

# BAKE PARTNER

Для восхитительной выпечки день за днём



## BakeGood

EFFICIENT PASTRY ACCESSORIES

### Традиционная выпечка

Крем Шантийи  
Песочное тесто  
Жидкое тесто для блинов  
Жидкое тесто для вафель  
Зерновой хлеб  
Бриошь  
Белый хлеб  
Заварное тесто

### Для особого повода

Лимонный тарт с безе  
Клубничный торт с кремом  
Ванильные пирожные макарон  
Порционный тирамису  
Капкейки с малиной и белым шоколадом  
Шоколадный торт «Королевский»

### Десерты для гурманов

Печенье с шоколадной крошкой  
Шоколадные брауни с орехами пекан  
Шоколадный мусс  
Морковный пирог с глазурью  
Восхитительный яблочный пирог  
Шоколадные кейк-попсы  
(пирожные на палочках)

### Пикантные нотки

Гратен из кабачка  
Пряный хлеб  
Тесто для пиццы  
Фрикадельки

# Tefal®

## Таблица пересчета температуры приготовления

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 Шантийи

На 6–8 порций

Используемые принадлежности:



## Ингредиенты

- 250 мл очень холодных жирных сливок
- 50 г сахарной пудры



## Приготовление

- 1 Поместите сливки и сахарную пудру в чашу из нержавеющей стали с установленной насадкой и крышкой.
- 2 Запустите прибор на скорости 7 на две минуты, а затем продолжайте взбивать на максимальной скорости в течение трех с половиной минут.

Bake partner

**Приятного аппетита!**

# Tefal®

## Песочное тесто

На 6–8 порций

Используемые принадлежности:



## Ингредиенты

- 200 г пшеничной муки •
- 100 г сливочного масла •
- 50 мл воды • одна щепотка соли



## Приготовление

- 1 Поместите муку, сливочное масло и соль в чашу из нержавеющей стали.
- 2 Установите тестомешалку и крышку и запустите прибор на несколько секунд на скорости 1.
- 3 Не выключая прибор, добавьте теплую воду.
- 4 Остановите прибор, когда смесь приобретет форму шара.
- 5 Накрыв тесто пищевой пленкой, оставьте его в прохладном месте минимум на час, прежде чем приступать к раскатыванию и дальнейшему приготовлению.

Bake partner

**Приятного аппетита!**

# Tefal®

## Жидкое тесто для блинов

На 20 блинов

Используемые принадлежности:



### Ингредиенты

- 750 мл молока
- 375 г муки
- 4 яйца
- 40 г сахара
- 100 мл растительного масла
- 1 столовая ложка померанцевой воды или ароматической эссенции



### Приготовление

- 1 Поместите яйца, растительное масло, сахар, молоко и выбранный ароматизатор в чашу блендера.
- 2 Выберите скорость 3 и запустите прибор на несколько секунд.
- 3 Через отверстие в крышке добавьте муку и не выключайте прибор еще полторы минуты.
- 4 Перед началом приготовления дайте тесту постоять как минимум час при комнатной температуре.

Bake partner

**Приятного аппетита!**

# Tefal®

## Жидкое тесто для вафель

На 24 вафли

Используемые принадлежности:



### Ингредиенты

• 250 г пшеничной муки • 15 г свежих дрожжей • 2 яйца  
• 1 щепотка соли • 400 мл молока • 125 г размягченного сливочного масла • 1 пакетик ванильного сахара (или несколько капель ванильного экстракта)



### Приготовление

- 1 Разведите дрожжи в небольшом количестве теплого молока.
- 2 Установите чашу блендера на прибор, затем добавьте яйца, соль, ванильный сахар, оставшееся молоко, сливочное масло и разведенные дрожжи.
- 3 Закройте крышку. Запустите прибор на скорости 7 и медленно добавляйте муку через отверстие в крышке.
- 4 При необходимости воспользуйтесь импульсным режимом в течение нескольких секунд, чтобы улучшить соединение муки с тестом.
- 5 Не выключайте прибор около двух минут, пока смесь не станет однородной.
- 6 Перед началом приготовления дайте тесту настояться в течение часа.

**Совет. Подавайте вафли с кремом Шантийи, шоколадным соусом и т. д.**

Bake partner

**Приятного аппетита!**

# Tefal®

## Зерновой хлеб

На 1 буханку весом 800 г

Используемые принадлежности:



## Ингредиенты

- 500 г муки для выпечки зернового хлеба
- 285 мл теплой воды
- 10 г сухих дрожжей\*
- 10 г соли
- овсяные хлопья для украшения



## Приготовление

- 1 Насыпьте муку, соль и дрожжи в чашу из нержавеющей стали.
- 2 Установите тестомешалку и крышку.
- 3 Запустите прибор на скорости 1 на несколько секунд.
- 4 Затем добавьте воду через отверстие в крышке.
- 5 Замешивайте тесто в течение восьми минут.
- 6 Накройте тесто кухонным полотенцем и поставьте на 15 минут в теплое место.
- 7 Затем выложите тесто на посыпанную мукой поверхность.
- 8 Раскатайте тесто руками, придавая ему форму квадрата.
- 9 Загните края к центру, затем разровняйте тесто кулаком. Повторите процедуру.
- 10 Слепите длинную буханку. Поместите полученную тестовую заготовку в форму длиной 25 см.
- 11 Слегка смочите поверхность буханки и посыпьте овсяными хлопьями.
- 12 Накройте тесто влажным кухонным полотенцем и поставьте подниматься на 1 час в теплое место.
- 13 Сделайте надрезы глубиной 1 см по всей длине буханки.
- 14 Поставьте буханку в духовку, предварительно разогретую до температуры 240 °С, туда же поставьте небольшой контейнер с водой, чтобы на буханке образовалась аппетитная золотистая корочка.
- 15 Готовьте около 30 минут. Выньте буханку из формы и положите на решетку для остывания.

\* Если вы находитесь в Великобритании, используйте сухие дрожжи с маркировкой Easy Bake или Fast Action.

**Совет. Также можно испечь небольшие булочки для гостей. Посыпьте их маком или кунжутом.**

Bake partner

## Приятного аппетита!

## Бриошь

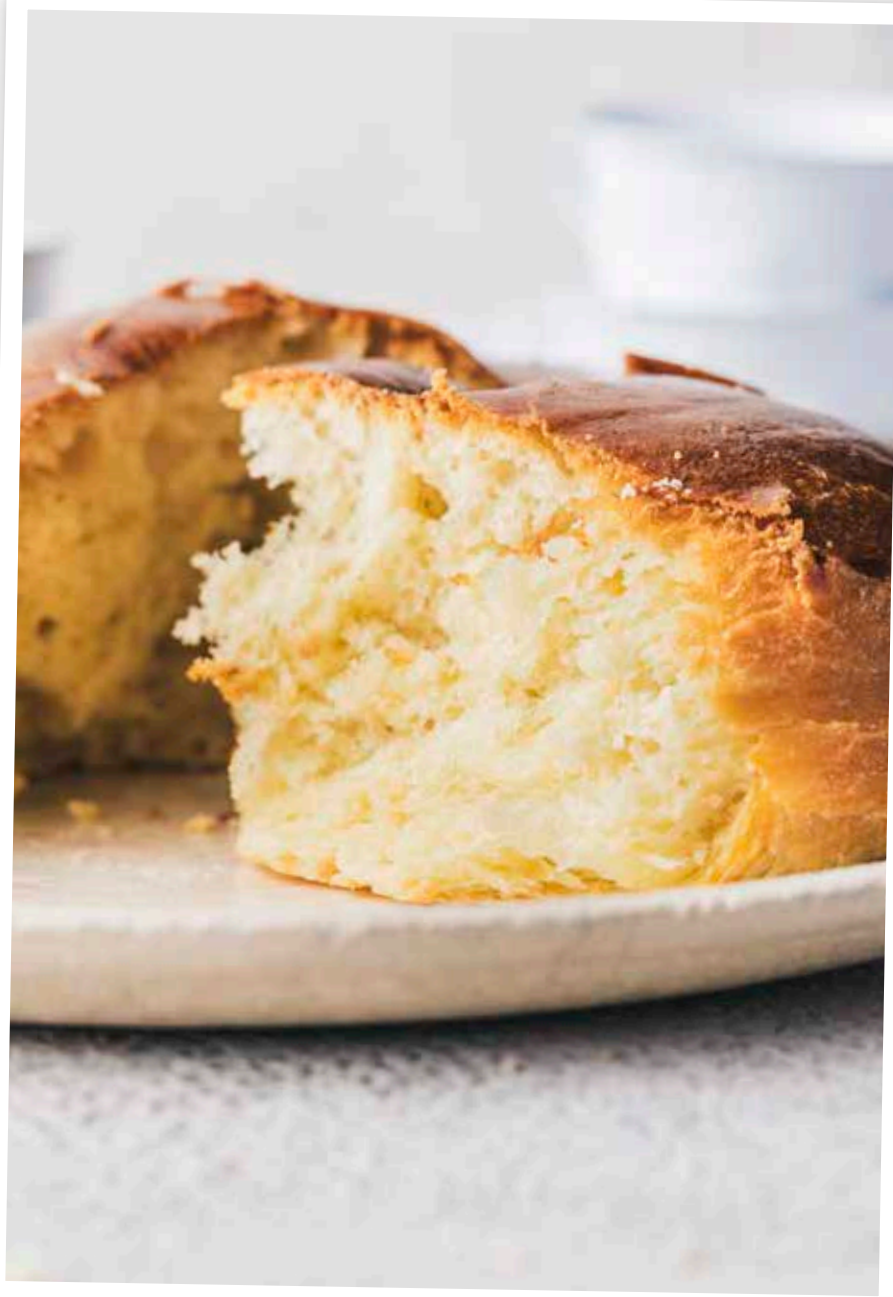
На 6 порций

Используемые принадлежности:



## Ингредиенты

- 250 г хлебопекарной пшеничной муки
- 5 г соли
- 25 г сахара
- 100 г сливочного масла
- 2 целых яйца и 1 яичный желток
- 3 столовые ложки теплого молока
- 2 столовые ложки воды
- 5 г сухих дрожжей\*



## Приготовление

- 1 Насыпьте муку в чашу из нержавеющей стали и сделайте в ней два углубления: в одно добавьте соль, а в другое — дрожжи, сахар, теплое молоко и воду.
- 2 Не кладите соль вместе с дрожжами: это может серьезно ухудшить прохождение процесса брожения.
- 3 Добавьте яйца и установите тестомешалку и крышку.
- 4 Установите скорость 1 и замешивайте тесто в течение 15 секунд, затем установите скорость 3 и замешивайте еще 2 минуты 45 секунд.
- 5 Не останавливая прибор, в течение одной минуты введите сливочное масло. Оно не должно быть слишком мягким: перед использованием оставьте его полежать при комнатной температуре в течение получаса.
- 6 Продолжайте замешивать тесто в течение 5 минут на скорости 3, затем еще 5 минут на скорости 5.
- 7 Накройте тесто и оставьте его подниматься на два часа при комнатной температуре, затем интенсивно вымесите вручную, приминая его к краям чаши.
- 8 Накройте тесто и оставьте его подниматься в холодильнике еще на два часа, затем снова интенсивно вымесите вручную, приминая его к краям чаши.
- 9 Накройте тесто пищевой пленкой и оставьте подниматься в холодильнике на ночь.
- 10 На следующий день смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой форму для бриоши.
- 11 Скатайте тесто в шар.
- 12 Выложите в форму и оставьте подниматься в теплом месте до тех пор, пока тесто не заполнит собой форму (2–3 часа).
- 13 Поставьте в духовку и выпекайте при температуре 180 °C около 25 минут.

\* Если вы находитесь в Великобритании, используйте сухие дрожжи с маркировкой Easy Bake или Fast Action.

**Совет. Добавьте шоколадную крошку или засахаренные фрукты.**



# Tefal®

## Белый хлеб

На 1 круглую буханку весом 800 г

Используемые принадлежности:



## Ингредиенты

- 500 г хлебопекарной пшеничной муки
- 300 мл теплой воды
- 10 г сухих дрожжей\*
- 10 г соли



## Приготовление

- 1 Насыпьте муку, соль и сухие дрожжи в чашу из нержавеющей стали.
  - 2 Установите тестомешалку и крышку и запустите прибор на несколько секунд на скорости 1.
  - 3 Добавьте теплую воду через отверстие в крышке.
  - 4 Замешивайте тесто в течение восьми минут.
  - 5 Дайте тесту постоять при комнатной температуре примерно полчаса.
  - 6 Затем вручную скатайте тесто в шар.
  - 7 Положите шар на смазанный маслом и посыпанный мукой противень.
  - 8 Оставьте тесто подниматься во второй раз примерно на час при комнатной температуре.
  - 9 Разогрейте духовку до температуры 240 °С.
  - 10 Острым ножом сделайте надрезы в верхней части буханки и смочите теплой водой.
  - 11 Поставьте в духовку небольшой контейнер с водой, чтобы на буханке образовалась золотистая корочка.
  - 12 Выпекайте в течение 40 минут при температуре 240 °С.
- Совет. Дрожжи не должны вступать в непосредственный контакт с сахаром или солью, поскольку это может помешать брожению.**

\* Если вы находитесь в Великобритании, используйте сухие дрожжи с маркировкой Easy Bake или Fast Action.

Bake partner

## Приятного аппетита!

# Tefal®

## Заварное тесто

На 20 больших или 40 маленьких заварных пирожных

Используемые принадлежности:



## Ингредиенты

- 300 мл воды • соль • сахар
- 120 г сливочного масла •
- 240 г пшеничной муки • 6 яиц



## Приготовление

- 1 В сотейнике разогрейте воду со сливочным маслом, солью и сахаром.
  - 2 Доведите до кипения и добавьте сразу всю муку.
  - 3 Размешивайте деревянной лопаткой до тех пор, пока тесто не впитает всю жидкость. Дайте остыть.
  - 4 После того как тесто охладится, поместите его в чашу из нержавеющей стали и установите миксер и крышку.
  - 5 Выберите скорость 1 и добавляйте яйца по одному через отверстие в крышке.
  - 6 После того как яйца смешаются с остальными ингредиентами, продолжайте замешивать тесто еще в течение 2–3 минут до получения однородной массы.
  - 7 Используя маленькую ложку или кондитерский мешок, сделайте на противне, смазанном сливочным маслом и посыпанном мукой, маленькие горки из теста.
  - 8 Выпекайте в духовке в течение 40 минут при температуре 180 °С.
  - 9 Охладите в духовке с открытой дверцей.
  - 10 Не вынимайте из духовки сразу после приготовления, так как пирожные могут опасть.
  - 11 После полного остывания начините пирожные взбитыми сливками, мороженым или заварным кремом.
- Совет. Чтобы приготовить гужеры, замените сахар щепоткой соли и посыпьте заварное тесто тертым сыром перед выпеканием.**

Bake partner

**Приятного аппетита!**

# Tefal

## Печенье с шоколадной крошкой

На 20 больших печений

Используемые принадлежности:



### Ингредиенты

- 250 г размягченного несоленого сливочного масла
- 125 г мелкозернистого сахара
- 125 г коричневого сахара
- 1 ч. л. экстракта ванили
- 2 целых яйца
- 400 г муки
- 1 ч. л. разрыхлителя
- 200 г шоколада кусочками



### Приготовление

- 1 В чаше из нержавеющей стали смешайте сливочное масло и два вида сахара.
- 2 Установите миксер и запустите его на 20 секунд на скорости 5.
- 3 Остановите прибор и с помощью лопатки снимите смесь со стенок чаши из нержавеющей стали. Затем смешивайте еще 20 секунд на скорости 7.
- 4 Добавьте оставшиеся ингредиенты, установите крышку и продолжайте смешивание на скорости 3 до тех пор, пока тесто не станет однородным.
- 5 Сформируйте из теста шар, оберните его пищевой пленкой и уберите в холодильник не менее чем на 1 час.
- 6 Разогрейте духовку до температуры 180 °С, выньте тесто из холодильника и разделите его на небольшие шарики.
- 7 Разместите их на противне, выстланном пергаментной бумагой, и выпекайте в течение примерно 10 минут.

**Совет.** Кусочки шоколада можно заменить орехами или сухофруктами.

Bake partner

**Приятного аппетита!**

# Tefal

## Шоколадные брауни с орехами пекан

На 6–8 порций

Используемые принадлежности:



### Ингредиенты

- 3 больших яйца
- 200 г темного шоколада
- 200 г сливочного масла
- 15 г сливочного масла для смазывания формы для выпечки
- 180 г сахара
- 2 пакетика ванильного сахара
- 80 г просеянной муки
- 50 г орехов пекан



### Приготовление

- 1 Разогрейте духовку до температуры 200 °С и смажьте сливочным маслом квадратную форму для выпечки размером 20 см.
- 2 Растопите шоколад и 200 г сливочного масла в микроволновой печи и тщательно перемешайте.
- 3 В чаше из нержавеющей стали смешайте яйца и два вида сахара.
- 4 Установите венчик и крышку и смешивайте в течение 1 минуты на скорости 8.
- 5 Добавьте растопленный шоколад и смешивайте в течение 20 секунд на скорости 8.
- 6 Затем добавьте просеянную муку и смешивайте в течение 15 секунд на скорости 8.
- 7 В завершение добавьте в смесь орехи пекан и размешайте лопаткой.
- 8 Вылейте смесь в смазанную маслом форму и выпекайте в течение 25 минут при температуре 200 °С.
- 9 Дайте остыть перед подачей.

**Совет.** Орехи пекан можно заменить грецкими орехами. Подавайте блюдо с шариком мороженого или со взбитыми сливками.

Bake partner

## Приятного аппетита!

# Tefal®

## Шоколадный мусс

На 6–8 порций

Используемые принадлежности:



### Ингредиенты

- 150 г шоколада высокого качества без добавок
- 150 г мелкозернистого сахара
- 6 яиц



### Приготовление

- 1 Разломайте шоколад на кусочки.
- 2 Положите их в небольшой сотейник и добавьте две столовые ложки воды.
- 3 Растопите на очень медленном огне, помешивая деревянной ложкой.
- 4 Снимите с огня, когда шоколад растопится до состояния однородной пасты.
- 5 Постоянно помешивая, добавьте шесть яичных желтков. Взбивайте яичные белки и 25 г сахарной пудры в чаше из нержавеющей стали с венчиком и крышкой на скорости 7 в течение 1 минуты 45 секунд до устойчивых пиков.
- 6 Добавьте оставшийся сахар и взбивайте на максимальной скорости еще 30 секунд.
- 7 Добавьте ложку взбитых яичных белков к смеси из шоколада и желтков и энергично перемешайте.
- 8 Затем аккуратно добавьте оставшиеся взбитые яичные белки в шоколадную массу.
- 9 Поставьте на несколько часов в холодильник.

**Совет.** К яичным белкам можно добавить мелко натертую цедру апельсина.

Bake partner

**Приятного аппетита!**

# Tefal®

## Морковный пирог с глазурью

На 8–10 порций

Используемые принадлежности:



### Ингредиенты

#### Для жидкого теста:

- 130 г коричневого сахара
- 120 мл подсолнечного масла
- 4 яйца
- цедра и сок 1 апельсина
- 240 г муки
- 10 г разрыхлителя
- 2 ч. л. молотой корицы
- 250 г тертой моркови
- 50 г измельченных грецких орехов
- 50 г изюма

#### Для глазури:

- 100 г растопленного сливочного масла
- 150 г мягкого сыра 25%-й жирности
- 100 г сахарной пудры



### Приготовление

#### Приготовление жидкого теста.

- 1 Разогрейте духовку до температуры 180 °С.
- 2 Добавьте в чашу из нержавеющей стали с миксером сахар, подсолнечное масло, яйца, цедру и сок апельсина.
- 3 Закройте крышкой и перемешивайте на скорости 7 в течение 1 минуты.
- 4 Добавьте муку, разрыхлитель и корицу, затем смешивайте еще 1 минуту на скорости 7.
- 5 Последними в смесь добавьте морковь, грецкие орехи и изюм и смешивайте 15 секунд на скорости 3.
- 6 Смажьте маслом и посыпьте мукой круглую форму, вылейте в нее тесто и выпекайте в духовке в течение 45 минут при температуре 180 °С.

#### Приготовление глазури.

- 1 Пока пирог находится в духовке, установите чашу из нержавеющей стали и миксер.
- 2 Добавьте растопленное масло, мягкий сыр и сахарную пудру.
- 3 Смешивайте на скорости 3 до получения однородной массы. Уберите в холодильник. Как только морковный пирог остынет, смажьте его глазурью сверху с помощью лопатки.

**Совет.** Пирог можно украсить кокосовой стружкой.

Bake partner

## Приятного аппетита!

# Tefal®

## Восхитительный яблочный пирог

На 8 порций

Используемые принадлежности:



### Ингредиенты

- 4 яблока, нарезанных кубиками
- 250 г мелкозернистого сахара
- 2 целых яйца
- 150 мл молока
- 125 г растопленного сливочного масла
- 250 г муки
- 1 пакетик разрыхлителя
- 2 ч. л. ванильной пудры
- 2 ч. л. молотой корицы
- 2 щепотки соли



### Приготовление

- 1 Разогрейте духовку до температуры 180 °С.
  - 2 Поместите в чашу из нержавеющей стали с миксером яйца, молоко и сливочное масло, затем добавьте сухие ингредиенты (сахар, муку, разрыхлитель, ванильную пудру, молотую корицу и соль).
  - 3 Установите крышку и перемешивайте на скорости 8 в течение 2 минут.
  - 4 Остановите прибор, поднимите его верхнюю часть и снимите смесь со стенок чаши с помощью лопатки.
  - 5 Закройте верхнюю часть прибора и перемешивайте еще 1 минуту на скорости 8.
  - 6 Закончив приготовление теста, добавьте нарезанные кубиками яблоки и тщательно перемешайте массу лопаткой.
  - 7 Смажьте маслом и посыпьте мукой форму для пирога, вылейте в нее тесто и выпекайте в духовке в течение 50 минут при температуре 180 °С.
- Совет. Для придания более яркого вкуса пирог можно полить столовой ложкой рома.**

Bake partner

**Приятного аппетита!**

# Tefal

## Шоколадные кейк-попсы (пирожные на палочках)

Используемые принадлежности:



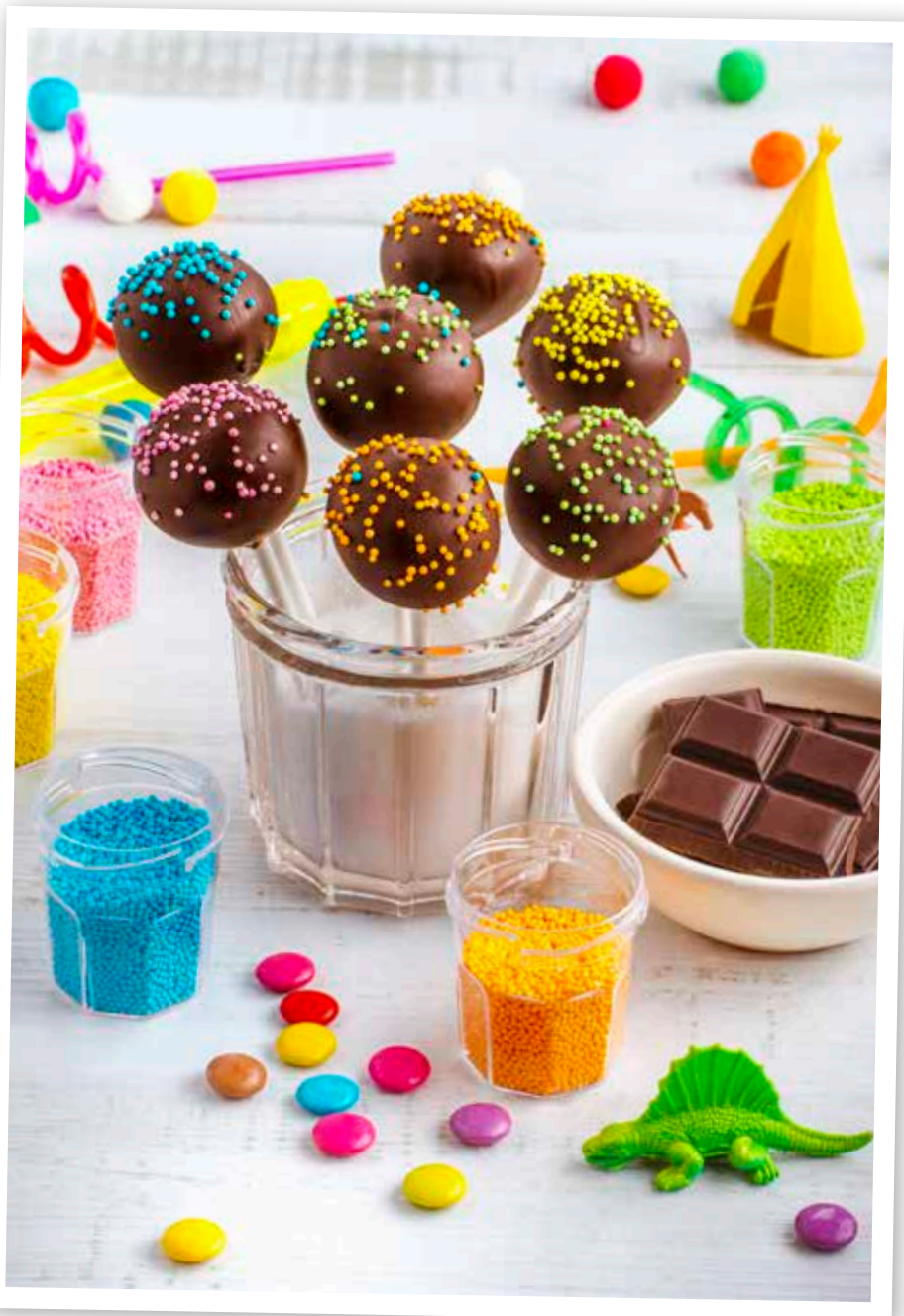
### Ингредиенты

#### Для жидкого теста:

- 75 г растопленного сливочного масла
- 2 яйца
- 100 г сахара
- 60 г молотого фундука
- 65 г муки
- ½ пакетика разрыхлителя
- 150 г творога

#### Для глазури:

- 200 г темного шоколада
- 2 ст. л. рапсового масла
- упаковка палочек для леденцов или деревянных шпажек
- кондитерские посыпки для украшения (сахарная или шоколадная)



### Приготовление

- 1 Разогрейте духовку до температуры 175 °С.
- 2 Добавьте в чашу из нержавеющей стали с венчиком яйца, сахар, растопленное сливочное масло, молотый фундук, муку и разрыхлитель.
- 3 Перемешивайте на скорости 5 в течение 15 секунд, затем перемешивайте на максимальной скорости в течение 4 минут.
- 4 Вылейте тесто в форму для пирога, смазанную маслом и посыпанную мукой, и выпекайте в течение 40 минут при температуре 175 °С.
- 5 Когда тесто будет готово и остынет, раскрошите его в большой миске и добавьте творог. Замешивайте вручную до получения однородной массы.
- 6 Сформируйте шарики размером с мячик для настольного тенниса и разместите их на противне, выстланном бумагой для выпечки.

- 7 Насадите каждый шарик на деревянную палочку и уберите в холодильник на 30 минут.

#### Приготовление глазури для кейк-попсов.

- 1 Поместите шоколад и растительное масло в чашку и растопите смесь в микроволновой печи (на низкой мощности).
- 2 Опустите шарики кейк-попсов в растопленную смесь, дайте шоколаду стечь в чашку и разместите кейк-попсы на противне, выстланном бумагой для выпечки.
- 3 Украсьте кейк-попсы кондитерской посыпкой до того, как шоколад начнет затвердевать, и уберите их в холодильник.

**Совет.** Если вы хотите приготовить кейк-попсы разного цвета, используйте для глазури молочный или белый шоколад. Кроме того, в белый шоколад можно добавить пищевой краситель.

Bake partner

## Приятного аппетита!



# Tefal

## Лимонный тарт с безе

На 6–8 порций

Используемые принадлежности:



## Ингредиенты

### Для теста:

- 250 г пшеничной муки
- 125 г сливочного масла
- 30 г молотого миндаля
- 80 г сахарной пудры
- 1 яйцо
- 1 щепотка соли

### Для начинки:

- 6 яиц
- 300 г сахара
- 3 лимона, не обработанных воском
- 100 г растопленного сливочного масла

### Для безе:

- 3 яичных белка
- 60 г сахарной пудры
- 1 щепотка соли



## Приготовление

### Приготовление теста.

- 1 Поместите муку, охлажденное масло, нарезанное маленькими кубиками, молотый миндаль, сахар и соль в чашу из нержавеющей стали и установите тестомешалку и крышку.
- 2 Запустите прибор на скорости 1 на десять секунд для перемешивания, а затем установите скорость 5.
- 3 Когда смесь будет выглядеть как хлебные крошки, через отверстие в крышке добавьте яйцо и перемешивайте еще пять минут.
- 4 Остановите прибор, как только увидите, что смесь приобрела форму шара.
- 5 Накройте шар из теста пищевой пленкой и уберите в холодильник как минимум на час.

### Приготовление начинки.

- 1 Вымойте и высушите лимоны. Натрите цедру и выжмите лимонный сок.
- 2 Поместите яйца, сахар, лимонный сок, цедру и растопленное сливочное масло в чашу из нержавеющей стали и установите миксер и крышку.
- 3 Запустите прибор на скорости 1, постепенно увеличивая ее до 7, и перемешивайте до получения однородной массы. Разогрейте духовку до температуры 210 °С.

- 4 Смажьте сливочным маслом форму для тарта диаметром 28 см. Раскатайте тесто до толщины 4 мм и проколите вилкой.
- 5 Сверху положите бумагу для выпечки и насыпьте сушеные бобы. Выпекайте в течение 15 минут. Уберите бобы и снимите бумагу для выпечки.
- 6 Влейте начинку на корж и выпекайте еще 25 минут при температуре 180 °С.

### Приготовление безе.

- 1 Взбейте яичные белки и 20 г сахарной пудры в чаше из нержавеющей стали с установленным венчиком и крышкой на скорости 7 в течение полутора минут, а затем на максимальной скорости до появления устойчивых пиков.
- 2 Добавьте оставшиеся 40 г сахарной пудры в конце приготовления, продолжая взбивать.
- 3 Когда тарт будет готов, покройте его безе, используя ложку.
- 4 Поставьте тарт в духовку на несколько минут, чтобы безе подрумянилось.

**Совет.** Украсьте тарт дольками лимона.

Bake partner

**Приятного аппетита!**

# Tefal

## Клубничный торт с кремом

На 6–8 порций

Используемые принадлежности:



### Ингредиенты

#### Для бисквита:

- 4 яйца
- 125 г мелкозернистого сахара
- 125 г муки

#### Для заварного крема:

- ½ л молока
- 250 г сахара
- 4 яйца
- 70 г муки
- 250 г размягченного сливочного масла, нарезанного кубиками
- 1 стручок ванили
- 500 г клубники
- 1 кольцо для торта



### Приготовление

#### Приготовление бисквита.

- 1 Разогрейте духовку до температуры 210 °С (уровень 7 по газовой шкале). В чаше из нержавеющей стали с венчиком взбивайте яйца и сахар на скорости 8 в течение 5 минут до побеления смеси.
- 2 Выключите миксер, затем вручную введите просеянную муку: перемешайте содержимое чаши с помощью лопатки, поднимая массу со дна емкости. Застелите глубокий противень размером 40 x 30 см бумагой для выпечки.
- 3 Вылейте смесь на противень и разровняйте ее с помощью лопатки перед тем, как поместить в духовку на 7 минут. Дайте бисквиту остыть и вырежьте 2 одинаковых диска с помощью кольца для торта.

#### Приготовление заварного крема.

- 1 Разрежьте стручок ванили пополам и соберите семена. Вылейте в кастрюлю молоко, добавьте 125 г сахара и семена ванили. Доведите до кипения. Тем временем добавьте 125 г сахара и яйца в чашу из нержавеющей стали.
- 2 Установите гибкий венчик и взбивайте смесь в течение 2 минут на скорости 8. Добавьте муку и продолжайте смешивать в течение 30 секунд на скорости 8.
- 3 Добавьте четверть кипящего молока к яйцам и смешивайте в течение 30 секунд на скорости 5.
- 4 Перелейте смесь в кастрюлю с оставшимся молоком и готовьте на среднем огне, не переставая вручную помешивать венчиком до тех пор, пока крем не загустеет.
- 5 После этого перелейте крем в чашку, накройте ее пищевой пленкой и оставьте остывать в течение 1 часа при комнатной температуре.

- 6 Промойте и высушите чашу из нержавеющей стали. Вылейте в нее остывший крем, установите гибкий венчик и взбейте на скорости 8. По истечении 1 минуты уменьшите скорость до значения 5 и постепенно добавляйте размягченное сливочное масло, порезанное небольшими кубиками. Продолжайте взбивать в течение 30 секунд до получения однородной массы.

#### Сборка.

- 1 Выстелите металлическое кольцо для торта бумагой для выпечки. Разместите внутри формы один из бисквитных коржей, второй корж оставьте для завершения сборки клубничного торта.
- 2 Разрежьте ягоды клубники на две части и разместите их по окружности формы, разрезанной стороной наружу.
- 3 Выложите треть крема в форму и тщательно распределите. Добавьте нарезанную клубнику, а сверху тонким слоем выложите крем. В завершение положите второй бисквитный корж поверх клубничного торта.
- 4 Накройте торт пищевой пленкой и уберите в холодильник на 24 часа.
- 5 Выньте торт за 30 минут до подачи и завершите его украшение.

#### Украшение клубничного торта с кремом.

- 1 Посыпьте рабочую поверхность сахарной пудрой и раскатайте на ней марципан.
- 2 Вырежьте из марципана диск такого же размера, как кольцо для торта, и положите его сверху на клубничный торт с кремом.

**Совет.** *Украстье клубничный торт с кремом несколькими ягодами клубники.*

Bake partner

## Приятного аппетита!

# Tefal®

## Ванильные пирожные макарон

Используемые принадлежности:



### Ингредиенты

#### Для теста:

- 200 г сахарной пудры •
- 200 г молотого миндаля •
- 2 x 80 г яичных белков • 200 г
- мелкозернистого сахара •
- 75 мл воды • ½ стручка ванили

#### Для заварного крема:

- 500 мл молока • 6 яичных
- желтков • 125 г сахара
- 100 г сливочного масла,
- нарезанного кубиками • 20 г
- муки • 30 г кукурузной муки
- ½ стручка ванили



### Приготовление

#### Приготовление теста.

- 1 Смешайте 200 г сахарной пудры и 200 г молотого миндаля в кухонном комбайне. Эта смесь называется «тан-пур-тан». Просейте смесь «тан-пур-тан» и отложите в сторону.
- 2 Доведите воду с сахаром до кипения в кастрюле, не перемешивая. Проверьте с помощью кухонного термометра температуру сиропа: она не должна превышать 115 °С.
- 3 Установите чашу из нержавеющей стали и гибкий венчик. Взбейте в чаше 80 г яичных белков до крепких пиков на скорости 5. Увеличьте скорость, когда температура сиропа превысит 105 °С.
- 4 Как только температура сиропа достигнет 115 °С, уберите его с огня и влейте тонкой струйкой во взбитые яичные белки в чаше из нержавеющей стали. Продолжайте взбивать смесь в течение 6 минут, чтобы сформированное таким образом безе немного остыло.
- 5 Добавьте оставшиеся невзбитые яичные белки (80 г) в приготовленную смесь «тан-пур-тан» и размешайте до получения однородной массы. Разрежьте стручок ванили на две части, соберите ложкой семена из одной половинки и добавьте их в эту смесь.
- 6 Добавьте в миндальное тесто треть безе с помощью мягкой лопатки, чтобы немного развести смесь, затем добавьте оставшуюся часть безе, перемешивая тесто. Перемешивать тесто нужно лопаткой, поднимая массу со дна емкости, в течение примерно 1 минуты.
- 7 Заполните смесь кондитерский мешок с насадкой 8 мм. Застелите противень бумагой для выпечки. Возьмите кондитерский мешок и сформируйте небольшие однородные шарики размером с грецкий орех, располагая их на расстоянии друг от друга.

- 8 Слегка постучите по нижней стороне противня и дайте шарикам подсохнуть при комнатной температуре в течение примерно 30 минут. Разогрейте духовку до температуры 150 °С. Выпекайте 14 минут, затем перенесите бумагу для выпечки для влажную столешницу, чтобы крышки пирожных было легче отрывать от листа.

#### Приготовление ванильного заварного крема.

- 1 Нагрейте молоко на медленном огне, добавив в него семена половинки стручка ванили.
- 2 В чаше из нержавеющей стали с гибким венчиком взбивайте яичные желтки с сахаром в течение 2 минут на скорости 8, затем добавьте кукурузную муку. Продолжайте взбивать в течение 1 минуты на скорости 7.
- 3 Добавьте в эту смесь горячее молоко, вручную размешайте с помощью венчика и поместите всю эту смесь на медленный огонь на 3–4 минуты, не прекращая размешивать, до загустения крема.
- 4 Снимите смесь с огня и добавьте порезанное кусочками сливочное масло. Перелейте крем в герметичную емкость и уберите в холодильник минимум на 1 час 30 минут.

#### Сборка.

- 1 Заправьте кондитерский мешок с насадкой 8 мм заварным кремом и нанесите его на половину крышек пирожных.
- 2 Соедините крышки с кремом с оставшимися крышками и поместите в герметичную емкость для хранения.

**Совет.** Ваниль можно заменить малиновым желе, а в тесто для пирожных добавить розовый краситель.

Bake partner

## Приятного аппетита!

# Tefal®

## Порционный тирамису

На 6–8 порций

Используемые принадлежности:



### Ингредиенты

- 3 чашки крепкого кофе •
- 3 яйца • 1 коробка печенья «Дамские пальчики» • 75 г мелкозернистого сахара •
- 250 г сыра маскарпоне •
- горький какао-порошок



### Приготовление

- 1 Отделите яичные желтки от белков.
- 2 Поместите в чашу из нержавеющей стали с венчиком яичные желтки и сахар и взбивайте на скорости 8 в течение 2 минут до побеления массы.
- 3 Добавьте сыр маскарпоне и продолжайте взбивать на скорости 8 в течение 2 минут. Переложите получившийся крем в чашку и отложите в сторону.
- 4 Промойте и высушите чашу из нержавеющей стали и венчик. Вылейте яичные белки в чашу из нержавеющей стали и установите гибкий венчик.
- 5 Взбивайте белки до крепких пиков в течение 30 секунд на скорости 7. Добавьте 1 чайную ложку сахара и продолжайте взбивать еще в течение полутора минут на скорости 8.

- 6 Аккуратно добавьте взбитые белки в крем маскарпоне с помощью лопатки.

#### Сборка.

- 1 Обмакните несколько печений в кофе, затем поместите их на дно порционного стаканчика, сформировав первый слой.
- 2 Добавьте слой крема, затем снова слой печенья, пропитанного кофе, и продолжайте так до заполнения стаканчика, закончив слоем крема.
- 3 Посыпьте сверху какао-порошком и уберите стаканчики в холодильник как минимум на 12 часов.

**Совет.** Кофе можно заменить фруктовым соком и добавить фрукты, чтобы получился легкий десерт.

Bake partner

**Приятного аппетита!**

# Tefal

## Капкейки с малиной и белым шоколадом

На 12 капкейков

Используемые принадлежности:



### Ингредиенты

#### Для жидкого теста:

• 170 г муки • 150 г мелкозернистого сахара • 150 г размягченного сливочного масла • 3 яйца • 1 ч. л. разрыхлителя • 45 г цельного молока • 1 ч. л. ванильного экстракта • 100 г замороженной измельченной малины

#### Для глазури:

• 60 г яичных белков • 65 г мелкозернистого сахара • 115 г размягченного сливочного масла • 100 г белого шоколада • 2 ст. л. рапсового масла • бумажные вставки для капкейков • формочки для маффинов или капкейков



### Приготовление

#### Приготовление жидкого теста.

- 1 Разогрейте духовку до температуры 180 °С.
- 2 Добавьте в чашу из нержавеющей стали с миксером муку, разрыхлитель, сахар, яйца, ваниль, сливочное масло и молоко.
- 3 Закройте крышкой и перемешивайте на скорости 8 в течение 2 минут.
- 4 Затем добавьте в тесто измельченную малину и смешивайте на скорости 5 в течение 15 секунд.
- 5 Поместите бумажную вставку в каждую формочку для маффинов и заполните тестом не более чем на 2/3 объема.
- 6 Выпекайте в течение 15 минут при температуре 180 °С, затем дайте полностью остыть.

#### Приготовление глазури.

- 1 Растопите белый шоколад с рапсовым маслом в микроволновой печи на низкой мощности.

- 2 Вылейте яичные белки с сахаром в чашку, установленную на водяной бане, и взбивайте смесь до тех пор, пока она не увеличится в объеме вдвое и не приобретет глянцевый блеск.
- 3 Установите чашу из нержавеющей стали и венчик.
- 4 Переложите смесь в чашу, накройте крышкой и взбивайте на скорости 7 до образования мягких пиков.
- 5 Затем добавьте размягченное сливочное масло и продолжайте смешивать на скорости 8 в течение 30 секунд.
- 6 Поднимите верхнюю часть прибора, снимите смесь со стенок чаши с помощью лопатки и добавьте растопленный белый шоколад.
- 7 Последний раз перемешайте на скорости 8 в течение 30 секунд.
- 8 Заполните получившейся смесью кондитерский мешок с насадкой «звездочка» и украсьте им остывшие капкейки.

**Совет.** Побалуйте себя и украсьте капкейки сахарной или шоколадной кондитерской посыпкой.

Bake partner

**Приятного аппетита!**

# Tefal

## Шоколадный торт «Королевский»

На 8 порций

Используемые принадлежности:



### Ингредиенты

#### Для бисквита:

• 45 г молотого миндаля • 10 г кокосовой стружки • 20 г молотого фундука • 50 г сахарной пудры • 20 г муки • 80 г яичных белков (3 небольших яйца) • 50 г сахара

#### Для хрустящего пралине:

• 240 г шоколада пралине • 140 г тонкого хрустящего печенья • 200 г шоколада для глазури • кольцо для выпечки диаметром 26 см

#### Для шоколадного мусса:

• 90 г молока • 3 листа желатина • 90 г темного шоколада • 50 г молочного шоколада • 250 г сливок 30%-й жирности для взбивания



### Приготовление

#### Приготовление бисквита.

- 1 В миске смешайте сахарную пудру, муку, молотый миндаль, молотый фундук и кокосовую стружку.
- 2 Вылейте яичные белки в чашу из нержавеющей стали и установите гибкий венчик. Взбивайте белки на максимальной скорости, пока они не образуют очень крепкие пики. Постепенно добавляйте сахар, чтобы взбитые белки были более плотными.
- 3 Аккуратно добавьте сухую смесь и перемешайте с помощью лопатки.
- 4 Заполните смесью кондитерский мешок с насадкой. На противень, выстланный бумагой для выпечки и посыпанный сахарной пудрой, отсадите диск толщиной 1 см и диаметром 25 см. Выпекайте около 15 минут при температуре 170 °С.

#### Приготовление хрустящего пралине.

- 1 Растопите шоколад в микроволновой печи, добавив в него ложку рапсового масла.
- 2 Раскрошите печенье и добавьте его в растопленный шоколад.
- 3 Распределите смесь слоем 5 мм между двумя листами бумаги для выпечки и уберите в холодильник.
- 4 Как только бисквит остынет, приготовьте шоколадный мусс: растопите темный и молочный шоколад в микроволновой печи.
- 5 В кастрюле доведите молоко до кипения и добавьте в него предварительно размягченный желатин (поместите желатин в холодную воду примерно на 10 минут и отожмите).

- 6 Вылейте горячее молоко в растопленный шоколад и вручную перемешайте венчиком до получения однородной массы.
- 7 Дайте остыть. Налейте жидкие сливки в очень холодную чашу из нержавеющей стали.
- 8 Установите венчик и крышку и взбивайте в течение 2 минут на скорости 7, затем в течение 4 минут на скорости 8.
- 9 Добавьте взбитые сливки в шоколад и аккуратно размешайте до получения шоколадного мусса.

#### Сборка.

- 1 Выстелите кольцо для выпечки пергаментной бумагой, чтобы его можно было легко снять.
- 2 Выложите бисквитный корж на дно формы.
- 3 С помощью кольца вырежьте из хрустящего пралине диск диаметром, равным диаметру бисквита, и положите его поверх бисквита.
- 4 Снова установите кольцо вокруг бисквита и покройте торт шоколадным муссом.
- 5 Равномерно распределите мусс и уберите торт в морозильную камеру минимум на 12 часов.
- 6 Перед подачей разместите торт на решетке и снимите кольцо.
- 7 Покройте торт глазурным шоколадом, предварительно растопленным в микроволновой печи.
- 8 По истечении 5 минут выложите торт на тарелку на 2 часа, чтобы он разморозился перед подачей.

# Tefal®

## Гратен из кабачка

На 6 порций

Используемые принадлежности:



### Ингредиенты

- 1 кг кабачков • 3 яйца • 250 г сметаны • 100 г сыра грюйер
- соль, перец, мускатный орех



### Приготовление

- 1 Разогрейте духовку до температуры 220 °С.
- 2 Установите овощерезку с конусом для нарезки, выберите скорость 5 и измельчите кабачки.
- 3 Обжарьте их на сковороде в течение 10 минут.
- 4 Отставьте в сторону. Используя овощерезку с теркой, натрите сыр грюйер на скорости 3.
- 5 Отставьте в сторону. В чаше из нержавеющей стали с венчиком и крышкой взбейте яйца и сметану на скорости 5.
- 6 Добавьте соль, перец и мускатный орех.
- 7 Выберите скорость 3 и запустите прибор на 30 секунд.
- 8 Выложите половину кабачков в смазанную маслом жаропрочную форму и посыпьте половиной сыра.
- 9 Выложите остатки кабачков в форму и посыпьте оставшимся сыром.
- 10 Полейте смесью из яиц, сметаны, соли, перца и мускатного ореха.
- 11 Запекайте в духовке 25–30 минут при температуре 220 °С. Подавайте горячим.

**Совет. Добавьте немного мяты для более свежего вкуса.**

Bake partner

**Приятного аппетита!**

## Пряный хлеб

На 6 порций

Используемые принадлежности:



### Ингредиенты

- 200 г пшеничной муки •
- 4 яйца • 11 г разрыхлителя
- 100 мл молока • 50 мл оливкового масла •
- 12 вяленых помидоров • 200 г сыра фета • 15 оливок без косточек • порошок карри (по желанию) • соль и перец



### Приготовление

- 1 Разогрейте духовку до температуры 180 °С.
- 2 Смажьте форму маслом и посыпьте ее мукой. В чаше из нержавеющей стали с установленным миксером и крышкой смешайте муку, яйца и разрыхлитель, начиная на скорости 1 и повышая скорость до значения 5.
- 3 Добавьте оливковое масло и молоко и перемешивайте еще полторы минуты. Снизьте скорость до значения 1 и добавьте вяленые помидоры (порезанные кусочками), кубики феты, зеленые оливки (порезанные кусочками) и карри. Добавьте приправы.
- 4 Вылейте смесь в форму и поставьте ее в духовку на 30–40 минут в зависимости от типа духовки.
- 5 Сделайте прокол ножом, чтобы определить степень готовности хлеба.

**Совет.** Можно заменить фету моцареллой и добавить несколько порубленных листьев базилика.



# Tefal®

## Тесто для пиццы

На 1 основу для пиццы

Используемые принадлежности:



## Ингредиенты

- 150 г хлебопекарной муки
- 90 мл теплой воды
- 2 столовые ложки оливкового масла
- 3 г сухих дрожжей\*
- соль



## Приготовление

- 1 Добавьте муку и соль в чашу из нержавеющей стали с установленной тестомешалкой.
- 2 Установите крышку.
- 3 Запустите прибор на несколько секунд на скорости 3, добавьте дрожжи и повысьте скорость до значения 7.
- 4 Добавьте теплую воду, оливковое масло и не выключайте прибор, пока тесто не приобретет форму шара.
- 5 Дайте тесту подняться: оно должно увеличиться в объеме в два раза.
- 6 Раскатайте тесто и готовьте в соответствии с рецептом.

\* Если вы находитесь в Великобритании, используйте сухие дрожжи с маркировкой Easy Bake или Fast Action.

Bake partner

**Приятного аппетита!**

## Фрикадельки

На 4 порций

Используемые принадлежности:



## Ингредиенты

- 500 г нежирной говядины
- 1 столовая ложка пшеничной муки без горки
- 1 луковица среднего размера
- 1 зубчик чеснока
- 3 веточки петрушки
- соль и перец



## Приготовление

- 1 Разогрейте духовку до температуры 200 °С.
  - 2 Порубите мясо на скорости 7, используя головку мясорубки с установленной решеткой с маленькими отверстиями.
  - 3 Выложите фарш и другие ингредиенты в чашу из нержавеющей стали.
  - 4 Установите миксер и крышку и запустите на 1 минуту на скорости 1. Сформируйте шарики размером с грецкий орех, раскатывая небольшие порции смеси между ладонями.
  - 5 Выложите фрикадельки на противень, застеленный пергаментной бумагой.
  - 6 Поставьте в духовку на 25 минут.
  - 7 Переверните фрикадельки по истечении половины времени приготовления.
- Совет.** Говядину можно заменить бараниной, а петрушку — кинзой.