- 3 Zariadenie nastavte na rýchlosť 1 a zmes miešajte niekoľko sekúnd.
- 4 Potom cez otvor vo veku pridajte vodu.
- 5 Hneťte 8 minút.
- 6 Cesto prikryjte utierkou a nechajte 15 minút odpočívať na teplom mieste.
- 7 Potom položte cesto na múkou posypanú pracovnú dosku.
- 8 Cesto rukou zarovnajete do štvorca.
- 9 Rohy zložte do stredu a cesto znova vyrovnajte pästou. Tento postup znova zopakujte.
- 10 Vytvarujte oválny bochník. Vytvarovaný bochník vložte do 25 cm formy.
- 11 Mierne navlhčite povrch bochníka a posypte ho ovsenými vločkami.
- 12 Cesto prikryjte vlhkou utierkou a nechajte 60 minút kysnúť na teplom mieste.
- 13 Potom po dĺžke bochníka urobte 1 cm hlboký zárez.
- 14 Bochník vložte do rúry predhriatej na 240 °C, do ktorej ste vložili malú nádobu plnú vody, aby sa kôrka pekne upiekla dozlata.
- 15 Pečte približne 30 minút. Bochník vyberte z formy a nechajte vychladnúť na drôtenom podnose.

Tip: Urobte malé rolky pre hostí. Posypte ich makom alebo sezamovými semienkami.

* V Spojenom kráľovstve používajte sušené droždie s označením „Easy Bake“ alebo „Fast Action“

Tefal®

Brioška

Pre 6 osôb

Použitie príslušenstvo:



Prísady

- 250 g bielej chlebovej múky
- 5 g soli • 25 g cukru • 100 g masla • 2 celé vajcia 1 žĺtok
- 3 lyžice vlažného mlieka • 2 lyžice vody • 5 g sušeného pekárskeho droždia*



Príprava

- 1 Múku nasypete do misky z nehrdzavejúcej ocele a urobte v nej dve jamky: do jednej dajte soľ a do druhej dajte droždie, cukor, vlažné mlieko a vodu.
- 2 Soľ a droždie by sa nemali pridávať spolu, pretože droždie zle reaguje na kontakt so soľou.
- 3 Pridajte vajcia a vložte hák na hnetenie a veko.
- 4 Nastavte rýchlosť 1 a hneťte 15 sekúnd, potom prepnite na rýchlosť 3 a hneťte dve minúty a 45 sekúnd.
- 5 Zariadenie nechajte zapnuté max. jednu minútu a pridajte maslo, ktoré nesmie byť veľmi mäkké (pred použitím ho nechajte odpočívať pol hodinu pri izbovej teplote).
- 6 Hneťte ďalších 5 minút na rýchlosti 3 a potom päť minút na rýchlosti 5.
- 7 Cesto prikryte a nechajte kysnúť dve hodiny pri izbovej teplote, následne cesto ešte dôkladne ručne spracujte v miske.
- 8 Cesto prikryte a nechajte kysnúť ďalšie dve hodiny v chladničke; následne cesto ešte dôkladne ručne spracujte v miske.
- 9 Potom cesto prikryte potravinovou fóliou a nechajte kysnúť cez noc v chladničke.
- 10 Na druhý deň formu na koláč vymastite maslom a vysypte múkou.
- 11 Cesto vytvarujte do gule.
- 12 Vložte ho do formy a nechajte kysnúť na teplom mieste, kým cesto nevyplní formu (dve až tri hodiny).
- 13 Formu vložte do rúry vyhriatej na 180 °C a pečte približne 25 minút.

Tip: Pridajte čokoládové hoblinky alebo kandizované ovocie.

* V Spojenom kráľovstve používajte sušené droždie s označením „Easy Bake“ alebo „Fast Action“

Bake partner

Dobrá chuť!

Biely chlieb

Na 1 guľatý bochník s hmotnosťou 800 g

Použité príslušenstvo:



Prísady

- 500 g bielej chlebovej múky
- 300 ml vlažnej vody • 10 g sušeného pekárskeho droždia*
- 10 g soli



Príprava

- 1 Múku, soľ a sušené droždie vložte do misy z nehrdzavejúcej ocele.
- 2 Nasadte hák na hnetenie a veko a nechajte niekoľko sekúnd bežať pri rýchlosti 1.
- 3 Cez otvor vo veku pridajte vlažnú vodu.
- 4 Hneťte 8 minút.
- 5 Cesto nechajte odpočívať pri izbovej teplote približne pol hodiny.
- 6 Potom z cesta ručne vytvarujte guľu.
- 7 Cesto položte na vymastený a múkou vysypaný plech.
- 8 Nechajte kysnúť druhýkrát pri izbovej teplote približne hodinu.
- 9 Rúru predhrejte na 240 °C.
- 10 Na vrchu bochníka urobte zárezy ostrým nožom a vrch potrite vlažnou vodou.
- 11 Do rúry vložte malú nádobu s vodou: týmto spôsobom sa chlebová kôrka upečie dozlata.
- 12 Pečte 40 minút pri teplote 240 °C.

Tip: Pekárske droždie by nikdy nemalo prísť do priameho kontaktu s cukrom alebo soľou. Bráni to droždiu pracovať.

* V Spojenom kráľovstve používajte sušené droždie s označením „Easy Bake“ alebo „Fast Action“

Odpaľované cesto

Na 20 veľkých alebo 40 malých koláčikov

Použitie príslušenstvo:



Prísady

- 300 ml vody • trochu soli • trochu cukru • 120 g masla • 240 g hladkej múky • 6 vajec



Príprava

- 1 V hrnci zohrejte vodu s maslom, soľou a cukrom.
- 2 Privedte do varu a naraz pridajte múku.
- 3 Miešajte drevenou vareškou, kým cesto neabsorbuje všetku tekutinu. Nechajte vychladnúť.
- 4 Po vychladnutí dajte cesto do misy z nehrdzavejúcej ocele a nasadte metličku na mixovanie a veko.
- 5 Nastavte rýchlosť 1 a postupne cez otvor vo veku primiešajte všetky vajcia.
- 6 Po úplnom zapracovaní vajec cesto ešte spracujte ďalšie dve až tri minúty, aby bolo hladké.
- 7 Malou lyžičkou alebo cukránskym vreckom vytvarujte na maslom vymastený a múkou posypaný papier na pečenie malé kopčeky cesta.
- 8 Pečte 40 minút v rúre vyhriatej na 180 °C.
- 9 Nechajte vychladnúť v rúre s otvorenými dvierkami.
- 10 Nevyberajte ich z rúry okamžite, pretože by cesto mohlo splasnúť.
- 11 Keď sú úplne vychladnuté, naplňte ich pevnou šľahačkou, zmrzlinou alebo cukránskym krémom.

Tip: Ak chcete upiecť syrové koláčiky, cukor zameňte za štipku soli a koláčiky pred pečením posypte postrúhaným syrom.

Tefal

Sušienky cookies s kúskami čokolády

Na 20 veľkých sušienok

Použitie príslušenstvo:



Prísady

• 250 g neslaného zmäknutého masla • 125 g krupicového cukru • 125 g hnedého cukru • 1 ČL vanilkového extraktu • 2 vajcia • 400 g múky • 1 ČL prášku do pečiva • 200 g kúskov čokolády



Príprava

- 1 Maslo a oba druhy cukru dajte do misky z nehrdzavejúcej ocele.
- 2 Vložte misku do prístroja a mixujte 20 sekúnd pri rýchlosti 5.
- 3 Vypnite zariadenie a pomocou lopatky zoškrabte vnútorné strany misky z nehrdzavejúcej ocele, potom znova mixujte 20 sekúnd pri rýchlosti 7.
- 4 Pridajte zvyšok prísad, zakryte misku vekom a mixujte pri rýchlosti 3, kým sa nevymiesi jemné cesto.
- 5 Cesto vypracujte do tvaru gule, zabaľte do potravinovej fólie a vložte do chladničky aspoň na 1 hodinu.
- 6 Predhrejte rúru na 180 °C, vyberte cesto z chladničky a rozdeľte ho na malé guľičky.
- 7 Vložte ich na plech vystlaný papierom na pečenie a pečte v rúre približne 10 minút.

Tip: Čokoládové kúsky môžete nahradiť orechmi alebo sušeným ovocím.

Bake partner

Dobrá chuť!

Tefal

Čokoládovo- pekanové brownies

Pre 6/8 osôb

Použitá príslušenstvo:



Prísady

- 3 veľké vajcia • 200 g horkej čokolády • 200 g masla • 15 g masla na vymastenie plechu • 180 g cukru • 2 balenia vanilkového cukru • 80 g preosiatej múky • 50 g pekanových orieškov



Príprava

- 1 Predhrejte rúru na 200 °C a pomocou masla vymastite 20 cm štvorcový plech na pečenie.
- 2 Roztopte čokoládu a 200 g masla v mikrovlnke a dobre premiešajte.
- 3 Vajcia a oba druhy cukru vložte do misky z nehrdzavejúcej ocele.
- 4 Pripojte viachrotovú metličku a zakryte vekom, potom mixujte 1 minútu pri rýchlosti 8.
- 5 Pridajte roztopenú čokoládu a mixujte 20 sekúnd pri rýchlosti 8.
- 6 Potom pridajte preosiatu múku a mixujte 15 sekúnd pri rýchlosti 8.
- 7 Nakoniec do zmesi pridajte pekanové oriešky a vmiešajte ich do cesta lopatkou.
- 8 Zmes vylejte do vymastenej formy a pečte 25 minút pri teplote 200 °C.
- 9 Pred podávaním nechajte vychladnúť.

Tip: Pekanové orechy môžete nahradiť vlašskými orechmi a podávať s kopčekom zmrzliny alebo šľahačky.

Bake partner

Dobrá chuť!

Tefal

Čokoládová pena

Pre 6/8 osôb

Použité príslušenstvo:



Prísady

- 150 g kvalitnej hladkej čokolády
- 150 g práškového cukru
- 6 vajec



Príprava

- 1 Čokoládu polámete na kúsky.
- 2 Kúsky vložte do malého hrnca s dvomi polievkovými lyžicami vody.
- 3 Nechajte rozpustiť na slabom ohni a miešajte drevenou vareškou.
- 4 Keď vznikne hladká čokoládová hmota, hrniec odstavte zo sporáka.
- 5 Za stáleho miešania pridajte šesť žĺtkov. Bielka vyšľahajte s 25 g cukru na tuhý sneh v miske z nehrdzavejúcej ocele vybavenej viacramennou metličkou na šľahanie a vekom pri rýchlosti 7 jeden a trištvrte minúty.
- 6 Pridajte zvyšný cukor a šľahajte ďalších 30 sekúnd na maximálnej rýchlosti.
- 7 Lyžicu snehu z bielkov pridajte do vaječno-čokoládovej hmoty a dôkladne zamiešajte, aby sa cesto uvoľnilo.
- 8 Potom do čokoládovej zmesi opatrne vmiešajte zvyšné bielky.
- 9 Vložte do chladničky a nechajte odpočívať niekoľko hodín.

Tip: Do rozšľahaných vaječných bielkov pridajte jemne nastrúhanú kôru z pomaranča.

Bake partner

Dobrá chuť!

Tefal

Mrkvový koláč s polevou

Pre 8/10 osôb

Použitie príslušenstvo:



Prísady

Na cesto:

- 130 g hnedého cukru • 120 ml slnečnicového oleja • 4 vajcia
- kôra a šťava z 1 pomaranča
- 240 g múky • 10 g prášku do pečiva • 2 ČL mletej škorice • 250 g strúhanej mrkvy • 50 g rozdrvených vlašských orechov • 50 g hrozienuk

Na polevu:

- 100 g rozpusteného masla
- 150 g mäkkého syra s 25 % tuku • 100 g práškového cukru



Príprava

Príprava cesta:

- 1 Predhrejete rúru na 180 °C.
- 2 Pripravte si mixér a misku z nehrdzavejúcej ocele, dajte do misky hnedý cukor, olej, vajcia, potom šťavu a kôru z pomaranča.
- 3 Zakryte vekom a mixujte 1 minútu pri rýchlosti 7.
- 4 Pridajte múku, prášok do pečiva a škoricu, potom znovu mixujte 1 minútu pri rýchlosti 7.
- 5 Nakoniec do zmesi pridajte mrkvu, oriešky a hrozienuka a mixujte 15 sekúnd pri rýchlosti 3.
- 6 Vymastite okrúhlu tortovú formu a posypte ju múkou, vylejte do nej cesto a pečte 45 minút pri teplote 180 °C.

Príprava polevy:

- 1 Kým sa koláč pečie, pripravte si misku z nehrdzavejúcej ocele a miešaciu metlu.
- 2 Pridajte roztopené maslo, mäkký syr a práškový cukor a mixujte pri rýchlosti 3, kým nedosiahnete hladkú zmes.
- 3 Odložte do chladničky. Keď je mrkvový koláč úplne vychladnutý, polevu rozotrite pomocou lopatky po vrchu.

Tip: koláč môžete ozdobiť hoblinkami strúhaného kokosu.

Bake partner

Dobrá chuť!

Tefal

Neodolateľný jablkový koláč

Pre 8 osôb

Použitie príslušenstvo:



Prísady

- 4 jablká nakrájané na kocky
- 250 g krupicového cukru
- 2 vajcia
- 150 ml mlieka
- 125 g rozpusteného masla
- 250 g múky
- 1 balenie prášku do pečiva
- 2 ČL práškovej vanilky
- 2 ČL mletej škorice
- 2 štipky soli



Príprava

- 1 Predhrejte rúru na 180 °C.
- 2 Pripravte si misku z nehrdzavejúcej ocele a mixér a do misky dajte vajcia, mlieko a maslo, potom pridajte práškové přísady (cukor, múku, prášok do pečiva, práškovú vanilku, mletú škoricu a soľ).
- 3 Zakryte vekom a mixujte 2 minúty pri rýchlosti 8.
- 4 Vypnite zariadenie, zodvihnite veko zariadenia a vnútorné boky misky zoškrabte pomocou lopatky.
- 5 Nasadte veko zariadenia späť a znovu mixujte 1 minútu pri rýchlosti 8.
- 6 Keď je cesto hotové, pridajte nakrájané jablko a dobre premiešajte pomocou lopatky.
- 7 Vymastite a posypte múkou tortovú formu, vylejte na ňu cesto a pečte 50 minút pri teplote 180 °C.

Tip: ak chcete chuť koláča ešte zvýrazniť, môžete pridať aj polievkovú lyžicu rumu.

Bake partner

Dobrá chuť!

Čokoládové cake pops

Použité príslušenstvo:



Prísady

Na cesto:

• 75 g rozpusteného masla •
2 vajcia • 100 g cukru • 60 g
mletých lieskových orechov •
65 g múky • ½ vrecúška práška
do pečiva • 150 g smotanovej
syrovej nátierky

Na polevu:

• 200 g horkej čokolády • 2 PL
sezamového oleja • balíček
lízatkových paličiek alebo
drevených špajdlí • perly z cukru
alebo čokoládové hoblinky na
ozdobenie



Príprava

- 1 Predhrejte rúru na 175°C.
- 2 Pripravte si misku z nehrdzavejúcej ocele a metličku. Vložte do nej vajcia, cukor, roztopené maslo, mleté lieskové orechy, múku a prášok do pečiva.
- 3 Mixujte 15 sekúnd pri rýchlosti 5, potom prepnite na maximálnu rýchlosť a mixujte 4 minúty.
- 4 Nalejte zmes na vymastený a múkou posypaný plech a pečte 40 minút pri teplote 175°C.
- 5 Keď koláč úplne vychladne, rozdrobte ho do veľkej misy, pridajte smotanový syr a rukami zo zmesi vymiešate cesto.
- 6 Zo zmesi vytvarujte guľičky o veľkosti malých pingpongových loptičiek, potom ich položte na plech vystlaný papierom na pečenie.
- 7 Do každej koláčikovej guľičky zasuňte lízatkovú paličku a dajte ich na 30 minút do chladničky.

Na prípravu polevy na cake pops:

- 1 Dajte čokoládu a olej do misky a nechajte zmes roztopiť v mikrovlnke (na nízkom stupni).
- 2 Po roztopení do nej namáčajte cake pops, nechajte trochu čokolády odkvapnúť späť do misky a poukladajte cake pops na plech vystlaný papierom na pečenie.
- 3 Ozdobte cake pops perličkami z cukru alebo čokoládovými hoblinkami ešte skôr, ako čokoláda stuhne, potom ich znovu vložte do chladničky.

Tip: pre rozmanité farby a dekorácie vašich cake pops ich môžete posypať mliečnou alebo bielou čokoládou. Do bielej čokolády môžete pridať aj potravinárske farbivo.

Tefal

Citrónový koláč

Pre 6/8 osôb

Použitie príslušenstvo:



Prísady

Na cesto:

- 250 g polohrubej múky • 125 g masla • 30 g mletých mandlí
- 80 g práškového cukru • 1 vajce
- 1 štipka soli

Na plnku:

- 6 vajec • 300 g cukru • 3 citróny (kôru treba zbaviť voskovej vrstvy)
- 100 g roztopeného masla

Na sneh:

- 3 vaječné bielky • 60 g práškového cukru • 1 štipka soli



Príprava

Príprava cesta:

- 1 Múku, studené maslo pokrúpané na malé kocky, pomleté mandle, cukor a soľ vložte do misky z nehrdzavejúcej ocele vybavenej hákom na hnetenie a vekom.
- 2 Zariadenie zapnite na rýchlosť 1 a mixujte desať sekúnd a potom prepnite na rýchlosť 5.
- 3 Keď cesto vyzerá ako strúhanka, cez otvor vo veku pridajte vajcia a mixujte ďalších päť minút.
- 4 Zariadenie vypnite hneď ako sa z cesta vytvorí guľa.
- 5 Cesto nechajte odpočívať minimálne jednu hodinu v chladničke prikryté potravinárskou fóliou.

Príprava polevy:

- 1 Citróny umyte a osušte. Kôru nastrúhajte a šťavu vytlačte.
- 2 Vajcia, cukor, citrónovú šťavu a kôru a roztopené maslo vložte do misky z nehrdzavejúcej ocele vybavenej metličkou na mixovanie a vekom.
- 3 Zariadenie prepnite z rýchlosti 1 až na rýchlosť 7, kým zmes nie je homogénna. Rúru predhrejte na 210 °C.

- 4 Maslom vymastite formu s priemerom 28 cm. Cesto vyvaľkajte na hrúbku 4 mm a popichajte vidličkou.
- 5 Prikryte papierom na pečenie a sušenou fazuľou. Samotné cesto pečte 15 minút. Odstráňte papier na pečenie a sušenú fazuľu.
- 6 Na cesto vylejte plnku a pečte 25 minút pri teplote 180 °C.

Príprava snehu:

- 1 Bielka šľahajte s 20 g práškového cukru v miske z nehrdzavejúcej ocele vybavenej viacramennou metličkou na šľahanie a vekom na rýchlosti 7 jeden a pol minúty a potom na maximálnej rýchlosti, kým nevznikne tuhý sneh.
- 2 Na koniec pridajte zvyšných 40 g práškového cukru a pokračujte v šľahaní.
- 3 Keď je koláč upečený, lyžicou na vrch naneste sneh.
- 4 Koláč ešte vložte na niekoľko minút do rúry, kým sneh mierne zhnedne.

Tip: Vrch koláča ozdobte plátkami citróna.

Bake partner

Dobrá chuť!

Tefal

Jahodový krémový koláč

Pre 6/8 osôb

Použitie príslušenstvo:



Prísady

Na piškótový koláč:

- 4 vajcia • 125 g krupicového cukru • 125 g múky

Na našľahaný krém:

- ½ l mlieka • 250 g cukru • 4 vajcia
- 70 g múky • 250 g zmäknutého masla, nakrájaného na kocky
- 1 vanilkový struk • 500 g jahôd
- 1 okrúhla forma



Príprava

Príprava piškótového koláča:

- 1 Rúru predhrejte na stupni 7 (210 °C). Pripravte si misku z nerezavejúcej ocele a viachrotovú metličku, potom miešajte vajcia s cukrom 5 minút pri rýchlosti 8, kým nedosiahnete veľmi svetlú zmes.
- 2 Vypnite mixér, potom lopatkou ručne vmiešajte preosiatu múku, premiešaním misky zhora smerom nadol. Hlboký plech na pečenie 40 x 30 cm vysteľte papierom na pečenie.
- 3 Vylejte cesto na vystlaný plech a uhladte ho pomocou lopatky, potom pečte 7 minút. Nechajte vychladnúť a z piškótového cesta pomocou okrúhlej formy vykrojte 2 rovnako veľké kruhy.

Príprava našľahaného krému:

- 1 Prekrojte vanilkový struk na polovicu a vyškrabte z neho vanilkové semienka. Do hrnca nalejte mlieko, pridajte 125 g cukru a vanilkové semienka. Privedte do varu. Medzitým do misy z nerezavejúcej ocele vložte 125 g cukru a vajcia.
- 2 Nasadte flexibilnú metličku, potom mixujte 2 minúty pri rýchlosti 8. Pridajte múku a znova mixujte 30 sekúnd pri rýchlosti 8.
- 3 Do vaječnej zmesi vložte štvrt litra vriaceho mlieka a mixujte 30 sekúnd pri rýchlosti 5.
- 4 Nalejte túto zmes do hrnca so zvyškom mlieka a varte na miernom ohni za neustáleho miešania, kým zo zmesi nevznikne tuhý krém.
- 5 Po zhutnutí krému ho nalejte do misky, zakryte potravinovou fóliou a na 1 hodinu odložte bokom, kým sa krém neschladí na izbovú teplotu.

- 6 Misku z nerezavejúcej ocele umyte a osušte. Pridajte krém, ktorý ste odložili bokom, a pomocou flexibilnej metličky ho vymiešajte pri rýchlosti 8. Po 1 minúte zariadenie prepnite na rýchlosť 5 a postupne zamiešajte zmäknuté maslo nakrájané na kocky. Pokračujte a miešajte ďalších 30 sekúnd, kým nedosiahnete hladkú zmes.

Dokončenie:

- 1 Vysteľte kovovú okrúhlu formu na koláč papierom na pečenie. Položte 1 z 2 tortových plátov na spodok kruhovej formy a druhý plát odložte bokom. Položí sa navrch na jahodový krém.
- 2 Prekrojte jahody na polovicu a poukladajte ich po obvode kruhu s narezanou stranou smerom von. Jednu tretinu krému naneste do tortovej formy a dobre rozotrite.
- 3 Pridajte nakrájané jahody a potom na vrch pridajte tenkú vrstvu krému. Nakoniec položte druhý tortový plát na jahodový krém.
- 4 Prikryte jahodový krémový koláč potravinovou fóliou a vložte na 24 hodín do chladničky.
- 5 Vytiahnite krémový koláč z chladničky 30 minút pred podávaním a dozdobte ho.

Ozdobenie jahodového krémového koláča:

- 1 Posypte pracovnú dosku práškovým cukrom a rozviňte marcipán po pracovnej doske.
- 2 Z marcipánu vyrežte kruh rovnakej veľkosti, ako je kruh koláča, a položte ho navrch jahodového krémového koláča.

Tip: Jahodový krémový koláč ozdobte niekoľkými kúskami jahôd.

Bake partner

Dobrá chuť!

Tefal®

Vanilkové makrónky

Použitie príslušenstvo:



Prísady

Na makrónky:

- 200 g práškového cukru •
- 200 g mletých mandlí • 2 x
- 80 g vaječných bielok • 200 g
- krupicového cukru • 75 ml vody
- ½ vanilkového struku

Na našľahaný krém:

- 500 ml mlieka • 6 vaječných
- žĺtkov • 125 g cukru • 100 g
- masla nakrájaného na kocky •
- 20 g múky • 30 g kukuričného
- škrobu • ½ vanilkového struku



Príprava

Pripravte si makrónky :

- 1 Zmiešajte 200 g práškového cukru a 200 g mletých mandlí v kuchynskom robote. Táto zmes sa nazýva „tant pour tant“ alebo „so-much for so-much“.
- 2 Preosejte túto zmes a odložte bokom. V hrnci nechajte zovrieť vodu s krupicovým cukrom bez toho, aby ste zmes miešali. Teplomermom skontrolujte, že teplota sirupu neprekračuje 115 °C.
- 3 Pripravte si misku z nehrdzavejúcej ocele a metličku. V miske vyšľahajte 80 g bielkov pri rýchlosti 5, kým nevyšľaháte sneh. Zvýšte rýchlosť, keď teplota sirupu dosiahne 105 °C.
- 4 Sirup stiahnite z plameňa, keď dosiahne teplotu 115 °C a pomaly ho nalejte do zmesi vyšľahaných bielkov v miske z nehrdzavejúcej ocele. Pokračujte v šľahaní ešte 6 minút, kým výsledná snehová zmes trochu nevychladne.
- 5 Pridajte zvyšok nevyšľahaných bielkov (80 g) k zmesi „tant pour tant“, ktorú ste odložili bokom, a mixujte dohľadka. Prekrojte vanilkový struk napoly, z jednej polovice vyškriabte vanilkové semienka a pridajte ich do zmesi.
- 6 Zmiešajte asi tretinu snehovej zmesi s mandľovou pastou pomocou pružnej lopatky, aby sa trochu zmes trochu uvoľnila, a primiešajte zvyšok snehu. Asi 1 minútu dobre miešajte pomocou lopatky smerom zdola nahor.
- 7 Toto cesto naplňte do cukrárskeho vrecka s otvorom 8 mm. Plech vystelte papierom na pečenie. Pomocou cukrárskeho vrecka nanášajte cesto do tvaru malých a jednotne veľkých kruhov o veľkosti lieskového orieška, rovnomerne rozložených na plechu.

- 8 Potom plechom niekoľkokrát buchnite o pracovnú dosku a nechajte postáť pri izbovej teplote asi 30 minút. Predhrejte rúru na 150 °C. Pečte 14 minút, potom na navlhčenú pracovnú plochu položte papier na pečenie, aby sa dali makrónky jednoducho vybrať.

Pripravte vanilkový našľahaný krém:

- 1 Na miernom ohni zohrejte mlieko, pridajte vanilkové semienka z druhej polovice vanilkového struku.
- 2 V miske z nehrdzavejúcej ocele pomocou metličky vymiešajte žĺtka s cukrom 2 minúty pri rýchlosti 8, potom pridajte múku a kukuričný škrob a miešajte znova 1 minútu pri rýchlosti 7.
- 3 Nalejte horúce mlieko do zmesi, vymiešajte pomocou ručnej metličky a výsledné cesto nechajte za nepretržitého miešania zhustnúť na miernom plameni asi 3 až 4 minúty.
- 4 Odstavte a vmiešajte nakrájané maslo. Nalejte krém do vzduchotesnej nádoby a vložte do chladničky aspoň na 1,5 hodiny.

Dokončenie:

- 1 Naplňte vanilkový našľahaný krém do 8 mm cukrárskeho vrecka a naplňte polovicu makróniek.
- 2 Spojte prázdnu makrónku s naplnenou a uložte ich do vzduchotesnej nádoby.

Tip: vanilku nahraďte jahodovým želé a do makarónkového cesta pridajte ružové potravinárske farbivo.

Bake partner

Dobrá chuť!

Tiramisový pohár

Pre 6/8 osôb

Použité príslušenstvo:



Prísady

- 3 šálky silnej kávy • 3 vajcia
- 1 balenie dlhých piškót • 75 g krupicového cukru • 250 g mascarpone • trochu horkého kakaového prášku



Príprava

- 1 Žĺtky oddelte od bielkov.
- 2 V miske z nerezavejúcej ocele miešajte žĺtka s cukrom 2 minúty pomocou viachrotovej metličky pri rýchlosti 8, kým nevznikne veľmi svetlá zmes.
- 3 Pridajte mascarpone a znovu miešajte 2 minúty pri rýchlosti 8. Vložte krém do misky na šľahanie a odložte bokom.
- 4 Misku z nerezavejúcej ocele a metličku umyte a osušte. Prelejte bielka do misky z nerezavejúcej ocele a pripojte flexibilnú metličku.
- 5 Miešajte bielka asi 30 sekúnd pri rýchlosti 7, kým sa nevytvorí sneh, potom pridajte 1 čajovú lyžičku cukru a znovu miešajte asi 1 minútu 30 sekúnd pri rýchlosti 8.
- 6 Pomocou lopatky jemne vmiešajte vyšľahaný sneh do mascarpone krému.

Dokončenie:

- 1 Namočte niekoľko dlhých piškót do kávy, potom ich poukladajte na dno sklenenej nádoby ako prvú vrstvu.
- 2 Na to natrite vrstvu krému, potom ďalšiu vrstvu namočených dlhých piškót.
- 3 Vrstvy opakujte, kým nie je pohár plný, pričom poslednou vrstvou je krém.
- 4 Poprášite kakaovým práškom a vložte poháre do chladničky aspoň na 12 hodín.

Tip: nahradte kávu ovocnou šťavou a pridajte čerstvé ovocie a dosiahnete ľahký dezert.

Tefal

Malinové cupcakes s bielou čokoládou

Na 12 koláčikov

Použité príslušenstvo:



Prísady

Na cesto:

• 170 g múky • 150 g krupicového cukru • 150 g zmäknutého masla • 3 vajcia • 1 ČL prášku do pečiva • 45 g pľnotučného mlieka • 1 ČL vanilkového extraktu • 100 g mrazených malín

Na polevu:

• 60 g vaječných bielok • 65 g krupicového cukru • 115 g zmäknutého masla • 100 g bielej čokolády • 2 PL sezamového oleja • papierové košíčky • plech na muffiny alebo cupcakes



Príprava

Príprava cesta:

- 1 Predhrejete rúru na 180 °C.
- 2 Pripravte si misku z nerezavejúcej ocele a miešaciu metlu, pridajte do misky múku, prášok do pečiva, cukor, vajcia, vanilku, maslo a mlieko.
- 3 Prikryte vekom a mixujte 2 minúty pri rýchlosti 8.
- 4 Nakoniec do zmesi pridajte kúsky malín a mixujte 15 sekúnd pri rýchlosti 5.
- 5 Do každého otvoru plechu na muffiny vložte papierový košík a do 2/3 ho naplňte cestom.
- 6 Pečte 15 minút pri teplote 180 °C a nechajte úplne vychladnúť.

Príprava polevy:

- 1 Roztopte bielu čokoládu so sezamovým olejom v mikrovlnke na nízkom stupni.

- 2 Bielka a cukor dajte do misky na vodný kúpeľ a miešajte, kým zmes nezíska dvojnásobný, nadýchaný objem.
- 3 Pripravte si misku z nerezavejúcej ocele a metličku na šľahanie.
- 4 Vložte zmes do misky a prikryte vekom, potom šľahajte pri rýchlosti 7, kým sa nevytvorí sneh.
- 5 Pridajte zmäknuté maslo a mixujte 30 sekúnd pri rýchlosti 8.
- 6 Zdvihnite hornú časť zariadenia, zoškrabte vnútorné strany misky pomocou špachtle a pridajte rozpustenú bielu čokoládu.
- 7 Mixujte ešte raz 30 sekúnd pri rýchlosti 8.
- 8 Naplňte polevu do cukrárskeho vrecúška so špičkou v tvare hviezdy a ozdobte celkom vychladnuté koláčiky.

Tip: rozmaznávajte sa a ozdobte vaše koláčiky aj perličkami z cukru alebo čokoládovými hoblinkami.

Bake partner

Dobrá chuť!

Tefal

Kráľovská čokoláda

Pre 8 osôb

Použitie príslušenstvo:



Prísady

Na sušienky:

- 45 g mletých mandlí • 10g strúhaného kokosu • 20 g mletých lieskových orechov
- 50 g práškového cukru • 20 g múky • 80 g bielok (3 malé vajčička) • 50 g cukru

Na chrumkavé pralinky:

- 240 g pralinkovej čokolády • 140 g francúzskych chrumkavých palacínok (crêpes dentelles) • 200 g šálky čokoládovej polevy • tortový kruh s priemerom 26 cm

Na čokoládovú penu:

- 90 g mlieka • 3 plátky želatíny • 90 g horkej čokolády • 50 g mliečnej čokolády • 250 g šľahačky s 30 % tukom



Príprava

Príprava sušienok:

- 1 V mise zmiešajte práškový cukor, múku, mleté mandle, mleté lieskové orechy a kokos.
- 2 Prelejte bielka do misky z nehrdzavejúcej ocele a pripojte flexibilnú metličku. Miešajte pri maximálnej rýchlosti, kým z bielok nevyšľaháte tuhý sneh. Postupne pridávajte cukor, aby sa vytvoril veľmi tuhý sneh.
- 3 Pridajte suchú zmes a pomocou lopatky jemne premiešajte.
- 4 Naplňte túto zmes do cukrárskeho vrečka. Položte plát hrubý asi 1 cm s priemerom 25 cm na plech vystlaný papierom na pečenie a posypte práškovým cukrom. Pečte asi 15 minút pri teplote 170 °C.

Príprava chrumkavých pralínok:

- 1 Roztopte čokoládu s lyžičkou sezamového oleja v mikrovlnke.
- 2 Rozdrvte chrumkavé palacinky a zmiešajte ich s roztopenou čokoládou.
- 3 Natrite 5 mm vrstvu zmesi medzi 2 hárky papiera na pečenie a vložte do chladničky.
- 4 Keď sušienka vychladla, pripravte čokoládovú penu: roztopte horkú čokoládu a mliečnu čokoládu v mikrovlnke.
- 5 V malom hrnci nechajte zovrieť mlieko a pridajte vopred namočenú želatínu (namočte ju do studenej vody na asi 10 minút, potom ju vyžmýkajte, aby zmäkla).

- 6 Nalejte horúce mlieko do roztopenej čokolády a dobre premiešajte ručnou metličkou a dohľadka vymiešajte.
- 7 Nechajte vychladnúť. Uistite sa, že je miska z nerezovej ocele veľmi studená, potom do nej prilejte tekutý krém.
- 8 Nasadte viachrotovú metličku a veko, potom mixujte 2 minúty pri rýchlosti 7 a následne 4 minúty pri rýchlosti 8.
- 9 Do čokolády pridajte šľahačku a jemne premiešajte zmes, aby ste získali čokoládovú penu.

Dokončenie:

- 1 Zosúlajte kruhovú formu s papierom na pečenie, aby sa dala kruhová forma ľahko vybrať.
- 2 Umiestnite sušienkový plát na spodok kruhovej formy.
- 3 Z chrumkavej pralinkovej zmesi vyrežte plát s rovnakým priemerom, ako je sušienkový plát, a položte ho naň.
- 4 Vložte kruhovú formu okolo sušienkového plátu a dokončite natretím čokoládovej peny.
- 5 Uistite sa, že je pena natretá dohľadka a vložte tortu do mrazničky na aspoň 12 hodín.
- 6 Pred podávaním položte tortu na podnos a vyberte kruhovú formu.
- 7 Zohrejte čokoládovú polevu v mikrovlnke a koláč ňou polejte.
- 8 Po 5 minútach preneste koláč na podnos a pred podávaním ho nechajte 2 hodiny rozmraziť.

Bake partner

Dobrá chuť!

Zapekaná cukina

Pre 6 osôb

Použité príslušenstvo:



Prísady

- 1 kg cukín • 3 vajcia • 250 g smotany crème fraîche • 100 g syru gruyère (tvrdý syr ementálskeho typu) • soľ, čierne korenie, muškátový oriešok



Príprava

- 1 Rúru predhrejte na 220 °C.
- 2 Pomocou krájača zeleniny vybaveného kuželom na krájanie nakrájajte cukiny na rýchlosti 5.
- 3 10 minút ich pečte na panvici.
- 4 Odložte bokom. Syr nastrúhajte na rýchlosti 3 pomocou krájača zeleniny vybaveného kuželom na strúhanie.
- 5 Odložte bokom. Smotanu a vajcia vyšľahajte v miske z nehrdzavejúcej ocele vybavenej viacramennou metličkou na šľahanie a vekom.
- 6 Pridajte soľ, korenie a muškátový oriešok.
- 7 Vyberte rýchlosť 3 a zariadenie nechajte bežať 30 sekúnd.
- 8 Polovicu cukín vložte do maslom vymastenej teplovzdornej nádoby a posypte polovicou syra.
- 9 Zakryte druhou polovicou cukín a vrch posypte zvyšným syrom gruyère.
- 10 Cukiny zalejte zmesou vajíčok, smotany, soli, čierneho korenia a muškátového orieška.
- 11 Pečte približne 25 až 30 minút pri teplote 220 °C. Podávajte horúce.

Tip: Pridaním malého množstva mäty dodáte tomuto jedlu sviežosť.

Lahodný bochník

Pre 6 osôb

Použité príslušenstvo:



Prísady

- 200 g polohrubej múky
- 4 vajcia
- 11 g prášku do pečiva
- 100 ml mlieka
- 50 ml olivového oleja
- 12 paradajok sušených na slnku
- 200 g syru feta
- 15 vykôstkovaných zelených olív
- štipku kari korenia (voliteľné)
- soľ a čierne korenie



Príprava

- 1 Rúru predhrejte na 180 °C.
- 2 Formu na bochník vymastite maslom a vysypte múkou. V miske z nehrdzavejúcej ocele vybavenej metličkou na mixovanie a vekom zmixujte spolu múku, vajcia a prášok do pečiva. Začnite na rýchlosti 1 a postupne zvýšte na rýchlosť 5.
- 3 Pridajte olivový olej a mlieko a mixujte ďalšiu minútu a pol. Rýchlosť znížte na 1 a pridajte sušené paradajky (pokrájané na kúsky), kocky syru feta, zelené olivy (pokrájané na kúsky) a kari korenie. Dochuťte.
- 4 Zmes vylejte do formy a pečte v rúre 30 až 40 minút, v závislosti od rúry.
- 5 Nožom kontrolujte, či je bochník upečený.

Tip: Syr feta zameňte za mozzarelu a pridajte niekoľko posekaných lístkov bazalky.

Tefal

Cesto na pizzu

Na 1 pizzu

Použité príslušenstvo:



Prísady

- 150 g chlebovej múky • 90 ml vlažnej vody • 2 PL olivového oleja • 3 g sušeného droždia
- soľ



Príprava

- 1 Múku a soľ vložte do misky z nehrdzavejúcej ocele vybavenej hákom na hnetenie.
- 2 Nasadte veko.
- 3 Zariadenie zapnite na niekoľko sekúnd na rýchlosť 3, pridajte droždie a zvýšte rýchlosť na 7.
- 4 Pridajte vlažnú vodu, olivový olej a miešajte, kým sa z cesta nevytvorí hladká guľa.
- 5 Cesto nechajte kysnúť, kým sa jeho objem nezdvójnasobí.
- 6 Vyvalkajte ho a použite podľa receptu.

* V Spojenom kráľovstve používajte sušené droždie s označením „Easy Bake“ alebo „Fast Action“

Bake partner

Dobrá chuť!

Mäsové guľky

Pre 4 osoby

Použitú príslušenstvo:



Prísady

- 500 g nemastného hovädzieho mäsa
- 1 zarovnaná PL polohrubej múky
- 1 stredne veľká jarná cibuľka
- 1 strúčik cesnaku
- 3 vetvičky petržlenu
- soľ a čierne korenie



Príprava

- 1 Rúru predhrejte na 200 °C.
- 2 Mäso pomeľte na rýchlosti 7 pomocou mlynčeka s mriežkou na jemné mletie.
- 3 Do misky z nehrdzavejúcej ocele vložte mleté mäso a všetky ostatné prísady.
- 4 Nasadte metličku na mixovanie a veko a zariadenie nechajte bežať jednu minútu na rýchlosti 1. Dlaňami vytvarujte malé guľôčky vo veľkosti vlašského orecha.
- 5 Mäsové guľky položte na plech vystlaný papierom na pečenie.
- 6 Vložte do rúry na 25 minút.
- 7 V polovici pečenia guľky otočte.

Tip: Hovädzie mäso nahradte jahňacím mäsom a petržlenovú vňať koriandrom.