



masterchef  
gourmet

Moulinex®

www.moulinex.com

N° ISBN 978-2-37247-003-2  
 Dépôt légal/Copyright registration 2ème semestre 2015  
 Achevé d'imprimé en juin 2015-Chine

All rights reserved - SAS SEB-21261 SELONGEY CEDEX - RCS 302 412 226  
 Graphic design and production: JPM & Associés - Recipes: Groupe SEB  
 Photo credits: Groupe SEB, Mairélys Lorthios - Ref 8080014559



masterchef gourmet



masterchef  
gourmet

Moulinex®

www.moulinex.com

FR - Tableau d'équivalence des températures / thermostat  
 EN - Conversion table temperatures / thermostat  
 NL - Tabel voor de omzetting van temperaturen / thermostaatstanden  
 DE - Umrechnungstabelle Temperatur / Thermostat  
 ES - Tabla de equivalencia de temperaturas / termostato  
 PT - Tabela de equivalências de temperaturas / termóstato  
 IT - Tabella di equivalenza temperature / termostato  
 EL - Πίνακας ισοδυναμίας θερμοκρασιών/θερμοστάτη  
 UK - Таблиці перетворення температур приготування  
 RU - Таблицы пересчета температуры приготовления

AR - جدول تحويل درجات الحرارة / ترموستات  
 FA - دمای جدول تبدیل / ترموستات

<b>30° C</b>	Thermostat ** 1
<b>60° C</b>	Thermostat ** 2
<b>90° C</b>	Thermostat ** 3
<b>120° C</b>	Thermostat ** 4
<b>150° C</b>	Thermostat ** 5
<b>160° C</b>	Thermostat ** 5-6
<b>180° C</b>	Thermostat ** 6
<b>200° C</b>	Thermostat ** 6-7
<b>210° C</b>	Thermostat ** 7
<b>220° C</b>	Thermostat ** 7-8
<b>240° C</b>	Thermostat ** 8
<b>260° C</b>	Thermostat ** 8-9
<b>270° C</b>	Thermostat ** 9

Thermostat ** 1	<b>30° C</b>
Thermostat ** 2	<b>60° C</b>
Thermostat ** 3	<b>90° C</b>
Thermostat ** 4	<b>120° C</b>
Thermostat ** 5	<b>150° C</b>
Thermostat ** 5-6	<b>160° C</b>
Thermostat ** 6	<b>180° C</b>
Thermostat ** 6-7	<b>200° C</b>
Thermostat ** 7	<b>210° C</b>
Thermostat ** 7-8	<b>220° C</b>
Thermostat ** 8	<b>240° C</b>
Thermostat ** 8-9	<b>260° C</b>
Thermostat ** 9	<b>270° C</b>

\*\* EN thermostat - FR thermostat - NL thermostaatstanden  
 DE thermostat - ES termostato - PT termóstato - IT termostato  
 EL θερμοστάτης - UK термостата - RU термостата

\*\* AR ترموستات - FA ترموستات ۳۰ درجه سانتی گراد

# Moulinex®

masterchef gourmet



français .....	3
english .....	15
nederlands .....	27
deutsch .....	39
español .....	51
português .....	63
italiano .....	75
ελληνικά .....	87
русский .....	99
українська .....	111





## Les incontournables de la pâtisserie

Crème chantilly.....	4
Pâte brisée.....	4
Pâte à crêpes.....	4
Pâte à gaufres.....	4
Pain aux céréales.....	5
Brioche.....	5
Pain français.....	6
Pâte à choux.....	6



## Pause gourmande

Cookies aux pépites de chocolat.....	7
Brownies au chocolat et noix de pécan.....	7
Mousse au chocolat.....	8
Carrot cake et son glaçage.....	8
Gâteau irrésistible aux pommes.....	9
Cake pops au chocolat.....	9



## Moments d'exception

Tarte au citron meringuée.....	10
Fraisier.....	10
Macarons Vanille.....	11
Verrines Tiramisu.....	11
Cupcakes framboise et chocolat blanc.....	12
Royal chocolat.....	12



## Instants salés

Cake salé.....	13
Jus de tomates et chantilly au basilic.....	13
Pâte à pizza.....	13
Gratin de courgettes.....	14
Boulettes de viande.....	14

## Crème chantilly



x 6/8



Bol



Fouet

- 25 cl de crème fraîche liquide bien froide
- 50 g de sucre glace

Dans le bol inox muni du fouet multibrins et du couvercle, mettez la crème fraîche et le sucre glace. Faites fonctionner à vitesse 4 pendant 2 minutes puis à vitesse maximum pendant 3 minutes 30 secondes.



## Pâte brisée



x 6/8



Bol



Pétrin

Dans le bol inox, versez la farine, le beurre et le sel. Mettez en place le pétrin et le couvercle et faites fonctionner l'appareil en vitesse 1 pendant quelques secondes. Puis versez l'eau tout en laissant l'appareil fonctionner. Laissez tourner l'appareil jusqu'à ce que la pâte forme une belle boule. Couvrez-la. Laissez-la reposer au frais pendant au moins 1 heure avant de l'étaler et la faire cuire.

- Pour un fond de tarte de 350 g :
- 200 g de farine
  - 100 g de beurre
    - 5 cl d'eau
  - Une pincée de sel



## Pâte à crêpes



Blender

Dans le bol blender, mettez les œufs, l'huile, le sucre, le lait et le parfum choisi. Sélectionnez la vitesse 2 et laissez fonctionner quelques secondes. Versez ensuite la farine par l'orifice du bouchon doseur et laissez fonctionner 1 minute 30 secondes. Laissez reposer la pâte au moins 1 heure à température ambiante avant de réaliser vos crêpes.

- Pour 20 crêpes :
- 3/4 L de lait
  - 375 g de farine
    - 4 œufs
  - 40 g de sucre
  - 10 cl d'huile
  - 1 cuillère à soupe de fleur d'oranger ou d'alcool parfumé



## Pâte à gaufres



Blender

Délayez la levure de boulanger dans un peu de lait tiède. Mettez le bol blender en place sur l'appareil, versez-y les œufs, le sel, le sucre vanillé, le lait restant, le beurre, la levure délayée. Verrouillez le couvercle. Mettez en fonctionnement à vitesse 4 et ajoutez progressivement la farine par l'orifice du bouchon doseur du couvercle. Si nécessaire utilisez la fonction Pulse pendant quelques secondes pour faciliter l'intégration de la farine dans la pâte. Faites fonctionner environ 2 minutes jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Laissez reposer une heure avant de confectionner les gaufres.

Astuce : servez les gaufres avec de la crème chantilly, de la sauce au chocolat...

- Pour 24 gaufres :
- 250 g de farine
  - 15 g de levure fraîche de boulanger
    - 2 œufs
  - 1 pincée de sel
  - 40 cl de lait
  - 125 g de beurre ramolli
  - 1 sachet de sucre vanillé



## Pain aux céréales



Bol



Pétrin

Pour un pain de  
800 g environ :

- 500 g de farine pour pain aux céréales
- 285 ml d'eau tiède
- 10 g de levure de boulanger déshydratée
- 10 g de sel à saupoudrer

Versez la farine, le sel, la levure de boulanger dans le bol inox. Installez le pétrin et le couvercle. Faites fonctionner quelques secondes à vitesse 1 pour mélanger. Ensuite ajoutez l'eau par l'ouverture du couvercle. Pétrissez pendant 8 minutes. Recouvrez la pâte d'un torchon et laissez-la reposer 15 minutes dans un endroit chaud. Ensuite posez la pâte sur une surface farinée. Aplatissez la pâte à la main en carré. Rabattez les pointes vers le centre puis aplatissez la pâte avec le poing. Répétez une seconde fois l'opération. Façonnez un pain long. Mettez le pâton ainsi obtenu dans un moule de 25 cm de long. Humidifiez légèrement la surface du pain et saupoudrez de flocons d'avoine. Recouvrez le plat d'un torchon humide et laissez la pâte monter 60 minutes dans un endroit chaud. Ensuite, faites une entaille de 1 centimètre de profondeur sur la longueur du pain. Enfourez le pain dans un four préchauffé à 240°C, avec un petit récipient rempli d'eau pour obtenir une belle croûte dorée. Faites cuire 30 minutes. Démoulez le pain et laissez-le refroidir sur une grille.

**Astuce :** faites des petits pains pour des invités. Saupoudrez-les de graines de pavot et de sésame.



## Brioche



x 6



Bol



Pétrin

- 250 g de farine
- 5 g de sel
- 25 g de sucre
- 100 g de beurre
- 2 œufs entiers et 1 jaune d'œuf
- 3 cuillères à soupe de lait tiède
- 2 cuillères à soupe d'eau
- 5 g de levure boulangère déshydratée

Dans le bol inox mettez la farine et creusez deux puits : dans l'un mettez le sel, dans le second versez la levure, le sucre, le lait tiède et l'eau. Le sel et la levure ne doivent pas être mis ensemble car la levure réagit mal au contact du sel. Ajoutez les œufs, mettez en place le pétrin et le couvercle. Sélectionnez la vitesse 1 et pétrissez pendant 15 secondes puis passez en vitesse 2 pendant 2 minutes 45 secondes. Sans arrêter l'appareil, incorporez en 1 minute le beurre qui ne doit pas être trop mou (laissez-le une demi-heure à température ambiante). Continuez le pétrissage pendant 5 minutes en vitesse 2, puis 5 minutes en vitesse 3. Couvrez la pâte et laissez-la lever deux heures à température ambiante, puis travaillez vigoureusement la pâte à la main en la faisant claquer dans le bol. Couvrez et laissez de nouveau lever deux heures dans le réfrigérateur. Retravaillez la pâte à la main en la faisant claquer dans le bol. Puis couvrez la pâte d'un film alimentaire et laissez-la lever une nuit dans le réfrigérateur. Le lendemain, beurrez et farinez un moule à brioche. Façonnez la pâte en boule. Mettez-la dans le moule et laissez-la gonfler dans un endroit chaud jusqu'à ce que le moule soit rempli (2 à 3 heures). Enfourez à 180°C et laissez cuire 25 minutes.

**Astuce :** ajoutez des pépites de chocolat ou des fruits confits.



# Pain français



Bol



Pétrin

- Pour une boule de pain de 800 g :*
- 500 g de farine T55
  - 300 ml d'eau tiède
  - 10 g de levure de boulanger déshydratée
  - 10 g de sel

Dans le bol inox versez la farine, le sel, la levure de boulanger. Mettez en place le pétrin et le couvercle et faites fonctionner pendant quelques secondes à vitesse 1. Ajoutez l'eau tiède par l'ouverture du couvercle. Pétrissez pendant 8 minutes. Laissez reposer la pâte à température ambiante pendant environ une demi-heure. Ensuite, retravaillez la pâte à la main et faites-en une boule que vous poserez sur la tôle à pâtisserie beurrée et farinée de votre four. Laissez lever dans un endroit tiède une deuxième fois pendant environ 1 heure. Préchauffez le four à 240°C. Pratiquez des entailles sur le dessus de la miche à l'aide d'une lame de rasoir et avec un pinceau badigeonnez-la avec de l'eau tiède. Mettez également dans le four un petit récipient rempli d'eau : cela favorise la formation d'une croûte dorée. Enfourez pendant 40 minutes à 240°C.

**Astuce :** la levure de boulanger ne doit jamais être en contact direct avec le sucre ou le sel qui empêchent la levure d'agir.



# Pâte à choux



Bol



Malaxeur

- Pour 20 gros choux ou 40 petits :*
- 30 cl d'eau
  - Un peu de sel
  - Un peu de sucre
  - 120 g de beurre
  - 240 g de farine
  - 6 œufs

Dans une casserole, faites chauffer l'eau avec le beurre, le sel et le sucre. Portez à ébullition et versez la farine d'un seul coup dans la casserole. Remuez avec un spatule en bois jusqu'à ce que la pâte absorbe la totalité du liquide. Laissez refroidir. Après refroidissement, mettez la pâte dans le bol inox, placez le malaxeur et le couvercle. Sélectionnez la vitesse 1 et incorporez un à un les œufs entiers, par l'ouverture du couvercle. Après incorporation totale des œufs, travaillez la pâte encore 2 à 3 minutes jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse. A l'aide d'une petite cuillère ou d'une poche à douille, faites des petits tas de pâte sur votre tôle à pâtisserie beurrée et farinée. Mettez au four à 180°C pendant 40 minutes. Après l'arrêt du four laissez refroidir dans le four la porte ouverte. Ne les sortez pas du four immédiatement, vous risqueriez de faire retomber les choux. Après refroidissement complet, fourrez les choux avec de la crème Chantilly bien ferme, de la glace ou de la crème pâtissière.

**Astuce :** pour réaliser des gougères, remplacez le sucre par une pincée de sel, et saupoudrez les choux de fromage râpé avant la cuisson.





## Cookies aux pépites de chocolat



Bol



Malaxeur

- Pour 20 gros cookies :
- 250 g de beurre doux ramolli
  - 125 g de sucre en poudre
  - 125 g de sucre brun
  - 1 cuillère à café de vanille liquide
  - 2 œufs entiers
  - 400 g de farine
  - 1 cuillère à café de levure chimique
  - 200 g de pépites de chocolat

Dans le bol inox mettez le beurre et les sucres. Mettez en place le malaxeur et faites fonctionner pendant 20 secondes à vitesse 3. Arrêtez l'appareil pour racler les parois du bol inox avec une spatule puis mélangez encore 20 secondes en vitesse 5. Ajoutez le reste des ingrédients, placez le couvercle et mettez sur vitesse 2 afin d'obtenir une pâte homogène. Formez une boule de pâte, emballez-la dans du film alimentaire et placez-la au réfrigérateur au moins 1 heure. Préchauffez votre four à 180°C, sortez la pâte du réfrigérateur et divisez-la en petites boules. Déposez-les sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé et faites-les cuire environ 10 minutes.

**Astuce :** vous pouvez remplacer les pépites de chocolat par des noix, ou des fruits secs.



## Brownies au chocolat et noix de pécan



x 6/8



Bol



Fouet

- 3 gros œufs
- 200 g de chocolat noir
- 200 g de beurre
- 15 g pour le moule
- 180 g de sucre
- 2 sachets de sucre vanillé
- 80 g de farine tamisée
- 50 g de noix de pécan

Préchauffez votre four à 200°C et beurrez un moule carré de 20 cm. Faites fondre le chocolat et les 200 g de beurre au micro-ondes, bien mélanger. Dans le bol inox, placez les œufs et les sucres ; mettez en place le fouet multibrins et le couvercle et mélangez pendant 1 minute en vitesse 6. Ajoutez le chocolat fondu et mixez 20 secondes en vitesse 6. Puis ajoutez la farine tamisée et mixez 15 secondes en vitesse 6. Terminez en ajoutant les noix de pécan à la préparation, et mélangez avec une spatule. Versez le mélange dans le moule beurré et faites cuire 25 minutes à 200°C. Laissez refroidir avant de servir.

**Astuce :** vous pouvez remplacer les noix de pécan par des noix et servir avec une boule de glace ou de la crème fouettée.



# Mousse au chocolat



x 6/8



Bol



Fouet

- 150 g de chocolat à pâtisser
- 150 g de sucre
- 6 œufs

Cassez le chocolat en morceaux. Mettez-les dans une petite casserole avec deux cuillères d'eau. Faites fondre à feu très doux en tournant avec une cuillère en bois. Retirez la casserole du feu quand le chocolat forme une pâte lisse. Ajoutez les 6 jaunes d'œufs en tournant sans cesse. Dans le bol inox équipé du fouet multibrins et du couvercle, battez les blancs en neige avec 25 g de sucre à vitesse 5 pendant 1 minute 45 secondes. Ajoutez le reste du sucre et fouettez à vitesse maximum pendant 30 secondes. Ajoutez une cuillère de blancs en neige au mélange œufs/chocolat et mélangez vigoureusement pour détendre la pâte. Ensuite incorporez délicatement le reste des blancs en neige à la préparation chocolatée. Mettez au réfrigérateur et laissez prendre pendant quelques heures.

**Astuce :** ajoutez aux blancs en neige le zeste d'une orange finement râpé.



# Carrot cake et son glaçage



x 8/10



Bol



Malaxeur

- Pour la pâte :**
- 130 g de sucre cassonade
  - 12 cl d'huile de tournesol
  - 4 œufs
- Le zeste et le jus d'une orange**
- 240 g de farine
  - 10 g de levure chimique
  - 2 cuillères à café de cannelle
  - 250 g de carottes râpées
  - 50 g de noix concassées
  - 50 g de raisins secs
- Pour le glaçage :**
- 100 g de beurre fondu
  - 150 g de fromage à tartiner à 25% de matière grasse
  - 100 g de sucre glace

**Préparez la pâte :** Préchauffez le four à 180°C. Dans le bol inox équipé du malaxeur, versez le sucre cassonade, l'huile, les œufs, le zeste et le jus d'orange, placez le couvercle et mélangez à vitesse 5 pendant 1 minute. Ajoutez la farine, la levure, la cannelle et mélangez à nouveau à vitesse 5 pendant 1 minute. Terminez en ajoutant les carottes, les noix et les raisins secs à la préparation et mélangez à vitesse 2 pendant 15 secondes. Beurrez et farinez un moule rond, versez-y la pâte et enfournez 45 minutes à 180°C. **Préparez le glaçage :** Pendant ce temps, dans le bol inox équipé du malaxeur, versez le beurre fondu, le fromage à tartiner et le sucre glace, et mélangez à vitesse 2 jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Réservez au réfrigérateur. Lorsque le carrot cake est bien refroidi, étalez le glaçage sur le dessus du gâteau à l'aide d'une spatule.

**Astuce :** vous pouvez décorer votre gâteau avec quelques copeaux de noix de coco râpée.



# Gâteau irrésistible aux pommes

- 4 pommes découpées en dés
- 250 g de sucre en poudre
  - 2 œufs entiers
  - 150 ml de lait
- 125 g de beurre fondu
  - 250 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
  - 2 cuillères à café de vanille en poudre
- 2 cuillères à café de cannelle moulue
  - 2 pincées de sel



x 8



Bol



Malaxeur

Préchauffez votre four à 180°C. Mettez dans le bol inox équipé du malaxeur, les œufs, le lait et le beurre puis terminez par les éléments en poudre (sucre, farine, levure chimique, vanille en poudre, cannelle moulue et sel). Positionnez le couvercle et mélangez en vitesse 6 pendant 2 minutes. Arrêtez l'appareil, levez la tête du robot et raclez les parois du bol avec une spatule. Fermez la tête du robot et mixez encore 1 minute en vitesse 6. Une fois votre pâte terminée, ajoutez les pommes découpées en dés et mélangez bien à la spatule. Beurrez et farinez votre moule à gâteau, versez-y la pâte et laissez cuire pendant 50 minutes à 180°C.

**Astuce :** pour plus de saveur vous pouvez parfumer votre gâteau avec une cuillère à soupe de rhum.



# Cake pops au chocolat

- Pour la pâte :**
- 75 g de beurre fondu
    - 2 œufs
    - 100 g de sucre
  - 60 g de poudre de noisette
    - 65 g de farine
    - ½ paquet de levure
  - 150 g de fromage frais
- Pour l'enrobage :**
- 200 g de chocolat noir
    - 2 cuillères à soupe d'huile de colza
  - Un lot de bâtons à sucette ou de piques à brochette en bois
    - Sucre perlé ou vermicelles de chocolat pour la décoration



Bol



Fouet

Préchauffez le four à 175°C. Dans le bol inox muni du fouet multibrins, versez les œufs, le sucre, le beurre fondu, la poudre de noisette, la farine et la levure et mixez à vitesse 3 pendant 15 secondes, puis passez en vitesse max pendant 4 minutes. Versez le mélange dans un moule à gâteau beurré et fariné et enfournez pendant 40 minutes à 175°C. Une fois le gâteau cuit et bien refroidi, émiettez-le dans un grand bol, ajoutez le fromage frais et avec vos mains malaxez pour obtenir une pâte. Réalisez des boules de la taille d'une petite balle de ping-pong et placez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Piquez un bâtonnet en bois dans chaque petite boule de gâteau et placez au froid pendant 30 minutes. **Pour préparer l'enrobage des cake pops**, mettez le chocolat et l'huile dans un bol et placez au micro-ondes (à température basse) pour faire fondre le mélange. Une fois le mélange fondu, trempez-y vos cake pops, laissez un peu le chocolat s'égoutter au dessus du bol et posez les cake pops sur la plaque recouverte de papier sulfurisé. Décorez les cake pops avec du sucre perlé ou des vermicelles de chocolat avant que le chocolat ne durcisse puis remplacez au froid.

**Astuce :** pour varier les couleurs et les décorations, vous pouvez enrober vos cake pops avec du chocolat au lait ou du chocolat blanc. Vous pouvez également teinter le chocolat blanc avec du colorant alimentaire.



# Tarte au citron meringuée



x 6/8



Bol



Pétrin



Fouet



Malaxeur

- Pour la pâte :**
- 250 g de farine
  - 125 g de beurre
  - 30 g de poudre d'amandes
  - 80 g de sucre glace
  - 1 œuf
  - 1 pincée de sel
- Pour la garniture :**
- 6 œufs
  - 300 g de sucre
  - 3 citrons non traités
  - 100 g de beurre fondu
- Pour la meringue :**
- 3 blancs d'œufs
  - 60 g de sucre glace
  - 1 pincée de sel

**Préparez la pâte :** dans le bol inox équipé du pétrin, mettez la farine, le beurre froid coupé en petits dés, la poudre d'amandes, le sucre et le sel. Installez le couvercle et faites fonctionner à vitesse 1 pendant 10 secondes pour mélanger, puis à vitesse 3. Dès que le mélange ressemble à des miettes, ajoutez l'œuf par l'orifice du couvercle et laissez tourner pendant environ 5 minutes. Arrêtez l'appareil dès que la pâte forme une boule. Laissez reposer la boule de pâte au moins 1 heure au réfrigérateur, recouverte d'un film alimentaire. **Préparez la garniture :** lavez et essuyez les citrons. Râpez leur zeste et pressez-les. Dans le bol équipé du malaxeur et du couvercle mettez les œufs, le sucre, le jus et le zeste des citrons et le beurre fondu. Mettez en fonctionnement de vitesse 1 à vitesse 4 jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Faites chauffer le four à 210°C. Beurrez un moule à tarte de 28 cm de diamètre. Étalez la pâte sur 4 mm d'épaisseur et piquez à la fourchette. Garnissez-la de papier sulfurisé et de haricots secs. Faites cuire à blanc 15 minutes. Retirez le papier et les haricots. Versez la garniture sur le fond de tarte et poursuivez la cuisson pendant 25 minutes à 180°C. **Préparez la meringue :** dans le bol inox équipé du fouet multibrins et du couvercle, battez les blancs d'œufs avec 20 g de sucre glace à la vitesse 5 pendant 1 minute 30 secondes puis à vitesse maximum jusqu'à ce que les blancs soient montés. Ajoutez les 40 g de sucre glace restant à la fin, tout en continuant à fouetter. Lorsque la tarte est cuite, recouvrez-la de meringue à l'aide d'une cuillère. Remettez la tarte au four pendant quelques minutes jusqu'à ce que la meringue blondisse.

**Astuce :** décorez le dessus de votre tarte avec des rondelles de citron.



# Fraisier



Bol



Fouet

- Pour la génoise :**
- 4 œufs
  - 125 g de sucre en poudre
  - 125 g de farine
- Pour la crème mousseline :**
- ½ L de lait
  - 250 g de sucre
  - 4 œufs
  - 70 g de farine
- 250 g de beurre pommade**
- 1 gousse de vanille
  - 40 g de kirsch\*
  - 500 g de fraises
  - 1 cercle à gâteau
  - pâte d'amande
  - sucre glace

**Préparez la génoise :** préchauffez votre four à thermostat 7 - 210°C. Dans le bol inox muni du fouet multibrins, fouettez les œufs et le sucre à vitesse 6 pendant 5 minutes afin d'obtenir un mélange bien blanc. Arrêtez l'appareil, puis incorporez la farine tamisée en mélangeant manuellement de bas en haut avec une spatule. Étalez la pâte sur une plaque de dimensions 40 x 30 cm recouverte d'un papier cuisson et lissez à la spatule avant d'enfourner pendant 7 minutes. Laissez refroidir et taillez 2 disques de génoise identiques grâce au cercle à gâteau. **Préparez la crème mousseline :** coupez la gousse de vanille en deux et récupérez les grains. Dans une casserole, mettez le lait, y ajoutez 125 g de sucre et les grains de vanille. Portez à ébullition. Pendant ce temps, versez dans le bol inox 125 g de sucre et les œufs entiers, installez le fouet multibrins et fouettez 2 minutes en vitesse 6. Ajoutez la farine et mélangez à nouveau pendant 30 secondes en vitesse 6. Versez ¼ du lait bouillant sur les œufs et mélangez 30 secondes en vitesse 3. Transvasez cette préparation dans la casserole avec le reste du lait et cuire à feu modéré en ne cessant jamais de mélanger avec un fouet manuel jusqu'à ce que la crème épaisse. Lorsque la crème a épaissi, réservez-la dans un récipient recouvert d'un film alimentaire et laissez refroidir 1 heure à température ambiante. Dans le bol inox nettoyé et séché, versez la crème que vous aviez réservée et muni du fouet multibrins fouettez à vitesse 6. Au bout d'une minute, redescendez à vitesse 3 et incorporez le beurre ramolli en petits morceaux. Continuez de fouetter pendant 30 secondes pour obtenir un mélange homogène. Ajoutez le kirsch dans la préparation et mélangez encore 20 secondes en vitesse 4. **Montage :** Tapissez le cercle en métal de papier sulfurisé. Placez un des deux disques de génoise dans le fond du cercle et gardez le second pour tapisser le dessus du fraisier. Coupez les fraises en deux pour garnir le tour du cercle, faces coupées vers l'extérieur. Puis garnissez l'intérieur avec un tiers de crème bien étalée où vous ajouterez les fraises coupées en petits morceaux avant de remettre une fine couche de crème. Terminez en ajoutant le second disque sur le haut du fraisier. Recouvrez le fraisier d'un film alimentaire et placez-le au réfrigérateur pendant 24 heures. Sortez-le 30 minutes avant de consommer pour finaliser la décoration. **Pour décorer le fraisier :** Étalez la pâte d'amande sur le plan de travail préalablement saupoudré de sucre glace. Taillez un disque de pâte d'amande de la taille du cercle et déposez-le sur le dessus du fraisier.

**Astuce :** utilisez quelques fraises pour décorer votre fraisier.

\*l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération



# Macarons Vanille



Bol



Fouet

- Pour les coques :**
- 200 g de sucre glace
  - 200 g de poudre d'amande
  - 2 x 80 g de blancs d'œufs
  - 200 g de sucre semoule
  - 7,5 cl d'eau
  - ½ gousse de vanille
- Pour la crème mousseline :**
- 50 cl de lait
  - 6 jaunes d'œufs
  - 125 g de sucre
  - 100 g de beurre
  - 20 g de farine
  - 30 g de Maïzena
  - ½ gousse de vanille

**Préparez les coques :** mixez les 200 g de sucre glace avec les 200 g de poudre d'amande dans un robot hachoir. Ce mélange est appelé «tant pour tant». Tamisez le « tant pour tant » puis réservez. Portez l'eau et le sucre semoule à ébullition dans une casserole, sans remuer; avec un thermomètre vérifiez la température du sirop qui ne doit pas dépasser 115°C. Dans le bol inox, à l'aide du fouet multibrins, battez 80 g de blancs d'œufs en neige en vitesse 3, et augmentez la vitesse quand la température du sirop dépasse 105°C. Arrêtez la cuisson du sirop quand celui-ci atteint 115°C et versez-le en un fin filet sur les blancs en neige dans le bol inox. Continuez à battre pendant 6 minutes pour que la meringue ainsi formée refroidisse un peu. Ajoutez le reste des blancs d'œufs non battus (80 g) au mélange «tant pour tant» que vous avez réservé afin d'obtenir une pâte homogène. Coupez la gousse de vanille en deux, et récupérez les grains d'½ gousse, pour les ajouter à ce mélange. Incorporez environ un tiers de la meringue à la pâte d'amande avec une spatule souple, pour détendre un peu, et ajoutez le reste de la meringue en «macaronant». Il s'agit de mélanger en relevant la pâte de bas en haut pendant environ 1 minute. Avec cette préparation, garnissez une poche à douille de 8 mm environ. Collez une feuille de papier sulfurisé sur une plaque à pâtisserie. Avec la poche à douille, réalisez des petites boules de la taille d'une noix, régulières et espacées. Tapotez légèrement le dessous de la plaque et laissez

croûter à température ambiante pendant 30 minutes. Préchauffez le four à 150°C. Enfourez 14 minutes puis déposez le papier sulfurisé sur le plan de travail humidifié pour que les coques se décollent plus facilement. **Préparez la crème mousseline à la vanille :** Faites chauffer le lait à feu doux avec l'autre 1/2 gousse de vanille grattée. Dans le bol inox, à l'aide du fouet multibrins, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre pendant 2 minutes en vitesse 6, puis ajoutez la farine et la Maïzena, et fouettez de nouveau 1 minute en vitesse 4. Versez le lait bien chaud sur le mélange, homogénéisez avec un fouet manuel et remettez le tout sur feu doux environ 3 à 4 minutes, sans cesser de remuer jusqu'à ce que la crème épaississe. Hors du feu, incorporez le beurre coupé en morceaux. Transvasez la crème dans une boîte hermétique puis réservez au moins 1 heure 30 minutes au réfrigérateur. **Montage :** Garnissez une poche à douille de 8 mm avec la crème mousseline à la vanille et garnissez la moitié des coques. Assemblez les macarons avec les coques restantes et réservez dans une boîte hermétique.

**Astuce :** vous pouvez remplacer la vanille par de la gelée de framboises et teinter les coques avec du colorant gel rose.



# Verrines Tiramisu



x 6/8



Bol



Fouet

- 3 tasses de café fort
- 3 œufs
- 1 boîte de biscuits à la cuillère
- 75 g de sucre en poudre
- 1 cuillère à soupe d'Amaretto\*
- 250 g de mascarpone
- Un peu de cacao amer en poudre

Séparez les jaunes d'œufs des blancs d'œufs. Dans le bol inox, placez les jaunes d'œufs et le sucre et mélangez au fouet multibrins à vitesse 6 pendant 2 minutes jusqu'à ce que le mélange soit bien blanc. Ajoutez le mascarpone et fouettez à nouveau en vitesse 6 pendant 2 minutes. Réservez cette crème dans un saladier. Nettoyez et séchez le bol inox et le fouet. Versez les blancs d'œufs dans le bol inox et installez le fouet multibrins. Montez les blancs en neige, fouettez 30 secondes en vitesse 5, ajoutez 1 cuillère à café de sucre et fouettez encore 1 minute 30 secondes à vitesse 6. Incorporez délicatement les blancs en neige avec une spatule à la crème mascarpone. **Montage :** Mélangez la cuillère à soupe d'Amaretto aux tasses de café fort. Imbibez quelques biscuits dans le café puis placez-les au fond de la verrine de sorte à réaliser la première couche. Ajoutez une couche de crème puis une autre couche de biscuits imbibés et continuez ainsi jusqu'au remplissage complet de la verrine, en terminant par une couche de crème. Saupoudrez de cacao et placez les verrines au réfrigérateur au moins 12 heures.

**Astuce :** remplacez le café par du jus de fruit et ajoutez des fruits frais pour un dessert léger.

\*l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération



# Cupcakes framboise et chocolat blanc

Pour 12 cupcakes :

Pour la pâte :

- 170 g de farine
- 150 g de sucre en poudre
- 150 g de beurre mou
- 3 œufs
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 45 g de lait entier
- 1 cuillère à café de vanille liquide
- 100 g de brisures de framboises surgelées
- Pour le glaçage :
  - 60 g de blancs d'œufs
  - 65 g de sucre en poudre
  - 115 g de beurre pommadé
  - 100 g de chocolat blanc
  - 2 cuillères à soupe d'huile de colza
- Caissettes en papier pour cupcakes
- Moules à muffins ou moules à cupcakes



Bol



Malaxeur



Fouet

**Préparez la pâte :** préchauffez le four à 180°C. Dans le bol inox équipé du malaxeur, versez la farine, la levure, le sucre, les œufs, la vanille, le beurre puis le lait, placez le couvercle et mélangez à vitesse 6 pendant 2 minutes. Terminez en ajoutant les brisures de framboises et mélangez à vitesse 3 pendant 15 secondes. Placez une caissette en papier dans chaque moule à muffins, et remplissez-les de pâte aux 2/3 maximum. Enfourez pendant 15 minutes à 180°C puis laissez bien refroidir. **Préparez le glaçage :** faites fondre le chocolat blanc avec l'huile de colza à basse température au micro-ondes. Mettez les blancs d'œufs et le sucre dans une jatte au bain-marie et fouettez au batteur jusqu'à ce que le mélange double de volume et soit brillant. Placez ce mélange dans le bol inox muni du fouet multibrins, positionnez le couvercle et battez à vitesse 5 jusqu'à ce que le mélange forme un joli bec d'oiseau sur le fouet. Ajoutez ensuite le beurre pommadé et battez à vitesse 6 pendant 30 secondes. Levez la tête de l'appareil, raclez les parois du bol avec une spatule et ajoutez le chocolat blanc fondu. Mélangez une dernière fois en vitesse 6 pendant 30 secondes. Placez votre glaçage dans une poche munie d'une douille cannelée et décorez vos cupcakes bien refroidis.

**Astuce :** faites-vous plaisir et décorez vos cupcakes avec des perles de sucre ou des vermicelles de chocolat.



# Royal chocolat

Pour le biscuit :

- 45 g de poudre d'amande
- 10 g de coco râpée
- 20 g de poudre de noisette
- 50 g de sucre glace
- 20 g de farine
- 80 g de blancs d'œufs (3 petits œufs)
- 50 g de sucre

Pour le praliné croustillant :

- 240 g de chocolat pralinoisé
- 140 g de crêpes dentelles
- Un pot de 200 g de glaçage chocolat
- Un cercle à pâtisserie d'un diamètre 26 cm

Pour la mousse au chocolat :

- 90 g de lait
- 3 feuilles de gélatine
- 90 g de chocolat noir
- 50 g de chocolat au lait
- 250 g de crème fouettée fleurlette à 30% M.G.



x 8



Bol



Fouet

**Préparez le biscuit :** dans un bol, mélangez le sucre glace, la farine, la poudre d'amande, la poudre de noisette et la noix de coco. Versez les blancs d'œufs dans le bol inox équipé du fouet multibrins et montez les blancs en neige très ferme à vitesse maximale. Ajoutez progressivement le sucre pour monter une meringue bien ferme. Incorporez délicatement le mélange sec à la spatule. Placez la préparation dans une poche à douille. Dressez un disque de 1 cm d'épaisseur et 25 cm de diamètre sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier sulfurisé et saupoudrez de sucre glace. Cuire environ 15 minutes à 170°C. **Préparez le praliné croustillant :** faites fondre le chocolat au micro-ondes avec une cuillère d'huile de colza. Ecrasez les crêpes dentelles et incorporez au chocolat fondu. Etalez la préparation entre 2 feuilles de papier sulfurisé sur une épaisseur de 5 mm et placez au réfrigérateur. Lorsque le biscuit est froid, préparez la mousse au chocolat : faites fondre le chocolat noir et le chocolat au lait au micro-ondes. Dans une casserole, faites bouillir le lait et ajoutez-y la gélatine préalablement ramollie (la faire tremper dans de l'eau froide une dizaine de minutes et essorer pour la ramollir). Versez le lait chaud sur le chocolat fondu, bien mélanger avec un fouet manuel pour obtenir un mélange lisse et laissez refroidir. Dans le bol inox bien froid, versez la crème liquide, positionnez le fouet multibrins, le couvercle et fouettez 2 minutes en vitesse 4 puis 4 minutes en vitesse 6. Ajoutez la crème fouettée au chocolat et mélangez délicatement pour obtenir la mousse au chocolat. **Montage :** placez le disque de biscuit au fond du cercle à pâtisserie préalablement garni de papier sulfurisé pour faciliter le démoulage. Taillez un disque de praliné croustillant au diamètre du biscuit et posez-le sur le biscuit. Remettez le cercle autour du biscuit et terminez en versant la mousse au chocolat. Bien lisser la mousse et placez au congélateur au minimum 12 heures. Au moment de servir, démoulez le gâteau sur une grille et recouvrez de glaçage au chocolat préalablement tiédi au micro-ondes. Au bout de 5 minutes, transférez le gâteau sur un plat à gâteau et laissez décongeler 2 heures avant de déguster.



## Cake salé



x 6



Bol



Malaxeur

- 200 g de farine
  - 4 œufs
- 11 g de levure chimique
  - 10 cl de lait
- 5 cl d'huile d'olive
- 12 tomates séchées
  - 200 g de feta
- 15 olives vertes dénoyautées
  - 1 pointe de curry (facultatif)
  - Sel et poivre

Préchauffez le four à 180°C. Beurrez et farinez un moule à cake. Dans le bol inox muni du malaxeur et du couvercle, mélangez ensemble la farine, les œufs et la levure en démarrant en vitesse 1 puis en augmentant jusqu'à vitesse 3. Ajoutez l'huile d'olive et le lait froid, et mélangez pendant 1 minute 30 secondes. Passez en vitesse 1 et ajoutez les tomates séchées, la feta, les olives vertes (coupées en morceaux) et le curry, salez et poivrez. Versez la préparation dans le moule, et enfournez pendant 30 à 40 minutes, selon les fours. Piquez pour vérifier la cuisson.

**Astuces :** remplacez la feta par de la mozzarella et ajoutez quelques feuilles de basilic ciselées.



## Jus de tomates et chantilly au basilic



Centrifugeuse



Bol



Fouet



Coupez en morceaux les tomates, les poivrons rouges et 6 grandes feuilles de basilic. Passez le tout à la centrifugeuse. Versez 3 cuillères d'huile d'olive, le vinaigre et versez dans le goulot 15 cl d'eau pour "rincer" le panier de la centrifugeuse et récupérer le reste du jus. Mélangez votre jus de tomates, salez et poivrez selon votre goût. Versez dans le bol inox la crème liquide, une cuillère à soupe d'huile d'olive et le reste de basilic ciselé. Salez et poivrez. Mettez en place le fouet multibrins et le couvercle. Fouettez la préparation pendant 10 minutes, jusqu'à ce que la crème monte en Chantilly. Réservez au réfrigérateur pendant 30 minutes. Versez le jus de tomates dans des verrines ou des petits verres. Déposez une cuillère de chantilly au basilic sur le dessus avant de servir.

**Astuce :** remplacez le basilic par de la ciboulette.

Pour 8 verrines :

- 4 belles tomates
- 2 poivrons rouges
- 14 grandes feuilles de basilic
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
  - 15 cl d'eau
- 2 cuillères à soupe de vinaigre
  - 20 cl de crème liquide entière, très froide
  - Sel et poivre

## Pâte à pizza



Bol



Pétrin

- Pour une pizza :**
- 150 g de farine
  - 90 g d'eau tiède
  - 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
  - 3 g de levure de boulanger déshydratée
    - Sel

Dans le bol inox muni du pétrin, mettez la farine et le sel. Mettez le couvercle. Faites fonctionner quelques secondes à vitesse 2 puis passez à vitesse 4. Versez l'eau tiède puis l'huile d'olive et laissez tourner jusqu'à ce que la pâte forme une belle boule. Laissez lever jusqu'à ce que la pâte double de volume. Étalez et mettez en forme selon son utilisation.



# Gratin de courgettes



x 6



Coupe-légumes



Bol



Fouet

- 1 kg de courgettes
  - 3 œufs
- 250 g de crème fraîche
  - 100 g de gruyère
- Sel, poivre, muscade

Préchauffez le four à 220°C. A l'aide du coupe-légumes muni du cône tranché, sélectionnez la vitesse 3 et tranchez les courgettes. Faites-les dorer à la poêle 10 minutes. Réservez. A l'aide du coupe-légumes muni du cône râpé, râpez le gruyère à vitesse 2. Réservez. Dans le bol inox muni du fouet multibrins et du couvercle, battez les œufs et la crème en vitesse 3. Ajoutez le sel, le poivre et la muscade. Sélectionnez la vitesse 2 et laissez tourner 30 secondes. Mettez la moitié des courgettes dans un plat beurré allant au four et parsemez la moitié du gruyère. Mettez ensuite le reste de courgettes puis le reste de gruyère.

Recouvrez le plat avec le mélange œufs, crème, sel, poivre et muscade. Passez au four 25 à 30 minutes à 220°C. Servez bien chaud.

**Astuce :** pour plus de fraîcheur, vous pouvez ajouter de la menthe.



# Boulettes de viande



x 4



Hachoir



Bol



Malaxeur

- 500 g de bœuf
  - 1 œuf
- 1 cuillère à soupe rase de farine
- 1 oignon frais de taille moyenne
  - 1 gousse d'ail
- 3 branches de persil
  - Sel et poivre

Préchauffez le four à 200°C. Hachez la viande en vitesse 4 avec la tête hachoir munie de la grille à petits trous. Dans le bol inox, mettez la viande hachée et tous les autres ingrédients. Mettez en place le malaxeur et le couvercle et faites fonctionner 1 minute en vitesse 1. Faites des boulettes de la taille d'une noix, en roulant entre les paumes la viande mélangée aux autres ingrédients. Déposez les boulettes sur la plaque de cuisson recouverte au préalable de papier sulfurisé. Mettez au four pendant 25 minutes. À mi-cuisson retournez les boulettes.

**Astuce :** remplacez le bœuf par de l'agneau et le persil par de la coriandre.







## Essential patisserie

Chantilly cream.....	16
Shortcrust pastry.....	16
Crepe batter.....	16
Waffle batter.....	16
Cereal bread.....	17
Brioche.....	17
White bread.....	18
Choux pastry.....	18



## Gourmet snacks

Chocolate chip cookies.....	19
Chocolate and pecan brownies.....	19
Chocolate mousse.....	20
Carrot cake and icing.....	20
Irresistible apple cake.....	21
Chocolate cake pops.....	21



## Exceptional moments

Lemon meringue tart.....	22
Strawberry cream cake.....	22
Vanilla macarons.....	23
Tiramisu pots.....	23
Raspberry and white chocolate cupcakes.....	24
Royal chocolat.....	24



## Savoury moments

Savoury loaf.....	25
Tomato juice with basil chantilly.....	25
Pizza dough.....	25
Courgette gratin.....	26
Meatballs.....	26

## Chantilly cream



x 6/8



Bowl



Whisk

- 25 cl very cold liquid crème fraîche
- 50 g icing sugar

Put the crème fraîche and the icing sugar in the stainless steel bowl fitted with the kneader and the lid. Run the appliance on speed 4 for two minutes, then on maximum speed for three and a half minutes.



## Shortcrust pastry



x 6/8



Bowl



Kneading hook



Put the flour, butter and salt into the stainless steel bowl. Fit the kneader and the lid and run for a few seconds on speed 1. Add the lukewarm water while the appliance is running. Allow the appliance to run until the pastry forms a ball. Allow the pastry to rest in a cool place, covered with cling film, for at least an hour before rolling out and cooking.

For a tart base of 350 g:

- 200 g plain flour
- 100 g butter
- 50 ml water
- One pinch salt

## Crepe batter



Blender

For 20 crepes:

- 750 ml milk
- 375 g flour
- 4 eggs
- 40 g sugar
- 100 ml oil
- 1 tablespoon orange flower water or flavoured alcohol

Put the eggs, oil, sugar, milk and selected flavouring into the blender bowl. Select speed 2 and run the appliance for a few seconds. Then add the flour through the opening in the measuring cap and allow to run for one and a half minutes. Allow the batter to rest for at least an hour at room temperature before making the crepes.



## Waffle batter



Blender



Mix the baker's yeast in a little lukewarm milk. Fit the blender bowl to the appliance, and add the eggs, salt, vanilla sugar, remaining milk, butter and the yeast mixture. Lock the lid. Run the appliance on speed 4 and gradually add the flour through the measuring cap opening in the lid. If necessary, use the Pulse function for a few seconds to improve the integration of the flour into the batter. Run the appliance for about two minutes, until the batter is smooth. Allow to rest for an hour before making the waffles.

**Tip:** Serve the waffles with chantilly cream, chocolate sauce, etc.

For 24 waffles:

- 250 g plain flour
- 15 g fresh baker's yeast
- 2 eggs
- 1 pinch salt
- 400 ml milk
- 125 g softened butter
- 1 sachet vanilla sugar (or a few drops of vanilla extract)

## Cereal bread



Bowl



Kneading hook

For one loaf  
approximately 800 g:

- 500 g cereal bread flour
- 285 ml lukewarm water
- 10 g dried baker's yeast\*
  - 10 g salt
- Oat flakes for topping

Put the flour, salt and baker's yeast in the stainless steel bowl. Fit the kneader and the lid. Run the appliance for a few seconds on speed 1 to mix. Then add water through the opening in the lid. Knead for eight minutes. Cover the dough with a tea towel and leave to rest for 15 minutes in a warm place. Next place the dough on a floured surface. Flatten the dough by hand into a square. Fold the points into the centre, then flatten the dough with your fist. Repeat the operation again. Shape a long loaf. Put the resulting loaf into a 25 cm long tin. Lightly moisten the surface of the loaf and sprinkle with oat flakes. Cover the dough with a damp tea towel and leave to rise for 60 minutes in a warm place. Then make a cut 1 cm deep along the length of the loaf. Put the loaf in a preheated oven at 240 °C, with a small container full of water to help form a nice golden crust. Cook for about 30 minutes. Remove the loaf from the tin and leave to cool on a wire rack.

**Tip:** Make little rolls for guests. Sprinkle them with poppy or sesame seeds.

\* in UK use dried yeast labeled 'Easy Bake' or 'Fast Action'



## Brioche



x 6



Bowl



Kneading hook

- 250 g white bread flour
  - 5 g salt
  - 25 g sugar
  - 100 g butter
  - 2 whole eggs and 1 egg yolk
- 3 tablespoons lukewarm milk
  - 2 tablespoons water
- 5 g dried baker's yeast\*

Put the flour into the stainless steel bowl, and create two hollows: put the salt in one, and the yeast, sugar, lukewarm milk and water in the other. The salt and yeast should not be added together because the yeast reacts badly to contact with salt. Add the eggs, and fit the kneader and lid. Select speed 1 and knead for 15 seconds, then on speed 2 for two minutes 45 seconds. Without stopping the appliance, incorporate the butter within one minute, which should not be too soft (leave it at room temperature for half an hour before using). Continue kneading for five minutes on speed 2, then five minutes on speed 3. Cover the dough and leave it to rise for two hours at room temperature, then work the dough vigorously by hand by slapping it into the bowl. Cover the dough and leave to rise for a further two hours in the refrigerator; work the dough by hand again by slapping it into the bowl. Then cover with cling film and leave the dough to rise overnight in the refrigerator. The next day, butter and flour a brioche tin. Shape the dough into a ball. Place it into the tin and leave to rise in a warm place until the dough has filled the tin (two to three hours). Put it into the oven at 180 °C and leave to cook for 25 minutes.

**Tip:** Add chocolate chips or glacé fruit.

\* in UK use dried yeast labeled 'Easy Bake' or 'Fast Action'



# White bread



Bowl



Kneading hook

For one round loaf of 800 g:

- 500 g white bread flour
- 300 ml lukewarm water
- 10 g dried baker's yeast\*
  - 10 g salt

Put the flour, salt and dried yeast into the stainless steel bowl. Fit the kneader and the lid and run for a few seconds on speed 1. Add the lukewarm water through the opening in the lid. Knead for eight minutes. Allow the dough to rest at room temperature for around half an hour. Then work the dough by hand into a ball. Place the ball of dough on a buttered, floured baking sheet. Allow to rise for a second time at room temperature for about an hour. Preheat the oven to 240 °C. Make cuts on the top of the loaf with a sharp blade, and brush with lukewarm water. Put a small container full of water into the oven: this helps the bread to form a golden crust. Bake for 40 minutes at 240 °C.

**Tip: Baker's yeast should never come into direct contact with either sugar or salt, which prevent the yeast from acting.**

\* in UK use dried yeast labeled 'Easy Bake' or 'Fast Action'



# Choux pastry



Bowl



Mixer

For 20 large or 40 small choux:

- 300 ml water
  - a little salt
- A little sugar
- 120 g butter
- 240 g plain flour
  - 6 eggs

In a pan, heat the water with the butter, salt and sugar. Bring to the boil and add the flour to the pan all at once. Stir with a wooden spatula until the pastry absorbs all of the liquid. Allow to cool. After cooling, put the pastry into the stainless steel bowl, and fit the mixer and the lid. Select speed 1 and incorporate the eggs one by one, through the opening in the lid. After total incorporation of the eggs, work the pastry for a further two to three minutes until it is smooth. Using a small spoon or a piping bag, make small heaps of pastry on a buttered, floured baking sheet. Cook in the oven at 180 °C for 40 minutes. Allow to cool in the oven with the oven door open. Do not remove from the oven immediately, as you risk the choux sinking. When they are completely cool, fill them with firm whipped cream, ice cream or confectioner's custard.

**Tip: To make gougères, replace the sugar with a pinch of salt and sprinkle the choux with grated cheese before cooking.**



## Chocolate chip cookies



Bowl



Mixer

Makes 20 large cookies:

- 250 g unsalted butter, softened
- 125 g caster sugar
- 125 g brown sugar
- 1 tsp of vanilla extract
  - 2 whole eggs
  - 400 g flour
- 1 tsp of baking powder
- 200 g chocolate chips

Put the butter and both sugars in the stainless steel bowl. Place the bowl in the mixer and mix for 20 seconds at speed 3. Turn the processor off and scrape down the inner sides of the stainless steel bowl using a spatula, then mix again for 20 seconds at speed 5. Add the rest of the ingredients, place the lid on and mix at speed 2 until you have a smooth dough. Form into a ball of dough, wrap it in cling film and place it in the refrigerator for at least 1 hour. Preheat your oven to 180°C, remove the dough from the refrigerator and divide it into small balls. Place them on a baking sheet lined with parchment paper and bake them in the oven for around 10 minutes.

**Tip:** you can replace the chocolate chips with nuts or dried fruits.



## Chocolate and pecan brownies



x 6/8



Bowl



Whisk

- 3 large eggs
- 200 g dark chocolate
- 200 g butter
- 15 g butter for the baking tin
- 180 g sugar
- 2 sachets of vanilla sugar
  - 80 g sieved flour
  - 50 g pecan nuts

Preheat your oven to 200°C and grease a 20 cm square baking tin using the butter. Melt the chocolate and the 200 g of butter in the microwave and mix well. Place the eggs and the sugars in the stainless steel bowl. Attach the multi-prong whisk and the lid, then mix for 1 minute at speed 6. Add the melted chocolate and mix for 20 seconds at speed 6. Then add the sieved flour and mix for 15 seconds at speed 6. Finish by adding the pecan nuts to the mixture and fold in using a spatula. Pour the mixture into the greased tin and bake for 25 minutes at 200°C. Allow to cool before serving.

**Tip:** you can replace the pecan nuts with walnuts and serve with a scoop of ice cream or whipped cream.



## Chocolate mousse



x 6/8



Bowl



Whisk

- 150 g good quality plain chocolate
- 150 g caster sugar
  - 6 eggs

Break the chocolate into pieces. Put the pieces into a small pan with two tablespoons of water. Melt on very low heat, stirring with a wooden spoon. Remove the pan from the heat when the chocolate forms a smooth paste. Add the six egg yolks, stirring constantly. Beat the egg whites until they form stiff peaks with 25 g of sugar in the stainless steel bowl fitted with the multi-blade whisk and the lid, on speed 5 for one and three-quarter minutes. Add the rest of the sugar and whisk on maximum speed for 30 seconds. Add a spoonful of beaten egg whites to the egg/chocolate mixture and mix vigorously to relax the dough. Then carefully incorporate the remaining beaten egg whites into the chocolate mixture. Put into the refrigerator and leave for several hours.

**Tip:** Add the finely grated zest of an orange to the beaten egg whites.



## Carrot cake and icing



x 8/10



Bowl



Mixer

### For the batter:

- 130 g brown sugar
- 120 ml sunflower oil
  - 4 eggs
- Zest and juice of 1 orange
  - 240 g flour
  - 10 g baking powder
- 2 tsp of ground cinnamon
- 250 g grated carrots
- 50 g crushed walnuts
  - 50 g raisins

### For the icing:

- 100 g melted butter
- 150 g soft cheese with 25% fat
- 100 g icing sugar

**Prepare the batter:** Preheat the oven to 180°C. Set up the mixer and the stainless steel bowl, then add the brown sugar, oil, eggs, and the juice and zest of the orange to the bowl. Place the lid on top and mix at speed 5 for 1 minute. Add the flour, baking powder and cinnamon, then mix again at speed 5 for 1 minute. Finish by adding the carrots, walnuts and raisins to the mixture and mix at speed 2 for 15 seconds. Grease and flour a round cake tin, pour the batter into the tin and bake for 45 minutes at 180°C. **Prepare the icing:** Whilst the cake is in the oven, set up the stainless steel bowl and the mixer. Add the melted butter, soft cheese and icing sugar, and mix at speed 2 until you have a smooth mixture. Set aside in the refrigerator. When the carrot cake has fully cooled, spread the icing on top of the cake using a spatula.

**Tip:** you can decorate your cake with some curls of grated coconut.



# Irresistible apple cake



x 8



Bowl



Mixer

- 4 apples, diced
- 250 g caster sugar
  - 2 whole eggs
  - 150 ml milk
- 125 g melted butter
  - 250 g flour
- 1 sachet of baking powder
- 2 tsp of powdered vanilla
- 2 tsp of ground cinnamon
  - 2 pinches of salt

Preheat your oven to 180°C. Set up the stainless steel bowl and mixer and add the eggs, milk and butter to the bowl, then add the powdered ingredients (sugar, flour, baking powder, powdered vanilla, ground cinnamon and salt). Position the lid on top and mix at speed 6 for 2 minutes. Turn the processor off, lift up the top of the machine and scrape down the inner sides of the bowl using a spatula. Replace the top of the machine and mix again for 1 minute at speed 6. Once your batter is ready, add the diced apple and mix well using a spatula. Grease and flour your cake tin, pour the batter into the tin and bake for 50 minutes at 180°C.

**Tip: to give the cake even more flavour, you can add a tablespoon of rum.**



# Chocolate cake pops



Bowl



Whisk

- For the batter:**
- 75 g melted butter
    - 2 eggs
    - 100 g sugar
  - 60 g ground hazelnuts
    - 65 g flour
  - ½ sachet of baking powder
    - 150 g fromage frais
- For the coating:**
- 200 g dark chocolate
  - 2 tbsp rapeseed oil
  - A packet of lollipop sticks or wooden skewers
  - Pearl sugar or chocolate sprinkles for decoration

Preheat the oven to 175°C. Set up the stainless steel bowl and multi-prong whisk and add the eggs, sugar, melted butter, ground hazelnuts, flour and baking powder. Mix at speed 3 for 15 seconds, then switch it to the maximum speed for 4 minutes. Pour the mixture into a greased and floured cake tin and bake for 40 minutes at 175°C. Once the cooked cake has fully cooled, crumble it into a large bowl, add the fromage frais and, using your hands, knead together until you have a dough. Form the mixture into balls around the size of small ping pong balls, then place them on a baking sheet lined with parchment paper. Insert a wooden lollipop stick into each little cake ball and place them in the refrigerator for 30 minutes. **To prepare the coating for the cake pops**, put the chocolate and oil into a bowl and place in the microwave (at a low power) in order to melt the mixture. Once the mixture is melted dip your cake pops into it, let a bit of the chocolate drip back into the bowl and place the cake pops on the baking sheet lined with parchment paper. Decorate the cake pops with the pearl sugar or chocolate sprinkles before the chocolate hardens then place back in the refrigerator.

**Tip: to vary the colours and decorations of your cake pops, you can coat them with milk chocolate or white chocolate. You could also add food colouring to the white chocolate.**



# Lemon meringue tart



x 6/8



Bowl



Kneading hook



Whisk



Mixer

## For the pastry:

- 250 g plain flour
- 125 g butter
- 30 g ground almonds
- 80 g icing sugar
- 1 egg
- 1 pinch salt

## For the topping:

- 6 eggs
- 300 g sugar

- 3 unwaxed lemons
- 100 g melted butter

## For the meringue:

- 3 whites of egg
- 60 g icing sugar
- 1 pinch salt

**Prepare the pastry:** Put the flour, cold butter cut into small cubes, ground almonds, sugar and salt in the stainless steel bowl fitted with the kneader and the lid. Run the appliance on speed 1 for ten seconds to mix, then on speed 3. When the mixture looks like breadcrumbs, add the egg through the opening in the lid and allow to run for a further five minutes. Stop the appliance as soon as the pastry forms a ball. Allow the pastry ball to rest for at least one hour in the refrigerator, covered with cling film. **Prepare the topping:** Wash and dry the lemons. Grate the zest and press the lemon juice. Put the eggs, sugar, lemon juice and zest and the melted butter in the stainless steel bowl fitted with the mixer and the lid. Run the appliance on speed 1 to speed 4 until the mixture is even. Heat the oven to 210 °C. Butter a 28 cm diameter tart tin or tart tin. Roll out the pastry to 4 mm thick and prick with a fork. Cover with baking parchment and dried beans. Bake blind for 15 minutes. Remove the baking parchment and the dried beans. Pour the topping onto the tart base and continue cooking for 25 minutes at 180 °C. **Prepare the meringue:** Beat the egg whites with 20 g of icing sugar in the stainless steel bowl fitted with the multi-blade whisk and the lid, on speed 5 for one and a half minutes, then on maximum speed until the whites form stiff peaks. Add the remaining 40 g of icing sugar at the end, continuing to whisk. When the tart is cooked, cover it with meringue using a spoon. Put the tart in the oven for a few minutes until the meringue is lightly browned.

**Tip:** Decorate the top of your tart with lemon slices.



# Strawberry cream cake



Bowl



Whisk

## For the sponge cake:

- 4 eggs
- 125 g caster sugar
- 125 g flour

## For the mousseline cream:

- ½ L milk
- 250 g sugar
- 4 eggs
- 70 g flour
- 250 g softened butter, diced
- 1 vanilla pod
- 500 g strawberries
- 1 cake ring

**Prepare the sponge cake:** preheat your oven to gas mark 7 (210°C). Set up the stainless steel bowl and the multi-prong whisk, then whisk together the eggs and sugar at speed 6 for 5 minutes until you have a very pale mixture. Turn off the mixer, then use a spatula to mix in the sieved flour by hand, folding upwards from the bottom of the bowl. Line a deep 40 x 30 cm baking tray with baking paper. Pour the mixture into the lined tray and smooth it out using the spatula, then bake it for 7 minutes. Leave it to cool and cut into 2 identical sponge discs using the cake ring. **Prepare the mousseline cream:** slice the vanilla pod in half and scrape out the vanilla seeds. Pour the milk into a saucepan, add 125 g of sugar and the vanilla seeds. Bring to a boil. In the meantime, place 125 g of sugar and the eggs in the stainless steel bowl. Attach the multi-prong whisk and whisk the mixture for 2 minutes at speed 6. Add the flour and mix again for 30 seconds at speed 6. Pour a quarter of the boiling milk into the egg mixture and mix for 30 seconds at speed 3. Pour this mixture into the saucepan with the rest of the milk and cook over a medium heat, whisking it continuously by hand, until you have a thick cream. When the cream has thickened pour it into a bowl, cover it with cling film, and set it aside for 1 hour until it has cooled down to room temperature. Wash and dry the stainless steel bowl. Add the cream that you had set aside and use the multi-prong whisk to whisk it at speed 6. After 1 minute, turn the processor down to speed 3 and gradually incorporate the diced softened butter. Continue to whisk for 30 seconds until you have a smooth mixture. **Assembly:** Line the metal cake ring with parchment paper. Place 1 of the 2 sponge cake discs in the bottom of the cake ring and keep the second disc set aside for use on top of the strawberry cream cake. Cut the strawberries in half and place them around the circumference of the ring, with the cut surface facing outwards. Place a third of the cream inside the cake ring and spread out well. Add the chopped strawberries and then add a thin layer of cream on top. Finish by adding the second cake disc on top of the strawberry cream cake. Cover the strawberry cream cake with cling film and place it in the refrigerator for 24 hours. Remove the cream cake from the refrigerator 30 minutes before serving in order to finish decorating. **To decorate the strawberry cream cake:** Dust the work surface with icing sugar and roll out the marzipan on the work surface. Cut out a disc of marzipan the same size as the cake ring and place it on top of the strawberry cream cake.

**Tip:** decorate your strawberry cream cake with a few strawberries.





## Vanilla macarons



Bowl



Whisk

### For the macaron shells:

- 200 g icing sugar
- 200 g ground almonds
- 2 x 80 g egg whites
- 200 g caster sugar
- 75 ml water
- ½ vanilla pod

### For the mouseline cream:

- 500 ml milk
- 6 egg yolks
- 125 g sugar
- 100 g butter, diced
- 20 g flour
- 30 g cornflour
- ½ vanilla pod

**Prepare the shells:** blend the 200 g of icing sugar and the 200 g of ground almonds in a food processor. This mixture is called «tant pour tant», or “so-much for so-much” Sieve the «tant pour tant” then set aside. Bring the water and caster sugar to the boil in a saucepan, without stirring the mixture. Use a thermometer to check that the temperature of the syrup does not exceed 115°C. Set up the stainless steel bowl and the multi-prong whisk. In the bowl, beat 80 g of egg whites at speed 3 until stiff peaks form and increase the speed when the temperature of the syrup reaches 105°C. Take the syrup off the heat when it reaches 115°C and pour it slowly into the beaten egg whites in the stainless steel bowl. Continue to whisk this mixture for 6 minutes so that the resulting meringue cools down a little. Add the rest of the unbeaten egg whites (80 g) to the “tant pour tant” mixture that you set aside and mix until you have a smooth mixture. Slice the vanilla pod in half and scrape out the vanilla seeds of one half, adding them to this mixture. Combine around a third of the meringue with the almond paste using a flexible spatula in order to loosen it a little, and add the rest of the meringue whilst “macaron-ing”. This means to mix it together using a spatula, lifting upwards from the bottom, for around 1 minute. Place this mixture in an 8 mm piping bag. Line a baking sheet with parchment paper. Using the piping bag, pipe the mixture into small and uniform walnut-sized balls, evenly spaced on the baking tray. Gently tap the underside of the baking tray and leave to dry at room temperature for around 30 minutes. Preheat the oven to 150°C. Bake for 14 minutes then place the baking paper on a moistened work surface in order that the shells can be easily removed. **Prepare the vanilla mouseline cream:** heat the milk over a gentle heat, adding the vanilla seeds from the other half of the vanilla pod. In the stainless steel bowl, and using the multi-prong whisk, whisk the egg yolks with the sugar for 2 minutes at speed 6, then add the flour and the cornflour and whisk again for 1 minute at speed 4. Pour the hot milk into the mixture, blend it all together using a hand whisk and put the resulting mixture over a low heat for around 3 to 4 minutes, stirring continuously until the cream thickens. Off the heat, mix in the diced butter. Pour the cream into an airtight container and place it in the refrigerator for at least 1 hour 30 minutes. **Assembly:** Transfer the vanilla mouseline cream into an 8 mm piping bag and fill half of the shells. Top each filled shell with an empty macaron shell and store in an airtight container.

**Tip:** you can replace the vanilla with strawberry jelly and add pink food colouring to the macaron shell mixture.



## Tiramisu pots



x 6/8



Bowl



Whisk

- 3 cups of strong coffee
- 3 eggs
- 1 box of sponge fingers
- 75 g caster sugar
- 250 g mascarpone
- A bit of bitter cocoa powder

Separate the egg yolks from the egg whites. In the stainless steel bowl, mix together the egg yolks and the sugar using the multi-prong whisk at speed 6 for 2 minutes until the mixture is very pale. Add the mascarpone and whisk again at speed 6 for 2 minutes. Place this cream in a mixing bowl and set to one side. Wash and dry the stainless steel bowl and the whisk. Transfer the egg whites into the stainless steel bowl and attach the multi-prong whisk. Whisk the egg whites until stiff peaks form for 30 seconds at speed 5, add 1 teaspoon of sugar and whisk again for 1 minute 30 seconds at speed 6. Gently fold the beaten egg whites into the mascarpone cream using a spatula. **Assembly:** soak some sponge fingers in the coffee then place them in the bottom of the glass pot as the first layer. Add a layer of cream, then another layer of soaked sponge fingers. Continue to repeat these layers until the glass pot is full, finishing with a layer of cream. Dust with cocoa powder and place the glass pots in the refrigerator for at least 12 hours.

**Tip:** Replace the coffee with fruit juice and add fresh fruit for a light dessert.



# Raspberry and white chocolate cupcakes

Makes 12 cupcakes:

For the batter:

- 170 g flour
- 150 g caster sugar
- 150 g softened butter
- 3 eggs
- 1 tsp of baking powder
- 45 g whole milk
- 1 tsp of vanilla extract
- 100 g frozen raspberry pieces

For the icing:

- 60 g egg whites
- 65 g caster sugar
- 115 g softened butter
- 100 g white chocolate
- 2 tbsp rapeseed oil
- Paper cupcake cases
- Muffin or cupcake tin



Bowl



Mixer



Whisk

**Prepare the batter:** Preheat the oven to 180°C. Set up the stainless steel bowl and the mixer, then add the flour, baking powder, sugar, eggs, vanilla, butter and milk into the bowl. Place the lid on top and mix at speed 6 for 2 minutes. Finish by adding the raspberry pieces and mix at speed 3 for 15 seconds. Place a paper cupcake case in each muffin tin hole and fill each case up to 2/3 full with the batter. Bake for 15 minutes at 180°C then leave them to cool completely. **Prepare the icing:** melt the white chocolate together with the rapeseed oil in the microwave at a low power. Place the egg whites and sugar in a bain-marie bowl and whisk together until the mixture doubles in volume and is glossy. Set up the stainless steel bowl and the whisk. Place this mixture in the bowl and place the lid on top, then whisk at speed 5 until it forms soft peaks on the whisk. Then add the softened butter and mix at speed 6 for 30 seconds. Lift up the top of the machine, scrape down the inner sides of the bowl using a spatula and add the melted white chocolate. Mix one last time at speed 6 for 30 seconds. Place your icing in a bag with a star tip and decorate your fully cooled cupcakes.

**Tip:** indulge yourself and decorate your cupcakes with sugar pearls or chocolate sprinkles.



# Royal chocolat

For the biscuit:

- 45 g ground almonds
- 10 g grated coconut
- 20 g ground hazelnuts
- 50 g icing sugar
- 20 g flour
- 80 g egg whites (3 small eggs)
- 50 g sugar

For the crunchy praline:

- 240 g praline chocolate
- 140 g crêpes dentelles (French crispy pancakes)
- 200 g pot of chocolate icing
- Patisserie ring, 26 cm in diameter

For the chocolate mousse:

- 90 g milk
- 3 leaves of gelatine
- 90 g dark chocolate
- 50 g milk chocolate
- 250 g whipped whipping cream, 30% fat



x 8



Bowl



Whisk

**Prepare the biscuit:** In a bowl, mix together the icing sugar, flour, ground almonds, ground hazelnuts and coconut. Transfer the egg whites into the stainless steel bowl and attach the multi-prong whisk. Whisk on maximum speed until the egg whites form very firm peaks. Gradually add the sugar in order to make a very firm meringue. Add the dry mixture and gently fold using a spatula. Place the mixture in a piping bag. Pipe out a disc that is 1 cm thick and 25 cm in diameter on a baking tray lined with parchment paper and dust with icing sugar. Bake for around 15 minutes at 170°C.

**Prepare the crunchy praline:** melt the chocolate in the microwave with a spoon of rapeseed oil. Crush the crispy pancakes and combine with the melted chocolate.

Spread a 5 mm layer of the mixture between 2 sheets of parchment paper and place in the refrigerator. When the biscuit is chilled, prepare the chocolate mousse: melt the dark chocolate and the milk chocolate in the microwave. In a saucepan, bring the milk to the boil and add the pre-soaked gelatine (soak it in cold water for around 10 minutes and then wring it out in order to soften it). Pour the hot milk over the melted chocolate and mix well using a hand whisk in order to get a smooth mixture. Leave to cool. Make sure that the stainless steel bowl is very cold, then into it add the liquid cream. Attach the multi-prong whisk and the lid, then whisk for 2 minutes at speed 4, then for 4 minutes at speed 6. Add the whipped cream to the chocolate and gently fold the mixture in order to obtain a chocolate mousse. **Assembly:** line the patisserie ring with parchment paper in order to ensure that the ring can be easily removed. Place the biscuit disc at the bottom of the ring. Out of the crunchy praline, cut out a disc that is the same diameter as the biscuit and lay it on top of the biscuit. Replace the ring around the biscuit and finish by adding the chocolate mousse. Make sure that the mousse is fully smoothed out and place the cake in the freezer for at least 12 hours. Before serving, place the cake on a cake rack and remove the ring. Gently warm the chocolate icing in the microwave and cover the cake with the icing. After 5 minutes, transfer the cake onto a cake platter and leave it to defrost for 2 hours before serving.



## Savoury loaf



x 6



Bowl



Mixer

- 200 g plain flour
  - 4 eggs
- 11g baking powder
  - 100 ml milk
  - 50 ml olive oil
- 12 sun-dried tomatoes
  - 200 g feta cheese
- 15 pitted green olives
  - A touch of curry powder (optional)
  - salt and pepper

Preheat the oven to 180 °C. Butter and flour a loaf tin. In the stainless steel bowl fitted with the mixer and the lid, mix together the flour, eggs and baking powder, starting on speed 1 then increasing to speed 3. Add the olive oil and the milk and mix for one and a half minutes. Reduce to speed 1 and add the dried tomatoes (cut into pieces), cubed feta, green olives (cut into pieces) and curry powder. Season. Pour the mixture into the tin and put into the oven for 30 to 40 minutes, depending on the oven. Pierce with a knife to check that the loaf is cooked.

**Tip:** Replace the feta with mozzarella and add a few chopped basil leaves.



en  
24-25

Savoury moments

## Tomato juice with basil chantilly



Juice extractor



Bowl



Whisk

Cut the tomatoes, red peppers and six large basil leaves into pieces. Put them through the juice extractor. Add the vinegar and three tablespoons of olive oil, and pour 150 ml of water into the feed chute to «rinse» the juice extractor basket and collect the rest of the juice. Stir the tomato juice, adding salt and pepper to taste. Pour the liquid cream, a tablespoon of olive oil and the rest of the chopped basil into the bowl. Season. Fit the multi-blade whisk and lid. Whip the mixture for ten minutes, until it forms stiff peaks. Set aside in the refrigerator for 30 minutes. Pour the tomato juice into verrines or small glasses. Place a tablespoonful of basil chantilly on top before serving.

**Tip:** Replace the basil with chives.

\*in UK use whipping cream

**For 8 verrines:**

- 4 tomatoes
- 2 red peppers
- 14 large basil leaves
- 4 tablespoons olive oil
- 2 tablespoons vinegar
- 200 ml whole liquid cream\*, very cold
- Salt and pepper



## Pizza dough



Bowl



Kneading hook

- For one pizza:**
- 150 g bread flour
  - 90 ml lukewarm water
  - 2 tablespoons olive oil
  - 3g dried baker's yeast\*
    - Salt

Put the flour and salt into the stainless steel bowl fitted with the kneader. Fit the lid. Run for a few seconds on speed 2, add the yeast then increase to speed 4. Add the lukewarm water, then the olive oil and allow to run until the dough forms a smooth ball. Allow to rise until the pastry has doubled in volume. Roll out and use according to the recipe.

\*in UK use dried yeast labeled 'Easy Bake' or 'Fast Action'



## Courgette gratin



x 6



Vegetable cutter



Bowl



Whisk

- 1 kg courgettes
  - 3 eggs
- 250 g crème fraîche
  - 100 g gruyère
- Salt, pepper, nutmeg

Preheat the oven to 220°C. Using the vegetable cutter fitted with the slicing cone, select speed 3 and slice the courgettes. Brown them in a frying pan for 10 minutes. Set to one side. Using the vegetable cutter fitted with the grating cone, grate the gruyère at speed 2. Set aside. Beat the eggs and the crème fraîche in the stainless steel bowl fitted with the multi-blade whisk and the lid. Add the salt, pepper and nutmeg. Select speed 2 and run for 30 seconds. Place half of the courgettes into a buttered oven proof dish and sprinkle with half of the gruyère. Place the remaining courgettes into the dish, and top with the remaining gruyère. Cover the courgettes with the egg, crème fraîche, salt, pepper and nutmeg mixture. Cook in the oven for 25 to 30 minutes at 220 °C. Serve hot.

**Tip:** For a touch of freshness, add a little mint.



## Meatballs



x 4



Mincer



Bowl



Mixer

- 500 g lean beef steak
  - 1 level tablespoon plain flour
  - 1 medium sized spring onion
    - 1 clove garlic
- 3 branches parsley
  - Salt and pepper

Preheat the oven to 200 °C. Mince the meat on speed 4 with the mincer head fitted with the small hole screen. Put the minced meat and all the other ingredients into the stainless steel bowl. Fit the mixer and the lid and run for one minute on speed 1. Make walnut-sized balls by rolling a small portion of the mixture between your palms. Place the meatballs onto a baking sheet covered in baking parchment. Put into the oven for 25 minutes. Turn the meatballs halfway through cooking time.

**Tip:** Replace the beef with lamb and the parsley with coriander.





## Niet te missen gebak

Slagroom.....	28
Kruimeldeeg.....	28
Pannenkoekenbeslag.....	28
Wafelbeslag.....	28
Brood met granen.....	29
Brioche.....	29
Wit brood.....	30
Soezendeeg.....	30



## Lekkere tussendoortjes

Cookies met stukjes chocolade.....	31
Brownies met chocolade en pecannoten.....	31
Chocolademousse.....	32
Geglazuurde carrot cake.....	32
Onweerstaanbare appeltaart.....	33
Cakepops met chocolade.....	33



## Bijzondere momenten

Schuimtaart met citroen.....	34
Fraisier.....	34
Vanillemacarons.....	35
Tiramisu in glaasjes.....	35
Frambozencupcakes met witte chocolade.....	36
Royal chocolat.....	36



## Snelle hartige gerechten

Hartige cake.....	37
Tomatensap en slagroom met basilicum.....	37
Pizzadeeg.....	37
Gegratineerde courgettes.....	38
Vleesballetjes.....	38

# Slagroom



x 6/8



Kom



Garde

Doe de room en de poedersuiker in de roestvrijstalen kom, voorzien van de garde en het deksel. Laat 2 minuten draaien op snelheid 4 en dan 3 minuten en 30 seconden op maximale snelheid.

- 25 cl koude vloeibare room
- 50 g poedersuiker



# Kruimeldeeg



x 6/8



Kom



Kneedarm

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

Voor een taartbodem van 350 g:

- 200 g bloem
- 100 g boter
- 5 cl water
- Een snuffje zout



# Pannenkoekenbeslag



Blender

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

Voor 20 pannenkoeken:

- $\frac{3}{4}$  l melk
- 375 g bloem
- 4 eieren
- 40 g suiker
- 10 cl olie
- 1 eetlepel oranjebloesemwater of gepar-fumeerde alcohol



# Wafelbeslag



Blender

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

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

Voor 24 wafels:

- 250 g bloem
- 15 g bakkersgist
- 2 eieren
- 1 snuffje zout
- 40 cl melk
- 125 g zachte boter
- 1 zakje vanillesuiker



## Brood met granen



Kom



Kneedarms

- Voor een brood van ongeveer 800 g:
- 500 g meel voor granenbrood
  - 285 ml lauw water
  - 10 g gedroogde bakkergist
  - 10 g zout
  - Havermout om over het brood te strooien

Doe het meel, het zout en de bakkergist in de roestvrijstalen kom. Plaats de kneedarm en het deksel. Laat enkele seconden op snelheid 1 draaien om de ingrediënten te mengen. Giet er dan het water bij via de opening in het deksel. Kneed 8 minuten. Dek het deeg af met een doek en laat 15 minuten rusten op een warme plaats. Leg het deeg dan op een bebloemd vlak. Maak het plat met de hand en vorm tot een vierkant. Vouw de hoeken naar het midden en maak het deeg plat met de vuist. Herhaal alles nogmaals. Maak een lang brood. Leg het zo verkregen deeg in een vorm van 25 cm lang. Bevochtig de bovenkant van het brood een beetje en bestrooi met havermout. Dek af met een vochtige doek en laat het deeg 60 minuten rijzen op een warme plaats. Maak vervolgens een inkeping van 1 cm diep over de hele lengte van het brood. Zet het brood in een voorverwarmde oven van 240°C samen met een kommetje water om de korst mooi goudgeel te laten kleuren. Laat 30 minuten bakken. Haal het brood uit de vorm en laat afkoelen op een rooster.

**Tip:** Maak kleine broodjes voor uw gasten. Bestrooi ze met maanzaad en sesamzaad.



## Brioche



x 6



Kom



Kneedarms

- 250 g bloem
- 5 g zout
- 25 g suiker
- 100 g boter
- 2 hele eieren en 1 eidooier
- 3 eetlepels lauwe melk
- 2 eetlepels water
- 5 g bakkergist

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

**Tip:** Voeg stukjes chocolade of gekonfijte vruchten toe.



# Wit brood



Kom



Kneedarm

Voor een brood van 800 g:

- 500 g meel
- 300 ml lauw water
- 10 g bakkersgist
- 10 g zout

Doe het meel, het zout en de bakkersgist in de roestvrijstalen kom. Plaats de kneedarm en het deksel en laat enkele seconden draaien op snelheid 1. Giet het lauwe water door de opening in het deksel. Kneed 8 minuten. Laat het deeg ongeveer ½ uur rusten bij kamertemperatuur. Kneed het deeg vervolgens met de hand en maak er een bal van die u op de met boter ingevette en met bloem bestrooide ovenplaat legt. Laat ongeveer 1 uur rijzen op een warme plaats. Verwarm de oven voor op 240°C. Maak inkepingen in de bovenkant van het brood met een scheermesje en bestrijk met een penseel met lauw water. Zet ook een kommetje met water in de oven. Zo krijgt u een mooie, goudkleurige korst. Zet 40 minuten in een oven van 240°C.

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



# Soezendeeg



Kom



Kneeder

Voor 20 grote of 40 kleine soezen:

- 30 cl water
- Een beetje zout
- Een beetje suiker
- 120 g boter
- 240 g bloem
- 6 eieren

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

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





# Cookies met stukjes chocolade



Kom



Kneder

Voor 20 grote cookies:

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

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

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



# Brownies met chocolade en pecannoten



x 6/8



Kom



Garde

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

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

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



# Chocolademousse



x 6/8



Kom



Garde

- 150 g bakchocolade
- 150 g suiker
- 6 eieren

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

**Tip:** Doe een fijngeraspte sinaasappelschil bij het opgeklopte eiwit.



# Geglazuurde carrot cake



x 8/10



Kom



Kneder

*Voor het deeg:*

- 130 g cassonade
- 12 cl zonnebloemolie
- 4 eieren
- De geraspte schil en het sap van een sinaasappel
  - 240 g bloem
  - 10 g bakpoeder
  - 2 theelepels kaneel
- 250 g geraspte wortels
- 50 g geplette walnoten
  - 50 g rozijnen

*Voor het glazuur:*

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

**Bereid het beslag:** Verwarm de oven voor op 180°C. Doe de cassonade, de olie, de eieren, de geraspte schil en het sap van de sinaasappel in de roestvrijstalen kom en plaats de kneedarm. Plaats het deksel op de kom en laat het toestel 1 minuut werken op snelheid 5. Voeg het meel, het bakpoeder en de kaneel toe en meng dit nog 1 minuut op snelheid 5. Voeg tot slot de wortels, walnoten en rozijnen toe aan het mengsel en laat het toestel 15 seconden werken op snelheid 2. Vet een ronde bakvorm in en bestuif deze met bloem. Giet hier het beslag in en plaats de vorm gedurende 45 minuten in een oven op 180°C. **Bereid het glazuur:** Giet ondertussen de gesmolten boter, de smeerkaas en de fijne poedersuiker in de roestvrijstalen kom met de kneedarm erin geplaatst en meng dit 2 minuten op snelheid 2 tot een egaal mengsel. Zet het vervolgens in de koelkast. Laat de carrot cake goed afkoelen en breng daarna met behulp van een spatel het glazuur aan op de bovenkant van de taart.

**Tip:** U kunt de taart versieren met enkele kokosnippers.



# Onweerstaanbare appeltaart



x 8



Kom



Kneeder

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

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

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



# Cakepops met chocolade



Kom



Garde

- Voor het deeg:**
- 75 g gesmolten boter
  - 2 eieren
  - 100 g suiker
- 60 g gemalen hazelnoten
- 65 g bloem
  - ½ pakje gist
  - 150 g roomkaas
- Voor het chocoladelaagje:**
- 200 g pure chocolade
- 2 eetlepels koolzaadolie
- Enkele houten prikkers
  - Discodip of hagelslag als versiering

Verwarm de oven voor op 175°C. Doe de eieren, de suiker, de gesmolten boter, de gemalen hazelnoten, de bloem en de gist in de roestvrijstalen kom met de garde erin geplaatst en meng dit 15 seconden op snelheid 3. Laat het toestel daarna 4 minuten op maximale snelheid werken. Giet het mengsel in een met boter ingevette en met bloem bestoven taartvorm en zet de vorm 40 minuten in een oven van 175°C. Laat de taart na bereiding goed afkoelen en doe hem in een grote kom. Voeg de roomkaas toe en kneed het geheel tot een deeg. Maak balletjes ter grootte van een tafeltennisballetje en plaats deze op een bakplaat voorzien van bakpapier. Steek een houten prikker in elk taartbolletje en zet ze 30 minuten in de koelkast. **Om het chocoladelaagje voor de cakepops te bereiden**, doet u de chocolade en de olie in een kom en zet u deze in de magnetron (op lage temperatuur) om het mengsel te smelten. Wanneer het mengsel is gesmolten, dompelt u de cakepops erin en laat u de chocolade zich verspreiden over de bovenkant van het bolletje. Plaats de cakepops vervolgens op de plaat met bakpapier. Versier de cakepops met discodip of hagelslag voordat de chocolade hard wordt en plaats ze daarna in de koelkast.

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



# Schuimtaart met citroen



x 6/8



Kom



Kneedarm



Garde



Kneeder

## Voor het deeg:

- 250 g bloem
- 125 g boter

## • 30 g amandelpoeder

- 80 g poedersuiker
- 1 ei

## • 1 snuffje zout

## Voor de garnering:

- 6 eieren
- 300 g suiker

## • 3 onbespotten citroenen

## • 100 g gesmolten boter

## Voor het schuim:

- 3 eiwitten

## • 60 g poedersuiker

- 1 snuffje zout

**Bereid het deeg:** Doe de bloem, de in kleine blokjes gesneden koude boter, het amandelpoeder, de suiker en het zout in de roestvrijstalen kom, voorzien van de kneedarm en het deksel. Laat 10 seconden draaien op snelheid 1 om alles te mengen en ga dan naar snelheid 3. Als het mengsel kruimelig wordt, voegt u het ei toe via de opening in het deksel en laat u alles ongeveer 5 minuten draaien. Zet het apparaat uit zodra het deeg een Kom wordt. Laat de deegbal minstens een uur rusten in de koelkast, verpakt in huishoudfolie. **Maak de garnering:** Was de citroenen en droog ze af. Rasp hun schil en pers ze. Doe de eieren, de suiker, de gesmolten boter, het sap en de schil van de citroenen in de roestvrijstalen kom, voorzien van de kneeder en het deksel. Laat draaien op snelheid 1 tot 4 totdat het mengsel mooi glad is. Verwarm de oven voor op 210°C. Vet een taartvorm van 28 cm doorsnede in met boter. Spreid het deeg uit met een dikte van 4 mm en prik erin met een vork. Bekleed met bakpapier en gedroogde bonen. Laat 15 minuten bakken. Verwijder het papier en de bonen. Giet de garnering op de taartbodem en laat ongeveer 25 minuten verder bakken op 180°C. **Maak het schuim:** Klop het eiwit samen met 20 g poedersuiker 1 minuut en 30 seconden op snelheid 5 op in de roestvrijstalen kom, voorzien van de garde en het deksel en vervolgens op maximale snelheid totdat het eiwit stevig is. Doe er op het einde de resterende 40 g poedersuiker bij en blijf kloppen. Verdeel het schuim met behulp van een lepel over de gebakken taart. Zet de taart nog enkele minuten in de oven om het schuim mooi te laten kleuren.

**Tip:** Versier de bovenkant van de taart met citroenschijfjes.



# Fraiser



Kom



Garde

## Voor de biscuitbodem:

- 4 eieren
- 125 g poedersuiker
- 125 g bloem

## Voor de crème mousseline:

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

**Bereid de biscuitbodem:** Verwarm de oven voor op gasstand 7 / 210°C. Klop de eieren en de suiker in de roestvrijstalen kom met de garde 5 minuten op snelheid 6 tot een mooi wit mengsel. Zet het toestel stil en voeg de gezeefde bloem toe door deze er handmatig met een spatel van beneden naar boven doorheen te mengen. Verspreid het deeg over een plaat van 40 x 30 cm bedekt met bakpapier en strijk dit glad met de spatel. Plaats de plaat daarna gedurende 7 minuten in de oven. Laat het biscuit afkoelen en snijd er met behulp van de taartring twee gelijke schijven uit. **Bereid de crème mousseline:** Snijd het vanillestokje doormidden en haal de zaadjes eruit. Doe de melk in een pan en voeg er 125 g suiker en de vanillezaadjes aan toe. Breng aan de kook. Doe in de tussentijd 125 g suiker en de hele eieren in de roestvrijstalen kom. Plaats de garde en klop het mengsel 2 minuten op snelheid 6. Voeg de bloem toe en meng nog eens 30 seconden op snelheid 6. Giet een kwart van de kokende melk over de eieren en meng dit 30 seconden op snelheid 3. Giet dit mengsel in de pan met de rest van de melk en laat dit op matig vuur koken onder voortdurend roeren met een garde totdat de crème dikker wordt. Zet de ingedikte crème opzij in een kom die is afgedekt met vershoudfolie en laat deze 1 uur bij kamertemperatuur afkoelen. Giet de crème die u opzij hebt gezet in de schoongemaakte en afgedroogde roestvrijstalen kom met de garde erin en laat deze werken op snelheid 6. Breng de snelheid na een minuut terug naar snelheid 3 en voeg de zachte boter toe in kleine stukjes. Klop het mengsel nog 30 seconden zodat u een egaal mengsel krijgt. **Opbouw:** Bekleed de taartring met bakpapier. Plaats een van de twee ronde biscuitschijven in de ring en bewaar de tweede voor de bovenkant van de fraiser. Snijd de aardbeien doormidden om de rand van de fraiser mee te garneren. Plaats het snijvlak naar buiten. Garneer daarna de binnenkant met een derde van de crème mousseline en voeg in kleine stukjes gesneden aardbeien toe voordat u deze weer afdekt met een dunne laag crème. Plaats tot slot de tweede biscuitschijf boven op de fraiser. Dek de fraiser af met vershoudfolie en zet deze 24 uur in de koelkast. Haal de fraiser 30 minuten voordat u deze gaat serveren uit de koelkast om de versiering af te maken. **De fraiser versieren:** Plaats de marsepein op het werkblad dat van tevoren is bestoven met fijne poedersuiker. Snijd hier een schijf marsepein ter grootte van de taartring uit en plaats deze op de fraiser.

**Tip:** Gebruik enkele aardbeien om de fraiser mee te versieren.



## Vanillemacarons



Kom



Garde

- Voor de schuimpjes:
  - 200 g fijne poedersuiker
  - 200 g amandelpoeder
    - 2 x 80 g eiwit
  - 200 g fijne kristalsuiker
    - 7,5 cl water
  - ½ vanillestokje
- Voor de vulling:
  - 50 cl melk
  - 6 eierdooiers
  - 125 g suiker
  - 100 g boter
  - 20 g bloem
  - 30 g maïzena
  - ½ vanillestokje

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

ter grootte van een noot. Zorg dat er voldoende ruimte tussen de balletjes zit en maak ze ongeveer even groot. Tik zachtjes tegen de onderkant van de bakplaat en laat de schuimpjes bij kamertemperatuur gedurende 30 minuten harder worden. Verwarm de oven voor op 150°C. Zet de bakplaat 14 minuten in de oven en zet daarna het bakpapier op een vochtig werkblad, zodat de schuimpjes gemakkelijker afkoelen.

**Bereid de vanillevulling:** Verwarm de melk op een matig vuur met het geraspte andere halve vanillestokje. Klop de eierdooiers met de suiker gedurende 2 minuten op snelheid 6 in de roestvrijstalen kom met de garde. Voeg vervolgens de bloem en de maïzena toe en klop dit nog 1 minuut op snelheid 4. Giet de warme melk bij het mengsel. Klop dit handmatig met een garde tot een egaal mengsel en zet het geheel 3 tot 4 minuten weer op het vuur terwijl u blijft kloppen tot de crème dikker wordt. Haal het mengsel van het vuur en voeg de in stukjes gesneden boter toe. Doe de vulling in een afsluitbare doos en zet deze minstens anderhalf uur in de koelkast. **Opbouw:** Doe de crème in een spuitzak van ongeveer 8 mm en spuit deze op de helft van de schuimpjes. Doe de andere helft van de schuimpjes op de vulling en zet deze in een afsluitbare doos opzij.

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



## Tiramisu in glaasjes



x 6/8



Kom



Garde

- 3 kopjes sterke koffie
  - 3 eieren
- 1 doosje lange vingers
  - 75 g poedersuiker
  - 250 g mascarpone
- Een snuffje bittere cacao-poeder

Scheid de eierdooiers van de eiwitten. Doe de eierdooiers en de suiker in de roestvrijstalen kom en meng deze 2 minuten met de garde op snelheid 6 totdat er een mooi wit mengsel ontstaat. Voeg de mascarpone toe en klop nog ongeveer 2 minuten op snelheid 6. Zet dit mengsel opzij in een kom. Maak de roestvrijstalen kom en de garde schoon en droog. Doe het eiwit in de roestvrijstalen kom en plaats de garde. Klop het eiwit stijf gedurende 30 seconden op snelheid 5. Voeg een theelepeltje suiker toe en klop nog anderhalve minuut op snelheid 6. Spatel het geklopte eiwit voorzichtig door het mascarpone-mengsel. **Opbouw:** Drenk enkele lange vingers in koffie en plaats ze vervolgens onder in de glaasjes zodat ze de eerste laag vormen. Voeg een laag crème toe en nog een laag in koffie gedrenkte lange vingers. Herhaal dit tot het glaasje vol is. De bovenste laag moet uit crème bestaan. Strooi de cacao eroverheen en zet de glaasjes minstens 12 uur in de koelkast.

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



# Frambozencupcakes met witte chocolade

Voor 12 cupcakes:

Voor het beslag:

- 170 g bloem
- 150 g poedersuiker
- 150 g zachte boter
- 3 eieren
- 1 theelepel bakpoeder
  - 45 g volle melk
- 1 theelepel vloeibare vanille
  - 100 g stukjes bevroren frambozen
- Voor het glazuur:
  - 60 g eiwit
  - 65 g poedersuiker
  - 115 g zachte boter
- 100 g witte chocolade
- 2 eetlepels koolzaadolie
  - Papieren cupcakevormpjes
  - Muffin- of cupcakevorm



Kom



Kneuder



Garde

**Bereid het beslag:** Verwarm de oven voor op 180°C. Doe de bloem, het bakpoeder, de suiker, de eieren, de vanille, de boter en vervolgens ook de melk in de roestvrijstalen kom met de kneedarm erin geplaatst. Doe het deksel erop en meng dit alles 2 minuten op snelheid 6. Voeg tot slot de stukjes framboos toe en meng dit 15 seconden op snelheid 3. Plaats een papieren cupcakevormpje in elke muffinvorm en vul deze tot maximaal 2/3 met het beslag. Zet de cupcakes 15 minuten in de oven op 180°C en laat ze vervolgens goed afkoelen. **Bereid het glazuur:** Smelt de witte chocolade met de koolzaadolie op lage temperatuur in de magnetron. Klop het eiwit en de suiker in een kom au bain-marie met een garde tot het volume van het mengsel is verdubbeld en het mengsel glanst. Doe dit mengsel in de roestvrijstalen kom met de garde erin geplaatst. Plaats het deksel en klop het mengsel op snelheid 5 tot het pieken vormt. Voeg vervolgens de zachte boter toe en laat 30 seconden kloppen op snelheid 6. Open het toestel, schraap de wanden van de kom schoon met een spatel en voeg de gesmolten witte chocolade toe. Meng dit een laatste maal gedurende 30 seconden op snelheid 6. Doe het glazuur in een spuitzak met gekartelde spuitmond en versier de goed afgekoelde cupcakes.

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



# Royal chocolaat

Voor het biscuit:

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

Voor de krokante praliné:

- 240 g pralinoise
- 140 g crêpes dentelles-koekjes
- Een pot van 200 g chocoladeglazuur
- Een taartring met een diameter van 26 cm

Voor de chocolademousse:

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



x 8



Kom



Garde

**Bereid het biscuit:** Meng in een kom de fijne poedersuiker, de bloem, het amandelpoeder, de gemalen hazelnoten en de kokos. Giet het eiwit in de roestvrijstalen kom voorzien van de garde en klop het eiwit zeer stijf op de maximale snelheid. Voeg langzaam de suiker toe voor een stevig schuim. Spatel voorzichtig het droge mengsel door het schuim. Doe deze bereiding in een spuitzak. Maak een schijf van ongeveer 1 cm dik en 25 cm in diameter op een bakplaat bedekt met bakpapier en bestrooi deze met poedersuiker. Bak het biscuit ongeveer 15 minuten op 170°C. **Bereid de krokante praliné:** Smelt de chocolade in de magnetron met een lepeltje koolzaadolie. Verkrumel de crêpes dentelles en voeg deze toe aan de gesmolten chocolade. Giet het mengsel op een met bakpapier beklede plaat. Zorg dat het mengsel ongeveer 5 mm dik is en bedek het met bakpapier. Zet het geheel in de koelkast. **Bereid de chocolademousse** terwijl het biscuit afkoelt. Smelt de pure en melkchocolade in de magnetron. Breng de melk in een pan aan de kook en voeg de gelatine toe die u vooraf zacht heeft gemaakt (onderdompelen in koud water gedurende een minuut of tien en vervolgens drogen). Giet de warme melk over de gesmolten chocolade. Meng dit handmatig goed met een garde, zodat u een glad mengsel krijgt. Laat dit mengsel afkoelen. Giet de vloeibare crème in de koude roestvrijstalen kom. Plaats de garde en het deksel en klop het mengsel 2 minuten op snelheid 4 en vervolgens 4 minuten op snelheid 6. Voeg de slagroom toe aan de chocolade en meng langzaam door elkaar tot chocolademousse. **Opbouw:** Plaats het biscuit in de met bakpapier beklede taartring, zodat u deze er gemakkelijker weer uit kunt halen. Snijd een schijf uit de krokante praliné ter grootte van het biscuit en plaats deze schijf op het biscuit. Laat de taartring om het biscuit zitten en giet hier de chocolademousse in. Strijk de mousse mooi glad en plaats het geheel minimaal 12 uur in de vriezer. Haal de taart vlak voor het serveren uit de taartring en plaats haar op een rooster. Bedek de taart met het chocoladeglazuur dat u eerst hebt warmgemaakt in de magnetron. Plaats de taart na 5 minuten op een schaal en laat deze 2 uur ontdooiden voordat u hem serveert.



## Hartige cake



x 6



Kom



Kneder

- 200 g bloem
- 4 eieren
- 11 g gist
- 10 cl melk
- 5 cl olijfolie
- 12 zongedroogde tomaten
- 200 g feta
- 15 ontpitte groene olijven
- 1 mespuntje curry (optie)
- Peper, zout

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

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



nl  
36-37

Snelle hartige  
gerechten

## Tomatensap en slagroom met basilicum



Centrifuge



Kom



Garde

Snijd de tomaten, de rode paprika's en 6 grote basilicumblaadjes in stukken. Doe alles in de centrifuge. Giet er 3 lepels olijfolie en de azijn bij en giet 15 cl water in de hals om het mandje van de centrifuge te «spoelen» en de rest van het sap te vergaren. Meng het tomatensap en breng op smaak met zout en peper. Doe de vloeibare room, een eetlepel olijfolie en de rest van het fijngehakte basilicum in de kom. Breng op smaak met zout en peper. Plaats de garde en het deksel. Klop het mengsel in 10 minuten tot slagroom. Zet 30 minuten in de koelkast. Giet het tomatensap in glaasjes. Schep er een lepel slagroom met basilicum op en dien op.

**Tip:** Vervang het basilicum door bieslook.

- Voor 8 glaasjes:**
- 4 mooie tomaten
  - 2 rode paprika's
  - 14 grote basilicumblaadjes
  - 4 eetlepels olijfolie
  - 2 eetlepels azijn
  - 20 cl vloeibare volle room, heel koud
  - Peper en zout



## Pizzadeeg



Kom



Kneedarm

- Voor 1 pizza:**
- 150 g bloem
  - 90 ml lauw water
  - 2 eetlepels olijfolie
  - ½ zakje bakkersgist
  - Zout

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



## Gegratineerde courgettes



x 6



Groentesnijder



Kom



Garde

- 1 kg courgettes
  - 3 eieren
  - 250 g room
- 100 g Gruyère
- Peper, zout, nootmuskaat

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

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



## Vleesballetjes



x 4



Hakmolen



Kom



Kneder

- 500 g rundvlees
  - 1 ei
  - 1 afgestreken eetlepel bloem
- 1 middelgrote ui
- 1 teentje knoflook
- 3 takjes peterselie
- Peper en zout

Verwarm de oven voor op 200°C. Hak het vlees op snelheid 4 met de hakkop, voorzien van het rooster met kleine gaatjes. Doe het fijngehakte vlees in de roestvrijstalen kom, samen met alle andere ingrediënten. Plaats de kneder en het deksel en laat 1 minuut draaien op snelheid 1. Maak van het gehakt, dat nu gemengd is met de andere ingrediënten, met de hand balletjes ter grootte van een walnoot. Leg de balletjes op een bakplaat die u eerst met bakpapier hebt bekleed. Bak ze 25 minuten in de oven. Draai de balletjes halverwege de baktijd om.

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







## An diesem Gebäck führt kein Weg vorbei

Crème Chantilly Süße Schlagsahne .....	40
Mürbeteig .....	40
Crêpeteig .....	40
Waffelteig .....	40
Vollkornbrot .....	41
Brioche .....	41
Weißbrot .....	42
Brandteig .....	42



## Genussvolle Pause

Cookies mit Schokostückchen .....	43
Brownies mit Schokolade und Pekannüssen .....	43
Mousse au chocolat .....	44
Karottenkuchen mit Glasur .....	44
Unwiderstehlicher Apfelkuchen .....	45
Schokoladen-Cake-Pops .....	45



## Besondere Momente

Zitronenkuchen mit Baiserhaube .....	46
Erdbeer-Sahne-Torte .....	46
Vanille-Macarons .....	47
Tiramisu im Gläschen .....	47
Himbeer-Cupcakes mit weißer Schokolade .....	48
Schokoladen-Royal .....	48



## Zeit für Salziges

Herzhafter Kuchen .....	49
Tomatensaft mit Basilikumsahne .....	49
Pizzateig .....	49
Zucchini-auflauf .....	50
Fleischbouletten .....	50

## Crème Chantilly

### Süße Schlagsahne



x 6/8



Behälter



Schneebesen

- 250 ml sehr kalte flüssige Sahne
- 50 g Puderzucker

Die Sahne und den Puderzucker in die mit Rührbesen und Deckel ausgestattete Edelstahlschüssel geben. 2 Minuten bei Geschwindigkeit 4 und dann 3 Minuten 30 Sekunden bei maximaler Geschwindigkeit laufen lassen.



## Mürbeteig



x 6/8



Behälter



Knethaken



Mehl, Butter und Salz in die Edelstahlschüssel geben. Den Knethaken und den Deckel einsetzen und auf Stufe 1 einige Sekunden laufen lassen, dann bei laufendem Gerät das Wasser hinzufügen. Das Gerät solange laufen lassen, bis eine schöne Teigkugel entsteht. Die Teigkugel vor dem Ausrollen und Backen mit einer Klarsichtfolie bedeckt mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

- Für einen Tortenboden  
von ca. 350 g:
- 200 g Mehl
  - 100 g Butter
  - 50 ml Wasser
  - Eine Prise Salz

## Crêpeteig



Mixaufsatz

Für 20 Crêpes:

- ¾ l Milch
- 375 g Mehl
- 4 Eier
- 40 g Zucker
- 100 ml Öl
- 1 EL Orangenblütenwasser oder aromatisierter Alkohol

Die Eier, das Öl, den Zucker, die Milch und das gewählte Aroma in den Mixaufsatz geben. Die Geschwindigkeit 2 auswählen und einige Sekunden laufen lassen. Anschließend das Mehl durch die Dosieröffnung geben und 1 Minute 30 Sekunden laufen lassen. Vor der Herstellung der Crêpes den Teig mindestens 1 Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen.



## Waffelteig



Mixaufsatz



Die Hefe in ein wenig lauwarmer Milch auflösen. Den Mixaufsatz auf dem Gerät befestigen, die Eier, das Salz, den Vanillezucker, die verbleibende Milch, die Butter und die aufgelöste Hefe hineingeben. Den Deckel verriegeln. Die Geschwindigkeit 4 auswählen und das Mehl langsam durch die Dosieröffnung im Deckel dazugeben. Bei Bedarf einige Sekunden lang die Pulse-Funktion betätigen, um das Unterrühren des Mehls in den Teig zu erleichtern. 2 Minuten laufen lassen, bis der Teig glatt ist. Vor der Herstellung der Waffeln den Teig eine Stunde ruhen lassen.

**Tipp:** Servieren Sie die Waffeln mit Crème Chantilly (süße Schlagsahne), Schokoladensauce...

- Für 24 Waffeln:
- 250 g Mehl
  - 15 g Hefe
  - 2 Eier
  - 1 Prise Salz
  - 400 ml Milch
  - 125 g weiche Butter
  - 1 Päckchen Vanillezucker

# Vollkornbrot



Behälter



Knethaken

- Für ein Brot  
von ca. 800 g:
- 500 g Mehl für Vollkornbrot
  - 285 ml lauwarmes Wasser
  - 10 g Trockenhefe
    - 10 g Salz
  - Haferflocken zum Bestreuen

Das Mehl, das Salz, und die Hefe in die Edelstahlschüssel geben. Den Knethaken und den Deckel einsetzen. Das Gerät zum Mischen einige Sekunden auf die Stufe 1 stellen. Anschließend das Wasser durch die Öffnung im Deckel geben. 8 Minuten kneten. Den Teig mit einem Tuch abdecken und 15 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen. Den Teig anschließend auf eine bemehlte Fläche geben. Den Teig mit der Hand zu einem Quadrat flachdrücken. Die Ecken zum Zentrum einschlagen und den Teig mit der Faust flachdrücken. Den Vorgang ein zweites Mal wiederholen. Ein längliches Brot formen. Den so geformten Teigling in eine 25 cm lange Form geben. Die Oberfläche des Brots leicht befeuchten und mit Haferflocken bestreuen. Den Teig mit einem feuchten Tuch abdecken und 60 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Das Brot anschließend 1 Zentimeter tief über die ganze Länge einschneiden. Das Brot in einen auf 240 °C vorgeheizten Backofen geben und einen mit Wasser gefüllten Behälter dazustellen, damit sich eine goldbraune Kruste bildet. 30 Minuten backen lassen. Das Brot aus der Form nehmen und auf einem Rost abkühlen lassen.

**Tipp: Backen Sie kleine Brötchen für Gäste. Bestreuen Sie sie mit Mohn- oder Sesamkörnern.**



# Brioche



x 6



Behälter



Knethaken

- 250 g Mehl
  - 5 g Salz
- 25 g Zucker
- 100 g Butter
- 2 ganze Eier und 1 Eigelb
- 3 EL lauwarme Milch
  - 2 EL Wasser
- 5 g Trockenhefe

Das Mehl in die Edelstahlschüssel geben und zwei Vertiefungen eindrücken: In die eine das Salz geben, in die zweite die Hefe, den Zucker, die lauwarme Milch und das Wasser. Salz und Hefe dürfen nicht zusammenkommen, denn die Hefe reagiert nur schlecht in Kontakt mit Salz. Die Eier dazugeben, den Knethaken und den Deckel einsetzen. Die Geschwindigkeit 1 auswählen und 15 Sekunden kneten, dann 2 Minuten 45 Sekunden lang mit der Geschwindigkeit 2 fortfahren. Ohne das Gerät zu stoppen, die nicht zu weiche Butter dazugeben (eine halbe Stunde bei Zimmertemperatur stehen lassen). Den Knetvorgang weitere 5 Minuten auf Stufe 2 fortführen, dann für 5 Minuten auf Stufe 3 kneten lassen. Den Teig bedecken und zwei Stunden lang bei Zimmertemperatur gehen lassen, den Teig anschließend kräftig mit den Händen durchkneten und anschließend in die Schüssel zurück geben. Den Teig bedecken und zwei Stunden lang im Kühlschrank gehen lassen, den Teig erneut kräftig mit den Händen durchkneten und wieder in die Schüssel geben. Den Teig mit Frischhaltefolie abdecken und über Nacht im Kühlschrank gehen lassen. Am folgenden Tag eine Brioche-Form buttern und mit Mehl bestäuben. Den Teig zu einer Kugel formen. In die Form geben und an einer warmen Stelle quellen lassen, bis die Form ausgefüllt ist (2 bis 3 Stunden). 25 Minuten bei 180 °C backen.

**Tipp: Schokostückchen oder kandierte Früchte dazugeben.**



# Weißbrot



Behälter



Knezhaken

Für ein Brotlaib  
von ca. 800 g:

- 500 g Mehl
- 300 ml lauwarmes Wasser
- 10 g Trockenhefe
- 10 g Salz

Das Mehl, das Salz, und die Hefe in die Edelstahlschüssel geben. Den Knezhaken und den Deckel einsetzen und einige Sekunden auf Stufe 1 laufen lassen. Das warme Wasser durch die Öffnung im Deckel dazugeben. 8 Minuten kneten. Den Teig bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten gehen lassen. Den Teig anschließend erneut bearbeiten und eine Kugel formen. Diese auf das gebutterte und bemehlte Backblech des Backofens setzen. An einem lauwarmen Ort noch einmal 1 Stunde gehen lassen. Den Backofen auf 240 °C vorheizen. Die Oberfläche des Brots mit Hilfe eines Messers einritzen und das Brot mit lauwarmem Wasser bestreichen. Zusammen mit dem Brot eine kleine Schale mit Wasser in den Backofen stellen: das fördert die Entstehung einer goldbraunen Kruste. 40 Minuten bei 240 °C backen.

**Tipp: Die Hefe darf niemals in direkten Kontakt mit Salz kommen, da es das Wirken der Hefe beeinträchtigt.**



# Brandteig



Behälter



Rührhaken

Für 20 große oder  
40 kleine Windbeutel:

- 300 ml Wasser
- Ein wenig Salz
- Ein wenig Zucker
- 120 g Butter
- 240 g Mehl
- 6 Eier

Das Wasser mit der Butter, dem Salz und dem Zucker in einem Topf erhitzen. Zum Kochen bringen und das gesamte Mehl auf einmal in den Topf geben. Mit einem Holzlöffel rühren, bis der Teig die gesamte Flüssigkeit aufgesaugt hat. Abkühlen lassen. Den Teig nach dem Abkühlen in die Edelstahlschüssel geben, den Rührhaken und den Deckel einsetzen. Auf die Stufe 1 schalten und die ganzen Eier nach und nach durch die Öffnung im Deckel geben. Wenn alle Eier eingearbeitet sind, den Teig noch 2 bis 3 Minuten weiter bearbeiten, bis er schön glatt ist. Mit Hilfe eines kleinen Löffels oder eines Spritzbeutels kleine Häufchen auf das gebutterte und bemehlte Backblech setzen. Ca. 40 Minuten bei 180 °C backen. Nach dem Backen im geöffneten Backofen abkühlen lassen. Die Windbeutel nicht sofort aus dem Ofen nehmen, sie könnten sonst zusammenfallen. Nach kompletter Abkühlung die Windbeutel mit steif geschlagener Sahne, Eis oder Konditorcreme füllen.

**Tipp: Um Käsewindbeutel herzustellen, den Zucker durch eine Prise Salz ersetzen und den Windbeutel vor dem Backen mit etwas geriebenem Käse bestreuen.**



## Cookies mit Schokostückchen



Behälter



Rührhaken

Für 20 große Cookies:

- 250 g weiche Butter
- 125 g Kristallzucker
- 125 g brauner Zucker
- 1 TL flüssiges Vanilleextrakt
  - 2 ganze Eier
  - 400 g Mehl
  - 1 TL Backpulver
- 200 g Schokostückchen

Butter und Zucker in den Edelstahlbehälter geben. Rührhaken einsetzen und 20 Sekunden auf Stufe 3 verrühren. Gerät abschalten und Wände der Edelstahlschüssel mit einem Teigschaber abschaben. Anschließend noch 20 Sekunden auf Stufe 5 mixen. Restliche Zutaten hinzufügen, Deckel aufsetzen und Gerät auf Stufe 2 stellen, um einen homogenen Teig zu erhalten. Eine Teigkugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Backofen auf 180°C vorheizen, Teig aus dem Kühlschrank nehmen und in kleine Kugeln aufteilen. Auf ein mit Backpapier bedecktes Backblech legen und ungefähr 10 Min. backen.

**Tipp:** Sie können die Schokoladenstückchen auch durch Nüsse oder Trockenfrüchte ersetzen.



## Brownies mit Schokolade und Pekannüssen



x 6/8



Behälter



Schneebesen

- 3 große Eier
- 200 g Bitterschokolade
  - 200 g Butter
  - 15 g für die Form
  - 180 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
  - 80 g gesiebtes Mehl
  - 50 g Pekannüsse

Backofen auf 200°C vorheizen und eine quadratische Form von 20 cm einfetten. Schokolade und die 200 g Butter in der Mikrowelle zum Schmelzen bringen. Gut vermengen. Eier und den Zucker in die Edelstahlschüssel geben; Schneebesen einsetzen und Deckel platzieren und 1 Minute lang auf Stufe 6 mixen. Geschmolzene Schokolade hinzufügen und 20 Sekunden auf Stufe 6 mixen. Anschließend das gesiebte Mehl hinzufügen und 15 Sekunden auf Stufe 6 mixen. Zum Schluss die Pekannüsse zur Mischung geben und mit einem Teigschaber vermengen. Die Mischung in die gefettete Form füllen und 25 Minuten bei 200°C backen. Vor dem Servieren abkühlen lassen.

**Tipp:** Sie können die Pekannüsse durch Walnüsse ersetzen und mit einer Kugel Eis oder Schlagsahne servieren.



# Mousse au chocolat



x 6/8



Behälter



Schneebesen

- 150 g Kuvertüre
- 150 g Zucker
- 6 Eier

Die Schokolade in Stücke brechen. Die Stücke mit zwei Esslöffel Wasser in einen kleinen Topf geben. Auf sehr schwacher Hitze schmelzen lassen, dabei mit einem Holzlöffel umrühren. Den Topf vom Herd nehmen, sobald die Schokolade eine glatte Masse bildet. Die 6 Eigelbe unter ständigem Rühren dazugeben. In der mit dem Rührbesen und dem Deckel ausgestatteten Edelstahlschüssel das Eiweiß mit 25 g Zucker auf Stufe 5 während 1 Minute 45 Sekunden aufschlagen. Den restlichen Zucker dazugeben und 30 Sekunden auf höchster Stufe schlagen. Einen Löffel Eiweiß zur Eier/Schokoladenmischung geben und kräftig rühren, damit sich der Teig entspannt. Den Rest der Eiweißmasse dann vorsichtig unter die Schokoladenzubereitung heben. In den Kühlschrank stellen und einige Stunden fest werden lassen.

**Tipp:** Geben Sie ein wenig geriebene Orangenschale zum Eiweiß.



# Karottenkuchen mit Glasur



x 8/10



Behälter



Rührhaken

**Für den Teig:**

- 130 g Rohrzucker
- 12 cl Sonnenblumenöl
- 4 Eier
- Schale und Saft einer Orange
  - 240 g Mehl
  - 10 g Backpulver
  - 2 TL Zimt
- 250 g geraspelte Karotten
- 50 g gehackte Walnüsse
  - 50 g Rosinen

**Für die Glasur:**

- 100 g zerlassene Butter
  - 150 g Streichkäse mit 25% Fett
  - 100 g Puderzucker

**Teigzubereitung:** Backofen auf 180°C vorheizen. Rohrzucker, Öl, Eier, Schale und Saft der Orange in die Edelstahlschüssel mit eingesetztem Rührhaken füllen, Deckel aufsetzen und 1 Minute auf Stufe 5 mixen. Mehl, Backpulver und Zimt hinzufügen und erneut 1 Minute auf Stufe 5 mixen. Zum Schluss Karotten, Walnüsse und Rosinen zum Teig geben und 15 Sekunden auf Stufe 2 mixen. Eine runde Backform einfetten, den Teig einfüllen und 45 Min. bei 180°C backen. **Zubereitung der Glasur:** Während dieser Zeit die zerlassene Butter, den Streichkäse und den Puderzucker in die Edelstahlschüssel mit eingesetztem Rührhaken geben und auf Stufe 2 mixen, bis ein homogener Teig entstanden ist. Im Kühlschrank aufbewahren. Wenn der Karottenkuchen gut abgekühlt ist, die Glasur mit einem Spatel auf der Oberseite des Kuchens verteilen.

**Tipp:** Sie können Ihren Kuchen mit Kokosraspeln dekorieren.



# Unwiderstehlicher Apfelkuchen



x 8



Behälter



Rührhaken

- 4 in Würfel geschnittene Äpfel
  - 250 g Kristallzucker
  - 2 ganze Eier
  - 150 ml Milch
- 125 g zerlassene Butter
  - 250 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
  - 2 TL Vanillepulver
- 2 TL gemahlener Zimt
  - 2 Prisen Salz

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Eier, Milch und Butter in die Edelstahlschüssel mit eingesetztem Rührhaken geben, anschließend die pulverförmigen Zutaten (Zucker, Mehl, Backpulver, Vanillepulver, gemahlener Zimt und Salz) hinzufügen. Deckel aufsetzen und 2 Minuten auf Stufe 6 mixen. Gerät ausschalten, Kopf der Küchenmaschine anheben und mit einem Teigschaber die Wände der Schüssel abschaben. Kopf der Küchenmaschine schließen und noch 1 Minute auf Stufe 6 mixen. Ist der Teig fertig, die gewürfelten Äpfel hinzufügen und mit dem Teigschaber gut vermischen. Eine Kuchenform fetten und mit Mehl bestäuben, den Teig einfüllen und 50 Minuten bei 180°C backen.

**Tipp:** Für mehr Geschmack können Sie den Kuchen mit einem EL Rum verfeinern.



# Schokoladen- Cake-Pops



Behälter



Schneebeesen

- Für den Teig:**
- 75 g zerlassene Butter
    - 2 Eier
    - 100 g Zucker
  - 60 g gemahlene Haselnüsse
    - 65 g Mehl
  - ½ Päckchen Backpulver
    - 150 g Frischkäse
- Für den Überzug:**
- 200 g Bitterschokolade
    - 2 EL Rapsöl
- Einige Lutscherstiele oder Schaschlikspieße aus Holz  
• Zuckerperlen oder Schokoladenstreusel für die Dekoration

Den Backofen auf 175°C vorheizen. Eier, Zucker, zerlassene Butter, gemahlene Haselnüsse, Mehl und Backpulver in die Edelstahlschüssel mit eingesetztem Schneeeesen geben, 15 Sekunden auf Stufe 3 und anschließend 4 Minuten auf der höchsten Stufe mixen. Mischung in eine gefettete und mit Mehl bestäubte Kuchenform geben und 40 Minuten bei 175°C backen. Ist der Kuchen fertig und gut abgekühlt, in eine große Schüssel zerbröseln, den Frischkäse hinzugeben und mit den Händen durchkneten, bis ein Teig entstanden ist. Kugeln in der Größe eines Tischtennisballs formen und auf eine mit Backpapier bedeckte Platte legen. In jede Kuchenkugel einen Holzstiel stecken und 30 Minuten kaltstellen. **Zur Zubereitung der Glasur für die Cake-Pops** Schokolade und Öl in einer Schüssel (bei niedriger Temperatur) in die Mikrowelle geben und schmelzen lassen. Die Cake-Pops in die geschmolzene Mischung tauchen, Schokolade über der Schüssel etwas abtropfen lassen und die Cake-Pops auf die mit Backpapier bedeckte Platte setzen. Bevor die Schokolade fest wird, die Cake-Pops mit Zuckerperlen oder Schokoladenstreuseln verzieren und anschließend kaltstellen.

**Tipp:** Als Farb- und Dekovariante können Sie die Cake-Pops mit Milkschokolade oder weißer Schokolade umhüllen. Sie können die weiße Schokolade auch mit Lebensmittelfarbe einfärben.



# Zitronenkuchen mit Baiserhaube

## Für den Teig:

- 250 g Mehl
- 125 g Butter
- 30 g geriebene Mandeln

- 80 g Puderzucker
- 1 Ei

- 1 Prise Salz

## Für den Belag:

- 6 Eier

- 300 g Zucker

- 3 unbehandelte Zitronen
- 100 g geschmolzene Butter

## Für die Baisermasse:

- 3 Eiweiße

- 60 g Puderzucker

- 1 Prise Salz



x 6/8



Behälter



Knethaken



Schneebeesen



Rührhaken

**Teigzubereitung:** Das Mehl, die kalte Butter in kleinen Würfeln, die geriebenen Mandeln, Zucker und Salz in die mit Knethaken und Deckel ausgestattete Edelstahlschüssel geben. 10 Sekunden auf Stufe 1 laufen lassen, um die Zutaten zu vermengen, dann auf Stufe 3 schalten. Sobald die Masse krümelig wird, das Ei durch die Öffnung des Deckels dazugeben und noch ca. 5 Minuten laufen lassen. Das Gerät abstellen, sobald eine schöne Teigkugel entstanden ist. Die Teigkugel mit einer Klarsichtfolie bedeckt mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

**Zubereitung des Belags:** Die Zitronen waschen und abtrocknen. Die Schale abreiben und die Zitronen auspressen. Die Eier, den Zucker, den Saft, die geriebene Schale und die geschmolzene Butter in die mit Rührhaken und Deckel ausgestattete Edelstahlschüssel geben. Von Stufe 1 bis Stufe 4 laufen lassen, bis die Masse homogen ist. Den Backofen auf 210 °C vorheizen. Eine Kuchenform von 28 cm Durchmesser buttern. Den Teig 4 mm dick auslegen und mit der Gabel einstechen. Backpapier und getrocknete Hülsenfrüchte darauf geben. 15 Minuten backen. Papier und Hülsenfrüchte entfernen. Den Belag auf dem Kuchenboden verteilen und weitere 25 Minuten bei 180 °C backen. **Baisermasse vorbereiten:** In der mit dem Schneebeesen und dem Deckel ausgestatteten Edelstahlschüssel das Eiweiß mit 20 g Zucker auf Stufe 5 für 1 Minute 30 Sekunden und dann bei voller Geschwindigkeit aufschlagen, bis ein fester Eischnee entsteht. Die 40 g Puderzucker zum Schluss dazugeben, dabei weiter schlagen. Wenn der Kuchen gebacken ist, die Baisermasse mit Hilfe eines Löffels darauf verteilen. Den Kuchen noch einige Minuten in den Backofen stellen, bis die Baisermasse etwas Farbe annimmt.

**Tipp:** Dekorieren Sie Ihren Kuchen mit einigen Zitronenscheiben.



# Erdbeer-Sahne-Torte



Behälter



Schneebeesen

## Für den Biskuitteig:

- 4 Eier

- 125 g Kristallzucker

- 125 g Mehl

## Für die Mousselinecreme:

- ½ l Milch

- 250 g Zucker

- 4 Eier

- 70 g Mehl

- 250 g weiche Butter

- 1 Vanilleschote

- 500 g Erdbeeren

- 1 Tortenring

**Zubereitung des Biskuitteigs:** Backofen auf 210°C vorheizen. Eier und Zucker in der Edelstahlschüssel mit eingesetztem Schneebeesen 5 Minuten auf Stufe 6 schlagen, bis eine schön weiße Masse entstanden ist. Gerät ausschalten, anschließend das gesiebte Mehl hinzugeben und mit der Hand und einem Spatel von unten nach oben vermischen. Teig auf einem mit Backpapier bedeckten Blech mit den Maßen 40 x 30 cm verteilen und mit dem Spatel glätten. 7 Minuten backen. Abkühlen lassen und anhand des Tortenrings 2 identische Biskuitböden ausschneiden.

**Zubereitung der Crème Mousseline:** Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Milch in einen Kochtopf geben und 125 g Zucker und das Mark der Vanilleschote hinzufügen. Zum Kochen bringen. Währenddessen 125 g Zucker und die ganzen Eier in die Edelstahlschüssel geben, den Schneebeesen einsetzen und 2 Minuten auf Stufe 6 schlagen. Mehl hinzufügen und erneut 30 Sekunden auf Stufe 6 schlagen. ¼ der kochenden Milch über die Eier gießen und 30 Sekunden auf Stufe 3 mixen. Diese Masse mit der restlichen Milch in den Kochtopf gießen und bei mäßiger Hitze unter ständigem Rühren mit einem Schneebeesen kochen, bis die Creme eingedickt ist. Die eingedickte Creme in einem mit Frischhaltefolie abgedeckten Gefäß beiseite stellen und 1 Stunde bei Raumtemperatur abkühlen lassen. Die bei Seite gestellte Creme in die gereinigte und getrocknete Edelstahlschüssel gießen und mit eingesetztem Schneebeesen auf Stufe 6 mixen.

Nach einer Minute auf Stufe 3 reduzieren und die weiche Butter in kleinen Stücken dazugeben. Weitere 30 Sekunden schlagen, bis eine homogene Masse entstanden ist. **Aufbau der Torte:** Den Metallring mit Backpapier auskleiden. Einen der beiden Biskuitböden unten in dem Ring platzieren, den zweiten Boden für die Oberseite der Erdbeer-Sahne-Torte aufheben. Erdbeeren halbieren und mit der Schnittfläche nach außen auf dem Rand des Bodens verteilen. Die innere Fläche gleichmäßig mit einem Drittel der Creme mit den in kleine Stücke geschnittenen Erdbeeren bestreichen. Mit einer dünnen Schicht Creme bedecken. Zum Schluss den zweiten Boden oben auf die Torte legen. Die Erdbeer-Sahne-Torte mit Frischhaltefolie abdecken und 24 Stunden in den Kühlschrank stellen. 30 Minuten vor dem Servieren herausnehmen und fertig garnieren. **Garnieren der Erdbeer-Sahne-Torte:** Marzipan auf der mit Puderzucker bestreuten Arbeitsfläche ausrollen. Eine Marzipanplatte in der Größe des Tortenrings ausschneiden und auf die Erdbeer-Sahne-Torte legen.

**Tipp:** Garnieren Sie Ihre Erdbeer-Sahne-Torte mit einigen Erdbeeren.





# Vanille-Macarons



Behälter



Schneebeesen

- Für die Teigschalen:**
- 200 g Puderzucker
  - 200 g gemahlene Mandeln
  - 2 x 80 g Eiweiß
  - 200 g Zucker
  - 7,5 cl Wasser
  - ½ Vanilleschote
- Für die Mousselinecreme:**
- 50 ml Milch
  - 6 Eigelb
  - 125 g Zucker
  - 100 g Butter
  - 20 g Mehl
  - 30 g Maisstärke
  - ½ Vanilleschote

**Zubereitung der Hüllen:** 200 g Puderzucker mit den 200 g gemahlene Mandeln in einem Zerkleinerer vermischen. Dieses Gemisch nennt sich «Tant pour Tant» (Halb und Halb). Das «Tant pour Tant» sieben und beiseite stellen. Wasser und Zucker in einem Kochtopf ohne Rühren zum Kochen bringen; die Temperatur des Sirups prüfen: sie darf 115°C nicht übersteigen. 80 g Eiweiß in der Edelstahlschüssel mit eingesetztem Schneebeesen auf Stufe 3 zu Schnee schlagen und die Stufe erhöhen, wenn die Temperatur des Sirups 105°C übersteigt. Sirup vom Herd nehmen, wenn er eine Temperatur von 115°C erreicht hat, und in einem feinen Strahl in den Eischnee in der Edelstahlschüssel gießen. Weitere 6 Minuten schlagen, damit die so entstandene Baisermasse ein wenig abkühlt. Das restliche nicht geschlagene Eiweiß (80 g) zu dem beiseite gestellten Gemisch «Tant pour Tant» geben, um einen homogenen Teig zu erhalten.

Vanilleschote halbieren, das Mark einer ½ Schote herauskratzen und zu diesem Gemisch hinzufügen. Ungefähr ein Drittel der Baisermasse mit einem weichen Spatel in den Mandelteig einarbeiten, um ihn etwas zu lockern, und den Rest der Baisermasse unterheben. Dabei mit dem Spatel den Teig ungefähr 1 Minute von unten nach oben bewegen. Diese Masse in einen Spritzbeutel mit einer Tülle von ungefähr 8 mm füllen. Ein Backblech mit Backpapier bedecken. Mit dem Spritzbeutel gleichmäßige kleine Kugeln in der Größe einer Nuss mit Abständen auf das Blech spritzen. Leicht unter das Blech klopfen und 30 Minuten bei Raumtemperatur eine Kruste bilden lassen. Den Backofen auf 150°C vorheizen. 14 Minuten backen, anschließend das Backpapier auf die befeuchtete Arbeitsfläche legen, damit sich die Teigschalen leichter lösen. **Zubereitung der Vanille-Mousselinecreme:** Milch mit dem Mark der restlichen Hälfte der Vanilleschote bei schwacher Hitze erwärmen. Eigelb mit dem Zucker in der Edelstahlschüssel mit dem eingesetzten Schneebeesen 2 Minuten auf Stufe 6 schlagen, anschließend Mehl und Maisstärke hinzufügen und erneut 1 Minute auf Stufe 4 schlagen. Die heiße Milch über die Mischung gießen, mit einem Schneebeesen von Hand vermischen und das Ganze ungefähr 3 bis 4 Minuten unter ständigem Rühren bei schwacher Hitze erwärmen, bis die Creme eingedickt ist. Vom Herd nehmen und die in Stücke geschnittene Butter einarbeiten. Die Creme in eine luftdichte Dose umfüllen und mindestens 1 h 30 in den Kühlschrank stellen. **Fertigstellung:** Vanille-Mousselinecreme in einen Spritzbeutel mit einer Tülle von 8 mm füllen und die Hälfte der Teigschalen damit bedecken. Die Macarons durch Aufsetzen der restlichen Teigschalen fertigstellen und in einer luftdichten Dose aufbewahren.

**Tip:** Sie können die Vanille durch Himbeergelee ersetzen und die Teigschalen mit rosa Lebensmittelfarbe einfärben.



# Tiramisu im Gläschen



x 6/8



Behälter



Schneebeesen

- 3 Tassen starker Kaffee
- 3 Eier
- 1 Packung Löffelbiskuit
- 75 g Kristallzucker
- 250 g Mascarpone
- Etwas bitteres Kakaopulver

Eiweiß und Eigelb trennen. Eigelb und Zucker in die Edelstahlschüssel geben und mit eingesetztem Schneebeesen 2 Minuten auf Stufe 6 schlagen, bis die Masse schön weiß ist. Mascarpone hinzufügen und erneut 2 Minuten auf Stufe 6 schlagen. Diese Creme in eine Schüssel umfüllen. Die Edelstahlschüssel und den Schneebeesen reinigen und trocknen. Eiweiß in die Edelstahlschüssel gießen und den Schneebeesen einsetzen. Eiweiß 30 Sekunden auf Stufe 5 zu Eischnee schlagen, 1 TL Zucker hinzugeben und nochmals 1 Minute und 30 Sekunden auf Stufe 6 schlagen. Vorsichtig den Eischnee mit einem Spatel unter die Mascarponecreme heben. **Fertigstellung:** Einige Löffelbiskuits mit dem Kaffee durchtränken und unten als erste Schicht in das Gläschen legen. Darauf ein Schicht Creme und wieder eine Schicht getränkte Löffelbiskuits. Fortfahren, bis das Gläschen vollständig gefüllt ist. Die letzte Schicht besteht aus Creme. Mit Kakaopulver bestäuben und die Gläschen mindestens 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

**Tip:** Ersetzen Sie den Kaffee durch Fruchtsaft und fügen Sie für ein leichtes Dessert frisches Obst hinzu.



# Himbeer-Cupcakes mit weißer Schokolade

Für 12 Cupcakes:

Für den Teig:

- 170 g Mehl
  - 150 g Kristallzucker
  - 150 g weiche Butter
    - 3 Eier
  - 1 TL Backpulver
  - 45 g Vollmilch
  - 1 TL flüssiges Vanilleextrakt
  - 100 g zerkleinerte Tiefkühlhimbeeren
- Für die Glasur:
- 60 g Eiweiß
  - 65 g Kristallzucker
  - 115 g weiche Butter
  - 100 g weiße Schokolade
    - 2 EL Rapsöl
  - Papierförmchen für Cupcakes
  - Muffin- oder Cupcake-Blech



Behälter



Rührhaken



Schneebeesen

**Teigzubereitung:** Backofen auf 180°C vorheizen. Mehl, Backpulver, Zucker, Eier, Vanilleextrakt, Butter und dann die Milch in die Edelstahlschüssel mit eingesetztem Rührhaken geben, Deckel aufsetzen und 2 Minuten auf Stufe 6 mixen. Zum Schluss die zerkleinerten Himbeeren hinzufügen und 15 Sekunden auf Stufe 3 mixen. In jede Vertiefung des Muffinbleches ein Papierförmchen setzen und zu höchstens 2/3 mit Teig füllen. 15 Minuten bei 180°C backen. Anschließend gut abkühlen lassen. **Zubereitung der Glasur:** Weiße Schokolade mit dem Rapsöl bei niedriger Temperatur in der Mikrowelle schmelzen lassen. Eiweiß und Zucker in einer Schale ins Wasserbad stellen und mit dem Handmixer schlagen, bis das Gemisch das doppelte Volumen hat und glänzt. Gemisch in die Edelstahlschüssel mit eingesetztem Schneebeesen füllen, Deckel aufsetzen und auf Stufe 5 schlagen, bis die Masse am Schneebeesen einen schönen «Schnabel» bildet. Nun die weiche Butter hinzufügen und 30 Sekunden auf Stufe 6 schlagen. Kopf der Küchenmaschine anheben, mit einem Teigschaber die Wände der Schüssel abschaben und die geschmolzene weiße Schokolade hinzufügen. Ein letztes Mal 30 Sekunden auf Stufe 6 mixen. Glasur in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und die gut abgekühlten Cupcakes damit verzieren.

**Tipp:** Mit Zuckerperlen oder Schokostreuseln sehen Ihre Cupcakes noch schöner aus.



# Schokoladen-Royal

Für den Biskuit:

- 45 g gemahlene Mandeln
  - 10 g Kokosraspeln
- 20 g gemahlene Haselnüsse
  - 50 g Puderzucker
  - 20 g Mehl
- 80 g Eiweiß (3 kleine Eier)
  - 50 g Zucker

Für den Krokant:

- 240 g Nougatschokolade
- 140 g Crêpes Dentelles
  - 200g-Becher Schokoladenglasur
  - Tortenring mit Durchmesser 26 cm

Für das Schokoladenmousse:

- 90 g Milch
  - 3 Blatt Gelatine
- 90 g Bitterschokolade
- 50 g Milkschokolade
- 250 g geschlagene Sahne mit 30% Fett



x 8



Behälter



Schneebeesen

**Zubereitung des Biskuitbodens:** Puderzucker, Mehl, gemahlene Mandeln, gemahlene Haselnüsse und Kokosraspeln in eine Schüssel geben und vermischen. Eiweiß in die Edelstahlschüssel mit eingesetztem Schneebeesen gießen und auf höchster Stufe zu sehr festem Eischnee schlagen. Nach und nach den Zucker hinzugeben, bis eine feste Baisermasse entstanden ist. Vorsichtig die trockene Mischung mit einem Spatel unterheben. Masse in einen Spritzbeutel füllen. Auf einem mit Backpapier bedeckten Backblech einen Boden von 1 cm Dicke und 25 cm Durchmesser herstellen und mit Puderzucker bestäuben. Ungefähr 15 Minuten bei 170°C backen. **Zubereitung des Krokants:** Schokolade mit einem Löffel Rapsöl in der Mikrowelle schmelzen lassen. Crêpes Dentelles zerdrücken und in die geschmolzene Schokolade geben. Masse zwischen 2 Blatt Backpapier auf eine Dicke von 5 mm bringen und in den Kühlschrank stellen. Ist der Biskuit abgekühlt, das Schokoladenmousse zubereiten: Bitterschokolade und Milkschokolade in der Mikrowelle schmelzen lassen. Milch in einem Kochtopf aufkochen und die (vorher ca. 10 Minuten in kaltem Wasser eingeweichte und ausgedrückte) weiche Gelatine hineingeben. Heiße Milch über die geschmolzene Schokolade gießen, mit einem Schneebeesen von Hand gut vermischen, bis eine glatte Masse entstanden ist, und abkühlen lassen. Flüssige Creme in die kalte Edelstahlschüssel gießen, den Schneebeesen einsetzen, den Deckel aufsetzen und 2 Minuten auf Stufe 4 und anschließend 4 Minuten auf Stufe 6 schlagen. Die geschlagene Creme zur Schokolade hinzufügen und vorsichtig vermischen, um das Schokoladenmousse zu erhalten. **Fertigstellung:** Säumen Sie den Tortenring mit Backpapier, um ihn später leichter entfernen zu können. Eine Scheibe Krokant mit dem Durchmesser des Biskuitbodens ausschneiden und auf den Boden legen. Tortenring wieder um den Biskuitbogen legen und zum Schluss das Schokoladenmousse hineinfüllen. Mousse sorgfältig glätten und mindestens 12 Stunden in den Gefrierschrank stellen. Unmittelbar vor dem Servieren, den Kuchen auf einem Gitter platzieren und mit der vorher in der Mikrowelle erwärmten Schokoladenglasur überziehen. Nach 5 Minuten den Kuchen auf eine Tortenplatte setzen und vor dem Verzehr 2 Stunden auftauen lassen.



## Herzhafter Kuchen



x 6



Behälter



Rührhaken

- 200 g Mehl
  - 4 Eier
- 11 g Trockenhefe
  - 100 ml Milch
  - 50 ml Olivenöl
- 12 getrocknete Tomaten
  - 200 g Fetakäse
- 15 entsteinte grüne Oliven
  - 1 Prise Curry (nach Geschmack)
  - Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Kuchenform buttern und mit Mehl bestäuben. In der mit Rührhaken und Deckel ausgestatteten Edelstahlschüssel das Mehl, die Eier und die Hefe mischen, dabei mit der Stufe 1 beginnen und bis auf die Stufe 3 beschleunigen. Olivenöl und kalte Milch hinzufügen und 1 Minute 30 Sekunden mischen. Auf die Geschwindigkeitsstufe 1 gehen und die getrockneten Tomaten, den Feta, die grünen Oliven (in Stücke geschnitten) sowie den Curry dazugeben, salzen, pfeffern. Die Masse in die Form gießen und je nach Backofen zwischen 30 und 40 Minuten backen. In den Teig stechen, um den Gargrad zu überprüfen.

**Tipps:** Ersetzen Sie den Feta durch Mozzarella und fügen Sie einige fein geschnittene Basilikumblätter hinzu.



de  
48-49

Zeit für Salziges

## Tomatensaft mit Basilikumsahne



Entsafter



Behälter



Schneebesen



Die Tomaten, die roten Paprikaschoten und die 6 Basilikumblätter in Stücke schneiden. Alles in den Entsafter geben. 3 Esslöffel Olivenöl, den Essig und anschließend 150 ml Wasser in die Öffnung gießen, um den Korb des Entsafters zu „reinigen“ und den restlichen Saft aufzufangen. Den Tomatensaft mischen, nach Geschmack salzen und pfeffern. Die Sahne, einen Esslöffel Olivenöl und den Rest des geschnittenen Basilikums in die Schüssel geben. Salzen und pfeffern. Den Schneebesen und den Deckel einsetzen. Die Mischung 10 Minuten schlagen, bis die Sahne steif wird. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Den Tomatensaft in kleine Gläschen füllen. Vor dem Servieren einen Esslöffel Basilikumsahne auf den Saft geben.

**Tipps:** Basilikum durch Schnittlauch ersetzen.

- Für 8 Gläschen:**
- 4 reife Tomaten
  - 2 rote Paprika
    - 14 große Basilikumblätter
  - 4 EL Olivenöl
    - 2 EL Essig
  - 200 ml sehr kalte Sahne
  - Salz und Pfeffer

## Pizzateig



Behälter



Knethaken

- Für 1 Pizza:**
- 150 g Mehl
  - 90 ml lauwarmes Wasser
    - 2 Esslöffel Olivenöl
    - 3 Päckchen Hefe
    - Salz

Mehl und Salz in die mit dem Knethaken ausgestattete Edelstahlschüssel geben. Den Deckel verriegeln. Einige Sekunden auf Stufe 2 laufen lassen, dann die Geschwindigkeit 4 wählen. Über die Öffnung im Deckel das lauwarme Wasser mit der aufgelösten Hefe und dann das Olivenöl dazugeben, bis der Teig eine schöne Kugel bildet. Den Teig bis auf die doppelte Größe gehen lassen. Ausrollen und je nach Anwendung formen.



# Zucchiniauflauf



x 6



Gemüseschneider



Behälter



Schneebeisen

- 1 kg Zucchini
  - 3 Eier
- 250 ml Sahne
- 100 g Gruyère-Käse
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Den Backofen auf 220°C vorheizen. Mit Hilfe des Gemüseschneiders (Trommel zum Schneiden) und der Stufe 3 die Zucchini in Scheiben schneiden. In der Pfanne 10 Minuten goldbraun braten. Beiseite stellen. Den Gruyère mit Hilfe des Gemüseschneiders (Trommel zum Reiben) auf Stufe 2 reiben. Beiseite stellen. In der mit dem Schneebeisen und dem Deckel ausgestatteten Edelstahlschüssel Eier und Sahne auf Stufe 3 aufschlagen. Salz, Pfeffer und Muskatnuss dazugeben. Die Geschwindigkeit 2 auswählen und 30 Sekunden laufen lassen. Die Hälfte der Zucchini in eine feuerfeste Form geben und mit der Hälfte des Gruyère-Käse bestreuen. Den Rest der Zucchini und dann den Rest des Gruyère darauf geben. Die Masse mit der Mischung aus Eiern, Sahne, Salz, Pfeffer und Muskatnuss bedecken. 25 bis 30 Minuten bei 220 °C backen. Heiß servieren.

**Tipp:** Für eine besonders frische Note geben Sie Minze dazu.



# Fleischbouletten



x 4



Schnitzelwerk



Behälter



Rührhaken

- 500 g Rindfleisch
  - 1 Ei
- 1 gestrichener EL Mehl
- 1 mittelgroße Gemüsezwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 3 Stängel Petersilie
- Salz und Pfeffer

Backofen auf 200 °C vorheizen. Das Fleisch auf Stufe 4 mit dem Fleischwolf und der kleinen Lochscheibe hacken. Das Fleisch und die anderen Zutaten in die Edelstahlschüssel geben. Den Rührhaken und den Deckel einsetzen und 1 Minute auf Stufe 1 laufen lassen. Bouletten in der Größe einer Walnuss herstellen, indem das mit den anderen Zutaten gemischte Fleisch zwischen den Handflächen gerollt wird. Die Bouletten auf das Backblech legen, das zuvor mit Backpapier ausgelegt wurde. 25 Minuten backen. Die Bouletten nach halber Garzeit umdrehen.

**Tipp:** Sie können das Rindfleisch durch Lamm und die Petersilie durch Koriander ersetzen.





## Los imprescindibles de la repostería

Nata montada.....	52
Masa quebrada .....	52
Masa de crêpes.....	52
Masa de gofres.....	52
Pan de cereales.....	53
Brioche.....	53
Pan blanco.....	54
Masa de profiteroles.....	54



## Pausa golosa

Galletas con pepitas de chocolate.....	55
Brownies con chocolate y nueces de pecán.....	55
Mousse de chocolate.....	56
Tarta de zanahoria y su glaseado.....	56
Tarta irresistible de manzana.....	57
Cake pops de chocolate.....	57



## Momentos excepcionales

Tarta de limón merengue.....	58
Tarta de fresas.....	58
Macarons de vainilla.....	59
Vasitos de tiramisú.....	59
Cupcakes de frambuesa y chocolate blanco.....	60
Tarta de chocolate.....	60



## Instantes salados

Bizcocho salado.....	61
Zumo de tomate y nata a la albahaca.....	61
Masa de pizza.....	61
Gratén de calabacines.....	62
Albóndigas.....	62

## Nata montada



x 6/8



Bol



Batidora de varilla

En el bol de acero inoxidable provisto del batidor de varilla y la tapa, ponga la nata líquida y el azúcar glas. Ponga en marcha a la velocidad 4 durante 2 minutos y luego a velocidad máxima durante 3 minutos y medio.



- 25 cl de nata líquida bien fría
- 50 g de azúcar glas

## Masa quebrada



x 6/8



Bol



Amasadora

En el bol de acero inoxidable, introduzca la harina, la mantequilla y la sal. Instale la amasadora de gancho y la tapa, ponga en marcha el aparato a la velocidad 1 durante unos segundos y luego vierta toda la agua con el aparato en marcha. Deje el aparato en marcha hasta que la masa forme una gran bola. Déjela reposar al fresco durante al menos 1 hora, tapada con película transparente, antes de extenderla y hornearla.

- Para un fondo de tarta de 350 g:
- 200 g de harina
  - 100 g de mantequilla
  - 5 cl de agua
  - Una pizca de sal



## Masa de crêpes



Batidora de vaso

En el vaso de la batidora, ponga los huevos, el aceite, el azúcar, la leche y el elegido. Seleccione la velocidad 2 y deje el robot en marcha unos segundos. A continuación, introduzca la harina por el orificio del tapón dosificador y dejelo en marcha 1 minuto y medio. Deje reposar la masa al menos 1 hora a temperatura ambiente antes de preparar sus crêpes.



Para 20 crêpes:

- ¾ l de leche
- 375 g de harina
- 4 huevos
- 40 g de azúcar
- 10 cl de aceite
- 1 cucharada sopera de azahar o de licor

## Masa de gofres



Batidora de vaso

Desmenuce la levadura de panadería con un poco de leche tibia. Instale el vaso de la batidora en el aparato y eche en él los huevos, la sal, el azúcar de vainilla, la leche restante, la mantequilla y la levadura desleída. Cierre la tapa. Ponga en marcha a la velocidad 4 y añada poco a poco la harina por el orificio del tapón dosificador de la tapa. Si es necesario, utilice la función Pulse durante unos segundos para facilitar la integración de la harina en la masa. Deje en marcha unos 2 minutos hasta que la masa quede homogénea. Deje reposar una hora antes de preparar los gofres.

Sugerencia: sirva los gofres con nata, crema de chocolate, etc.

- Para 24 gofres:
- 250 g de harina
  - 15 g de levadura fresca de panadería
  - 2 huevos
  - 1 pizca de sal
  - 40 cl de leche
  - 125 g de mantequilla reblandecida
  - 1 sobre de azúcar de vainilla



## Pan de cereales



Bol



Amasadora

Para un pan de 800 g aproximadamente:

- 500 g de harina para pan de cereales
- 285 ml de agua templada
- 10 g de levadura seca de panadería
- 10 g de sal
- Copos de avena para espolvorear

Eche la harina, la sal y la levadura de panadería en el bol de acero inoxidable. Instale la amasadora de gancho y la tapa. Ponga en marcha durante unos segundos a velocidad 1 para mezclar. A continuación añada el agua por la abertura de la tapa. Amase durante 8 minutos. Tape la masa con un paño y déjela reposar 15 minutos en un lugar cálido. A continuación coloque la masa sobre una superficie enharinada. Aplaste la masa con la mano formando un cuadrado. Doble las puntas hacia el centro y luego aplaste la masa con el puño. Repita la operación por segunda vez. Modele un pan largo. Ponga la bola de masa obtenida en un molde de 25 cm de largo. Humedezca ligeramente la superficie del pan y espolvoree copos de avena por encima. Tape el plato con un paño húmedo y deje crecer la masa 60 minutos en un lugar cálido. A continuación, realice un corte de 1 centímetro de profundidad a lo largo del pan. Introduzca el pan en el horno precalentado a 240 °C, con un pequeño recipiente lleno de agua para obtener una bonita corteza dorada. Hornee 30 minutos. Desmolde el pan y déjelo enfriar sobre una rejilla.

**Sugerencia:** prepare panecillos para sus invitados. Espolvoree por encima semillas de amapola y sésamo.



## Brioche



x 6



Bol



Amasadora

- 250 g de harina
- 5 g de sal
- 25 g de azúcar
- 100 g de mantequilla
- 2 huevos enteros y 1 yema de huevo
- 3 cucharadas soperas de leche tibia
- 2 cucharadas soperas de agua
- 5 g de levadura seca de panadería

En el bol de acero inoxidable, ponga la harina y forme dos huecos: en uno de ellos ponga la sal y en el segundo la levadura, el azúcar, la leche tibia y el agua. La sal y la levadura no deben ponerse juntas porque la levadura reacciona mal al contacto con la sal. Añada los huevos e instale la amasadora de gancho y la tapa. Seleccione la velocidad 1 y amase durante 15 segundos; luego pase a la velocidad 2 durante 2 minutos y 45 segundos. Sin detener el aparato, incorpore la mantequilla, que no deberá estar demasiado blanda (déjela previamente al uso media hora a temperatura ambiente) durante un minuto. Continúe amasando durante 5 minutos a la velocidad 2 y luego 5 minutos a la velocidad 3. Tape la masa y déjela crecer dos horas a temperatura ambiente.

A continuación, trabaje vigorosamente la masa a mano haciéndola chasquear en el cuenco. Tape y deje crecer de nuevo dos horas en el frigorífico. Vuelva a trabajar la masa a mano haciéndola chasquear en el cuenco. Luego tape con película transparente y deje crecer la masa toda la noche en el frigorífico. Al día siguiente, unte con mantequilla y enharinar un molde para brioche. Modele la masa en forma de bola. Póngala en el molde y déjela crecer en un lugar cálido hasta que rellene el molde (de 2 a 3 horas). Hornee a 180 °C durante 25 minutos.

**Sugerencia:** añada pepitas de chocolate o frutas confitadas.



## Pan blanco



Bol



Amasadora

- Para una hogaza de pan de 800 g:**
- 500 g de harina
  - 300 ml de agua templada
  - 10 g de levadura seca de panadería
  - 10 g de sal

En el bol de acero inoxidable, eche la harina, la sal y la levadura de panadería. Instale la amasadora de gancho y la tapa y ponga en marcha durante unos segundos a la velocidad 1. Añada el agua templada por la apertura de la tapa. Amase durante 8 minutos. Deje reposar la masa a temperatura ambiente durante ½ hora aproximadamente. A continuación, vuelva a trabajar la masa a mano y forme con ella una bola que colocará sobre la bandeja de repostería untada con mantequilla y enharinada de su horno. Deje crecer por segunda vez en un lugar templado durante aproximadamente 1 hora. Precaliente el horno a 240 °C. Practique unos cortes en la parte superior de la hogaza con ayuda de una cuchilla de afeitar y con una brocha, moje con agua templada. Introduzca también en el horno un pequeño recipiente lleno de agua; esto favorecerá la formación de una corteza dorada. Hornee durante 40 minutos a 240 °C.

**Sugerencia:** la levadura de panadería no debe entrar nunca en contacto directo con el azúcar ni con la sal, ya que estos impiden que la levadura actúe.



## Masa de profiteroles



Bol



Mezclador

- Para 20 profiteroles grandes o 40 pequeños:**
- 30 cl de agua
  - Un poco de sal
  - Un poco de azúcar
  - 120 g de mantequilla
  - 240 g de harina
  - 6 huevos

En una cacerola, caliente el agua con la mantequilla, la sal y el azúcar. Espere hasta que hierva y introduzca la harina de una sola vez en la cacerola. Remueva con una espátula de madera hasta que la masa absorba todo el líquido. Deje enfriar. Una vez enfriada, ponga la masa en el bol de acero inoxidable y coloque la amasadora de espas y la tapa. Seleccione la velocidad 1 e incorpore uno a uno los huevos enteros por la apertura de la tapa. Una vez incorporados todos los huevos, trabaje la masa de 2 a 3 minutos más hasta que quede bien homogénea. Con ayuda de una cucharita o una manga pastelera, forme unos montoncitos de masa sobre su bandeja de repostería untada de mantequilla y enharinada. Meta al horno a 180 °C durante 40 minutos. Una vez apagado el horno, deje enfriar dentro del horno con la puerta abierta. No los saque del horno inmediatamente; los profiteroles podrían aplastarse de nuevo. Una vez enfriados por completo, rellene los profiteroles con nata bien firme, helado o crema pastelera.

**Sugerencia:** para preparar bocaditos de queso, sustituya el azúcar por una pizca de sal y espolvoree los profiteroles con queso rallado antes de la cocción.





## Galletas con pepitas de chocolate

Para 20 galletas grandes:

- 250 g de mantequilla dulce blanda
- 125 g de azúcar en polvo
- 125 g de azúcar moreno
  - 1 cucharadita de vainilla líquida
  - 2 huevos enteros
  - 400 g de harina
  - 1 cucharadita de levadura química
  - 200 g de pepitas de chocolate



Bol



Mezclador

Ponga la mantequilla y los dos tipos de azúcar en el bol de acero inoxidable. Coloque el mezclador y póngalo en marcha durante 20 segundos a velocidad 3. Detenga el aparato y raspe las paredes del cuenco de acero inoxidable con una espátula. Luego mezcle durante 20 segundos más a velocidad 5. Añada el resto de los ingredientes, ponga la tapa y seleccione la velocidad 2 para obtener una masa homogénea. Haga una bola de masa, cúbrala con film de cocina e introdúzcala en el frigorífico al menos 1 hora. Precaliente el horno a 180°C, saque la masa del frigorífico y divídala en bolitas. Póngalas sobre una bandeja de repostería recubierta de papel de horno y cocínelas durante unos 10 minutos.

**Truco:** puede sustituir las pepitas de chocolate por nueces o frutos secos.



## Brownies con chocolate y nueces de pecán

- 3 huevos grandes
- 200 g de chocolate negro
- 200 g de mantequilla
  - 15 g para el molde
  - 180 g de azúcar
  - 2 sobrecitos de azúcar avainillado
- 80 g de harina tamizada
- 50 g de nueces de pecán



x 6/8



Bol



Batidora de varilla

Precaliente el horno a 200°C y unte con mantequilla un molde cuadrado de 20 cm. Funda el chocolate y los 200 g de mantequilla en el microondas, mézclelos bien. Ponga los huevos y los dos tipos de azúcar en el bol de acero inoxidable. Coloque las varillas batidoras multihilos, la tapa y mezcle durante 1 minuto a velocidad 6. Añada el chocolate fundido y mézclelo 20 segundos a velocidad 6. Luego añada la harina tamizada y mézclela 15 segundos a velocidad 6. Termine añadiendo las nueces de pecán al preparado y mézclelas con una espátula. Vierta la mezcla en un molde untado con mantequilla y hornéela durante 25 minutos a 200°C. Déjelos enfriar antes de servirlos.

**Truco:** puede sustituir las nueces de pecán por nueces normales y servirlos con una bola de helado o nata montada.



## Mousse de chocolate



x 6/8



Bol



Batidora de varilla

- 150 g de chocolate de pastelería
- 150 g de azúcar
  - 6 huevos

Parta el chocolate en trozos. Póngalos en una cacerola pequeña con dos cucharadas de agua. Empiece a fundir a fuego muy lento removiendo con una cuchara de madera. Retire la cacerola del fuego cuando el chocolate forme una masa homogénea. Añada las 6 yemas de huevo sin dejar de remover. En el bol de acero inoxidable equipado con el batidor de varilla y la tapa, bata las claras a punto de nieve con 25 g de azúcar a la velocidad 5 durante 1 minuto y 45 segundos. Añada el resto del azúcar y bata a velocidad máxima durante 30 segundos. Añada una cucharada de claras a punto de nieve a la mezcla de huevos y chocolate y mezcle con brío para aligerar la masa. A continuación, incorpore el resto de las claras a punto de nieve a la preparación de chocolate. Colóquelo en el frigorífico y deje que tome cuerpo durante unas horas.

**Sugerencia:** añada a las claras a punto de nieve una corteza de naranja rallada fina.



## Tarta de zanahoria y su glaseado



x 8/10



Bol



Mezclador

- Para la masa:**
- 130 g de azúcar semi refinado
  - 12 cl de aceite de girasol
    - 4 huevos
  - La piel y el zumo de una naranja
    - 240 g de harina
    - 10 g de levadura química
    - 2 cucharaditas de canela
  - 250 g de zanahoria rallada
  - 50 g de nueces machacadas
    - 50 g de pasas
- Para el glaseado:**
- 100 g de mantequilla derretida
  - 150 g de queso para untar con un 25 % de materia grasa
  - 100 g de azúcar glas

**Prepare la masa:** Precaliente el horno a 180°C. Vierta en el bol de acero inoxidable, dotado de mezclador, el azúcar semi refinado, el aceite, los huevos, la piel y el zumo de naranja; ponga la tapa y mezcle a velocidad 5 durante 1 minuto. Añada la harina, la levadura, la canela y mezcle de nuevo a velocidad 5 durante 1 minuto. Termine agregando las zanahorias, las nueces y las pasas al preparado y mezcle a velocidad 1 durante 15 segundos. Unte de mantequilla y espolvoree harina en un molde, vierta la masa y hornee durante 45 minutos a 180°C. **Prepare el glaseado:** Mientras tanto, vierta en el cuenco de acero inoxidable dotado de mezclador la mantequilla fundida, el queso de untar y el azúcar glas. Mezcle a velocidad 2 hasta que la pasta sea homogénea. Reserve en el frigorífico. Cuando la tarta de zanahoria se haya enfriado, extienda el glaseado por encima utilizando una espátula.



# Tarta irresistible de manzana

- 4 manzanas cortadas en dados
  - 250 g de azúcar en polvo
  - 2 huevos enteros
  - 150 ml de leche
- 125 g de mantequilla derretida
  - 250 g de harina
  - 1 sobrecito de levadura química
  - 2 cucharaditas de vainilla en polvo
  - 2 cucharaditas de canela molida
  - 2 pizcas de sal



x 8



Bol



Mezclador

Precaliente el horno a 180°C. Ponga en el bol de acero inoxidable, dotado del mezclador, los huevos, la leche y la mantequilla y luego termine con los ingredientes en polvo (azúcar, harina, levadura química, vainilla en polvo, canela molida y sal). Ponga la tapa y mezcle a velocidad 6 durante 2 minutos. Detenga el aparato, levante la cabeza del robot y raspe las paredes del cuenco con una espátula. Cierre la cabeza del robot y mezcle 1 minuto más a velocidad 6. Una vez que tenga la masa, añada las manzanas cortadas en dados y mezcle bien con la espátula. Unte con mantequilla y espolvoree el molde con harina, vierta la masa y hornee durante 50 minutos a 180°C.

**Truco:** para intensificar el sabor, puede aromatizar la tarta con una cucharada de ron.



# Cake pops de chocolate

- Para la masa:*
- 75 g de mantequilla derretida
    - 2 huevos
    - 100 g de azúcar
  - 60 g de avellana en polvo
    - 65 g de harina
  - ½ sobrecito de levadura
  - 150 g de queso fresco
- Para la cobertura:*
- 200 g de chocolate negro
    - 2 cucharadas soperas de aceite de colza
  - Un paquete de palitos de piruleta o de palos de madera para brocheta
    - Azúcar perlado o virutas de chocolate para decorar



Bol



Batidora de varilla

Precaliente el horno a 175°C. En el cuenco de acero inoxidable, dotado de las varillas batidoras multihilos, ponga los huevos, el azúcar, la mantequilla fundida, la avellana en polvo, la harina, la levadura y mezcle a velocidad 3 durante 15 segundos, luego pase a velocidad máxima durante 4 minutos. Vierta la mezcla en un molde untado de mantequilla y espolvoreado con harina y hornee durante 40 minutos a 175°C.

Una vez que el pastel esté hecho y se haya enfriado, desmigáelo en un cuenco grande, añada el queso fresco y mezcle con las manos para obtener una pasta. Haga bolas del tamaño de una pelotita de ping-pong y póngalas en una bandeja recubierta de papel de horno. Pinche un palito de madera en cada bolita de pastel y déjelas enfriar durante 30 minutos.

**Para preparar la cobertura de los cake pops,** ponga el chocolate y el aceite en un cuenco e introdúcelo en el microondas (a temperatura baja) para fundir la mezcla. Una vez que la mezcla se haya fundido, sumerja los cake pops, deje que el chocolate chorree sobre el cuenco y ponga los cake pops en la bandeja recubierta de papel de horno. Decore los cake pops con azúcar perlado o virutas de chocolate antes de que el chocolate se solidifique. Luego consérvelos en un lugar fresco.

**Truco:** para variar los colores y las decoraciones, puede recubrir los cake pops con chocolate con leche o con chocolate blanco. También puede teñir el chocolate blanco con colorante alimentario.



# Tarta de limón merengue



x 6/8



Bol



Amasadora



Batidora de varilla



Mezclador

- Para la masa:**
- 250 g de harina
  - 125 g de mantequilla
  - 30 g de almendras en polvo
  - 80 g de azúcar glas
  - 1 huevo
  - 1 pizca de sal
- Para el relleno:**
- 6 huevos
  - 300 g de azúcar
- Para el merengue:**
- 3 claras de huevo
  - 60 g de azúcar glas
  - 1 pizca de sal

**Prepare la masa:** en el bol de acero inoxidable equipado con la amasadora de gancho y la tapa, ponga la harina, la mantequilla fría cortada en daditos, las almendras en polvo, el azúcar y la sal. Póngalo en marcha a la velocidad 1 durante 10 segundos para mezclar y luego a la velocidad 3. Cuando la mezcla adquiera aspecto de migas, añada el huevo por el orificio de la tapa y déjelo en marcha durante unos 5 minutos. Detenga el aparato en cuanto la masa forme una bola. Deje reposar la bola de masa al menos 1 hora en el frigorífico, tapada con película transparente. **Prepare el relleno:** lave y seque los limones. Ralle la corteza y exprímalo. En el bol de acero inoxidable equipado con la amasadora de espas y la tapa, ponga los huevos, el azúcar, el zumo, la corteza de limón y la mantequilla fundida. Ponga en marcha desde la velocidad 1 hasta la velocidad 4 hasta que la mezcla sea homogénea. Caliente el horno a 210 °C. Unte de mantequilla un molde de tarta de 28 cm de diámetro. Extienda la masa con 4 mm de espesor y pinche con un tenedor. Póngale papel sulfurizado y judías secas. Hornéela sola durante 15 minutos. Retire el papel y las judías. Vierte el relleno sobre el fondo de la tarta y continúe la cocción durante 25 minutos a 180 °C. **Prepare el merengue:** en el bol de acero inoxidable equipado con la batidora de varilla y la tapa, bata las claras de huevo con 20 g de azúcar glas a la velocidad 5 durante 1 minuto y medio, y luego a velocidad máxima hasta montar las claras. Añada los 40 g de azúcar glas restantes al final, sin dejar de batir. Una vez terminada la cocción de la tarta, recúbrela de merengue con ayuda de una cuchara. Meta de nuevo la tarta en el horno durante unos minutos para dorar el merengue.

**Sugerencia:** decore la tarta por encima con rodajas de limón.



# Tarta de fresas



Bol



Batidora de varilla

- Para el bizcocho genovés:**
- 4 huevos
  - 125 g de azúcar en polvo
  - 125 g de harina
- Para la crema mousseline:**
- ½ L de leche
  - 250 g de azúcar
  - 4 huevos
  - 70 g de harina
  - 250 g de mantequilla pomada
  - 1 vaina de vainilla
  - 500 g de fresas
  - 1 aro de repostería

**Prepare el bizcocho genovés:** precaliente el horno a termostato 7 - 210°C. En el bol de acero inoxidable, dotado de varillas batidoras multihilos, bata los huevos y el azúcar a velocidad 6 durante 5 minutos para conseguir una mezcla bien blanca. Detenga el aparato e incorpore, incorpore la harina tamizada mezclando manualmente de abajo arriba con una espátula. Extienda la masa en una bandeja de 40 x 30 cm recubierta con papel para cocinar y alísela con la espátula antes de hornear durante 7 minutos. Déjela enfriar y corte 2 discos de bizcocho genovés idénticos utilizando el aro de repostería. **Prepare la crema mousseline:** corte la vaina de vainilla en dos y recoja los granos. En una cazuela, ponga la leche, añada 125 g de azúcar y los granos de vainilla. Empiece a hervirla. Mientras tanto, vierta en el bol de acero inoxidable 125 g de azúcar y los huevos enteros, coloque las varillas batidoras multihilos y bata durante 2 minutos a velocidad 6. Añada la harina y mezcle de nuevo durante 30 segundos a velocidad 6. Incorpore un ¼ de la leche hirviendo sobre los huevos y mezcle durante 30 segundos a velocidad 3. Traslade este preparado a la cazuela con el resto de la leche y cocine a fuego medio sin dejar de mezclar con unas varillas manuales hasta que la crema se espese. Cuando la crema se haya espesado, resérvela en un recipiente recubierto de film de cocina y déjela enfriar 1 hora a temperatura ambiente. En un cuenco de acero inoxidable limpio y seco, vierta la crema reservada y bátala a velocidad 6 con la batidora de varilla multihilos. Al cabo de un minuto, baje a velocidad 3 e incorpore la mantequilla blanda en trocitos. Siga batiendo durante 30 segundos para obtener una mezcla homogénea. **Montaje:** Cubra el aro metálico de papel de horno. Coloque uno de los discos de bizcocho genovés en el fondo del aro y conserve el segundo para cubrir la tarta. Corte las fresas a la mitad para cubrir todo el círculo, con las caras cortadas mirando hacia fuera. Luego cubra el interior con un tercio de la crema bien extendida a la que añadirá fresas cortadas en trocitos antes de cubrir nuevamente con una fina capa de crema. Termine colocando el segundo disco sobre la tarta. Cubra la tarta de fresa con film de cocina e introdúzcala en el frigorífico durante 24 horas. Sáquela 30 minutos antes de disfrutarla para terminar la decoración. **Para decorar la tarta de fresa:** Extienda la pasta de almendra sobre la encimera previamente espolvoreada con azúcar glas. Corte un disco de pasta de almendra del tamaño del aro y póngalo sobre la tarta de fresa.

**Truco:** utilice algunas fresas para decorar la tarta.



## Macarons de vainilla



Bol



Batidora de vainilla

- Para las conchas:**
- 200 g de azúcar glas
  - 200 g de almendra en polvo
  - 2 x 80 g de claras de huevo
  - 200 g de azúcar granulado
    - 7,5 cl de agua
  - ½ vaina de vainilla
- Para la crema mouseline:**
- 50 cl de leche
  - 6 yemas de huevo
  - 125 g de azúcar
  - 100 g de mantequilla
  - 20 g de harina
  - 30 g de maicena
  - ½ vaina de vainilla

**Prepare las conchas:** mezcle los 200 g de azúcar glas con los 200 g de almendra en polvo en un robot picador. Esta mezcla se llama «tant pour tant» (la misma cantidad de ambos ingredientes). Tamice la mezcla «tant pour tant» y luego resérvela. Lleve a ebullición el agua y el azúcar granulado en una cacerola, sin remover; con un termómetro compruebe la temperatura del jarabe, que no debe superar los 115°C. En el bol de acero inoxidable, utilizando la batidora de vainilla multihilos, bata 80 g de claras de huevo a punto de nieve a velocidad 3 y aumente la velocidad cuando la temperatura del jarabe supere los 105°C. Detenga la cocción del jarabe cuando alcance los 115°C y viértalo en un chorro fino sobre las claras a punto de nieve en el bol de acero inoxidable. Siga batiendo durante 6 minutos para que el merengue formado se enfríe un poco. Añada el resto de las claras de huevo no batidas (80 g) a la mezcla «tant pour tant» reservada para obtener una masa homogénea. Corte la vaina de vainilla en dos y recoja los granos de ½ vaina para añadirlos a esta mezcla. Incorpore aproximadamente un tercio del merengue a la pasta de almendra con una espátula flexible, para aflojar un poco, y añadir el resto del merengue dando forma a los macaron. Se trata de mezclar con la espátula levantando la masa de abajo arriba durante aproximadamente 1 minuto. Con este preparado, rellene una manga pastelera de unos 8 mm. Extienda una hoja de papel de horno sobre una bandeja de repostería. Con la manga pastelera, haga bolitas del tamaño de una nuez, regulares y espaciadas. Golpee ligeramente la bandeja por debajo y deje que adquieran corteza a temperatura ambiente durante 30 minutos. Precaliente el horno a 150°C. Hornee 14 minutos y luego ponga el papel de horno sobre la encimera humedecida para despegar las conchas más fácilmente. **Prepare la crema mouseline de vainilla:** caliente la leche a fuego lento con la otra mitad de la vaina de vainilla rallada. En el bol de acero inoxidable, utilizando la batidora de vainilla multihilos, bata las yemas de huevo con el azúcar durante 2 minutos a velocidad 6; luego añada la harina, la maicena y bata de nuevo 1 minuto a velocidad 4. Vierta la leche bien caliente sobre la mezcla, remueva con unas varillas manuales y póngalo de nuevo a fuego lento unos 3 a 4 minutos, sin dejar de remover hasta que la crema se espese. Fuera del fuego, incorpore la mantequilla troceada. Traslade la crema a un recipiente hermético y déjela durante al menos 1:30 h en el frigorífico. **Montaje:** Rellene una manga pastelera de 8 mm con la crema mouseline de vainilla y rellene la mitad de las conchas. Monte los macarons con las conchas restantes y guárdelos en un recipiente hermético.

**Truco:** puede sustituir la vainilla por gelatina de frambuesa y teñir las conchas con colorante gel rosa.



## Vasitos de tiramisú



x 6/8



Bol



Batidora de vainilla

- 3 tazas de café fuerte
  - 3 huevos
- 1 caja de bizcochos de soletilla
  - 75 g de azúcar en polvo
- 250 g de queso mascarpone
  - Un poco de cacao amargo en polvo

Separe las yemas de huevo de las claras. En el bol de acero inoxidable, ponga las yemas de huevo, el azúcar y mezcle con la batidora de vainilla multihilos a velocidad 6 durante 2 minutos hasta que la mezcla quede bien blanca. Añada el mascarpone y bata de nuevo a velocidad 6 durante 2 minutos. Reserve esta crema en una ensaladera. Lave y seque el bol de acero inoxidable y la batidora de vainilla. Vierta las claras de huevo en el bol de acero inoxidable y acople la batidora de vainilla multihilos. Monte las claras a punto de nieve, bata 30 segundos a velocidad 5, añada 1 cucharadita de azúcar y bata 1 minuto y 30 segundos más a velocidad 6. Incorpore cuidadosamente las claras a punto de nieve con una espátula a la crema mascarpone. **Montaje:** moje algunos bizcochos en el café y póngalos en el fondo del vaso de modo que formen la primera capa. Añada una capa de crema y luego otra capa de bizcochos mojados y así sucesivamente hasta llenar completamente el vasito, terminando con una capa de crema. Espolvoree de cacao y meta los vasitos en el frigorífico al menos 12 horas.

**Truco:** sustituya el café por zumo de fruta y añada fruta fresca para conseguir un postre ligero.



# Cupcakes de frambuesa y chocolate blanco

Para 12 cupcakes:

Para la masa:

- 170 g de harina
- 150 g de azúcar en polvo
- 150 g de mantequilla blanda
- 3 huevos

- 1 cucharadita de levadura química
- 45 cl de leche entera
- 1 cucharadita de vainilla líquida
- 100 g de frambuesas troceadas congeladas

Para el glaseado:

- 60 g de clara de huevo
- 65 g de azúcar en polvo
- 115 g de mantequilla pomada
- 100 g de chocolate blanco
- 2 cucharadas soperas de aceite de colza
- Cápsulas de papel para cupcakes
- Molde para muffins o molde para cupcakes



Bol



Mezclador



Batidora de varilla

**Prepare la masa:** precaliente el horno a 180°C. Vierta en el bol de acero inoxidable, dotado del mezclador, la harina, la levadura, el azúcar, los huevos, la vainilla, la mantequilla y la leche; ponga la tapa y mezcle a velocidad 6 durante 2 minutos. Termine añadiendo las frambuesas troceadas y mezcle a velocidad 3 durante 15 segundos. Ponga una cápsula de papel en cada molde de muffin y llénelas con masa hasta los 2/3 como máximo. Hornéelos durante 15 minutos a 180° C y luego déjelos enfriar bien. **Prepare el glaseado:** funda el chocolate blanco con el aceite de colza a baja temperatura en el microondas. Ponga las claras de huevo y el azúcar en un cuenco a baño María y bata con el batidor hasta que la mezcla doble su volumen y quede brillante. Ponga esta mezcla en el bol de acero inoxidable dotado de la batidora de varillas, coloque la tapa y bata a velocidad 5 hasta que la mezcla forma un bonito pico de ave en las varillas batidoras. Luego añada la mantequilla pomada y bata a velocidad 6 durante 30 segundos. Levante la cabeza del aparato, raspe las paredes del cuenco con una espátula y añada el chocolate blanco fundido. Mezcle una última vez a velocidad 6 durante 30 segundos. Introduzca el glaseado en una manga pastelera acanalada y decore los cupcakes ya fríos.

**Truco:** reserve un capricho y decore sus cupcakes con perlas de azúcar o virutas de chocolate



# Tarta de chocolate

Para la galleta:

- 45 g de almendra en polvo
- 10 g de coco rallado
- 20 g de avellana en polvo
- 50 g de azúcar glas
- 20 g de harina
- 80 g de claras de huevo (3 huevos pequeños)
- 50 g de azúcar

Para el praliné crujiente:

- 240 g de chocolate pralinóise
- 140 g de barquillos crujientes
- Un frasco de 200 g de fraseado de chocolate
- Un aro de repostería de 26 cm de diámetro

Para la mousse de chocolate:

- 90 g de leche
- 3 hojas de gelatina
- 90 g de chocolate negro
- 50 g de chocolate con leche
- 250 g de nata montada con un 30 % de M.G.



x 8



Bol



Batidora de varilla

**Prepare la galleta:** en un bol mezcle el azúcar glas, la harina, la almendra en polvo, la avellana en polvo y el coco. Vierta las claras de huevo en el bol de acero inoxidable, dotado de la batidora de varilla multihilos, y monte las claras a punto de nieve muy firmes a velocidad máxima. Añada progresivamente el azúcar para obtener un merengue bien firme. Incorpore con cuidado la mezcla seca con la espátula. Meta el preparado en una manga pastelera. Ponga un disco de 1 cm de grosor y 25 cm de diámetro sobre una bandeja de cocinar recubierta de papel de horno y espolvoree de azúcar glas. Cocine durante 15 minutos a 170°C. **Prepare el praliné crujiente:** funda el chocolate en el microondas con una cucharada de aceite de colza. Machaque los barquillos crujientes e incorpórelos al chocolate fundido. Extienda el preparado entre 2 hojas de papel de horno en un grosor de 5 mm y méntalo en el frigorífico. Cuando la galleta esté fría, prepare la mousse de chocolate. Para ello, funda el chocolate negro y el chocolate con leche en el microondas. En una cazuela, lleve la leche a ebullición y añada la gelatina previamente ablandada (sumérgala en agua fría unos diez minutos antes y escurriéndola para ablandarla). Vierta la leche caliente sobre el chocolate fundido, mezcle bien con unas varillas manuales a fin de obtener una mezcla sin grumos y deje enfriar. En el cuenco de acero inoxidable bien frío, vierta la crema líquida, monte las varillas batidoras multihilos, ponga la tapa y bata 2 minutos a velocidad 4 y luego 4 minutos a velocidad 6. Añada la nata montada al chocolate y mezcle con cuidado para conseguir la mousse de chocolate.

**Montaje:** ponga el disco de galleta en el fondo del aro de repostería previamente recubierto de papel de horno para facilitar el desmontaje. Corte un disco de praliné crujiente con el diámetro de la galleta y póngalo sobre esta última. Ponga nuevamente el aro alrededor de la galleta y termine vertiendo la mousse de chocolate. Alise bien la mousse y méntala en el congelador durante un mínimo de 12 horas. En el momento de servir, desmolde la tarta sobre una rejilla y recubra con el glaseado de chocolate previamente templado en el microondas. Al cabo de 5 minutos, traslade la tarta a una bandeja de repostería y déjela descongelar 2 horas antes de degustarla.



## Bizcocho salado



x 6



Bol



Mezclador

- 200 g de harina
  - 4 huevos
- 1 sobre de levadura
  - 10 cl de leche
- 5 cl de aceite de oliva
  - 12 tomates secos
- 200 g de queso feta
  - 15 aceitunas verdes deshuesadas
- 1 pizca de curry (opcional)
  - Sal, pimienta

Precaliente el horno a 180 °C. Unte con mantequilla y enharine un molde para bizcocho. En el bol de acero inoxidable provisto de la amasadora de espas y la tapa, mezcle la harina, los huevos y la levadura empezando a la velocidad 1 y subiendo luego hasta la velocidad 3. Añada el aceite de oliva y la leche fría y mezcle durante 1 minuto y medio. Pase a la velocidad 1 y añada los tomates secos, el queso feta, las aceitunas verdes (cortadas en trocitos) y el curry, y salpimiente. Vierta la preparación en el molde y hornee de 30 a 40 minutos, según el horno. Pinche para comprobar el grado de cocción.

**Sugerencia:** sustituya el queso feta por mozzarella y añada unas hojas de albahaca troceadas.



ES  
60-61

Instantes salados

## Zumo de tomate y nata a la albahaca



Licudora



Bol



Batidora de varilla



Corte en trozos los tomates, los pimientos rojos y 6 hojas grandes de albahaca. Páselo todo por la centrifugadora. Eche 3 cucharadas de aceite de oliva y el vinagre y vierta por el cuello 15 cl de agua para “enjuagar” la cesta de la centrifugadora y aproveche el resto del zumo. Mezcle el zumo de tomate y salpimiente al gusto. Vierta en el cuenco la nata líquida, una cucharada soper de aceite de oliva y el resto de la albahaca troceada. Salpimiente. Instale la batidora de varilla y la tapa. Bata la preparación durante 10 minutos hasta montar la nata. Reserve en el frigorífico durante 30 minutos. Sirva el zumo de tomate en vasitos. Deposite encima una cucharada de nata montada a la albahaca antes de servir.

**Sugerencia:** sustituya la albahaca por cebollino.

**Para 8 vasitos:**

- 4 buenos tomates
- 2 pimientos rojos
- 14 hojas grandes de albahaca
- 4 cucharadas soperas de aceite de oliva
  - 2 cucharadas soperas de vinagre
  - 20 cl de nata líquida entera, muy fría
- Sal y pimienta

## Masa de pizza



Bol



Amasadora

- Para una pizza:**
- 150 g de harina
  - 90 g de agua templada
  - 2 cucharadas soperas de aceite de oliva
  - ½ sobre de levadura de panadería
    - Sal

En el bol de acero inoxidable provisto de la amasadora de gancho, ponga la harina y la sal. Coloque la tapa. Ponga en marcha unos segundos a la velocidad 2 y luego pase a la velocidad 4. Vierta el agua templada y luego el aceite de oliva y deje el robot en marcha hasta que la masa forme una gran bola. Deje crecer hasta que la masa doble su volumen. Extienda y dé forma según su uso.



# Gratén de calabacines



x 6



Cortador de verduras



Bol



Batidora de varilla

- 1 kg de calabacines
  - 3 huevos
  - 250 g de nata
- 100 g de queso gruyère
  - Sal, pimienta, nuez moscada

Precaliente el horno a 220°C. Con ayuda del cortador de verduras provisto del tambor de corte, seleccione la velocidad 3 y corte los calabacines. Dórelos en la sartén durante 10 minutos. Resérvelos. Con ayuda del cortador de verduras provisto del tambor de rallado, ralle el queso gruyère a la velocidad 2. Reserve. En el bol de acero inoxidable provisto del batidor de varillas y la tapa, bata los huevos y la nata a la velocidad 3. Añada la sal, la pimienta y la nuez moscada. Seleccione la velocidad 2 y deje el robot en marcha 30 segundos. Ponga la mitad de los calabacines en una bandeja untada con mantequilla preparada para el horno y espolvoree la mitad del queso gruyère. A continuación, ponga el resto de los calabacines y luego el resto del queso gruyère. Recubra la bandeja con la mezcla de huevos, nata, sal, pimienta y nuez moscada. Hornee de 25 a 30 minutos a 220 °C. Sirva bien caliente.

**Sugerencia:** para mayor frescor, puede añadir menta.



# Albóndigas



x 4



Picadora



Bol



Mezclador

- 500 g de carne de ternera
  - 1 huevo
- 1 cucharada sopera rasa de harina
- 1 cebolla fresca de tamaño medio
  - 1 diente de ajo
- 3 ramitas de perejil
  - Sal y pimienta

Precaliente el horno a 200 °C. Triture la carne a la velocidad 4 con el cabezal picador provisto de la rejilla con agujeritos. En el bol de acero inoxidable, ponga la carne y todos los demás ingredientes. Instale la amasadora de espas y la tapa y ponga en marcha 1 minuto a la velocidad 1. Forme las albóndigas del tamaño de una nuez haciendo rodar con las palmas de las manos la carne mezclada con los demás ingredientes. Deposite las albóndigas sobre la bandeja del horno previamente recubierta de papel sulfurizado. Hornee durante 25 minutos. A la mitad de la cocción, deles la vuelta a las albóndigas.

**Sugerencia:** sustituya la ternera por cordero y el perejil por cilantro.







## Os incontornáveis

Chantilly.....	64
Massa quebrada.....	64
Massa para crepes.....	64
Massa para waffles.....	64
Pão com cereais.....	65
Brioche.....	65
Pão branco.....	66
Massa para choux.....	66



## Deliciosa pausa

Biscoitos com pepitas de chocolate.....	67
Brownies de chocolate e nozes de pecan.....	67
Mousse de chocolate.....	68
Bolo de cenoura com cobertura.....	68
Irresistível bolo de maçã.....	69
Cake pops de chocolate.....	69



## Momentos excepcionais

Tarte de limão merengada.....	70
Bolo de morango.....	70
Macarons de baunilha.....	71
Taças de Tiramisu.....	71
Cupcakes de framboesa e chocolate branco.....	72
Bolo de bolacha e chocolate.....	72



## Momentos salgados

Queque salgado.....	73
Sumo de tomate e chantilly com manjeriço.....	73
Massa para pizza.....	73
Curgetes gratinadas.....	74
Almôndegas de carne.....	74

## Chantilly



x 6/8



Taça



Batedor de arames

Na taça inox com o batedor de arames e a tampa coloque as natas e o icing sugar. Deixe funcionar na velocidade 4 durante 2 minutos e, depois, na velocidade máxima durante 3 minutos e 30 segundos.

- 25 cl de natas líquidas bem frias
- 50 g de icing sugar



## Massa quebrada



x 6/8



Taça



Gancho

Na taça inox, deite a farinha, a manteiga e o sal. Coloque o gancho e a tampa e deixe funcionar o aparelho na velocidade 1 durante alguns segundos e, depois deite a água mantendo o aparelho a funcionar. Deixe girar o aparelho até que a massa forme uma grande bola. Deixe-a repousar no frio durante, pelo menos, 1 hora coberta com película alimentar antes de a estender e cozer.

- Para um fundo de tarte de 350 g:
- 200 g de farinha
  - 100 g de manteiga
  - 5 cl de água
  - Uma pitada de sal



## Massa para crepes



Liquidificador

No copo liquidificador, coloque os ovos, o óleo, o açúcar, o leite e o aromatizante escolhido. Selecciona a velocidade 2 e coloque a funcionar durante alguns segundos. Em seguida, deite a farinha pelo orifício da tampa doseadora e deixe funcionar durante 1 minuto e meio. Deixe a massa repousar, pelo menos, 1 hora à temperatura ambiente antes de fazer os crepes.

- Para 20 crepes:
- $\frac{3}{4}$  l de leite
  - 375 g de farinha
  - 4 ovos
  - 40 g de açúcar
  - 10 cl de óleo
  - 1 colher de sopa de flor de laranjeira ou de álcool perfumado



## Massa para waffles



Liquidificador

Dissolva o fermento de padeiro num pouco de leite morno. Coloque o copo liquidificador no aparelho, deite os ovos, o sal, o açúcar com baunilha, o restante leite, a manteiga, o fermento diluído. Encaixe a tampa. Coloque em funcionamento na velocidade 4, adicionando progressivamente a farinha pelo orifício da tampa doseadora. Se necessário, utilize a função Pulse durante alguns segundos para facilitar a integração da farinha na massa. Deixe funcionar durante cerca de 2 minutos até que a massa esteja lisa. Deixe repousar durante uma hora antes de confeccionar os waffles.

Dica: sirva os waffles com chantilly, molho de chocolate, etc.

- Para 24 waffles:
- 250 g de farinha
  - 15 g de fermento de padeiro
  - 2 ovos
  - 1 pitada de sal
  - 40 cl de leite
  - 125 g de manteiga amolecida
  - 1 saqueta de açúcar com baunilha



## Pão com cereais



Taça



Gancho

- Para um pão com cerca de 800 g:
- 500 g de farinha para pão com cereais
  - 285 ml de água morna
  - 5 g de fermento de padeiro seco
  - 10 g de sal
  - Flocos de aveia para polvilhar

Deite a farinha, o sal, o fermento de padeiro na taça inox. Coloque o gancho e a tampa. Deixe funcionar durante alguns segundos à velocidade 1 para misturar. Em seguida, adicione a água pela abertura da tampa. Amasse durante 8 minutos. Cubra a massa com um pano e deixe-a repousar 15 minutos num local quente. Depois, coloque a massa numa superfície polvilhada com farinha. Estenda a massa à mão num quadrado. Volte as pontas para o centro e depois estenda a massa com o punho. Repita a operação uma segunda vez. Molde um pão comprido. Coloque a porção de massa obtida numa forma com 25 cm de comprimento. Humedeça ligeiramente a superfície do pão e polvilhe com flocos de aveia. Cubra com um pano húmido e deixe a massa levedar durante 60 minutos num local quente. Em seguida, faça um entalhe com 1 centímetro de profundidade no comprimento do pão. Coloque o pão no forno pré-aquecido a 240 °C, com um pequeno recipiente cheio de água para obter uma bonita cõdea dourada. Deixe cozinhar durante 30 minutos. Desenforme o pão e deixe arrefecer sobre uma grelha.

**Dica:** faça pães pequenos para os convidados. Polvilhe-os com grãos de papoila e sésamo.



## Brioche



x 6



Taça



Gancho

- 250 g de farinha
- 5 g de sal
- 25 g de açúcar
- 100 g de manteiga
- 2 ovos inteiros e 1 clara de ovo
- 3 colheres de sopa de leite morno
- 2 colheres de sopa de água
- 5 g de fermento de padeiro seco

Na taça inox coloque a farinha e faça dois poços: num deles coloque o sal e no segundo deite o fermento, o açúcar, o leite morno e a água. O sal e o fermento não devem ser misturados, pois o fermento reage mal ao contacto com o sal. Adicione os ovos, coloque o gancho e a tampa. Seleccione a velocidade 1 e amasse durante 15 segundos; em seguida, passe na velocidade 2 durante 2 minutos 45 segundos. Sem desligar o aparelho, incorpore a manteiga num minuto, que não deve estar demasiado mole (deixe-a meia hora à temperatura ambiente), continue a amassar durante 5 minutos na velocidade 2 e, depois, 5 minutos na velocidade 3. Tape a massa e deixe-a levedar durante duas horas à temperatura ambiente; depois, trabalhe vigorosamente a massa à mão, batendo-a na taça. Tape e deixe novamente levedar durante duas horas no frigorífico; volte a trabalhar a massa à mão, batendo-a na taça. Em seguida, tape com película alimentar e deixe a massa levedar durante uma noite no frigorífico. No dia seguinte, unte e polvilhe com farinha uma forma para brioche. Molde a massa em forma de boa. Coloque-a na forma e deixe-a levedar num local quente até que a forma fique cheia (2 a 3 horas). Coloque no forno a 180 °C e deixe cozer durante 25 minutos.

**Dica:** adicione pepitas de chocolate ou frutos cristalizados.



## Pão branco



Taça



Gancho

Para um pão de 800 g:

- 500 g de farinha
- 300 ml de água morna
- 11 g de fermento de padeiro
- 10 g de sal

Na taça inox deite a farinha, o sal, o fermento de padeiro. Coloque o gancho e a tampa e deixe funcionar durante alguns segundos na velocidade 1. Adicione a água morna pela abertura da tampa e bata durante 8 minutos. Deixe a massa repousar à temperatura ambiente durante cerca de ½ hora. De seguida, volte a trabalhar a massa à mão fazendo uma bola que vai colocar no tabuleiro untado e polvilhado com farinha. Deixe levedar num local morno uma segunda vez durante cerca de 1 hora. Pré-aqueça o forno a 240°C. Faça entalhes na parte superior da mistura com uma faca e pincele com água morna. Coloque também dentro do forno um pequeno recipiente cheio de água: irá favorecer a formação de uma cõdea dourada. Coloque no forno durante 40 minutos a 240°C.

**Dica: o fermento de padeiro nunca deve entrar em contacto direto com o açúcar ou o sal, pois estes impedem a ação do fermento.**



## Massa para choux



Taça



Batedor

Para 20 choux grandes ou 40 pequenos:

- 30 cl de água um pouco de sal
- Um pouco de açúcar
- 120 g de manteiga
- 240 g de farinha
- 6 ovos

Numa panela, aqueça a água com a manteiga, o sal e o açúcar. Deixe levantar fervura e deite a farinha de uma só vez na panela. Mexa com uma espátula de madeira até que a massa absorva todo o líquido. Deixe arrefecer. Quando estiver fria, coloque a massa na taça inox, coloque o batedor e a tampa. Seleccione a velocidade 1 e incorpore, um a um, os ovos inteiros através da abertura da tampa. Depois de incorporar todos os ovos, trabalhe a massa mais 2 a 3 minutos até que fique bem lisa. Com uma colher pequena ou um saco de pasteleiro, faça pequenos montes de massa no tabuleiro untado e polvilhado com farinha. Coloque no forno a 180°C durante 40 minutos. Depois de desligar o forno, deixe arrefecer o forno com a porta aberta. Nunca retire do forno imediatamente, pois o choux pode baixar. Depois de arrefecer por completo, recheie os choux com chantilly bem firme, gelado ou creme de pasteleiro.

**Dica: para fazer pães de queijo, substitua o açúcar por uma pitada de sal e polvilhe os choux com queijo ralado antes da cozedura.**



## Biscoitos com pepitas de chocolate



Taça



Batedor

- Para 20 biscoitos grandes:**
- 250 g de manteiga amolecida
    - 125 g de açúcar
  - 125 g de açúcar mascavado
    - 1 colher de café de baunilha líquida
    - 2 ovos inteiros
  - 400 g de farinha
    - 1 colher de café de fermento
    - 200 g de pepitas de chocolate

Deite a manteiga e os açúcares na taça inox. Coloque o batedor e coloque-o em funcionamento durante 20 segundos na velocidade 3. Pare o aparelho para raspar as paredes da taça inox com uma espátula e volte a misturar durante 20 segundos na velocidade 5. Junte os ingredientes restantes, coloque a tampa e ligue na velocidade 2 para obter uma massa homogênea. Forme uma bola de massa, coloque-a dentro de uma película alimentar e guarde-a no frigorífico durante, pelo menos, 1 hora. Pré-aqueça o forno a 180 °C, retire a massa do frigorífico e divida-a em pequenas bolas. Coloque-as sobre um tabuleiro coberto com papel vegetal e deixe cozer durante cerca de 10 min.

**Dica:** pode substituir as pepitas de chocolate por nozes ou frutos secos.



## Brownies de chocolate e nozes de pecan



x 6/8



Taça



Batedor de arames

- 3 ovos grandes
- 200 g de chocolate preto
- 200 g de manteiga
- 15 g para a forma
- 180 g de açúcar
- 2 saquetas de açúcar baunilhado
- 80 g de farinha peneirada
- 50 g de nozes de pecan

Pré-aqueça o seu forno a 200 °C e unte uma forma quadrada de 20 cm com manteiga. Derreta o chocolate e os 200 g de manteiga no microondas, misture bem. Deite os ovos e os açúcares na taça inox; instale o batedor de arames e a tampa, e misture durante 1 minuto na velocidade 6. Junte o chocolate derretido e misture durante 20 segundos na velocidade 6. Deite, então, a farinha peneirada e misture durante 15 segundos na velocidade 6. Para terminar, junte ao preparado as nozes de pecan e misture com uma espátula. Deite a mistura na forma untada com manteiga e deixe cozer durante 25 minutos a 200 °C. Deixe arrefecer antes de servir.

**Dica:** pode substituir as nozes de pecan por nozes e servir com uma bola de gelado ou natas batidas.



# Mousse de chocolate



x 6/8



Taça



Batedor de arames

- 150 g de chocolate de culinária
- 150 g de açúcar
  - 6 ovos

Parta o chocolate aos pedaços. Coloque-os numa panela com duas colheres de água. Deixe derreter o chocolate mexendo com uma colher de pau. Retire a panela do lume quando o chocolate formar uma massa lisa. Adicione as 6 gemas mexendo sem parar. Na taça inox com o batedor de arames e a tampa instalados, bata as claras em castelo com 25 g de açúcar na velocidade 5 durante 1 minuto e 45 segundos. Adicione o restante açúcar e bata na velocidade máxima durante 30 segundos. Adicione uma colher de claras em castelo à mistura ovos/chocolate e misture vigorosamente para amolecer a massa. Depois, incorpore delicadamente as restantes claras em castelo à preparação com o chocolate. Coloque no frigorífico e deixe arrefecer durante algumas horas.

**Dica:** adicione às claras em castelo raspa de laranja.



# Bolo de cenoura com cobertura



x 8/10



Taça



Batedor

- Para a massa:**
- 130 g de açúcar mascavado
    - 12 cl de óleo de girassol
      - 4 ovos
  - Raspa e sumo de uma laranja
    - 240 g de farinha
    - 10 g de fermento
  - 2 colheres de café de canela
  - 250 g de cenouras raladas
  - 50 g de nozes trituradas
    - 50 g de passas
- Para a cobertura:**
- 100 g de manteiga derretida
  - 150 g de queijo para barrar com 25% de matéria gorda
  - 100 g de açúcar em pó

**Prepare a massa:** Pré-aqueça o forno a 180°C. Deite o açúcar mascavado, o óleo, os ovos, a raspa e o sumo da laranja na taça inox equipada com o batedor, coloque a tampa e misture durante 1 minuto na velocidade 5. Deite a farinha, o fermento, a canela e volte a misturar durante 1 minuto na velocidade 5. Para terminar, junte ao preparado as cenouras, as nozes e as passas, e misture durante 15 segundos na velocidade 2. Unte uma forma redonda com manteiga e farinha, deite a massa na forma e leve ao forno durante 45 min. a 180 °C. **Prepare a cobertura:** Enquanto o bolo coze, deite a manteiga derretida, o queijo para barrar e o açúcar em pó na taça inox equipada com o batedor, e misture na velocidade 2 até a massa ficar homogénea. Reserve no frigorífico. Depois de o bolo de cenoura estar totalmente frio, deite a cobertura sobre o bolo com a ajuda de uma espátula.

**Dica:** pode decorar o seu bolo com coco ralado.



# Irresistível bolo de maçã



x 8



Taça



Batedor

- 4 maçãs cortadas em cubinhos
  - 250 g de açúcar
  - 2 ovos inteiros
  - 150 ml de leite
- 125 g de manteiga derretida
  - 250 g de farinha
- 1 saqueta de fermento
- 2 colheres de café de baunilha em pó
- 2 colheres de café de canela moída
- 2 pitadas de sal

Pré-aqueça o seu forno a 180 °C. Deite os ovos, o leite e a manteiga na taça inox equipada com o batedor, terminando com os ingredientes em pó (açúcar, farinha, fermento, baunilha em pó, canela moída e sal). Coloque a tampa e misture durante 2 minutos na velocidade 6. Pare o aparelho, levante a cabeça do robot e raspe as paredes da taça com uma espátula. Feche a cabeça do robot e misture durante mais 1 minuto na velocidade 6. Depois de terminada a massa, junte as maçãs cortadas aos cubinhos e misture bem com a espátula. Unte a sua forma para bolos com manteiga e farinha, deite a massa e deixe cozer durante 50 minutos a 180 °C.

**Dica:** para um bolo ainda mais saboroso, pode perfumá-lo com uma colher de sopa de rum.



pt  
68-69

Deliciosa pausa

# Cake pops de chocolate



Taça



Batedor de arames

- Para a massa:**
- 75 g de manteiga derretida
    - 2 ovos
    - 100 g de açúcar
    - 60 g de avelãs em pó
    - 65 g de farinha
  - ½ pacote de fermento
  - 150 g de queijo fresco
- Para a cobertura:**
- 200 g de chocolate preto
  - 2 colheres de sopa de óleo
  - Vários paus de chupa-chupa ou espetos em madeira
  - Açúcar ou chocolate granulado para a decoração

Pré-aqueça o forno a 175 °C. Deite os ovos, o açúcar, a manteiga derretida, as avelãs em pó, a farinha e o fermento na taça inox equipada com o batedor de arames e misture durante 15 segundos na velocidade 3; passe então para a velocidade máxima durante 4 minutos. Deite a mistura numa forma para bolos untada com manteiga e farinha e leve ao forno durante 40 minutos a 175 °C. Depois de o bolo estar cozido e ter arrefecido totalmente, esmigalhe-o para uma tigela grande, junte o queijo fresco e misture com as mãos para obter uma massa. Faça bolas do tamanho de uma pequena bola de ping-pong e coloque-as sobre um tabuleiro coberto com papel vegetal. Espete um pauzinho em madeira em cada pequena bola de bolo e guarde no frigorífico durante 30 minutos. **Para preparar a cobertura dos cake pops,** deite o chocolate e o óleo numa tigela e coloque no microondas (a baixa temperatura) para derreter a mistura. Depois de derretida a mistura, molhe os seus cake pops na mistura, deixe o chocolate pingar um pouco por cima da tigela e coloque os cake pops no tabuleiro coberto com papel vegetal. Decore os cake pops com açúcar ou chocolate granulado antes de o chocolate ficar duro e volte a guardar no frigorífico.

**Dica:** para diversificar as cores e as decorações, pode cobrir os seus cake pops com chocolate de leite ou chocolate branco. Pode também pintar o chocolate branco com corante alimentar.



# Tarte de limão merengada

## Para a massa:

- 250 g farinha
- 125 g manteiga
- 30 g amêndoas em pó
- 80 g icing sugar
- 1 ovo
- 1 pitada de sal

## Para o recheio:

- 6 ovos
- 300 g de açúcar
- 3 limões inteiros

## • 100 g manteiga derretida

### Para o merengue:

- 3 claras de ovo
- 60 g de icing sugar
- 1 pitada de sal



x 6/8



Taça



Gancho



Batedor de arames



Batedor

**Prepare a massa:** na taça inox com o gancho e a tampa coloque a farinha, a manteiga fria cortada em pequenos cubos, as amêndoas em pó, o açúcar e o sal. Deixe funcionar na velocidade 1 durante 10 segundos para misturar e, depois, na velocidade 3. Assim que a mistura se assemelhe a migalhas, adicione o ovo pelo orifício da tampa e deixe funcionar durante cerca de 5 minutos. Desligue o aparelho quando a massa formar uma bola. Deixe repousar a massa, pelo menos, uma hora no frigorífico, coberta com película alimentar. **Prepare o recheio:** lave e seque os limões. Rale e esprema os limões. Na taça inox com o batedor e a tampa coloque os ovos, o açúcar, o sumo e a raspa de limão e a manteiga derretida. Coloque em funcionamento da velocidade 1 à velocidade 4 até que a mistura fique homogênea. Aqueça o forno até 210°C. Unte uma forma de tarte com 28 cm de diâmetro. Estenda a massa até ficar com 4 mm de altura e pique-a com um garfo. Cubra-a com papel sulfurizado e feijões secos. Deixe cozer sozinha durante 15 minutos. Retire o papel e os feijões. Deite o recheio sobre a tarte e continue a cozedura durante mais 25 minutos a 180°C. **Prepare o merengue:** na taça inox com o batedor de arames e a tampa bata as claras de ovo com 20 g de icing sugar na velocidade 5 durante 1 minuto e 30 segundos e, depois, na velocidade máxima até que as claras subam. Adicione os 40 g de icing sugar restantes, continuando a bater. Quando a tarte estiver cozida, cubra-a com o merengue com uma colher. Volte a colocar a tarte no forno durante alguns minutos até que o merengue fique dourado.

**Dica:** decore o topo da tarte com rodela de limão.



# Bolo de morango



Taça



Batedor de arames

## Para a massa:

- 4 ovos
- 125 g de açúcar
- 125 g de farinha

## Para o creme:

- ½ l de leite
- 250 g de açúcar
- 4 ovos
- 70 g de farinha
- 250 g de manteiga
- 1 vagem de baunilha
- 500 g de morangos
- 1 aro para bolos

**Prepare a massa:** pré-aqueça o seu forno até ao termóstato 7 - 210 °C. Na taça inox equipada com o batedor de arames, bata os ovos e o açúcar na velocidade 6 durante 5 minutos para obter uma mistura bem branca. Pare o aparelho e envolva a farinha peneirada, misturando à mão de baixo para cima com uma espátula. Estenda a massa num tabuleiro com dimensões 40 x 30 cm coberto com papel vegetal e alise a massa com a espátula antes de levar ao forno durante 7 minutos. Deixe arrefecer e corte 2 discos idênticos de massa com o aro para bolos. **Prepare o creme:** corte a vagem de baunilha a meio e recupere os grãos. Deite o leite numa panela, junte 125 g de açúcar e os grãos de baunilha. Deixe ferver. Entretanto, deite 125 g de açúcar e os ovos inteiros na taça inox, instale o batedor de arames e bata durante 2 minutos na velocidade 6. Junte a farinha e volte a misturar durante 30 segundos na velocidade 6. Deite ¼ de leite a ferver nos ovos e misture durante 30 segundos na velocidade 3. Passe este preparado para a panela, juntamente com o resto do leite, e deixe em lume médio, sem parar de misturar com um batedor de arames manual até o creme engrossar. Depois de o creme engrossar, reserve num recipiente coberto com película alimentar, e deixe arrefecer durante 1 hora à temperatura ambiente. Deite o creme reservado na taça inox limpa e seca e, com o batedor de arames, bata na velocidade 6. Após um minuto, volte para a velocidade 3 e envolva a manteiga amolecida aos pedacinhos. Continue a bater durante 30 segundos para obter uma mistura homogênea. **Montagem:** Coloque papel vegetal no aro de metal. Coloque um dos dois discos de massa no fundo do aro e guarde o segundo disco para cobrir o topo do bolo. Corte os morangos a meio para garantir o perímetro do aro, com as faces cortadas viradas para o exterior. Cubra então o interior com um terço do creme bem estendido onde acrescentará os morangos cortados aos pedacinhos antes de deitar uma fina camada de creme. Para terminar, pouse o segundo disco no topo do bolo. Cubra o bolo com uma película alimentar e guarde-o no frigorífico durante 24 horas. Retire-o do frigorífico 30 minutos antes de consumir para concluir a decoração. **Para decorar o bolo de morango:** Estenda a maçação na bancada de trabalho previamente polvilhada de açúcar em pó. Corte um disco de maçação do tamanho do aro e pouse-o no topo do bolo.

**Dica:** decore o seu bolo com alguns morangos adicionais.





# Macarons de baunilha



Taça



Batedor de arames

- Para as conchas:**
- 200 g de açúcar em pó
  - 200 g de amêndoas em pó
    - 2 x 80 g de claras
    - 200 g de açúcar
    - 7,5 cl de água
  - ½ vagem de baunilha
- Para o creme:**
- 50 cl de leite
    - 6 gemas
    - 125 g de açúcar
  - 100 g de manteiga
    - 20 g de farinha
    - 30 g de maisena
  - ½ vagem de baunilha

**Prepare as conchas:** bata os 200 g de açúcar em pó com os 200 g de amêndoas em pó numa picadora. Esta mistura chama-se «tant pour tant» em francês, ou seja «tanto por tanto». Peneire o tant pour tant e reserve. Ferva a água e o açúcar numa panela, sem mexer; com um termómetro, verifique a temperatura do xarope (não deve ultrapassar os 115 °C). Na taça inox, com o batedor de arames, bata em castelo 80 g de claras na velocidade 3, e aumente a velocidade quando a temperatura do xarope ultrapassa 105 °C. Pare a cozedura do xarope quando este atinge os 115 °C e deite-o, num fino fio, sobre as claras em castelo na taça inox. Continue a bater durante 6 minutos para que o merengue que assim se forma arrefeça um pouco. Junte as restantes claras não batidas (80 g) à mistura tant pour tant reservada para obter uma massa homogénea. Corte a vagem de baunilha a meio e recupere os grãos de ½ vagem para os adicionar a esta mistura. Envolve cerca de um terço do merengue à pasta de amêndoa com uma espátula flexível, para distendê-lo um pouco, e junte o resto do merengue, misturando com a espátula em movimentos de baixo para cima durante cerca de 1 minuto. Deite este preparado num saco de pasteleiro com boquilha de cerca de 8 mm. Cole uma folha de papel vegetal num tabuleiro de pastelaria. Com o saco de pasteleiro, forme pequenas bolas do tamanho de uma noz, regulares e afastadas umas das outras. Bata levemente na parte inferior do tabuleiro e deixe enrijecer um pouco à temperatura ambiente durante 30 minutos. Pré-aqueça o forno a 150 °C. Leve ao forno durante 14 minutos e coloque o papel vegetal sobre a bancada de trabalho humidificada para descolar as conchas mais facilmente. **Prepare o creme de baunilha:** aqueça o leite em lume brando com a outra metade de vagem com grãos extraídos. Na taça inox, com o batedor de arames, bata as gemas de ovos com o açúcar durante 2 minutos na velocidade 6, junte a farinha e a maisena, e bata novamente durante 1 minuto na velocidade 4. Deite o leite bem quente sobre a mistura, homogeneíze com um batedor de arames manual e leve novamente a mistura a lume brando durante cerca de 3 a 4 minutos, sem deixar de mexer, até o creme engrossar. Fora do lume, incorpore a manteiga cortada em pedacinhos. Passe o creme para uma caixa hermética e reserve durante, pelo menos, 1h30 no frigorífico. **Montagem:** Deite o creme de baunilha num saco de pasteleiro com boquilha de cerca de 8 mm e guarneça metade das conchas. Forme os macarons com as conchas restantes e guarde numa caixa hermética.

**Dica:** pode substituir a baunilha por geleia de framboesa e pintar as conchas com corante gel cor-de-rosa.



# Taças de Tiramisu



x 6/8



Taça



Batedor de arames

- 3 chávenas de café forte
  - 3 ovos
- 1 caixa de biscoitos de champagne
- 75 g de açúcar em pó
- 250 g de mascarpone
- Um pouco de cacau amargo em pó

Separe as gemas das claras. Deite as gemas e o açúcar na taça inox e misture com o batedor de arames durante 2 minutos na velocidade 6 até à mistura ficar esbranquiçada. Junte o mascarpone e bata novamente durante 2 minutos na velocidade 6. Reserve este creme numa saladeira. Limpe e seque a taça inox e o batedor de arames. Deite as claras na taça inox e instale o batedor de arames. Bata as claras em castelo, durante 30 segundos na velocidade 5. Junte 1 colher de café de açúcar e bata novamente durante 1 minuto e 30 segundos na velocidade 6. Envolve delicadamente as claras em castelo no creme mascarpone usando uma espátula.

**Montagem:** molhe alguns biscoitos no café e coloque-os no fundo da taça para formar a primeira camada. Junte uma camada de creme e outra camada de biscoitos embebidos e continue desta forma até encher totalmente a taça, terminando com uma camada de creme. Salpique com cacau e guarde as taças no frigorífico durante, pelo menos, 12 horas.

**Dica:** substitua a café por sumo de fruta e acrescente fruta fresca para uma sobremesa mais leve.



# Cupcakes de framboesa e chocolate branco

Para 12 cupcakes:

Para a massa:

- 170 g de farinha
- 150 g de açúcar em pó
- 150 g de manteiga amolecida
- 3 ovos
- 1 colher de café de fermento
- 45 g de leite gordo
- 1 colher de café de baunilha líquida
- 100 g de framboesas congeladas
- Para a cobertura:
  - 60 g de claras
  - 65 g de açúcar em pó
  - 115 g de manteiga
- 100 g de chocolate branco
- 2 colheres de sopa de óleo
- Forminhas de papel para cupcakes
- Forma para muffins ou forma para cupcakes



Taça



Batedor



Batedor de arames

**Prepare a massa:** pré-aqueça o forno a 180 °C. Na taça inox com o batedor, deite a farinha, o fermento, o açúcar, os ovos, a baunilha, a manteiga e o leite, coloque a tampa e misture durante 2 minutos na velocidade 6. Termine juntando as framboesas e misture durante 15 segundos na velocidade 3. Coloque uma forminha de papel em cada forma para muffins e encha com massa até, no máximo, 2/3. Leve ao forno durante 15 minutos a 180 °C e deixe arrefecer bem. **Prepare a cobertura:** derreta o chocolate branco com o óleo, no microondas, a baixa temperatura. Junte as claras e o açúcar num recipiente em banho-maria e bata com um batedor de arames até que a mistura duplique o volume e fique brilhante. Deite esta mistura na taça inox equipada com o batedor, coloque a tampa e bata na velocidade 5 até a mistura formar um «bico de pássaro» no batedor. Junte então a manteiga e bata na velocidade 6 durante 30 segundos. Levante a cabeça do aparelho, raspe as paredes da taça com uma espátula e junte o chocolate branco derretido. Misture uma última vez na velocidade 6 durante 30 segundos. Deite a cobertura num saco de pasteleiro com boquilha canelada e decore os seus cupcakes depois de estarem totalmente frios.

**Dica:** aumente o seu prazer e decore os seus cupcakes com açúcar ou chocolate granulado.



# Bolo de bolacha e chocolate

Para a bolacha:

- 45 g de amêndoas em pó
- 10 g de coco ralado
- 20 g de avelãs em pó
- 50 g de açúcar em pó
- 20 g de farinha
- 80 g de claras (3 ovos pequenos)
- 50 g de açúcar

Para o praliné crocante:

- 240 g de chocolate praliné
- 140 g de bolacha telha
- Um frasco de 200 g de cobertura de chocolate
- Um aro para bolos com diâmetro de 26 cm

Para a mousse de chocolate:

- 90 g de leite
- 3 folhas de gelatina
- 90 g de chocolate preto
- 50 g de chocolate de leite
- 250 g de natas batidas leves com 30% de matéria gorda



x 8



Taça



Batedor de arames

**Prepare a bolacha:** numa tigela, misture o açúcar em pó, a farinha, as amêndoas em pó, as avelãs em pó e o coco. Deite as claras na taça inox equipada com batedor de arames e bata as claras em castelo até ficarem bem firmes, na velocidade máxima. Junte progressivamente o açúcar para formar um merengue bem firme. Envolva delicadamente a mistura seca com uma espátula. Deite o preparado num saco de pasteleiro. Forme um disco com espessura de 1 cm e diâmetro de 25 cm num tabuleiro de forno coberto com papel vegetal, e polvilhe com açúcar em pó. Coza durante cerca de 15 minutos a 170 °C. **Prepare o praliné crocante:** derreta o chocolate no microondas com uma colher de óleo. Esmalhe as bolachas telhas e envolva-as no chocolate derretido. Reparta o preparado entre 2 folhas de papel vegetal, com uma espessura de 5 mm e guarde no frigorífico. Depois de a bolacha estar fria, prepare o mousse de chocolate: derreta o chocolate preto e o chocolate de leite no microondas. Num panela, ferva o leite e junte a gelatina previamente amolecida (colocá-la em água fria durante cerca de dez minutos e enxaguá-la para amolecer). Deite o leite quente sobre o chocolate derretido, misture bem com um batedor de arames manual para obter uma mistura lisa, e deixe arrefecer. Deite o creme líquido na taça inox bem fria, coloque o batedor de arames, a tampa e bata durante 2 minutos na velocidade 4, e 4 minutos na velocidade 6. Junte as natas batidas ao chocolate e misture delicadamente para obter o mousse de chocolate. **Montagem:** coloque o disco de bolacha no fundo do aro para bolos previamente coberto com papel vegetal para facilitar o desenformar. Corte um disco de praliné crocante do mesmo diâmetro do que a bolacha e pouse-o sobre a bolacha. Volte a colocar o aro à volta da bolacha e termine deitando o mousse de chocolate. Alise bem o mousse e guarde no congelador durante, no mínimo, 12 horas. Antes de servir, desenforme o bolo sobre uma grelha e cubra com a cobertura de chocolate previamente aquecida no microondas de forma a ficar morna. Após 5 minutos, passe o bolo para um prato para bolos e deixe-o descongelar 2 horas antes de o saborear.



## Queque salgado



x 6



Taça



Batedor

- 200 g de farinha
  - 4 ovos
- 1 saqueta de fermento
  - 10 cl de leite
  - 5 cl de azeite
- 12 tomates secos
- 200 g de queijo feta
- 15 azeitonas verdes sem caroço
- 1 pitada de caril (facultativo)
- Sal, pimenta

Pré-aqueça o forno a 180°C. Unte e polvilhe com farinha uma forma para bolo. Na taça inox com o batedor e a tampa instalados, misture a farinha, os ovos e o fermento, iniciando na velocidade 1 e aumentando, depois, até à velocidade 3. Adicione o azeite e o leite frio e misture durante 1 minuto e 30. Passe na velocidade 1 e adicione os tomates secos, o queijo feta, as azeitonas verdes (cortadas em pedaços) e o caril. Tempere com sal e pimenta. Deite a preparação na forma e coloque no forno durante 30 a 40 minutos, consoante o forno. Pique para verificar a cozedura.

**Dicas:** substitua o queijo feta por queijo mozzarella e adicione algumas folhas de manjeriço cortadas.



## Sumo de tomate e chantilly com manjeriço



Centrifugadora



Taça



Batedor de arames



Corte os tomates, os pimentos vermelhos e 6 folhas de manjeriço em pedaços. Passe tudo na centrifugadora. Deite 3 colheres de azeite, o vinagre e deite no tubo de alimentação 15 cl de água para “enxaguar” a taça da centrifugadora e recuperar o resto do sumo. Misture o sumo de tomate, adicione o sal e a pimenta a gosto. Deite as natas líquidas, uma colher de sopa de azeite e o resto do manjeriço cortado na taça. Tempere com sal e pimenta. Coloque o batedor de arames e a tampa. Bata a preparação durante 10 minutos, até que as natas fiquem em chantilly. Reserve no frigorífico durante 30 minutos. Deite o sumo de tomate nas taças ou em pequenos copos. Antes de servir, decore com uma colher de chantilly com manjeriço.

**Dica:** substitua o manjeriço por cebolinho.

**Para 8 taças:**

- 4 tomates maduros
- 2 pimentos vermelhos
  - 14 folhas de manjeriço grandes
- 4 colheres de sopa de azeite
  - 2 colheres de sopa de vinagre
- 20 cl de natas líquidas, muito frias
- Sal e pimenta

## Massa para pizza



Taça



Gancho

- Para uma pizza:**
- 150 g de farinha
  - 90 g de água tédida
  - 2 colheres de sopa de azeite
  - 3 g de fermento de padeiro seco
    - Sal

Na taça inox com o gancho coloque a farinha e o sal. Coloque a tampa. Deixe funcionar durante alguns segundos na velocidade 2 e depois passe na velocidade 4. Deite a água tédida, em seguida o azeite e deixe girar até que a massa forme uma grande bola. Deixe levedar até que a massa duplique o seu volume. Estenda e coloque na forma adequada para a utilização pretendida.



## Curgetes gratinadas



x 6

Cortador de legumes



Taça



Batedor de arames

- 1 kg de curgetes
- 3 ovos
- 250 g de natas
- 100 g de queijo gruyère, sal, pimenta, noz moscada

Pré-aqueça o forno a 220 °C. Com o cortador de legumes equipado com o cone para cortar, selecione a velocidade 3 e corte as curgetes. Aloure-as na frigideira durante 10 minutos. Reserve. Com o cortador de legumes equipado com o cone para ralar, rale o queijo gruyère na velocidade 2. Reserve. Na taça inox com o batedor de arames e a tampa bata os ovos e as natas na velocidade 3. Adicione o sal, a pimenta e a noz moscada. Selecione a velocidade 2 e deixe funcionar durante 30 segundos. Coloque a maioria das curgetes num prato untado que possa ir ao forno e polvilhe a maioria do queijo gruyère. Em seguida, coloque o resto das curgetes e, depois, o resto do queijo gruyère. Cubra o prato com a mistura de ovos, natas, sal, pimenta e noz moscada. Coloque no forno de 25 a 30 minutos a 220°C. Sirva bem quente.

**Dica:** para obter um sabor mais fresco, pode adicionar hortelã.



## Almôndegas de carne



x 4



Acessório para moer carne



Taça



Batedor

- 500 g de carne de vaca
- 1 ovo
- 1 colher de sopa rasa de farinha
- 1 cebola de tamanho médio
- 1 dente de alho
- 3 ramos de salsa
- Sal e pimenta

Pré-aqueça o forno a 200°C. Pique a carne na velocidade 4 com o acessório para moer carne com a grelha de orifícios pequenos instalada. Na taça inox, coloque a carne picada e todos os outros ingredientes. Instale o batedor e a tampa e coloque em funcionamento 1 minuto na velocidade 1. Faça almôndegas do tamanho de uma noz, enrolando entre as palmas das mãos a carne misturada com os outros ingredientes. Coloque as almôndegas na placa de cozedura coberta previamente com papel sulfurizado. Coloque no forno durante 25 minutos. A meio da cozedura, vire as almôndegas.

**Dica:** substitua a carne de vaca por borrego e a salsa por coentros.





## I «must» della pasticceria

Pana montata.....	76
Pasta brisée.....	76
Pastella per crêpe.....	76
Pasta per cialde.....	76
Pane ai cereali.....	77
Brioche.....	77
Pane bianco.....	78
Pasta per bigné.....	78



## Pausa golosa

Cookies con pepite di cioccolato.....	79
Brownies al cioccolato e alle noci di pecan.....	79
Mousse al cioccolato.....	80
Carrot cake con glassa.....	80
Torta di mele irresistibile.....	81
Cake pops al cioccolato.....	81



## Momenti eccezionali

Meringata al limone.....	82
Torta di fragole.....	82
Macarons alla vaniglia.....	83
Tiramisù in bicchierini.....	83
Cupcakes ai lamponi ed al cioccolato bianco.....	84
Royal chocolat.....	84



## Istanti salati

Cake salato.....	85
Succo di pomodoro con chantilly al basilico.....	85
Pasta per pizza.....	85
Gratin di zucchine.....	86
Polpette di carne.....	86

## Pana montata



x 6/8



Ciotola



Frusta

Nel contenitore inox munito di frusta a filo e coperchio, mettere la panna e lo zucchero a velo. Azionare alla velocità 4 per 2 minuti, poi alla massima velocità per 3 minuti e mezzo.



- 25 cl di panna liquida fredda
- 50 g di zucchero a velo

## Pasta brisée



x 6/8



Ciotola



Impastatore

Versare la farina, il burro e il sale nel contenitore inox. Posizionare l'impastatore e il coperchio, quindi azionare l'apparecchio alla velocità 1 per qualche secondo, poi versare l'acqua. Lasciare l'apparecchio in funzione fino a quando la pasta forma una palla omogenea. Coprire la pasta con della pellicola per alimenti e lasciar riposare al fresco per almeno 1 ora prima di stendere e infornare.

Per una base di 350 g:

- 200 g di farina
- 100 g di burro
- 5 cl di acqua
- 1 presa di sale



## Pastella per crêpe



Frullatore

Nel vaso frullatore, mettere le uova, l'olio, lo zucchero, il latte e l'aroma desiderato. Selezionare la velocità 2 e lasciare in funzione per qualche secondo. Quindi versare la farina attraverso l'apertura del tappo dosatore e lasciare in funzione per 1 minuto e mezzo. Lasciar riposare la pasta per almeno 1 ora a temperatura ambiente prima di realizzare le crêpe.



Per 20 crêpe:

- $\frac{3}{4}$  l di latte
- 375 g di farina
- 4 uova
- 40 g di zucchero
- 10 cl di olio
- 1 cucchiaino di fiori d'arancio o altro aroma

## Pasta per cialde



Frullatore

Diluire il lievito per pane in un po' di latte tiepido. Posizionare il vaso frullatore sull'apparecchio, versare le uova, il sale, lo zucchero vanigliato, il latte rimasto, il burro e il lievito diluito. Bloccare il coperchio. Azionare l'apparecchio alla velocità 4 e incorporare poco per volta la farina attraverso l'apertura del tappo dosatore del coperchio. Se necessario, azionare la modalità Pulse per pochi secondi per consentire alla farina di amalgamarsi meglio alla pasta. Lasciare in funzione per circa 2 minuti fino a ottenere un impasto omogeneo. Lasciar riposare un'ora prima di preparare le cialde.

I nostri consigli: servire le cialde con panna montata, salsa al cioccolato...

- Per 24 cialde:
- 250 g di farina
  - 15 g di lievito per pane
  - 2 uova
  - 1 presa di sale
  - 40 cl di latte
  - 125 g di burro ammorbidito
  - 1 bustina di zucchero vanigliato



## Pane ai cereali



Ciotola



Impastatore

Per una pagnotta  
da 800 g circa:

- 500 g di farina per pane ai cereali
- 285 ml di acqua tiepida
- 10 g di lievito secco per pane
- 10 g di sale
- Fiocchi d'avena da cospargere

Versare la farina, il sale e il lievito per pane nel contenitore inox. Preparare l'impastatore e il coperchio. Azionare alla velocità 1 per qualche secondo, quindi aggiungere l'acqua attraverso l'apertura del coperchio. Impastare per 8 minuti. Coprire la pasta con un panno e lasciar riposare per 15 minuti in un luogo caldo. A questo punto, sistemare la pasta su una superficie infarinata. Appiattire la pasta con la mano formando un quadrato. Portare le punte verso il centro, poi appiattire la pasta con il pugno. Ripetere l'operazione una seconda volta. Adagiare il pezzo di pasta ottenuto in uno stampo lungo 25 cm. Inumidire leggermente la superficie del pane e cospargere coi fiocchi d'avena. Coprire il piatto con un canovaccio umido e lasciar gonfiare la pasta per 60 minuti in un luogo caldo. In seguito, praticare un'incisione di 1 cm di profondità sulla lunghezza della pagnotta. Preriscaldare il forno a 240 °C e infornare con un pentolino d'acqua per ottenere una bella crosta dorata. Lasciar cuocere per 30 minuti. Sfnare il pane e lasciarlo raffreddare su una griglia.

**I nostri consigli:** per una cena in famiglia o tra amici, preparare tanti piccoli panini e cospargere con semi di papavero o sesamo.



## Brioche



x 6



Ciotola



Impastatore

- 250 g di farina
- 5 g di sale
- 25 g di zucchero
- 100 g di burro
- 2 uova intere e 1 tuorlo d'uovo
- 3 cucchiaini di latte tiepido
- 2 cucchiaini di acqua
- 5 g di lievito secco per pane

Versare la farina nel contenitore inox e formare due fontane: in una mettere il sale, nell'altra il lievito, lo zucchero, il latte tiepido e l'acqua. Per non compromettere la lievitazione, evitare di mischiare il sale con il lievito. Aggiungere le uova, poi posizionare l'impastatore con il coperchio. Selezionare la velocità 1 e impastare per 15 secondi, poi passare alla velocità 2 per 2 minuti e 45 secondi. Senza arrestare l'apparecchio, incorporare il burro non troppo ammorbidito (lasciato riposare mezz'ora a temperatura ambiente). Continuare l'impasto per 5 minuti alla velocità 2, poi per 5 minuti alla velocità 3. Coprire e lasciar lievitare a temperatura ambiente per 2 ore, quindi riprendere la pasta e lavorarla energicamente a mano sbattendola contro le pareti del contenitore. Coprire e mettere in frigorifero a riposare per altre due ore, quindi lavorare nuovamente la pasta a mano sbattendola contro le pareti del contenitore. Coprire con pellicola per alimenti e lasciar riposare per una notte in frigorifero. L'indomani, imburrare e infarinare uno stampo per brioche. Formare una palla di pasta, adagiarla nello stampo e lasciarla lievitare in un luogo caldo finché arriva a riempire lo stampo (da 2 a 3 ore). Infornare a 180 °C e lasciar cuocere per 25 minuti.

**I nostri consigli:** aggiungere gocce di cioccolato o frutta candita.



## Pane bianco



Ciotola



Impastatore

Per una pagnotta da 800 g:

- 500 g di farina
- 300 ml di acqua tiepida
- 10 g di lievito secco per pane
- 10 g di sale

Versare la farina, il sale e il lievito per pane nel contenitore inox. Posizionare l'impastatore con il coperchio e azionare per qualche secondo alla velocità 1. Aggiungere l'acqua tiepida attraverso l'apertura del coperchio. Impastare per 8 minuti. Lasciar riposare la pasta a temperatura ambiente per circa mezz'ora. A questo punto, lavorare nuovamente a mano la pasta formando una palla. Adagiare su una teglia per dolci imburata e infarinata. Lasciar lievitare in un posto tiepido una seconda volta per circa 1 ora. Preriscaldare il forno a 240 °C. Praticare delle incisioni sulla superficie della pagnotta con una lama tagliente e spennellare con acqua tiepida. Mettere in forno anche un pentolino d'acqua per favorire la formazione di una crosta dorata. Infornare per 40 minuti a 240 °C.

**I nostri consigli:** per non ostacolare la lievitazione, il lievito per pane non deve mai entrare in contatto diretto con lo zucchero o il sale.



## Pasta per bigné



Ciotola



Miscelatore

Per 20 bigné grandi o 40 piccoli:

- 30 cl di acqua
- Un po' di sale
- Un po' di zucchero
- 120 g di burro
- 240 g di farina
- 6 uova

In una pentola far scaldare l'acqua con il burro, il sale e lo zucchero. Portare a ebollizione e versare tutta la farina nella pentola. Mescolare con una spatola di legno fino a quando la pasta ha assorbito tutto il liquido. Lasciar raffreddare. Una volta raffreddata, mettere la pasta nel contenitore inox, quindi posizionare il miscelatore e il coperchio. Selezionare la velocità 1 e aggiungere le uova intere una alla volta, attraverso l'apertura del coperchio. Una volta incorporate tutte le uova, lavorare nuovamente la pasta per 2-3 minuti fino a ottenere un impasto omogeneo. Servendosi di un cucchiaino o di una tasca da pasticciere, fare delle palline di pasta su una teglia per dolci imburata e infarinata. Mettere in forno a 180 °C per 40 minuti. Dopo lo spegnimento, lasciar raffreddare i bigné con lo sportello del forno aperto. Non tirarli fuori dal forno immediatamente per non farli sgonfiare. Dopo il raffreddamento, i bigné possono essere riempiti con panna montata, gelato o crema pasticcera.

**I nostri consigli:** per realizzare dei bigné al formaggio, sostituire lo zucchero con una presa di sale e cospargere con formaggio grattugiato prima della cottura.





## Cookies con pepite di cioccolato



Ciotola



Miscelatore

- Per 20 grandi cookies:**
- 250 g di burro ammorbidito
  - 125 g di zucchero in polvere
  - 125 g di zucchero grezzo
  - 1 cucchiaino di vaniglia liquida
    - 2 uova intere
    - 400 g di farina
    - 1 cucchiaino di lievito chimico
    - 200 g di pepite di cioccolato

Mettere il burro e gli zuccheri nel recipiente in acciaio inox. Inserire il miscelatore e far funzionare per 20 secondi alla velocità 3. Arrestare l'apparecchio per raschiare le pareti del recipiente con una spatola, quindi miscelare ancora per 20 secondi alla velocità 5. Aggiungere il resto degli ingredienti, mettere il coperchio e regolare alla velocità 2 per ottenere un impasto omogeneo. Formare una palla di pasta, rivestirla di pellicola alimentare e metterla in frigo per almeno 1 ora. Preriscaldare il forno a 180°C, prendere la pasta dal frigorifero e dividerla in palline. Collocarle su una piastra da pasticceria ricoperta di carta da forno e farle cuocere per circa 10 minuti.

**Suggerimento:** al posto delle pepite di cioccolato, è possibile utilizzare noci o frutta secca.



## Brownies al cioccolato e alle noci di pecàn



x 6/8



Ciotola



Frusta

- 3 grandi uova
- 200 g di cioccolato fondente
- 200 g di burro
- 15 g per lo stampo
- 180 g di zucchero
- 2 bustine di zucchero vanigliato
- 80 g di farina setacciata
- 50 g di noci di pecàn

Preriscaldare il forno a 200°C ed imbrattare uno stampo quadrato di 20 cm. Far sciogliere il cioccolato ed i 200 g di burro nel forno a microonde, mescolare bene. Porre nel recipiente in acciaio inossidabile le uova e gli zuccheri, inserire la frusta e mettere il coperchio, quindi sbattere per 1 minuto a velocità 6. Aggiungere il cioccolato fuso e mescolare per 20 secondi a velocità 6. Aggiungere quindi la farina setacciata e mescolare per 15 secondi a velocità 6. Aggiungere infine le noci di pecàn alla preparazione e mescolare con una spatola. Versare il composto nello stampo imbrattato e far cuocere 25 minuti a 200°C. Lasciar raffreddare prima di servire.

**Suggerimento:** è possibile sostituire le noci di pecàn con normali noci e servire con una pallina di gelato o con panna montata.



## Mousse al cioccolato



x 6/8



Ciotola



Frusta

- 150 g di cioccolato da pasticceria
- 150 g di zucchero
- 6 uova

Rompere il cioccolato a pezzi e versarlo in un pentolino con due cucchiaini d'acqua. Far sciogliere a fuoco lento mescolando con un cucchiaino di legno. Una volta ottenuto un composto omogeneo, togliere il pentolino dal fuoco. Aggiungere i 6 tuorli d'uovo mescolando continuamente. Nel contenitore inox munito di frusta a filo e coperchio, montare gli albumi a neve con 25 g di zucchero alla velocità 5 per 1 minuto e 45 secondi. Aggiungere lo zucchero rimasto e sbattere con la frusta alla massima velocità per 30 secondi. Aggiungere un cucchiaino di albume montato a neve al composto uova/ciocolate e mescolare energicamente. Incorporare quindi delicatamente gli albumi a neve rimasti alla preparazione di cioccolato. Conservare in frigo e lasciar addensare per qualche ora.

**I nostri consigli:** aggiungere agli albumi montati a neve una buccia d'arancio grattugiata finemente.



## Carrot cake con glassa



x 8/10



Ciotola



Miscelatore

- Per la pasta:**
- 130 g di zucchero grezzo
  - 12 cl di olio di semi di girasole
  - 4 uova
  - La scorza ed il succo di un'arancia
  - 240 g di farina
  - 10 g di lievito chimico
  - 2 cucchiaini di cannella
  - 250 g di carote grattugiate
  - 50 g di nocciole spezzettate
  - 50 g di uva passa
- Per la glassa:**
- 100 g di burro fuso
  - 150 g di formaggio da spalmare col 25% di grassi
  - 100 g di zucchero a velo

**Preparazione della pasta:** Preriscaldare il forno a 180°C. Nel recipiente in acciaio inossidabile, con il miscelatore inserito, versare lo zucchero grezzo, l'olio, le uova, la scorza ed il succo dell'arancia, mettere il coperchio e mescolare alla velocità 5 per 1 minuto. Aggiungere la farina, il lievito e la cannella e mescolare di nuovo alla velocità 5 per 1 minuto. Infine aggiungere al composto le carote, le noci e l'uva passa e mescolare alla velocità 2 per 15 secondi. Imburrare e cospargere di farina uno stampo tondo, versarvi dentro la pasta ed infornare 45 min a 180°C. **Preparazione della glassa:** Nel frattempo, nel recipiente in acciaio inossidabile, con il miscelatore inserito, versare il burro fuso, il formaggio da spalmare e lo zucchero a velo e mescolare alla velocità 2 fino ad ottenere un impasto omogeneo. Mettere in frigorifero. Quando il carrot cake è ben raffreddato, spalmare la glassa sulla superficie del dolce utilizzando una spatola.

**Suggerimento:** si può decorare il dolce con scaglie di noce di cocco grattugiata.



## Torta di mele irresistibile

- 4 mele tagliate a dadini
- 250 g di zucchero in polvere
  - 2 uova intere
  - 150 ml di latte
  - 125 g di burro fuso
  - 250 g di farina
- 1 bustina di lievito chimico
  - 2 cucchiaini di vaniglia in polvere
  - 2 cucchiaini di cannella in polvere
  - 2 pizzichi di sale



x 8



Ciotola



Miscelatore

Preriscaldare il forno a 180°C. Nel recipiente in acciaio inossidabile, con il miscelatore inserito, versare le uova, il latte ed il burro, quindi aggiungere gli elementi in polvere (zucchero, farina, lievito chimico, vaniglia in polvere, cannella in polvere e sale). Mettere il coperchio e mescolare alla velocità 6 per 2 minuti. Arrestare l'apparecchio, alzare la testa del robot e raschiare le pareti del recipiente con una spatola. Riabbassare la testa del robot e mescolare ancora 1 minuto a velocità 6. Una volta terminata la pasta, aggiungere le mele a dadini e mescolare bene con la spatola. Imburrare e cospargere di farina lo stampo, versarvi dentro la pasta e far cuocere 50 minuti a 180°C.

**Suggerimento:** per esaltare il sapore, si può rendere il dolce più profumato aggiungendo un cucchiaino di rum.



## Cake pops al cioccolato

**Per la pasta:**

- 75 g di burro fuso
  - 2 uova
  - 100 g di zucchero
- 60 g di nocciole in polvere
  - 65 g di farina
  - ½ pacchetto di lievito
- 150 g di formaggio fresco

**Per il rivestimento:**

- 200 g di cioccolato fondente
- 2 cucchiai di olio di colza
  - Bastoncini per lecca-lecca o spiedini in legno
  - Zucchero in granella o granelli di cioccolato per la decorazione



Ciotola



Frusta

Preriscaldare il forno a 175°C. Nel recipiente in acciaio inossidabile, con la frusta inserita, versare le uova, lo zucchero, il burro fuso, le nocciole in polvere, la farina ed il lievito e sbattere alla velocità 3 per 15 secondi, quindi passare alla velocità massima per 4 minuti. Versare il composto in uno stampo per dolci imburrato e cosparsi di farina e mettere in forno per 40 minuti a 175°C. Quando il dolce è cotto, e raffreddato, sbriciolarlo in una grande coppa, aggiungere il formaggio fresco e lavorare con le mani in modo da ottenere una pasta. Formare palline dalla dimensione pari a quella di una pallina da ping-pong e porle su una piastra ricoperta di carta da forno. Inserire un bastoncino di legno in ogni pallina di dolce e refrigerare per 30 minuti.

**Per preparare il rivestimento dei cake pops,** mettere il cioccolato e l'olio in un recipiente ed infornare nel microonde (a bassa temperatura) per sciogliere il miscuglio. Quando il miscuglio è sciolto, immergervi i cake pops, far sgocciolare il cioccolato nel recipiente e collocare i cake pops sulla piastra ricoperta di carta da forno. Decorare i cake pops con zucchero in granella o granelli di cioccolato prima che il cioccolato si raffreddi, quindi mettere in frigo.

**Suggerimento:** per variare i colori e le decorazioni, rivestire i cake pops di cioccolato al latte o cioccolato bianco. È inoltre possibile utilizzare coloranti alimentari per colorare il cioccolato bianco.



# Meringata al limone



x 6/8



Ciotola



Impastatore



Frusta



Miscelatore

- Per la pasta:**
- 250 g di farina
  - 125 g di burro
  - 30 g di mandorle in polvere

- 80 g di zucchero a velo
- 1 uovo
- 1 presa di sale.

- Per la farcitura:**
- 6 uova

- 300 g di zucchero
- 3 limoni non trattati
- 100 g di burro fuso.

- Per la meringa:**
- 3 albumi

- 60 g di zucchero a velo
- 1 presa di sale

**Preparazione della pasta:** nel contenitore inox munito di impastatore e coperchio, mettere la farina, il burro freddo tagliato a dadini, le mandorle in polvere, lo zucchero e il sale. Lavorare gli ingredienti azionando alla velocità 1 per 10 secondi, poi passare alla velocità 3. Quando gli ingredienti avranno formato un composto sbriciolato, aggiungere l'uovo attraverso l'apertura del coperchio e lasciare in funzione per circa 5 minuti. Fermare l'apparecchio non appena la pasta forma una palla. Coprire la palla di pasta con della pellicola per alimenti e metterla in frigorifero a riposare per almeno 1 ora. **Preparazione della farcitura:** lavare e asciugare i limoni. Grattugiare la scorza e spremerli. Nel contenitore inox munito di miscelatore e coperchio, mettere le uova, lo zucchero, il burro fuso, il succo e la scorza dei limoni. Passare dalla velocità 1 alla velocità 4 fino a ottenere un impasto omogeneo. Riscaldare il forno a 210 °C. Imburrare una tortiera da 28 cm di diametro. Stendere la pasta in modo da ottenere un disco spesso 4 mm e bucherellare con una forchetta. Coprire con un foglio di carta da forno e distribuire sulla superficie dei fagioli secchi. Far cuocere per 15 minuti. A cottura ultimata, rimuovere la carta e i fagioli. Versare la farcitura sul fondo della torta e proseguire con la cottura per 25 minuti a 180 °C. **Preparazione della meringa:** nel contenitore inox munito di frusta a filo e coperchio, montare gli albumi con 20 g di zucchero a velo alla velocità 5 per 1 minuto e mezzo, poi alla velocità massima fino a neve ferma. Infine, aggiungere i 40 g di zucchero a velo rimasto continuando a sbattere con la frusta. Con l'aiuto di un cucchiaino, ricoprire la torta ormai cotta con la meringa. Rimettere la torta in forno per qualche minuto facendo dorare la meringa.

I nostri consigli: guarnire la torta con fettine di limone.



# Torta di fragole



Ciotola



Frusta

**Per il pan di Spagna:**

- 4 uova
- 125 g di zucchero in polvere
- 125 g di farina

**Per la crema mousseline:**

- ½ l di latte
- 250 g di zucchero
- 4 uova
- 70 g di farina
- 250 g di burro ammorbidito, a dadini
- 1 baccello di vaniglia
- 500 g di fragole
- Bordo circolare di teglia

**Preparazione del pan di Spagna:** preriscaldare il forno con il termostato sulla posizione 7 - 210°C. Nel recipiente in acciaio inossidabile, con la frusta inserita, sbattere le uova a velocità 6 per 5 minuti per ottenere un miscuglio chiaro. Arrestare l'apparecchio e aggiungere la farina setacciata mescolando a mano con la spatola dal basso verso l'alto. Stendere la pasta su una piastra di 40 x 30 cm ricoperta di carta da forno e lisciare con la spatola prima d'infornare per 7 minuti. Lasciar raffreddare e tagliare 2 dischi di pan di Spagna identici al bordo circolare della teglia. **Preparazione della crema mousseline:** tagliare longitudinalmente il baccello di vaniglia ed estrarre i semi. Versare il latte in una pentola ed aggiungere 125 g di zucchero ed i semi di vaniglia. Portare ad ebollizione. Nel frattempo, versare nel recipiente in acciaio inossidabile 125 g di zucchero e le uova intere, montare la frusta e sbattere per 2 minuti a velocità 6. Aggiungere la farina e mescolare ancora per 30 secondi a velocità 6. Versare ¼ del latte bollente sulle uova e sbattere per 30 secondi a velocità 3. Travasare la preparazione nella pentola con il resto del latte e cuocere a fuoco basso frustando continuamente con una frusta manuale finché la crema non si addensa. Una volta addensata la crema, metterla da parte in un recipiente ricoperto di pellicola alimentare e lasciar raffreddare 1 ora a temperatura ambiente. Versare la crema messa da parte nel recipiente in acciaio inossidabile lavato e ben asciugato, con la frusta inserita, e sbattere a velocità 6. Dopo un minuto, scendere alla velocità 3 ed incorporare il burro ammorbidito a pezzettini. Continuare a sbattere per 30 secondi in modo da ottenere un miscuglio omogeneo. **Montaggio:** Foderare il cerchio di metallo di carta da forno. Porre uno dei dischi di pan di Spagna sul fondo del cerchio e conservare il secondo per guarnire la parte superiore della torta di fragole. Tagliare in due le fragole per guarnire la circonferenza del cerchio, con la superficie tagliata rivolta verso l'esterno. Guarnire quindi l'interno con un terzo della crema ben distribuita, alla quale si aggiungeranno le fragole tagliate a pezzettini prima di rimettere un sottile strato di crema. Sovrapporre infine il secondo disco di pan di Spagna. Ricoprire la torta di pellicola alimentare e metterla in frigorifero per 24 ore. Ritirarla dal frigorifero 30 minuti prima di consumarla per terminare la decorazione. **Per decorare la torta:** Stendere la pasta di mandorle sul piano di lavoro su cui si sarà precedentemente sparso zucchero a velo. Ritagliare un disco di pasta di mandorle delle dimensioni del cerchio e porlo sulla superficie della torta.

Consiglio: decorare la torta con qualche fragola.



# Macarons alla vaniglia



Ciotola



Frusta

- Per i biscottini di meringa:**
- 200 g di zucchero a velo
  - 200 g di polvere di mandorle
    - 2 x 80 g di albumi
  - 200 g di zucchero semolato
    - 7,5 cl d'acqua
  - ½ baccello di vaniglia
- Per la crema mousseline:**
- 50 cl di latte
  - 6 tuorli d'uovo
  - 125 g di zucchero
  - 100 g di burro
  - 20 g di farina
  - 30 g di amido di mais
  - ½ baccello di vaniglia

**Preparazione dei biscottini:** mischiare i 200 g di zucchero a velo con i 200 g di polvere di mandorle in un tritatutto. Questo miscuglio viene chiamato in francese «tant pour tant». Setacciare il «tant pour tant» e metterlo da parte. In un pentolino, portare ad ebollizione l'acqua e lo zucchero semolato, senza mescolare; con un termometro, verificare la temperatura dello sciroppo, che non deve superare 115°C. Nel recipiente in acciaio, con la frusta, montare a neve 80 g di albumi a velocità 3, quindi aumentare la velocità quando la temperatura dello sciroppo supera 105°C. Arrestare la cottura dello sciroppo appena raggiunge 115°C e versarlo a filo sugli albumi montati nel recipiente in acciaio. Continuare a sbattere per circa 6 minuti in modo che la meringa formatasi si raffreddi un po'. Aggiungere il resto degli albumi non montati (80 g) al miscuglio «tant pour tant» messo da parte in modo da ottenere una pasta omogenea. Tagliare in due il baccello di vaniglia e recuperare i semini di ½ baccello per aggiungerli al miscuglio. Con una spatola morbida, incorporare circa un terzo della meringa alla pasta di mandorle, per ammorbidire un po', quindi aggiungere il resto della meringa. A questo punto, occorre mischiare con la spatola esercitando un movimento dal basso verso l'alto per circa 1 minuto. Riempire una tasca da pasticciare da circa 8 mm con la preparazione. Rivestire di carta da forno una piastra da pasticceria. Con la tasca da pasticciare, fare delle palline della dimensione di una noce, regolari e distanziate. Battere leggermente la parte inferiore della piastra e lasciar indurire a temperatura ambiente per 30 minuti. Preriscaldare il forno a 150°C.

Infornare per 14 minuti, quindi porre la carta da forno sul piano di lavoro inumidito in modo da poter staccare più facilmente i biscottini.

**Preparazione della crema mousseline alla vaniglia:** riscaldare il latte a fuoco basso con i semini dell'altra metà del baccello di vaniglia. Nel recipiente in acciaio, con la frusta, sbattere i tuorli d'uovo con lo zucchero per 2 minuti a velocità 6, quindi aggiungere la farina e l'amido di mais e sbattere ancora per 1 minuto a velocità 4. Versare il latte ben caldo sul miscuglio, omogeneizzare con una frusta manuale e rimettere il tutto sul fornello a fuoco basso per circa 3, 4 minuti, senza smettere di girare finché la crema non si addensa. Dopo aver ritirato il pentolino dal fuoco, aggiungere il burro a pezzettini. Travasare la crema in un contenitore ermetico, quindi metterla in frigorifero per almeno 1 ora e 30 minuti.

**Montaggio:** Riempire di crema mousseline alla vaniglia una tasca da pasticciare da 8 mm e guarnire metà dei biscottini. Formare i macarons aggiungendo i biscottini rimanenti e conservare in un contenitore ermetico.

**Suggerimento:** si può sostituire la vaniglia con gelatina di lamponi e tingere i biscottini con colorante rosa.



# Tiramisù in bicchierini



x 6/8



Ciotola



Frusta

- 3 tazze di caffè forte
  - 3 uova
- 1 confezione di biscotti tipo savoiardi
- 75 g di zucchero in polvere
  - 250 g di mascarpone
    - Un po' di cacao amaro in polvere

Separare i tuorli d'uovo dagli albumi. Mettere nel recipiente in acciaio i tuorli d'uovo e lo zucchero e sbattere con la frusta a velocità 6 per 2 minuti, finché il miscuglio non diventa molto chiaro. Aggiungere il mascarpone e sbattere ancora a velocità 6 per 2 minuti. Mettere la crema in una coppa. Lavare ed asciugare il recipiente in acciaio e la frusta. Versare gli albumi nel recipiente in acciaio e montare la frusta. Montare a neve gli albumi, sbattendo per 30 secondi a velocità 5; aggiungere 1 cucchiaino di zucchero e sbattere ancora per 1 minuto e 30 secondi a velocità 6. Con una spatola, incorporare delicatamente gli albumi montati a neve alla crema al mascarpone. **Montaggio:** immergere rapidamente alcuni biscotti nel caffè, poi rivestire con i biscotti il fondo del bicchierino in modo da creare il primo strato. Aggiungere uno strato di crema, poi un altro strato di biscotti inumiditi nel caffè e proseguire fino a riempire completamente il bicchierino, finendo con uno strato di crema. Spolverare di cacao e mettere i bicchierini in frigorifero per almeno 12 ore.

**Suggerimento:** sostituire il caffè con succo di frutta ed aggiungere frutta fresca per ottenere un dessert più leggero.



# Cupcakes di lamponi ed al cioccolato bianco

Per 12 cupcakes:

Per la pasta:

- 170 g di farina
- 150 g di zucchero in polvere
- 150 g di burro ammorbidito
- 3 uova
- 1 cucchiaino di lievito chimico
- 45 g di latte intero
- 1 cucchiaino di vaniglia liquida
- 100 g di lamponi surgelati a pezzettini

Per la glassa:

- 60 g di albumi
- 65 g di zucchero in polvere
- 115 g di burro ammorbidito, a dadini
- 100 g di cioccolato bianco
- 2 cucchiaini di olio di colza
- Pirottini per cupcakes
- Stampo con i fori per muffins o per cupcakes



Ciotola



Miscelatore



Frusta

**Preparazione della pasta:** preriscaldare il forno a 180°C. Nel recipiente in acciaio inossidabile, con l'impastatrice inserita, versare la farina, il lievito, lo zucchero, le uova, la vaniglia, il burro ed il latte. Mettere il coperchio e meschiare a velocità 6 per 2 minuti. Aggiungere quindi i lamponi a pezzettini e meschiare a velocità 3 per 15 secondi. Porre un pirottino in ciascun foro dello stampo e riempirlo di pasta fino ai 2/3 massimo. Infornare per 15 minuti a 180°C, quindi lasciar raffreddare bene. **Preparazione della glassa:** sciogliere il cioccolato con l'olio di colza a bassa temperatura, nel forno a microonde. Mettere gli albumi e lo zucchero in una ciotola a bagnomaria, quindi sbattere con un frullatore finché il miscuglio non raddoppia di volume e diventa brillante. Versare questo miscuglio nel recipiente in acciaio, con la frusta inserita, e sbattere a velocità 5 finché il miscuglio non risulta ben fermo sulla frusta. Aggiungere quindi il burro ammorbidito a dadini e sbattere a velocità 6 per 30 secondi. Sollevare la testa dell'apparecchio, raschiare le pareti del recipiente con una spatola ed aggiungere il cioccolato bianco fuso. Sbattere ancora a velocità 6 per 30 secondi.

Mettere la preparazione per la glassatura in una tasca da pasticciere con estremità scanalata e decorare i cupcakes ben raffreddati.

**Suggerimento:** per cupcakes ancora più irresistibili, decorarli con perline di zucchero o granelli di cioccolato.



# Royal chocolat

Per il biscotto:

- 45 g di mandorle in polvere
- 10 g di cocco grattugiato
- 20 g di nocciole in polvere
- 50 g di zucchero a velo
- 20 g di farina
- 80 g di albumi (3 piccole uova)
- 50 g di zucchero

Per il pralinato croccante:

- 240 g di cioccolato pralinato
- 140 g di crêpes dentelles
- Un vasetto da 200 g di glassa al cioccolato
- Uno stampo anello dal diametro di 26 cm

Per la mousse al cioccolato:

- 90 ml di latte
- 3 fogli di gelatina
- 90 g di cioccolato fondente
- 50 g di cioccolato al latte
- 250 g di panna montata con 30% di materie grasse



x 8



Ciotola



Frusta

**Preparazione del biscotto:** in un recipiente, meschiare lo zucchero a velo, la farina, le mandorle in polvere, le nocciole in polvere e la noce di cocco. Versare gli albumi nel recipiente con la frusta inserita e montare gli albumi a neve ben ferma a velocità massima. Aggiungere progressivamente lo zucchero per ottenere una meringa ben ferma. Incorporare delicatamente il miscuglio secco con la spatola. Mettere la preparazione in una tasca da pasticciere. Formare un disco di 1 cm di spessore e 25 cm di diametro su una piastra di cottura ricoperta di carta da forno e spolverare di zucchero a velo. Cuocere circa 15 minuti a 170°C. **Preparazione del pralinato croccante:** nel microonde, sciogliere il cioccolato con un cucchiaino d'olio di colza. Schiacciare le «crêpes dentelles» ed incorporarle al cioccolato fuso. Distribuire la preparazione tra 2 fogli di carta da forno, su uno spessore di 5 mm e mettere in frigorifero. Quando il biscotto è freddo, preparare la mousse al cioccolato: nel microonde, sciogliere il cioccolato ed il cioccolato al latte. In un pentolino, bollire il latte ed aggiungere la gelatina precedentemente ammorbidita (per ammorbidirla, immergerla in acqua fredda una decina di minuti ed asciugarla). Versare il latte caldo sul cioccolato fuso, meschiare bene con una frusta manuale per ottenere un composto omogeneo e lasciar raffreddare. Versare la panna liquida nel recipiente in acciaio ben freddo, montare la frusta, mettere il coperchio e sbattere per 2 minuti a velocità 4, poi per 4 minuti a velocità 6. Aggiungere la panna montata al cioccolato e mescolare delicatamente per ottenere la mousse al cioccolato. **Montaggio:** porre il disco di biscotto sul fondo dello stampo anello, precedentemente foderato di carta da forno per facilitare la sformatura. Tagliare un disco di pralinato croccante dello stesso diametro del biscotto e porlo sul biscotto. Rimettere il anello attorno al biscotto e finire di versare la mousse al cioccolato. Lasciare bene la mousse e metterla nel congelatore minimo 12 ore. Al momento di servire, sformare il dolce su una griglia e ricoprirlo di glassa al cioccolato, fatta prima intiepidire al microonde. Dopo 5 minuti, trasferire il dolce su un piatto e lasciarlo scongelare 2 ore prima di consumarlo.



## Cake salato



x 6

Ciotola

Miscelatore

- 200 g di farina
  - 4 uova
- 1 bustina di lievito
  - 10 cl di latte
- 5 cl di olio d'oliva
- 12 pomodori secchi
  - 200 g di feta
  - 15 olive verdi snocciate
- 1 punta di curry (facoltativo)
- Sale e pepe

Preriscaldare il forno a 180 °C. Imburrare e infarinare uno stampo per plum-cake. Nel contenitore inox munito di miscelatore e coperchio, amalgamare la farina, le uova e il lievito avviando alla velocità 1, poi aumentare fino alla velocità 3. Incorporare l'olio d'oliva e il latte freddo, quindi mescolare per 1 minuto e mezzo. Passare alla velocità 1, aggiungere i pomodori secchi, la feta, le olive verdi (tagliate a pezzetti) e il curry, quindi salare e pepare. Versare il preparato nello stampo e infornare per 30-40 minuti, secondo il tipo di forno. Fare la prova stecchino per verificare la cottura.

**I nostri consigli:** la feta può essere sostituita con la mozzarella. Inoltre, è possibile aggiungere qualche foglia di basilico spezzettato.



it  
84-85

Istanti salati

## Succo di pomodoro con chantilly al basilico



Centrifuga

Ciotola

Frustra



Tagliare a pezzi i pomodori, i peperoni rossi e 6 grosse foglie di basilico. Passare il tutto nella centrifuga. Versare 3 cucchiai di olio d'oliva, l'aceto e 15 cl di acqua nell'imboccatura per «sciacquare» il cestello della centrifuga e recuperare il resto del succo. Mescolare il succo di pomodoro, salare e pepare a piacimento. A questo punto, versare la panna liquida, un cucchiaino di olio d'oliva e il resto del basilico tagliato a pezzetti nel contenitore. Salare e pepare. Posizionare la frusta a filo e il coperchio. Montare il preparato per 10 minuti fino a ottenere una crema. Mettere in frigorifero per 30 minuti. Versare il succo di pomodoro in coppe o bicchierini. Prima di servire, guarnire con un cucchiaino di chantilly al basilico.

**I nostri consigli:** il basilico può essere sostituito con erba cipollina.

**Per 8 coppe:**

- 4 bei pomodori
- 2 peperoni rossi
- 14 grosse foglie di basilico
- 4 cucchiaini di olio d'oliva
  - 2 cucchiaini di aceto
- 20 cl di panna liquida intera, ben fredda
  - Sale e pepe

## Pasta per pizza



Ciotola

Impastatore

- Per una pizza:**
- 150 g di farina
  - 90 g di acqua tiepida
  - 2 cucchiaini di olio d'oliva
    - ½ bustina di lievito per pane
    - Sale

Nel contenitore inox munito di impastatore, versare la farina e il sale. Posizionare il coperchio. Azionare l'apparecchio per qualche secondo alla velocità 2, poi passare alla velocità 4. Versare l'acqua tiepida, poi l'olio d'oliva e lasciare in funzione fino a formare una palla omogenea. Lasciar lievitare fino a che la pasta raddoppia il proprio volume. Stendere e sistemare nella teglia in base all'utilizzo desiderato.



## Gratin di zucchine



x 6



Taglia-verdure



Ciotola



Frusta

- 1 kg di zucchine
- 3 uova
- 250 g di panna
- 100 g di groviera
- Sale, pepe e noce moscata.

Preriscaldare il forno a 220°C. Con il taglia-verdure munito di cono troncato, selezionare la velocità 3 e tagliare le zucchine. Far saltare in padella per 10 minuti. Mettere da parte. Con il taglia-verdure munito di cono grattugia, grattugiare il groviera alla velocità 2. Mettere da parte. Nel contenitore inox munito di frusta a filo e coperchio, sbattere le uova e la panna alla velocità 3. Aggiungere sale, pepe e noce moscata. Selezionare la velocità 2 e lasciare in funzione per 30 secondi. Versare metà delle zucchine in una teglia da forno imburata e cospargere con metà groviera. Successivamente, versare il resto delle zucchine e del groviera. Coprire la teglia con il composto formato da uova, panna, sale, pepe e noce moscata. Infornare per 25-30 minuti a 220 °C. Servire ben caldo.

**I nostri consigli: per un piatto più fresco, aggiungere della menta.**



## Polpette di carne



x 4



Tritatutto



Ciotola



Miscelatore

- 500 g di manzo
- 1 uovo
- 1 cucchiaino raso di farina
- 1 cipolla fresca di grandezza media
- 1 spicchio d'aglio
- 3 ciuffi di prezzemolo
- Sale e pepe

Preriscaldare il forno a 200 °C. Tritare la carne alla velocità 4 con la testa tritattutto munita di griglia a fori piccoli. Nel contenitore inox, mettere la carne tritata e tutti gli altri ingredienti. Posizionare il miscelatore con il coperchio e azionare per 1 minuto alla velocità 1. Con le mani, lavorare la carne amalgamata agli altri ingredienti formando delle palline della grandezza di una noce. Porre le polpette sulla placca rivestita con carta da forno e infornare per 25 minuti. A metà cottura, girare le polpette.

**I nostri consigli: il manzo può essere sostituito con dell'agnello e il prezzemolo con del coriandolo.**







## Τα απολύτως απαραίτητα της ζαχαροπλαστικής

Κρέμα σαντιγί.....	88
Ζύμη μπριζέ.....	88
Ζύμη για κρέπες.....	88
Ζύμη για βάφλες.....	88
Πολύσπορο ψωμί.....	89
Μπριος.....	89
Λευκό ψωμί.....	90
Ζύμη για σου.....	90



## Γευστικό διάλειμμα

Μπισκότα με κομματάκια σοκολάτας.....	91
Μπράουνις με σοκολάτα και καρύδια πεκάν.....	91
Μους σοκολάτας.....	92
Κέικ καρότου με γλάσο.....	92
Ακαταμάχητο γλυκό με μήλα.....	93
Cake pops με σοκολάτα.....	93



## Στιγμές για εξαιρέσεις

Τάρτα με μαρέγκα λεμονιού.....	94
Τούρτα φράουλα «fraisier».....	94
Μακαρόν βανίλια.....	95
Τιραμισού σε ποτηράκια.....	95
Cupcakes (Κεκάκια) με σμέουρα (φραμπουάζ) και λευκή σοκολάτα.....	96
Royal σοκολάτας.....	96



## Αλμυρές στιγμές

Αλμυρό κέικ.....	97
Ντοματοχυμός και σαντιγί με βασιλικό.....	97
Ζύμη για πίτσα.....	97
Κολοκυθάκια ογκρατέν.....	98
Κεφτεδάκια.....	98

## Κρέμα σαντιγι



x 6/8



Μπολ



Συρμάτινο  
χτυπητήρι

- 250 ml κρέμα γάλακτος, πολύ κρύα
- 50 γρ. ζάχαρη άχνη

Μέσα στο ανοξείδωτο μπολ με τον αναδευτήρα με πολλαπλές λεπίδες και το καπάκι, προσθέστε την κρέμα γάλακτος και τη ζάχαρη άχνη. Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία στην ταχύτητα 4 για 2 λεπτά και έπειτα στη μέγιστη ταχύτητα για 3 λεπτά και 30 δευτερόλεπτα.



## Ζύμη μπριζέ



x 6/8



Μπολ



Δοχείο  
ζυμώματος

Μέσα στο ανοξείδωτο μπολ, προσθέστε το αλεύρι, το βούτυρο και το αλάτι. Τοποθετήστε στη θέση τους το ζυμωτήρι και το καπάκι και θέστε τη συσκευή σε λειτουργία στην ταχύτητα 1 για μερικά δευτερόλεπτα. Κατόπιν, προσθέστε το νερό ενώ παράλληλα λειτουργεί η συσκευή. Αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει έως ότου να δημιουργηθεί μια καλοσηματισμένη μπάλα ζύμης. Καλύψτε την μπάλα ζύμης με μεμβράνη τροφίμων και τοποθετήστε τη στο ψυγείο για 1 ώρα τουλάχιστον, προτού την πλάσετε και την ψήσετε.

- για μία βάση  
τάρτας 350 γρ.:
- 200 γρ. αλεύρι
- 100 γρ. βούτυρο
- 50 ml νερό
- Μία πρέζα αλάτι



## Ζύμη για κρέπες



Μπλέντερ

για 20 κρέπες:  
¾ λ. γάλα

- 375 γρ. αλεύρι
- 4 αβγά
- 40 γρ. ζάχαρη
- 100 ml λάδι
- 1 κουταλιά της σούπας νερό από άνηθ πορτοκαλιάς ή αρωματισμένο αλκοόλ

Μέσα στο μπολ μπλέντερ, τοποθετήστε τα αβγά, το λάδι, τη ζάχαρη, το γάλα και το επιλεγμένο απόσταγμα. Επιλέξτε την ταχύτητα 2 και θέστε τη συσκευή σε λειτουργία για λίγα δευτερόλεπτα. Κατόπιν, προσθέστε το αλεύρι μέσω του στομίου του πώματος δοσομέτρησης και αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για 1 λεπτό και 30 δευτερόλεπτα. Αφήστε τη ζύμη να ξεκουραστεί για 1 ώρα τουλάχιστον σε θερμοκρασία δωματίου πριν ετοιμάσετε τις κρέπες.



## Ζύμη για βάφλες



Μπλέντερ

Αραιώστε τη μαγιά αρτοποιίας μέσα σε λίγο χλιαρό γάλα. Τοποθετήστε το μπολ μπλέντερ στη συσκευή και προσθέστε τα αβγά, το αλάτι, τη ζάχαρη βανίλια, το υπόλοιπο γάλα, το βούτυρο και την αραιωμένη μαγιά. Ασφαλίστε το καπάκι. Θέστε σε λειτουργία τη συσκευή στην ταχύτητα 4 και προσθέστε διαδοχικά το αλεύρι μέσω του στομίου του πώματος δοσομέτρησης του καπακιού. Εάν χρειαστεί, χρησιμοποιήστε τη λειτουργία Pulse για μερικά δευτερόλεπτα ώστε να διευκολυνθεί η ενσωμάτωση του αλευριού στη ζύμη. Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία για 2 λεπτά περίπου ώπου να γίνει λεία η ζύμη. Αφήστε τη ζύμη να ξεκουραστεί για μία ώρα προτού ετοιμάσετε τις βάφλες.

Συμβουλή: συνοδεύστε τις βάφλες με κρέμα σαντιγι, σιρόπι σοκολάτας...



- για 24 βάφλες:
- 250 γρ. αλεύρι
- 15 γρ. μαγιά αρτοποιίας
- 2 αβγά
- 1 πρέζα αλάτι
- 400 ml γάλα
- 125 γρ. μαλακό βούτυρο
- 1 φακελάκι ζάχαρη βανίλια

## Πολύσπορο ψωμί



Μπολ



Δοχείο ζυμώματος

- για ένα ψωμί  
800 γρ. περίπου:
- 500 γρ. αλεύρι για πολύσπορο ψωμί
  - 285 ml χλιαρό νερό
  - 2 φακελάκια ξηρή ζύμη αρτοποιίας
    - 10 γρ. αλάτι
  - Νιφάδες βρώμης για πασπάλισμα

Προσθέστε το αλεύρι, το αλάτι και τη μαγιά αρτοποιίας μέσα στο ανοξείδωτο μπολ. Τοποθετήστε το ζυμωτήρι και το καπάκι. Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία για μερικά δευτερόλεπτα στην ταχύτητα 1 για ανάμιξη. Στη συνέχεια, προσθέστε το νερό μέσω του ανοίγματος του καπακιού. Ζυμώστε για 8 λεπτά. Καλύψτε τη ζύμη με μια πετσέτα κουζίνας και αφήστε τη να ξεκουραστεί για 15 λεπτά σε έναν χώρο με υψηλή θερμοκρασία. Κατόπιν, τοποθετήστε τη ζύμη πάνω σε μια αλευρωμένη επιφάνεια. Απλώστε τη ζύμη με το χέρι σε τετράγωνο σχήμα. Διπλώστε τα άκρα προς το κέντρο και έπειτα απλώστε τη ζύμη με τις γροθιές σας. Επαναλάβετε τη διαδικασία εκ νέου. Σχηματίστε ένα μακρύ ψωμί με τη ζύμη.

Τοποθετήστε το ζυμάρι που φτιάξατε σε μια φόρμα μήκους 25 cm. Νοτίστε ελαφρώς την επιφάνεια του ψωμιού και πασπαλίστε το με τις νιφάδες βρώμης. Καλύψτε τη φόρμα με μια βρεγμένη πετσέτα κουζίνας και αφήστε τη ζύμη να ανέβει για 60 λεπτά σε έναν χώρο με υψηλή θερμοκρασία.

Κατόπιν, κάντε μια χαρακιά βάθους 1 εκατοστό κατά μήκος του ψωμιού. Τοποθετήστε το ψωμί σε φούρνο που έχετε προθερμάνει στους 240°C, τοποθετώντας επίσης ένα σκεύος με νερό για να ροδίσει η κρούστα. Ψήστε για 30 λεπτά. Αφαιρέστε το ψωμί από τη φόρμα και αφήστε το να κρυώσει πάνω σε μια εσχάρα.

**Συμβουλή:** δημιουργήστε μικρά ψωμάκια για τους καλεσμένους σας. Πασπαλίστε τα με σπόρους παπαρούνας ή σουσαμιού.



## Μπριος



x 6



Μπολ



Δοχείο ζυμώματος

- 50 γρ. αλεύρι
- 5 γρ. αλάτι
- 25 γρ. ζάχαρη
- 100 γρ. βούτυρο
- 2 ολόκληρα αυγά και
  - 1 κρόκο αυγού
- 3 κουταλιές της σούπας χλιαρό γάλα
- 2 κουταλιές της σούπας νερό
- 1 φακελάκι μαγιά αρτοποιίας

Μέσα στο ανοξείδωτο μπολ, προσθέστε το αλεύρι και σχηματίστε δύο κοιλώματα: μέσα στο ένα κοιλώμα τοποθετήστε το αλάτι και στο δεύτερο κοιλώμα τοποθετήστε τη μαγιά, τη ζάχαρη, το χλιαρό γάλα και το νερό. Το αλάτι και η μαγιά δεν πρέπει να τοποθετηθούν μαζί, διότι η μαγιά αντιδρά αφύσικα εάν έρθει σε επαφή με το αλάτι. Προσθέστε τα αυγά, τοποθετήστε στη θέση τους το ζυμωτήρι και το καπάκι. Επιλέξτε την ταχύτητα 1 και ζυμώστε για 15 δευτερόλεπτα, μετά γυρίστε στην ταχύτητα 2 για 2 λεπτά και 45 δευτερόλεπτα. Χωρίς να διακόψετε τη λειτουργία της συσκευής, προσθέστε το βούτυρο μέσα σε ένα λεπτό που δεν πρέπει να είναι πολύ μαλακό (αφήστε το σε θερμοκρασία δωματίου για μισή ώρα). Συνεχίστε το ζύμωμα για πέντε λεπτά στην ταχύτητα 2 και έπειτα για πέντε λεπτά στην ταχύτητα 3. Καλύψτε τη ζύμη και αφήστε τη να φουσκώσει για δύο ώρες σε θερμοκρασία δωματίου, κατόπιν ζυμώστε τη με τα χέρια σας με δύναμη χτυπώντας τη μέσα στο μπολ. Καλύψτε και αφήστε την πάλι να φουσκώσει για δύο ώρες στο ψυγείο. Κατόπιν, ζυμώστε την πάλι με τα χέρια σας χτυπώντας τη μέσα στο μπολ. Έπειτα, καλύψτε τη με μεμβράνη τροφίμων και αφήστε την να ανέβει για ένα βράδυ μέσα στο ψυγείο. Την επομένη, βουτυρώστε και αλευρώστε μια φόρμα για μπριος. Διαμορφώστε τη ζύμη σε σχήμα μπάλας. Τοποθετήστε τη μέσα στη φόρμα και αφήστε τη να φουσκώσει σε χώρο με υψηλή θερμοκρασία έως ότου να γεμίσει η φόρμα από τον όγκο της ζύμης (2 έως 3 ώρες). Ψήστε για 25 λεπτά στον φούρνο στους 180°C.

**Συμβουλή:** προσθέστε θρύμματα σοκολάτας ή ζαχαρωμένα φρούτα.



## Λευκό ψωμί



Μπολ



Δοχείο  
ζυμώματος

- για μία φρατζόλα  
ψωμιού 800 γρ.:
- 500 γρ. αλεύρι
  - 300 ml χλιαρό νερό
  - 2 φακελάκια μαγιάς αρτοποιίας
  - 10 γρ. αλάτι

Στο ανοξείδωτο μπολ, προσθέστε το αλεύρι, το αλάτι και τη μαγιά αρτοποιίας. Τοποθετήστε στη θέση τους το ζυμωτήρι και το καπάκι και θέστε τη συσκευή σε λειτουργία για μερικά δευτερόλεπτα στην ταχύτητα 1. Προσθέστε το χλιαρό νερό μέσω του στομιού του καπακιού. Ζυμώστε για 8 λεπτά. Αφήστε τη ζύμη να ξεκουραστεί σε θερμοκρασία δωματίου για ½ ώρα περίπου. Στη συνέχεια, πλάστε τη ζύμη με τα χέρια σας και σχηματίστε μια μπάλα. Κατόπιν, τοποθετήστε την μπάλα ζύμης σε ένα βουτυρωμένο και αλευρωμένο ταψί ζαχαροπλαστικής. Αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει για δεύτερη φορά σε θερμοκρασία δωματίου για 1 ώρα περίπου. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 240°C. Κάντε χαρακιές στο επάνω μέρος της φρατζόλας με μια λεπίδα ξυραφιού και χρησιμοποιώντας ένα πινέλο επαλείψτε το με χλιαρό νερό. Μπορείτε επίσης να τοποθετήσετε μέσα στον φούρνο ένα μικρό σκεύος γεμάτο με νερό: αυτό θα βοηθήσει στο να ροδίσει η κρούστα του ψωμιού. Ψήστε το ψωμί για 40 λεπτά στον φούρνο στους 240°C.

**Συμβουλή:** η μαγιά αρτοποιίας δεν πρέπει σε καμία περίπτωση να έρθει σε άμεση επαφή με τη ζάχαρη ή το αλάτι, διότι κάτι τέτοιο θα εμποδίσει τη δράση της μαγιάς.



## Ζύμη για σου



Μπολ



Αναθετήρας

- για 20 μεγάλα ή  
40 μικρά σου:
- 300 ml νερό
  - Λίγο αλάτι
  - Λίγη ζάχαρη
  - 120 γρ. βούτυρο
  - 240 γρ. αλεύρι
  - 6 αβγά

Σε μια κατσαρόλα, ζεστάνετε το νερό μαζί με το βούτυρο, το αλάτι και τη ζάχαρη. Βράστε το μείγμα και προσθέστε όλο το αλεύρι στην κατσαρόλα. Ανακατέψτε με μια ξύλινη σπάτουλα έως ότου η ζύμη να απορροφήσει όλο το υγρό. Αφήστε τη ζύμη να κρυώσει. Αφού κρυώσει, τοποθετήστε τη ζύμη στο ανοξείδωτο μπολ και κατόπιν τοποθετήστε τον αναθετήρα ζύμης και το καπάκι. Επιλέξτε την ταχύτητα 1 και προσθέστε ένα-ένα ολόκληρα τα αβγά μέσω του ανοίγματος του καπακιού. Αφού προσθέσετε όλα τα αβγά, αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για 2 έως 3 λεπτά ακόμη έως ότου να γίνει λεία η ζύμη. Με ένα κουταλάκι ή ένα κορνέ, δημιουργήστε μπαλίτσες ζύμης πάνω σε ένα βουτυρωμένο και αλευρωμένο ταψί ζαχαροπλαστικής. Ψήστε στον φούρνο στους 180°C για 40 λεπτά. Όταν τελειώσει το ψήσιμο, αφήστε να κρυώσουν μέσα στον φούρνο με την πόρτα του φούρνου ανοικτή. Μην τα βγάλετε αμέσως από τον φούρνο, μπορεί να ξεφουσκώσουν τα σου. Όταν κρυώσουν εντελώς, καλύψτε τα σου με πολύ σφικτή κρέμα σαντιγί, παγωτό ή κρέμα ζαχαροπλαστικής.

**Συμβουλή:** για να κάνετε αλμυρά σου, αντικαταστήστε τη ζάχαρη με μία πρέζα αλάτι και πασπαλίστε τα σου με τριμμένο τυρί πριν από το ψήσιμο.



## Μπισκότα με κομματάκια σοκολάτας



Μπολ



Αναδευτήρας

- Για 20 μεγάλα μπισκότα:
- 250 g μαλακό ανάλατο βούτυρο
  - 125 g ζάχαρη άχνη
  - 125 g καστανή ζάχαρη
  - 1 κουταλάκι του γλυκού υγρή βανίλια
  - 2 ολόκληρα αυγά
  - 400 g αλεύρι
  - 1 κουταλάκι του γλυκού μπέικιν πάουντερ
  - 200 g κομματάκια σοκολάτας

Μέσα στο ανοξείδωτο μπολ ρίξτε το βούτυρο και τα δύο είδη ζάχαρης. Τοποθετήστε τον αναμεικτήρα και θέστε τον σε λειτουργία για 20 δευτερόλεπτα στην ταχύτητα 3. Σταματήστε τη συσκευή για να καθαρίσετε τα τοιχώματα του ανοξείδωτου μπολ από το μείγμα με μια σπάτουλα και έπειτα αναμείξτε για άλλα 20 δευτερόλεπτα στην ταχύτητα 5. Προσθέστε τα υπόλοιπα συστατικά, τοποθετήστε το καπάκι και ρυθμίστε στην ταχύτητα 2 ώστε να πετύχετε ομοιογένεια στη ζύμη. Φτιάξτε μια μπάλα ζύμης, τυλίξτε την με μεμβράνη τροφίμων και τοποθετήστε την στο ψυγείο τουλάχιστον για 1 ώρα. Προθερμάνετε τον φούρνο σας στους 180°C, βγάλτε τη ζύμη από το ψυγείο και μοιράστε την σε μικρές μπάλες. Αφήστε τις σε ταψί για γλυκά στο οποίο έχετε απλώσει λαδόχαρτο και αφήστε τις να ψηθούν για περίπου 10 λεπτά.

**Συμβουλή:** μπορείτε να αντικαταστήσετε τα κομματάκια σοκολάτας με καρύδια ή ξηρούς καρπούς.



## Μπράουνις με σοκολάτα και καρύδια πεκάν



x 6/8



Μπολ



Συρμάτινο  
χτύπητηρι

- 3 μεγάλα αυγά
- 200 g μαύρη σοκολάτα
- 200 g βούτυρο
- 15 g για τη φόρμα
- 180 g ζάχαρη
- 2 φακελάκια ζάχαρη βανίλια
- 80 g κοσκινισμένο αλεύρι
- 50 g καρύδια πεκάν

Προθερμάνετε τον φούρνο σας στους 200°C και βουτυρώστε μια τετράγωνη φόρμα των 20 cm. Λιώστε τη σοκολάτα και τα 200 g βούτυρο στον φούρνο μικροκυμάτων και ανακατέψτε καλά. Στο ανοξείδωτο μπολ, ρίξτε τα αυγά και τα δύο είδη ζάχαρης, τοποθετήστε τον αναδευτήρα με πολλαπλές λεπίδες και το καπάκι, και ανακατέψτε για 1 λεπτό στην ταχύτητα 6. Προσθέστε τη λιωμένη σοκολάτα και αναμείξτε για 20 δευτερόλεπτα στην ταχύτητα 6. Έπειτα προσθέστε το κοσκινισμένο αλεύρι και αναμείξτε για 15 δευτερόλεπτα στην ταχύτητα 6. Ολοκληρώστε προσθέτοντας τα καρύδια πεκάν στο μείγμα, και ανακατέψτε με μια σπάτουλα. Ρίξτε το μείγμα στη βουτυρωμένη φόρμα και ψήστε το για 25 λεπτά στους 200°C. Αφήστε το να κρυώσει πριν το σερβίρετε.

**Συμβουλή:** μπορείτε να αντικαταστήσετε τα καρύδια πεκάν με απλά καρύδια και να τα σερβίρετε με μια μπάλα παγωτό ή με σαντιγί.



## Μους σοκολάτας



x 6/8



Μπολ



Συρμάτιγο  
χτυπητήρι

- 150 γρ. σοκολάτα  
ζαχαροπλαστικής
- 150 γρ. ζάχαρη
- 6 αβγά

Σπάστε τη σοκολάτα σε κομμάτια. Τοποθετήστε τα κομμάτια σε μια μικρή κατσαρόλα με δύο κουταλιές της σούπας νερό. Λιώστε τα σε πολύ χαμηλή φωτιά ανακατεύοντας με μια ξύλινη κουτάλα. Απομακρύνετε την κατσαρόλα από τη φωτιά όταν η σοκολάτα γίνει λείος πολτός. Προσθέστε τους 6 κρόκους αβγών ανακατεύοντας συνεχώς. Στο ανοξείδωτο μπολ με τον αυγογάρτη με πολλαπλές λεπίδες και το καπάκι, χτυπήστε τα ασπράδια αβγών με 25 γρ. ζάχαρη στην ταχύτητα 5 για 1 λεπτό και 45 δευτερόλεπτα. Προσθέστε την υπόλοιπη ζάχαρη και χτυπήστε το μείγμα στη μέγιστη ταχύτητα για 30 δευτερόλεπτα. Προσθέστε μια κουταλιά μαρέγκα στο μείγμα αβγών/σοκολάτας και ανακατέψτε καλά για να αραιώσει το μείγμα. Κατόπιν, προσθέστε προσεκτικά την υπόλοιπη μαρέγκα στο σοκολατένιο μείγμα. Τοποθετήστε τη μους στο ψυγείο και αφήστε τη να κρυσώσει μερικές ώρες.

**Συμβουλή:** προσθέστε το ψιλοτριμμένο ξύσμα ενός πορτοκαλιού στη μαρέγκα.



## Κέικ καρότου με γλάσο



x 8/10



Μπολ



Αναδευτήρας

- Για τη ζύμη:**
- 130 g καστανή ζάχαρη
  - 12 cl ηλιέλαιο
  - 4 αβγά
  - Ξύσμα και χυμός ενός πορτοκαλιού
  - 240 g αλεύρι
  - 10 g μπέικιν πάουντερ
  - 2 κουταλάκια του γλυκού κανέλα
  - 250 g τριμμένο καρότο
  - 50 g τριμμένο καρύδι
  - 50 g αποξηραμένες σταφίδες
- Για το γλάσο:**
- 100 g λιωμένο βούτυρο
  - 150 g τυρί κρέμα με 25% λιπαρά
  - 100 g ζάχαρη άχνη

**Παρασκευή της ζύμης:** Προθερμάνετε τον φούρνο στους 180°C. Στο ανοξείδωτο μπολ με τον αναμεικτήρα, ρίξτε τη καστανή ζάχαρη, το λάδι, τα αβγά, το ξύσμα και τον χυμό πορτοκαλιού, τοποθετήστε το καπάκι και αναμείξτε στην ταχύτητα 5 για 1 λεπτό. Προσθέστε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ, την κανέλα και αναμείξτε ξανά στην ταχύτητα 5 για 1 λεπτό. Ολοκληρώστε προσθέτοντας τα καρότα, τα καρύδια και τις σταφίδες στο μείγμα και αναμείξτε στην ταχύτητα 2 για 15 δευτερόλεπτα. Βουτυρώστε και αλευρώστε μια στρογγυλή φόρμα, ρίξτε εκεί τη ζύμη και φουρνίστε τη για 45 λεπτά στους 180°C. **Παρασκευή του γλάσου:** Εντωμεταξύ, στο ανοξείδωτο μπολ με τον αναμεικτήρα, ρίξτε το λιωμένο βούτυρο, το τυρί κρέμα και την άχνη, και αναμείξτε στην ταχύτητα 2 έως ότου γίνει ομοιογενής η ζύμη. Κρατήστε την στο ψυγείο. Όταν παγώσει καλά το κέικ καρότου, απλώστε το γλάσο πάνω από το γλυκό με μια σπάτουλα.

**Συμβουλή:** μπορείτε να διακοσμήσετε το γλυκό σας με λίγη τριμμένη ινδική καρύδα.



## Ακαταμάχητο γλυκό με μήλα



x 8



Μπολ



Αναθετήρας

- 4 μήλα κομμένα σε κύβους
- 250 g ζάχαρη άχνη
- 2 ολόκληρα αυγά
- 150 ml γάλα
- 125 g λιωμένο βούτυρο
- 250 g αλεύρι
- 1 φακελάκι μπέικιν πάουντερ
- 2 κουταλάκια του γλυκού βανίλια σε σκόνη
- 2 κουταλάκια του γλυκού κανέλα σε σκόνη
- 2 πρέζες αλάτι

Προθερμάνετε τον φούρνο σας στους 180°C. Ρίξτε στο ανοξείδωτο μπολ με τον αναμεικτήρα τα αυγά, το γάλα και το βούτυρο και έπειτα ολοκληρώστε με τα υλικά σε σκόνη (ζάχαρη, αλεύρι, μπέικιν πάουντερ, βανίλια σε σκόνη, κανέλα σε σκόνη και αλάτι). Τοποθετήστε το καπάκι και αναμείξτε στην ταχύτητα 6 για 2 λεπτά. Σταματήστε τη συσκευή, σηκώστε την κεφαλή του ρομπότ και καθαρίστε τα τοιχώματα του μπολ με μια σπάτουλα. Κλείστε την κεφαλή του ρομπότ και αναμείξτε για ακόμα 1 λεπτό στην ταχύτητα 6. Μόλις ετοιμαστεί η ζύμη σας, προσθέστε τα κομμένα σε κύβους μήλα και αναμείξτε καλά με τη σπάτουλα. Βουτυρώστε και αλευρώστε τη φόρμα σας, ρίξτε εκεί τη ζύμη και αφήστε την να ψηθεί για 50 λεπτά στους 180°C.

**Συμβουλή:** για περισσότερη γεύση μπορείτε να αρωματίσετε το γλυκό σας με μια κουταλιά της σούπας ρούμι.



## Cake pops με σοκολάτα



Μπολ



Συρμάτινο χτύπητρο

- Για τη ζύμη:**
- 75 g λιωμένο βούτυρο
  - 2 αυγά
  - 100 g ζάχαρη
  - 60 g φουντούκια σε σκόνη
  - 65 g αλεύρι
  - ½ πακέτο μαγιά
  - 150 g φρέσκο τυρί
- Για την εμφάνιση:**
- 200 g μαύρη σοκολάτα
  - 2 κουταλιές της σούπας κραμβέλαιο
  - Ένα πακέτο Ξύλινα καλαμάκια ή Ξύλινες οδοντογλυφίδες
  - Ζάχαρη περλέ ή τρούφα σοκολάτας για τη διακόσμηση

Προθερμάνετε τον φούρνο στους 175°C. Στο ανοξείδωτο μπολ με τον αναθετήρα με πολλαπλές λεπίδες ρίξτε τα αυγά, τη ζάχαρη, το λιωμένο βούτυρο, τα φουντούκια σε σκόνη, τη μαγιά και τη μαγιά και αναμείξτε στην ταχύτητα 3 για 15 δευτερόλεπτα, έπειτα περάστε στη μέγιστη ταχύτητα για 4 λεπτά. Ρίξτε το μείγμα σε μια βουτυρωμένη και αλευρωμένη φόρμα και φουρνίστε το για 40 λεπτά στους 175°C. Μόλις ψηθεί και κρυώσει καλά το γλυκό, κομματιάστε το σε ένα μεγάλο μπολ, προσθέστε το φρέσκο τυρί και αναμείξτε το με το χέρι για να φτιάξετε μια ζύμη. Φτιάξτε μπάλες στο μέγεθος της μπάλας του πινγκ πονγκ και τοποθετήστε τις σε ένα ταψί στο οποίο έχετε απλώσει λαδόχαρτο. Καρφώστε ένα ξύλινο καλαμάκι σε κάθε μπαλίτσα και αφήστε τις να κρυώσουν για 30 λεπτά. Για την παρασκευή του υλικού εμφάνισης των cake pops, βάλτε τη σοκολάτα και το λάδι σε ένα μπολ και τοποθετήστε το στον φούρνο μικροκυμάτων (σε χαμηλή θερμοκρασία) για να λιώσει το μείγμα. **Μόλις λιώσει το μείγμα, βυθίστε εκεί τα cake pops,** αφήστε λίγο τη σοκολάτα να στάξει πάνω από το μπολ και αφήστε τα cake pops στο ταψί όπου έχετε απλώσει λαδόχαρτο. Διακοσμήστε τα cake pops με ζάχαρη περλέ ή με τρούφα σοκολάτας πριν σκληρύνει η σοκολάτα και έπειτα ξαναβάλτε τα να κρυώσουν.

**Συμβουλή:** για ποικιλία στα χρώματα και τις διακοσμήσεις, μπορείτε να βυθίσετε τα cake pops με σοκολάτα γάλακτος ή λευκή σοκολάτα. Μπορείτε επίσης να χρωματίσετε τη λευκή σοκολάτα με χρώμα ζαχαροπλαστικής.



## Τάρτα με μαρέγκα λεμονιού



x 6/8



Μπολ



Δοχείο  
ζυμώματος



Συρμάτινο  
χτυπητήρι



Αναδευτήρας

Για τη ζύμη:

- 250 γρ. αλεύρι
- 125 γρ. βούτυρο

- 30 γρ. αμυδαλόσκονη
- 80 γρ. ζάχαρη άχνη
- 1 αβγό • 1 πρέζα αλάτι

Για τη γέμιση:

- 6 αβγά • 300 γρ. ζάχαρη
- 3 ολόκληρα λεμόνια
- 100 γρ. λιωμένο βούτυρο

Για τη μαρέγκα:

- 3 ασπράδια αβγών
- 60 γρ. ζάχαρη άχνη
- 1 πρέζα αλάτι

Παρασκευή της ζύμης: στο ανοξείδωτο μπολ με το ζυμητήρι και το καπάκι, προσθέστε το αλεύρι, το κρύο βούτυρο κομμένο σε μικρά κομμάτια, την αμυδαλόσκονη, τη ζάχαρη και το αλάτι. Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία στην ταχύτητα 1 για 10 δευτερόλεπτα για την ανάμιξη και κατόπιν στην ταχύτητα 3. Όταν το μείγμα αρχίσει να μοιάζει με ψιχουλά, προσθέστε το αβγό μέσω του στομιού του κατακλιού και αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για 5 λεπτά περίπου. Διακόψτε τη λειτουργία της συσκευής μόλις σχηματιστεί μια μπάλα ζύμης. Αφήστε την μπάλα ζύμης για 1 ώρα τουλάχιστον στο ψυγείο, καλυμμένη με μεμβράνη τροφίμων. Παρασκευή της γέμισης: πλύνετε και σκουπίστε τα λεμόνια. Τρίψτε τα, κρατήστε το ξύσμα τους και κατόπιν στύψτε τα. Στο ανοξείδωτο μπολ με τον αναδευτήρα ζύμης και το καπάκι, τοποθετήστε τα αβγά, τη ζάχαρη, τον χυμό και το ξύσμα των λεμονιών και το λιωμένο βούτυρο. Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία από την ταχύτητα 1 έως την ταχύτητα 4 έως ότου να γίνει ομοιογενές το μείγμα. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 210°C. Βουτυρώστε μια φόρμα για τάρτες με διάμετρο 28 εκ. Απλώστε τη ζύμη σε πάχος 4 mm και τρυπήστε τη με ένα πιρούνι. Καλύψτε τη με λαδόχαρτο και ξερά φασόλια. Ψήστε τη σκέτη ζύμη για 15 λεπτά. Αφαιρέστε το λαδόχαρτο και τα φασόλια. Προσθέστε τη γέμιση στη φόρμα και συνεχίστε το ψήσιμο για 25 λεπτά στους 180°C. Παρασκευή της μαρέγκας: στο ανοξείδωτο μπολ με τον αυγοδάρη με πολλαπλές λεπίδες και το καπάκι, χτυπήστε τα ασπράδια αβγών με 20 γρ. ζάχαρη στην ταχύτητα 5 για 1 λεπτό και 30 δευτερόλεπτα και έπειτα στη μέγιστη ταχύτητα έως ότου να γίνει η μαρέγκα. Προσθέστε τα υπόλοιπα 40 γρ. ζάχαρης άχνης στο τέλος χωρίς να διακόψετε το χτύπημα. Μόλις ψηθεί η τάρτα, καλύψτε τη με τη μαρέγκα χρησιμοποιώντας ένα κουτάλι. Τοποθετήστε εκ νέου την τάρτα στον φούρνο για μερικά λεπτά έως ότου να πάρει χρώμα η μαρέγκα.

Συμβουλή: διακοσμήστε το επάνω μέρος της τάρτας με ροδέλες λεμονιού.



## Τούρτα φράουλα «fraisier»



Μπολ



Συρμάτινο  
χτυπητήρι

Για τη ζύμη Γένοβας:

- 4 αβγά
- 125 γ ζάχαρη άχνη
- 125 γ αλεύρι

Για την κρέμα μουσελίν:

- ½ L γάλα
- 250 γ ζάχαρη
- 4 αβγά

- 70 γ αλεύρι
- 250 γ κρεμώδες βούτυρο
- 1 ραβδάκι βανίλιας
- 500 γ φράουλες
- 1 τσέρκι για τούρτα

Παρασκευή της ζύμης Γένοβας: προθερμάνετε το φούρνο σας στο θερμοστάτη 7 - 210°C. Στο ανοξείδωτο μπολ με τον αναδευτήρα με πολλαπλές λεπίδες, χτυπήστε τα αβγά και τη ζάχαρη στην ταχύτητα 6 για 5 λεπτά ώστε να ασπρίσει αρκετά το μείγμα. Σταματήστε τη συσκευή, έπειτα προσθέστε το κοσκινισμένο αλεύρι ανακατεύοντας με το χέρι από κάτω προς τα επάνω με μια σπάτουλα. Απλώστε τη ζύμη σε ένα ταψί διαστάσεων 40 x 30 cm στο οποίο έχετε απλώσει λαδόχαρτο και ισώστε τη με τη σπάτουλα πριν τη βάλετε στο φούρνο για 7 λεπτά. Αφήστε τη να κρυσώσει και σχηματίσει 2 ίδιους δίσκους ζύμης Γένοβας με το τσέρκι. Παρασκευή της κρέμας μουσελίν: κόψτε το ραβδάκι βανίλιας στα δύο και αφαιρέστε τους σπόρους. Σε μια κατσαρόλα, ρίξτε το γάλα, προσθέστε 125 γ ζάχαρη και τους σπόρους βανίλιας. Βράστε το μείγμα. Εντωμεταξύ, ρίξτε στο ανοξείδωτο μπολ 125 γ ζάχαρη και τα ολόκληρα αβγά, τοποθετήστε τον αναδευτήρα με πολλαπλές λεπίδες και χτυπήστε το μείγμα για 2 λεπτά στην ταχύτητα 6. Προσθέστε το αλεύρι και αναμείξτε ξανά για 30 δευτερόλεπτα στην ταχύτητα 6. Ρίξτε ¼ του γάλακτος που βράζει στα αβγά και αναμείξτε για 30 δευτερόλεπτα στην ταχύτητα 3. Μεταφέρετε το μείγμα στην κατσαρόλα με το υπόλοιπο γάλα και αφήστε το σε μέτρια φωτιά ανακατεύοντας συνέχεια με αναδευτήρα χειρός έως ότου να πήξει η κρέμα. Όταν πήξει η κρέμα, κρατήστε την σε ένα δοχείο σκεπασμένο με μεμβράνη και αφήστε την να κρυσώσει 1 ώρα σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. Στο ανοξείδωτο μπολ που έχετε καθαρίσει και στεγνώσει, ρίξτε την κρέμα που είχατε κρατήσει και με τον αναδευτήρα με πολλαπλές λεπίδες χτυπήστε στην ταχύτητα 6. Μετά από ένα λεπτό, κατεβάστε την ταχύτητα στο 3 και προσθέστε το βούτυρο σε μικρά κομμάτια. Συνεχίστε να χτυπάτε για 30 δευτερόλεπτα για να γίνει το μείγμα ομοιογενές. Τοποθέτηση: Βάλτε λαδόχαρτο κάτω από το μεταλλικό τσέρκι. Τοποθετήστε ένα από τους δύο δίσκους ζύμης στο τσέρκι και κρατήστε τον δεύτερο για να σκεπάσετε το πάνω μέρος της τούρτας. Κόψτε τις φράουλες στα δύο για να διακοσμήσετε γύρω-γύρω τον κύκλο, με τις κομμένες όψεις προς το εξωτερικό. Έπειτα γαρνίρετε το εσωτερικό απλώνοντας καλά ένα τρίτο της κρέμας όπου θα προσθέσετε τις φράουλες κομμένες σε μικρά κομμάτια πριν βάλετε ξανά μια λεπτή στρώση κρέμας. Ολοκληρώστε προσθέτοντας τον δεύτερο δίσκο στο επάνω μέρος της τούρτας. Καλύψτε την τούρτα με μεμβράνη και βάλτε την στο ψυγείο για 24 ώρες. Βγάλτε την 30 λεπτά πριν την καταναλώσετε για να ολοκληρωσεί τη διακόσμηση. Για τη διακόσμηση της τούρτας: Απλώστε την αμυδαλόσπαστα στην επιφάνεια εργασίας την οποία έχετε προηγουμένως πασπαλίσει με ζάχαρη άχνη. Κόψτε ένα δίσκο αμυδαλόσπαστας με το τσέρκι και τοποθετήστε τον στο επάνω μέρος της τούρτας.

Συμβουλή: χρησιμοποιήστε μερικές φράουλες για να διακοσμήσετε την τούρτα σας.





## Μακαρόν βανίλια



Μπολ

Συρμάτιγο  
χτυπήτηρι

- Για τα κωκ:**
- 200 g ζάχαρη άχνη
  - 200 g αμυδαλάλευρο
  - 2 x 80 g ασπράδι αβγού
    - 200 g ζάχαρη ψιλή
    - 7,5 cl νερό
  - ½ ραβδάκι βανίλιας
- Για την κρέμα μουσελίν:**
- 50 cl γάλα
  - 6 κρόκοι αβγού
  - 125 g ζάχαρη
  - 100 g βούτυρο
  - 20 g αλεύρι
  - 30 g κορν φλάουρ
  - ½ ραβδάκι βανίλιας

**Παρασκευή των κωκ:** αναμείξετε τα 200 g ζάχαρης άχνης με τα 200 g αμυδαλάλευρου σε ένα ρομπότ άλεσης. Αυτό το μείγμα ονομάζεται «tant roue tant». Κοσκινίστε το μείγμα «tant roue tant» και κρατήστε το. Βράστε το νερό και την ψιλή ζάχαρη σε μια κατσαρόλα, χωρίς να ανακατεύετε. Με ένα θερμόμετρο ελέγξτε τη θερμοκρασία του σιροπιού, η οποία δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 115°C. Στο ανοξείδωτο μπολ, με τη βοήθεια του αναδευτήρα με πολλαπλές λεπίδες, χτυπήστε 80 g ασπράδι αβγού μαρέγκα στην ταχύτητα 3, και αυξήστε την ταχύτητα όταν η θερμοκρασία του σιροπιού υπερβεί τους 105°C. Σταματήστε το βράσιμο του σιροπιού όταν η θερμοκρασία φτάσει στους 115°C και ρίξτε το με ένα λεπτό δίχτυ στη μαρέγκα μέσα στο ανοξείδωτο μπολ. Συνεχίστε να χτυπάτε για 6 λεπτά ώστε η μαρέγκα να κρυσώσει λίγο. Προσθέστε τα υπόλοιπα ασπράδια που δεν έχετε χτυπήσει (80 g) στο μείγμα «tant roue tant» που έχετε κρατήσει ώστε να πετύχετε μια ομοιογενή ζύμη. Κόψτε το ραβδάκι βανίλιας στα δύο και αφαιρέστε τους σπόρους από ½ ραβδάκι, για να τους προσθέσετε στο μείγμα. Προσθέστε περίπου το ένα τρίτο τη μαρέγκας στην αμυδαλόπαστα με μια μαλακή σπάτουλα, για να μαλακώσει λίγο, και προσθέστε την υπόλοιπη μαρέγκα «διπλώνοντάς την». Αναμειγνύετε δηλαδή με τη σπάτουλα σηκώνοντας τη ζύμη από κάτω προς τα επάνω για 1 λεπτό περίπου. Με αυτό το μείγμα, γεμίστε ένα κορνέ περίπου 8 mm. Κολλήστε ένα φύλλο λαδόχαρτο σε ένα ταψί. Με το κορνέ, φτιάξτε μικρές μπαλίτσες στο μέγεθος ενός καρδουιού, στο ίδιο μέγεθος και σε απόσταση μεταξύ τους. Χτυπήστε ελαφρά το κάτω μέρος του ταψιού και αφήστε τα να κάνουν κρούστα σε θερμοκρασία περιβάλλοντος για 30 λεπτά. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 150°C. Βάλτε τα στο φούρνο για 14 λεπτά, έπειτα αφήστε το λαδόχαρτο στην επιφάνεια εργασίας που έχετε υγράνει ώστε να ξεκολλήσουν πιο εύκολα τα κωκ. **Παρασκευή της κρέμας μουσελίν βανίλιας:** ζεστάνετε το γάλα σε χαμηλή φωτιά με το άλλο μισό ραβδάκι βανίλιας που έχετε ζύσει. Στο ανοξείδωτο μπολ, με τη βοήθεια του αναδευτήρα με πολλαπλές λεπίδες, χτυπήστε τους κρόκους των αβγών με τη ζάχαρη για 2 λεπτά στην ταχύτητα 6, έπειτα προσθέστε το αλεύρι και το κορν φλάουρ, και χτυπήστε ξανά για 1 λεπτό στην ταχύτητα 4. Ρίξτε το ζεστό γάλα στο μείγμα, ανακατέψτε το με έναν αναδευτήρα χειρός ώστε να γίνει ομοιογενές και αφήστε το νέο μείγμα σε χαμηλή φωτιά για 3 με 4 λεπτά, ανακατείνοντας συνέχεια έως ότου να πήξει η κρέμα. Τραβήξτε το από τη φωτιά και προσθέστε το βούτυρο κομμένο σε κομμάτια. Μεταφέρετε την κρέμα σε ένα αεροστεγές κουτί και έπειτα κρατήστε την για τουλάχιστον 1 ώρα και 30 λεπτά στο ψυγείο. **Τοποθέτηση:** Γεμίστε ένα κορνέ 8 mm με την κρέμα μουσελίν βανίλια και γαρνίρετε τα μισά κωκ. Ενώστε τα μακαρόν με τα υπόλοιπα κωκ και αφήστε τα σε αεροστεγές κουτί.

**Συμβουλή:** μπορείτε να αντικαταστήσετε τη βανίλια με ζελέ φράουλα και να χρωματίσετε τα κωκ με κόκκινο τζελ χρωματισμού.



## Τιραμισού σε ποτηράκια



x 6/8



Μπολ

Συρμάτιγο  
χτυπήτηρι

- 3 φλιτζάνια δυνατός καφές
  - 3 αβγά
- 1 κουτί μπισκότα σαβαγιάρ
  - 75 g ζάχαρη άχνη
  - 250 g τυρί μασκαρπόνε
- Λίγο πικρό κακάο σε σκόνη

Διαχωρίστε τους κρόκους από τα ασπράδια των αβγών. Στο ανοξείδωτο μπολ, τοποθετήστε τους κρόκους και τη ζάχαρη και αναμείξετε με τον αναδευτήρα με πολλαπλές λεπίδες στην ταχύτητα 6 για 2 λεπτά έως ότου ασπρίσει το μείγμα. Προσθέστε το μασκαρπόνε και χτυπήστε ξανά στην ταχύτητα 6 για 2 λεπτά. Ρίξτε την κρέμα σε ένα μπολ. Πλύνετε και στεγνώστε το ανοξείδωτο μπολ και τον αναδευτήρα. Ρίξτε τα ασπράδια των αβγών στο ανοξείδωτο μπολ και τοποθετήστε τον αναδευτήρα με τις πολλαπλές λεπίδες. Κάντε τα ασπράδια μαρέγκα, αναδέψτε για 30 δευτερόλεπτα στην ταχύτητα 5, προσθέστε 1 κουταλιά του γλυκού ζάχαρη και αναδέψτε για ακόμα 1 λεπτό και 30 δευτερόλεπτα στην ταχύτητα 6. Προσθέστε σιγά σιγά τη μαρέγκα με μια σπάτουλα στην κρέμα μασκαρπόνε. **Τοποθέτηση:** εμποτίστε μερικά μπισκότα στον καφέ, έπειτα τοποθετήστε τα στο κάτω μέρος του ποτηριού ώστε να δημιουργηθεί η πρώτη στρώση. Προσθέστε μια στρώση κρέμας έπειτα άλλη μια στρώση εμποτισμένων μπισκότων και συνεχίστε έτσι έως ότου γεμίσει πλήρως το ποτηράκι, τελειώνοντας με μια στρώση κρέμα. Πασπαλίστε με κακάο και τοποθετήστε τα ποτηράκια στο ψυγείο για τουλάχιστον 12 ώρες.

**Συμβουλή:** αντικαταστήστε τον καφέ με χυμό φρούτων και προσθέστε φρέσκα φρούτα για ένα ελαφρύ επιδόρπιο.



## Cupcakes (Κεκάκια) με σμέουρα (φραμπουάζ) και λευκή σοκολάτα

Πορ 12 cupcakes :

- Για 12 cupcakes:
- Για τη ζύμη:
    - 170 g αλεύρι
    - 150 g ζάχαρη άχνη
    - 150 g μαλακό βούτυρο
    - 3 αβγά
  - 1 κουταλάκι του γλυκού μπέικιν πάουντερ
  - 45 g πλήρες γάλα
  - 1 κουταλάκι του γλυκού υγρή βανίλια
  - 100 g τρίμματα κατεψυγμένων σμέουρων
  - Για το γλάσο:
    - 60 g ασπράδι αβγού
    - 65 g ζάχαρη άχνη
    - 115 g κρεμώδες βούτυρο
    - 100 g λευκή σοκολάτα
    - 2 κουταλιές της σούπας κραμβέλιο
    - Χάρτινα φορμάκια για cupcakes
    - Φόρμα για μάφιν ή φόρμα για cupcakes



Μπολ



Αναδευτήρας



Συρμάτινο χτυπητήρι

**Παρασκευή της ζύμης:** προθερμάνετε τον φούρνο στους 180°C. Στο ανοξείδωτο μπολ με τον αναμεικτήρα, ρίξτε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ, τη ζάχαρη, τα αβγά, τη βανίλια, το βούτυρο και έπειτα το γάλα, τοποθετήστε το καπάκι και αναμείξτε στην ταχύτητα 6 για 2 λεπτά. Ολοκληρώστε προσθέτοντας τα τρίμματα σμέουρων και αναμείξτε στην ταχύτητα 3 για 15 δευτερόλεπτα. Τοποθετήστε από ένα χάρτινο φορμάκι σε κάθε φόρμα για μάφιν και γεμίστε με ζύμη το πολύ έως τα 2/3. Βάλτε στον φούρνο για 15 λεπτά στους 180°C και έπειτα αφήστε τα να κρυσώσουν καλά.

**Προετοιμασία του γλάσου:** λιώστε τη λευκή σοκολάτα με το κραμβέλιο σε χαμηλή θερμοκρασία στον φούρνο μικροκυμάτων. Προσθέστε τα ασπράδια και τη ζάχαρη σε μια γαβάθα για μπεν μαρι και χτυπήστε με το χτυπητήρι έως ότου το μείγμα να διπλασιαστεί σε όγκο και να γίνει λαμπερό. Τοποθετήστε το μείγμα αυτό στο ανοξείδωτο μπολ με τον αναδευτήρα, τοποθετήστε το καπάκι και χτυπήστε σε ταχύτητα 5 έως ότου το μείγμα να στέκεται χωρίς να σφίξει πολύ. Προσθέστε έπειτα το μαλακό βούτυρο και χτυπήστε στην ταχύτητα 6 για 30 δευτερόλεπτα. Σηκώστε την κεφαλή της συσκευής, καθαρίστε τα τοιχώματα του μπολ με μια σπάτουλα και προσθέστε τη λευκή σοκολάτα λιωμένη. Αναμείξτε για τελευταία φορά στην ταχύτητα 6 για 30 δευτερόλεπτα. Τοποθετήστε το γλάσο σας σε ένα κορνέ με στόμιο με ραβδώσεις και διακοσμήστε τα cupcakes σας που έχουν κρυσώσει καλά.

Συμβουλή: διασκεδάστε και διακοσμήστε τα cupcakes σας με πέρλες ζάχαρης ή τρούφες σοκολάτας.



## Royal σοκολάτας

- Για το μπισκότο:
- 45 g αμυγδαλόσκονη
  - 10 g τριμμένη καρύδα
  - 20 g φουντούκια σε σκόνη
  - 50 g ζάχαρη άχνη
  - 20 g αλεύρι
  - 80 g ασπράδι αβγού (3 μικρά αβγά)
  - 50 g ζάχαρη
- Για την τραγανή πραλίνα:
- 240 g πραλίνα
  - 140 g τραγανές κρέπες σε κομματάκια
  - Ένα δοχείο 200 g γλάσο σοκολάτας
  - Ένα τσέρκι ζαχαροπλαστικής διάμετρο 26 cm
- Για τη μους σοκολάτας:
- 90 g γάλα
  - 3 φύλλα ζελατινής
  - 90 g μαύρη σοκολάτα
  - 50 g σοκολάτα γάλακτος
  - 250 g χτυπημένη κρέμα γάλακτος «fleurette» με 30% λιπαρά



x 8



Μπολ



Συρμάτινο χτυπητήρι

**Παρασκευή του μπισκότου:** σε ένα μπολ αναμείξτε την ζάχαρη άχνη, το αλεύρι, την αμυγδαλόσκονη, τα φουντούκια σε σκόνη και την ινδική καρύδα. Ρίξτε τα ασπράδια στο ανοξείδωτο μπολ με αναδευτήρα με πολλαπλές λεπίδες και κάντε τα ασπράδια πολύ σφιχτά μαρέγκα στη μέγιστη ταχύτητα. Προσθέστε σταδιακά τη ζάχαρη για να φτιάξετε πολύ σφιχτή μαρέγκα. Προσθέστε σιγά σιγά το ξηρό μείγμα με τη σπάτουλα. Τοποθετήστε το μείγμα σε ένα κορνέ. Τοποθετήστε ένα δίσκο πάχους 1 cm και διαμέτρου 25 cm σε ένα ταψί στο οποίο έχετε τοποθετήσει λαδόχαρτο και ποσπαλίστε με ζάχαρη άχνη. Ψήστε για περίπου 15 λεπτά στους 170°C.

**Παρασκευή της τραγανής πραλίνας:** λιώστε τη σοκολάτα στον φούρνο μικροκυμάτων με μια κουταλιά κραμβέλιο. Σπάστε τις κρέπες και προσθέστε τις στη λιωμένη σοκολάτα. Απλώστε το μείγμα ανάμεσα σε 2 φύλλα λαδόχαρτο σε πάχος 5 mm και αφήστε το στο ψυγείο. Όταν κρυσώσει το μπισκότο, ετοιμάστε την μους σοκολάτας: λιώστε τη μαύρη σοκολάτα και τη σοκολάτα γάλακτος στον φούρνο μικροκυμάτων. Σε μια κατσαρόλα, βράστε το γάλα και προσθέστε σε αυτό τη ζελατίνη που έχετε προηγουμένως μαλακώσει (αφήστε την να μουλιάσει σε κρύο νερό για δέκα περίπου λεπτά και στύψτε την για να μαλακώσει). Ρίξτε το ζεστό γάλα στη λιωμένη σοκολάτα, ανακατέψτε καλά με αναδευτήρα χειρός για να πετύχετε ένα λείο μείγμα και αφήστε το να κρυσώσει. Στο κρύο ανοξείδωτο μπολ ρίξτε υγρή κρέμα, τοποθετήστε τον αναδευτήρα με πολλαπλές λεπίδες, το καπάκι και χτυπήστε για 2 λεπτά στην ταχύτητα 4 και έπειτα για 4 λεπτά στην ταχύτητα 6. Προσθέστε την χτυπημένη κρέμα σοκολάτας και ανακατέψτε ελαφρά για να πετύχετε τη μους σοκολάτα. **Τοποθέτηση:** τοποθετήστε τον δίσκο από μπισκότο στο τσέρκι ζαχαροπλαστικής στο οποίο έχετε προηγουμένως βάλει λαδόχαρτο ώστε να διευκολύνεται το ξεκαλούπωμα. Κόψτε ένα δίσκο τραγανής πραλίνας στη διάμετρο του μπισκότου και τοποθετήστε τον επάνω στο μπισκότο. Ξανατοποθετήστε το τσέρκι γύρω από το μπισκότο και ολοκληρώστε περιχύνοντας τη μους σοκολάτας. Απλώστε καλά τη μους και βάλτε τη στην κατάψυξη για τουλάχιστον 12 ώρες. Όταν έρθει η ώρα για το σερβίρισμα, ξεκαλούπωσε το γλυκό σε μια σχάρα και καλύψτε το με γλάσο σοκολάτας που έχετε προηγουμένως ζεστάνει λίγο στο φούρνο μικροκυμάτων. Σε 5 λεπτά, μεταφέρετε το γλυκό σε ένα δίσκο και αφήστε το να ξεπαγωώσει για 2 ώρες πριν το δοκιμάσετε.



## Αλμυρό κέικ



x 6



Μπολ



Αναδευτήρας

- 200 γρ. αλεύρι
  - 4 αβγά
- 1 φακελάκι μαγιά
  - 100 ml γάλα
  - 50 ml ελαιόλαδο
- 12 αποξηραμένες ντομάτες
  - 200 γρ. φέτα
- 15 πράσινες ελιές χωρίς κουκούτσια
  - 1 πρέζα κάρι (προαιρετικά)
- Αλάτι, πιπέρι

Προθερμάνετε τον φούρνο στους 180°C. Βουτυρώστε και αλευρώστε μια φόρμα για κέικ. Στο ανοξείδωτο μπολ με τον αναδευτήρα ζύμης και το καπάκι, αναμείξτε το αλεύρι, τα αβγά και τη μαγιά στην ταχύτητα 1 και έπειτα αυξήστε την ένταση στην ταχύτητα 3. Προσθέστε το ελαιόλαδο και το κρύο γάλα και αναμείξτε για 1 λεπτό και 30 δευτερόλεπτα. Επιστρέψτε στην ταχύτητα 1 και προσθέστε τις αποξηραμένες ντομάτες, τη φέτα, τις πράσινες ελιές (κομμένες σε κομμάτια) και το κάρι, αλατίστε και πιπερώστε. Τοποθετήστε το μείγμα σε μια φόρμα και ψήστε στον φούρνο για 30 έως 40 λεπτά, ανάλογα με τον φούρνο. Τρυπήστε το κέικ για να ελέγξετε την πρόοδο του ψησίματος.

**Συμβουλές:** αντικαταστήστε τη φέτα με μοσχαρέλα και προσθέστε μερικά φύλλα ψιλοκομμένου βασιλικού.



96-97

Αλμυρές στιγμές

## Ντοματοχυμός και σαντιγί με βασιλικό



Φυγοκεντρικός  
στιφτήρας



Μπολ



Συρμάτινο  
χτυπητήρι



Κόψτε σε κομμάτια τις ντομάτες, τις κόκκινες πιπεριές και 6 μεγάλα φύλλα βασιλικού. Αναμείξτε τα όλα μαζί στον αποχυμωτή. Προσθέστε 3 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο και το ζύδι και ρίξτε μέσα στο άνοιγμα 15 cl νερό για να «ξεπλυθεί» το καλάθι του φυγοκεντρικού στίφτη και κατόπιν αφαιρέστε τον υπόλοιπο χυμό. Αναμείξτε τον ντοματοχυμό και αλατοπιπερώστε σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας. Μέσα στο μπολ, προσθέστε την κρέμα γάλακτος, μία κουταλιά της σούπας ελαιόλαδο και τον υπόλοιπο ψιλοκομμένο βασιλικό. Αλατίστε και πιπερώστε. Τοποθετήστε στη θέση τους τον αυγοδάρτη με πολλαπλές λεπίδες και το καπάκι. Χτυπήστε το μείγμα για 10 λεπτά έως ότου η κρέμα γάλακτος να γίνει σαντιγί. Τοποθετήστε στο ψυγείο για 30 λεπτά. Τοποθετήστε τον ντοματοχυμό στα βερνί ή σε μικρά ποτήρια. Προσθέστε μια κουταλιά της σούπας σαντιγί με βασιλικό πάνω από τον ντοματοχυμό πριν τα σερβίρετε.

**Συμβουλή:** αντικαταστήστε τον βασιλικό με σχοινόπρασο.

για 8 βερνί:

- 4 καλοσχηματισμένες ντομάτες
- 2 κόκκινες πιπεριές
- 14 μεγάλα φύλλα βασιλικού
  - 4 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο
  - 2 κουταλιές της σούπας ζύδι
- 20 cl πλήρη κρέμα γάλακτος, πολύ κρύα
- Αλάτι και πιπέρι

## Ζύμη για πίτσα



Μπολ



Δοχείο  
ζυμώματος

- για μία πίτσα:**
- 150 γρ. αλεύρι
  - 90 γρ. χλιαρό νερό
    - 2 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο
  - ½ φακελάκι μαγιά αρτοποιίας
    - Αλάτι

Μέσα στο ανοξείδωτο μπολ με το ζυμωτήρι, προσθέστε το αλεύρι και το αλάτι. Τοποθετήστε το καπάκι. Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία για μερικά δευτερόλεπτα στην ταχύτητα 2 και κατόπιν αλλάξτε την ένταση στην ταχύτητα 4. Προσθέστε το χλιαρό νερό, μετά το ελαιόλαδο και αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει έως ότου να δημιουργηθεί μια καλοσχηματισμένη μπάλα ζύμης. Αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει μέχρι να διπλασιαστεί σε όγκο. Πλάστε την και διαμορφώστε το σχήμα της όπως επιθυμείτε.



## Κολοκυθάκια ογκρατέν



x 6



Εξάρτημα κόπης  
λαχανικών



Μπολ



Συρμάτιο  
χτυπητήρι

- 1 κιλό κολοκυθάκια
- 3 αβγά
- 250 γρ. κρέμα γάλακτος
- 100 γρ. γραβιέρα
- Αλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο

Προθερμάνετε τον φούρνο στους 220°C. Με τον λαχανοκόπτη με τον κώνο κοπής, επιλέξτε την ταχύτητα 3 και κόψτε τα κολοκυθάκια. Ρίξτε τα στο τηγάνι μέχρι να ροδίσουν για 10 λεπτά. Βάλτε τα στην άκρη. Με τον λαχανοκόπτη με τον κώνο τριψίματος, τρίψτε τη γραβιέρα στην ταχύτητα 2. Αφήστε τη στην άκρη. Μέσα στο ανοξείδωτο μπολ με τον αυγογάρτη με πολλαπλές λεπίδες και το καπάκι, χτυπήστε τα αβγά και την κρέμα γάλακτος στην ταχύτητα 3. Προσθέστε το αλάτι, το πιπέρι και το μοσχοκάρυδο. Επιλέξτε την ταχύτητα 2 και θέστε σε λειτουργία τη συσκευή για 30 δευτερόλεπτα. Τοποθετήστε τα μισά κολοκυθάκια σε ένα βουτυρωμένο ταψί φούρνου και πασπαλίστε τα με τη μισή γραβιέρα. Κατόπιν, τοποθετήστε τα υπόλοιπα κολοκυθάκια και πασπαλίστε την υπόλοιπη γραβιέρα. Περιχύστε από πάνω το μείγμα αβγών, κρέμας γάλακτος, αλατιού, πιπεριού και μοσχοκάρυδου. Ψήστε στον φούρνο για 25 έως 30 λεπτά στους 220°C. Σερβίρεται ζεστό.

**Συμβουλή:** για γεύση φρεσκάδας, μπορείτε να προσθέσετε μέντα.



## Κεφτεδάκια



x 4



Εξάρτημα  
αλεσής



Μπολ



Αναδευτήρας

- 500 γρ. βοδινό κρέας
- 1 αβγό
- 1 γεμάτη κουταλιά της σούπας αλεύρι
- 1 φρέσκο κρεμμύδι μέτριου μεγέθους
- 1 σκελίδα σκόρδο
- 3 ματσάκια μαϊντανό
- Αλάτι και πιπέρι

Προθερμάνετε τον φούρνο στους 200°C. Ψιλοκόψτε το κρέας στην ταχύτητα 4 με την κεφαλή κόπτη με τον δίσκο με μικρές οπές. Στο ανοξείδωτο μπολ, τοποθετήστε το ψιλοκομμένο κρέας και όλα τα λοιπά συστατικά. Τοποθετήστε στη θέση τους τον αναδευτήρα ζύμης και το καπάκι και θέστε τη συσκευή σε λειτουργία για 1 λεπτό στην ταχύτητα 1. Σχηματίστε μπαλάκια σε μέγεθος ενός καρδιού το καθένα, πλάθοντας με τις παλάμες σας τον κιμά που έχει αναμειχθεί με τα λοιπά συστατικά. Απλώστε λαδόχαρτο σε ένα ταψί μαγειρικής και στη συνέχεια τοποθετήστε τα κεφτεδάκια πάνω στο ταψί. Ψήστε τα στον φούρνο για 25 λεπτά. Στο μέσο του χρόνου ψησίματος, γυρίστε τα κεφτεδάκια από την άλλη πλευρά.

**Συμβουλή:** αντικαταστήστε το βοδινό κρέας με αρνίσιο και τον μαϊντανό με κόλιανδρο.





## Традиционная выпечка

взбитые сливки.....	112
тесто для песочной выпечки.....	112
жидкое тесто для блинчиков.....	112
жидкое тесто для вафель.....	112
зерновой хлеб.....	113
французская булочка.....	113
белый хлеб.....	114
заварное тесто.....	114



## Десерты для гурманов

Американское сухое печенье с кусочками шоколада.....	115
Шоколадные брауни с орехами пекан.....	115
шоколадный мусс.....	116
Морковный пирог с глазурью.....	116
Восхитительный пирог с яблоками.....	117
Шоколадные шарики на шпажках.....	117



## Исключительные моменты

торт с лимоном и безе.....	118
Клубничный торт.....	118
Ванильные пирожные макарон.....	119
Порционный тирамису.....	119
Капкейки с малиной и белым шоколадом.....	120
Шоколадный торт «Королевский».....	120



## Пикантные нотки

Пряный хлеб.....	121
томатный сок с пастой из базилика.....	121
тесто для пиццы.....	121
гратен из кабачков.....	122
фрикадельки.....	122

## Взбитые сливки



х 6/8



Чаша



Сбивалка

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

Поместите сливки и сахарную пудру в чашу из нержавеющей стали с установленной многолопастной насадкой и крышкой. Запустите электроприбор на скорости 4 на две минуты, а затем продолжайте мешать на максимальной скорости в течение трех с половиной минут.



## Тесто для песочной выпечки



х 6/8



Чаша



Тестомесилка

Поместите муку, сливочное масло и соль в чашу из нержавеющей стали. Установите тестомешалку и крышку и запустите электроприбор на несколько секунд на скорости 1. Не выключая электроприбор, добавьте теплую воду через отверстие в крышке. Остановите электроприбор, как только увидите, что смесь приобрела форму шара. Оставьте тесто в прохладном месте как минимум на час до начала приготовления, предварительно накрыв его пленкой.

на один корж весом около 350 г:

- 200 г муки
- 100 г масла
- 50 мл воды
- Щепотка соли



## Жидкое тесто для блинчиков



Блендер

на 20 блинчиков:

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

Поместите яйца, растительное масло, молоко, сахар и выбранный ароматизатор в чашу блендера. Выберите скорость 2 и запустите электроприбор на несколько секунд. Через отверстие в крышке добавьте муку в измерительную чашу и не выключайте электроприбор еще около полутора минут. Перед началом приготовления дайте тесту постоять как минимум час при комнатной температуре.



## Жидкое тесто для вафель



Блендер

на 24 вафли:

- 250 г муки
- 15 г свежих хлебопекарных дрожжей
- 2 яйца
- 1 щепотка соли
- 400 мл молока
- 125 г размягченного сливочного масла
- 1 пакетик ванильного сахара (или несколько капель ванильной эссенции)

Разведите дрожжи в небольшом количестве теплого молока. Установите чашу блендера на электроприбор, поместите в нее яйца, соль, ванильный сахар, оставшееся молоко, сливочное масло и разведенные дрожжи. Закройте крышку. Запустите электроприбор на скорости 4 и медленно добавляйте муку через отверстие в крышке. Если требуется, воспользуйтесь пульсовым режимом в течение нескольких секунд, чтобы улучшить перемешивание муки и сливочного масла. Не выключайте электроприбор около двух минут, пока смесь не станет однородной. Перед началом приготовления дайте тесту выстояться в течение часа.

**Совет.** Подавайте вафли со сливочным кремом, шоколадным соусом и т. п.



## зерновой хлеб



Чаша



Тестомесилка

на одну буханку  
весом около 800 г:

- 500 г муки из зерновой смеси
- 285 мл теплого молока
- 10 г сухих хлебопекарных дрожжей
- 10 г соли
- Овсяные хлопья для обсыпки

Всыпьте муку, соль и дрожжи в чашу из нержавеющей стали. Установите тестомешалку и крышку. Запустите электроприбор на скорости 1 на несколько секунд. Добавьте воду через отверстие в крышке. Месите в течение восьми минут. Накройте тесто кухонным полотенцем и поставьте на 15 минут в теплое место. Выложите тесто на посыпанную мукой поверхность. Сформируйте руками из теста квадрат. Загните края к центру, затем разровняйте тесто кулаком. Повторите процедуру. Слепите длинную буханку. Поместите полученную тестовую заготовку в форму длиной 25 см. Слегка смочите поверхность буханки и посыпьте овсяными хлопьями. Накройте влажным кухонным полотенцем и поставьте подниматься на 60 минут в теплое место. Сделайте надрезы глубиной 1 см по всей длине буханки. Поставьте буханку в духовку, предварительно разогретую до температуры 240 °С; туда же поставьте контейнер с водой, чтобы на буханке образовалась аппетитная золотистая корочка. Выпекайте около 30 минут. Выньте буханку из формы и положите на решетку для остывания.

**Совет.** Для гостей испеките маленькие батончики. Посыпьте их маком или кунжутом.



## Французская булочка



хб



Чаша



Тестомесилка

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

Всыпьте 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. Не кладите соль вместе с дрожжами, это может серьезно ухудшить протекание процесса брожения. Добавьте яйца и установите тестомешалку и крышку. Установите скорость 1 и месите в течение одной минуты, затем перейдите на скорость 2 и месите еще шесть минут. Не выключая электроприбор, добавьте масло; оно не должно быть слишком мягким (перед использованием оставьте его полежать при комнатной температуре в течение полчаса). Продолжайте месить в течение шести минут на скорости 2, затем еще четыре минуты на скорости 3. Накройте тесто и оставьте его подниматься в течение двух часов при комнатной температуре, затем интенсивно перемешайте вручную, приминая его к краям чаши. Накройте тесто и оставьте его подниматься еще на два часа в холодильнике; затем еще раз перемешайте вручную, приминая его к краям чаши. Накройте тесто пищевой пленкой и оставьте на ночь подниматься в холодильнике. На следующий день смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой форму для французской булочки. Скатайте тесто в шар. Выложите в форму и оставьте подниматься в теплом месте до тех пор, пока оно не заполнит собой форму (два-три часа). Поставьте в духовку и выпекайте при температуре 180 °С около 25 минут.

**Совет.** Добавьте шоколадную крошку или цукаты.



## белый хлеб



Чаша



Тестомесилка

на одну круглую буханку весом около 800 г:

- 500 г белой муки
- 300 мл теплой воды
- 10 г сухих хлебопекарных дрожжей
- 10 г соли

Всыпьте муку, сухие дрожжи и соль в чашу из нержавеющей стали. Установите тестомешалку и крышку и запустите электроприбор на несколько секунд на скорости 1. Добавьте теплую воду через отверстие в крышке. Месите в течение восьми минут. Дайте тесту постоять при комнатной температуре примерно полчаса. Затем скатайте тесто в шар. Положите шар на смазанный маслом и посыпанный мукой противень. Дайте подняться во второй раз в течение часа при комнатной температуре. Разогрейте духовку до температуры 240 °С. Острым ножом сделайте надрезы в верхней части буханки и смочите теплой водой. Поставьте в духовку небольшой контейнер с водой, чтобы на буханке образовалась золотистая корочка. Выпекайте в течение 40 минут при температуре 240 °С.

**Совет.** Дрожжи не должны контактировать с сахаром или солью, так как это может помешать брожению.



## заварное тесто



Чаша



Смеситель

- на 20 больших или 40 маленьких заварных пирожных:
- 300 мл воды
  - Немного соли
  - Немного сахара
  - 120 г сливочного масла
  - 240 г муки
  - 6 яиц

В сотейнике разогрейте воду со сливочным маслом, солью и сахаром. Доведите до кипения и добавьте сразу всю муку. Размешивайте деревянной лопаткой до тех пор, пока тесто не впитает всю жидкость. Охладите. После того как тесто охладится, поместите его в чашу из нержавеющей стали и установите миксер и крышку. Выберите скорость 1 и добавляйте яйца по одному через отверстие в крышке. После того как яйца смешаются с остальными ингредиентами, месите еще в течение двух-трех минут до получения однородной смеси. Используйте маленькую ложечку или кондитерский мешок, сделайте на противне, смазанном сливочным маслом и посыпанном мукой, маленькие горки из теста. Выпекайте в духовке в течение 40 минут при температуре 180 °С. Охладите в духовке с открытой дверцей. Не вынимайте из духовки сразу, так как пирожные могут опасть. Когда они полностью остынут, начините пирожные взбитыми сливками, мороженым или заварным кремом.

**Совет.** Для приготовления профитролей замените сахар щепоткой соли и перед приготовлением посыпьте изделия сыром.





# Американское сухое печенье

с кусочками шоколада



Чаша



Смеситель

На 20 штук крупного печенья:

- 250 г размягченного сливочного масла
  - 125 г сахара
- 125 г тростникового сахара
  - 1 чайная ложка ванильной эссенции
  - 2 яйца
- 400 г муки
  - 1 чайная ложка разрыхлителя теста
  - 200 г шоколада кусочками

В чаше из нержавеющей стали смешайте масло и два вида сахара. Установите смеситель и запустите его на 20 секунд на скорости 3. Остановите электроприбор, чтобы очистить стенки чаши из нержавеющей стали с помощью лопатки, затем месите еще в течение 20 секунд на скорости 5. Добавьте оставшиеся ингредиенты, установите крышку и переведите электроприбор на скорость 2, чтобы получить однородное тесто. Сформируйте из теста шар, оберните его пищевой пленкой и поместите в холодильник по крайней мере на 1 час. Разогрейте духовку до температуры 180°C, выньте тесто из холодильника и разделите его на небольшие шарики. Разместите шарики на противне, покрытом кулинарным пергаментом, и выпекайте в течение примерно 10 минут.

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



# Шоколадные брауни с

орехами пекан



х 6/8



Чаша



Сбивалка

- 3 крупных яйца
- 200 г черного шоколада
- 200 г сливочного масла
  - 15 г для формы
  - 180 г сахара
  - 2 пакетика ванильного сахара
- 80 г просеянной муки
  - 50 г орехов пекан

Разогрейте духовку до температуры 200°C и смажьте маслом квадратную форму размером 20 см. Растопите шоколад и 200 г сливочного масла в микроволновой печи, тщательно размешайте. Поместите в чашу из нержавеющей стали яйца и два типа сахара; установите сбивалку и крышку и месите в течение 1 минуты на скорости 6. Добавьте расплавленный шоколад и месите в течение 20 секунд на скорости 6. Затем добавьте просеянную муку и месите в течение 15 секунд на скорости 6. В конце приготовления добавьте орехи пекан в смесь и размешайте лопаткой. Вылейте смесь в смазанную маслом форму и выпекайте в течение 25 минут при температуре 200°C. Охладите перед подачей.

**Совет.** Орехи пекан можно заменить грецкими орехами. Брауни можно подавать с шариком мороженого или взбитыми сливками.



## ШОКОЛАДНЫЙ МУСС



х 6/8



Чаша



Сбивалка

- 150 г шоколада
- 150 г сахарной пудры
- 6 яиц

Разломайте шоколад на кусочки. Положите их в небольшой сотейник и добавьте две столовые ложки воды. Расопите на маленьком огне, помешивая деревянной ложкой. Снимите с огня, когда шоколад растопится до состояния однородной пасты. Постоянно помешивая, добавьте шесть яичных желтков. Взбивайте яичные белки с 25 г сахара в чаше из нержавеющей стали с установленной многолопастной насадкой и крышкой на скорости 5 в течение 1 мин 45 с до получения устойчивой пены. Добавьте оставшийся сахар и взбивайте на максимальной скорости еще 30 секунд. Добавьте ложку взбитых яичных белков к смеси шоколада и желтков и энергично размешайте. Затем осторожно добавьте оставшиеся взбитые белки в шоколадную массу. Поставьте на несколько часов в холодильник.

**Совет.** К яичным белкам можно добавить тертую цедру апельсина.



## Морковный пирог с глазурью



х 8/10



Чаша



Смеситель

- Для теста:**
- 130 г тростникового сахара
  - 120 мл подсолнечного масла
  - 4 яйца
  - Цедра и сок 1 апельсина
  - 240 г муки
  - 10 г разрыхлителя теста
  - 2 чайные ложки корицы
  - 250 г натертой моркови
  - 50 г растолченных грецких орехов
  - 50 г изюма
- Для глазури:**
- 100 г топленого масла
  - 150 г сыра для намазывания 25%-ной жирности
  - 100 г сахарной пудры

**Приготовьте тесто:** Разогрейте духовку до температуры 180°C. Добавьте в чашу из нержавеющей стали со смесителем тростниковый сахар, подсолнечное масло, яйца, цедру и сок апельсина, установите крышку и месите на скорости 5 в течение 1 минуты. Добавьте муку, разрыхлитель, корицу и снова месите на скорости 5 в течение 1 минуты. Последними в смесь добавьте морковь, грецкие орехи и изюм и месите на скорости 2 в течение 15 секунд.

Смажьте маслом и посыпьте мукой круглую форму, вылейте в нее тесто и выпекайте в духовке в течение 45 минут при температуре 180°C. **Приготовьте глазурь:** В это время поместите в чашу из нержавеющей стали со смесителем топленое масло, сыр для намазывания и сахарную пудру и месите на скорости 2 до получения однородной массы. Поместите смесь в холодильник. Как только морковный пирог остынет, смажьте его глазурью сверху с помощью лопатки.

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



## Восхитительный пирог с яблоками

- 4 яблока, порезанных ломтиками
- 250 г сахара
- 2 яйца
- 150 мл молока
- 125 г топленого масла
- 250 г муки
- 1 пакетик разрыхлителя теста
- 2 чайные ложки ванильного порошка
- 2 чайные ложки молотой корицы
- 2 щепотки соли



х 8



Чаша



Смеситель

Разогрейте духовку до температуры 180°C. Поместите в чашу из нержавеющей стали со смесителем яйца, молоко и масло, затем добавьте порошковые ингредиенты (сахар, муку, разрыхлитель, ванильный порошок, молотую корицу и соль). Установите крышку и месите на скорости 6 в течение 2 минут. Остановите электроприбор, поднимите верхнюю часть электроприбора и очистите стенки чаши с помощью лопатки. Закройте верхнюю часть электроприбора и месите еще в течение 1 минуты на скорости 6. Закончив приготовление теста, добавьте нарезанные ломтиками яблоки и тщательно размешайте тесто лопаткой. Смажьте маслом и посыпьте мукой форму для пирога, вылейте в нее тесто и выпекайте в течение 50 минут при температуре 180°C.

**Совет.** Для придания еще большего вкуса пирог можно полить столовой ложкой рома.



## Шоколадные шарики на шпажках

Для теста:

- 75 г топленого масла
- 2 яйца
- 100 г сахара
- 60 г молотых лесных орехов
- 65 г муки
- ½ пакетика разрыхлителя теста
- 150 г творога

Для глазури:

- 200 г черного шоколада
- 2 столовые ложки рапсового масла
- Набор палочек для конфет или деревянных шпажек
- Сахарные бусинки или шоколадная вермишель для украшения



Чаша



Сбивалка

Разогрейте духовку до температуры 175°C. Добавьте в чашу из нержавеющей стали со сбивалкой яйца, сахар, топленое масло, молотые лесные орехи, муку и разрыхлитель и месите на скорости 3 в течение 15 секунд, затем месите на максимальной скорости в течение 4 минут. Вылейте тесто в форму для пирожного, смазанную маслом и посыпанную мукой, и выпекайте в течение 40 минут при температуре 175°C. Как только тесто испеклось и остыло, раскрошите его в большой чашке, добавьте творог и месите руками до получения однородной массы. Слепите шарики размером с мячик для настольного тенниса и разместите их на противне, покрытом кулинарным пергаментом. Проткните каждый шарик деревянной палочкой и поместите в холодильник на 30 минут. **Приготовьте глазурь для кейк попсов.** Поместите шоколад и растительное масло в чашку и растопите смесь в микроволновой печи (при низкой температуре). Опустите шарики кейк попсов в растопленную смесь, дайте шоколаду стечь в чашку и разместите кейк попсы на противне, покрытом кулинарным пергаментом. Украсьте кейк попсы сахарными бусинками или шоколадной вермишелью до того, как шоколад начнет затвердевать, и поместите их в холодильник.

**Совет.** Если вы хотите приготовить кейк попсы разного цвета с разным украшением, используйте для глазури молочный или белый шоколад. В белый шоколад можно добавить пищевой краситель.



## Торт с лимоном и безе



х 6/8



Чаша



Тестомесилка



Сбивалка



Смеситель

- Для теста:**
- 250 г муки • 125 г масла
  - 30 г молотого миндаля
    - 80 г сахарной пудры
  - 1 яйцо • 1 щепотка соли
- Для начинки:**
- 6 яиц • 300 г сахара
  - 3 очищенных лимона
  - 100 г растопленного сливочного масла
- Для безе:**
- 3 яичных белка
  - 60 г сахарной пудры
  - 1 щепотка соли

**Подготовьте песочное тесто:** поместите муку, охлажденное масло, нарезанное маленькими кубиками, молотый миндаль, сахар и соль в чашу из нержавеющей стали и установите тестомешалку и крышку. Запустите электроприбор на скорости 1 на десять секунд для перемешивания, а затем на скорости 3. Когда смесь будет выглядеть как хлебные крошки, через отверстие в крышке добавьте яйцо и перемешивайте еще пять минут. Остановите электроприбор, как только увидите, что смесь приобрела форму шара. Поместите шар из теста в холодильник как минимум на час, накрыв его пищевой пленкой. **Подготовьте начинку:** вымойте и высушите лимоны. Перемелите цедру и выжмите сок. Поместите яйца, сахар, лимонный сок, цедру и растопленное масло в чашу из нержавеющей стали и установите миксер и крышку. Запустите электроприбор на скорости 1, постепенно повышая ее до значения 4, и взбивайте до получения однородной массы. Разогрейте духовку до 210 °С. Смажьте сливочным маслом форму диаметром 28 см или форму для торта. Раскатайте тесто до толщины 4 мм и проколите вилкой. Сверху положите пергамент и насыпьте сушеный горох. Выпекайте в течение 15 минут. Снимите пергамент и высыпьте горох. Вылейте начинку на корж и продолжайте готовить еще 25 минут при температуре 180 °С. **Подготовьте смесь для безе:** взбивайте яичные белки с 20 г сахарной пудры в чаше из нержавеющей стали с установленной многолапастной насадкой и крышкой на скорости 5 в течение полутора минут, а затем на максимальной скорости до получения устойчивой пены. Добавьте оставшиеся 40 г сахарной пудры в конце приготовления, продолжая взбивать. Когда торт будет готов, покройте его безе, используя ложку. Поставьте торт на несколько минут в духовку, чтобы безе подрумянилось.

**Совет.** Украсьте торт дольками лимона



## Клубничный торт



Чаша



Сбивалка

- Для бисквита:**
- 4 яйца
  - 125 г сахарной пудры
  - 125 г муки
- Для заварного крема:**
- ½ л молока
  - 250 г сахара
  - 4 яйца
  - 70 г муки
  - 250 г мягкого сливочного масла
- 1 стручок ванили**
- 500 г клубники**
- 1 круглая форма-резака для торта**

**Приготовьте бисквит:** Разогрейте духовку до температуры 210°C — термостат 7. В чаше из нержавеющей стали со сбивалкой взбейте яйца и сахар на скорости 6 в течение 5 минут до получения белоснежной смеси. Остановите электроприбор, затем добавьте просеянную муку, перемешивая вручную снизу вверх с помощью лопатки. Распределите тесто по противню размером 40 х 30 см, покрытому кулинарным пергаментом, и разровняйте его с помощью лопатки перед тем, как поместить тесто в духовку на 7 минут. Дайте бисквиту остыть и вырежьте 2 одинаковых круга с помощью формы-резака для торта. **Приготовьте заварной крем:** Разрежьте стручок ванили на две части и вычистите из него зерна. Вылейте в кастрюлю молоко, добавьте 125 г сахара и зерна ванили. Доведите до кипения. В это время поместите в чашу из нержавеющей стали 125 г сахара и яйца, установите сбивалку и взбивайте в течение 2 минут на скорости 6. Добавьте муку и продолжайте взбивать в течение 30 секунд на скорости 6. Добавьте ¼ кипящего молока в яйца и продолжайте взбивать в течение 30 секунд на скорости 3. Перелейте смесь из чаши в кастрюлю с молоком и готовьте на среднем огне, не переставая мешать венчиком, до тех пор, пока крем не загустеет. После этого перелейте крем в чашку, накройте ее пищевой пленкой и оставьте крем остывать в течение 1 часа при комнатной температуре. Вымойте и вытрите чашу из нержавеющей стали, вылейте в нее остывший крем, установите сбивалку и взбейте на скорости 6. По истечении минуты уменьшите скорость до значения 3 и добавьте мягкое сливочное масло, порезанное небольшими кубиками. Продолжайте взбивать в течение 30 секунд до получения однородной массы. **Сборка:** Накройте металлический диск кулинарным пергаментом. Разместите внутри формы-резака один из бисквитных кругов, второй круг оставьте для завершения клубничного торта. Разрежьте ягоды клубники на две части и разместите их по окружности формы-резака, разрезанной стороной наружу. Затем тщательно размажьте внутри треть мусса, добавьте клубнику, порезанную на мелкие кусочки, и выложите на нее тонкий слой крема. Затем поместите второй круг сверху торта. Накройте торт пищевой пленкой и поместите в холодильник на 24 часа. Выньте торт за 30 минут до подачи и завершите его украшение. **Украсьте торт:** Расстелите миндальную пасту на столешнице, предварительно посыпав ее сахарной пудрой. Вырежьте из миндальной пасты круг размером с торт и поместите его сверху клубничного торта.

**Совет.** Торт можно украсить несколькими ягодами клубники.



## Ванильные пирожные макарон



Чаша



Сбивалка

### Для теста:

- 200 г сахарной пудры
- 200 г молотого миндаля
- 2 х 80 г яичных белков
  - 200 г сахара
  - 75 мл воды

### Для заварного крема:

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

**Приготовьте тесто:** Смешайте 200 г сахарной пудры с 200 г молотого миндаля в кухонном комбайне. Эта смесь называется «тан-пур-тан». Просейте смесь «тан-пур-тан» и отложите в сторону. Доведите воду с сахаром до кипения в кастрюле, не перемешивая; проверьте с помощью кухонного термометра температуру сиропа, она не должна превышать 115°C. В чаше из нержавеющей стали с помощью сбивалки взбейте 80 г яичных белков до густой пены на скорости 3. Увеличьте скорость, когда температура сиропа превысит 105°C. Как только температура сиропа достигла 115°C, уберите его с огня и влейте тонкой струйкой во взбитые яичные белки в чаше из нержавеющей стали. Продолжайте взбивать в течение 6 минут, чтобы сформированное таким образом безе немного остыло. 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 зерна одной половинки и добавьте их в эту смесь. Добавьте в миндальное тесто треть безе с помощью мягкой лопатки, чтобы развести немного смесь, затем добавьте оставшуюся часть безе, перемешивания тесто. Перемешивать тесто нужно лопаткой, поднимая его снизу вверх и с краев внутрь в течение 1 минуты. Заполните этой смесью кондитерский мешок с насадкой примерно 8 мм. Накройте противень листом кулинарного пергамента. Возьмите кондитерский мешок и сформируйте небольшие равномерные шарики размером с грецкий орех, располагая их на расстоянии друг от друга. Слегка похлопайте снизу противня и оставьте в течение 30 минут при комнатной температуре для формирования корочки.

Разогрейте духовку до температуры 150°C. Выпекайте 14 минут, затем перенесите лист кулинарного пергамента для влажную столешницу, чтобы макароны было легче оторвать от листа. **Приготовьте ванильный заварной крем:** Нагрейте молоко на медленном огне, добавив в него зерна половинки стручка ванили. В чаше из нержавеющей стали со сбивалкой взбейте яичные желтки с сахаром в течение 2 минут на скорости 6, затем добавьте пшеничную и кукурузную муку. Снова взбейте в течение 1 минуты на скорости 4. Добавьте в эту смесь горячее молоко, размешайте с помощью венчика и поместите всю эту смесь на медленный огонь на 3-4 минуты, не прекращая размешивать, до загустения крема. Снимите смесь с огня и добавьте порезанное кусочками масло. Перелейте крем в герметичную емкость и поместите в холодильник по меньшей мере на полтора часа. Сборка. Заправьте заварным кремом кондитерский мешок с насадкой 8 мм и нанесите на половину макарон. Соберите макароны, заполненные кремом, с оставшимися макаронами и поместите в герметичную емкость.

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



## Порционный тирамису



x 6/8



Чаша



Сбивалка

- 3 чашки крепкого кофе
  - 3 яйца
- 1 упаковка печенья «Дамские пальчики»
  - 75 г сахара
  - 250 г сливочного сыра маскарпоне
- Немного горького какао-порошка

Отделите яичные желтки от белков. Поместите в чашу из нержавеющей стали яичные желтки и месите сбивалкой на скорости 6 в течение 2 минут до побеления массы. Добавьте маскарпоне и снова месите на скорости 6 в течение 2 минут. Поместите крем в чашку и отложите в сторону. Вымойте и высушите чашу из нержавеющей стали и сбивалку. Влейте яичные белки в чашу из нержавеющей стали и установите сбивалку. Взбейте белки до густой пены в течение 30 секунд на скорости 5, добавьте 1 чайную ложку сахара и продолжайте взбивать еще в течение полутора минут на скорости 6. Аккуратно добавьте взбитые белки в крем маскарпоне с помощью лопатки. **Сборка:** Обмакните несколько штук печенья в кофе, затем поместите их в порционный стаканчик, сформировав первый слой. Добавьте слой крема, затем снова слой печенья, пропитанного кофе, и продолжайте так до заполнения стаканчика, закончив слоем крема. Посыпьте сверху какао-порошком и поместите стаканчики в холодильник по крайней мере на 12 часов.

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



## Капкейки с малиной и белым шоколадом

На 12 капкейков

Для теста:

- 170 г муки
- 150 г сахара
- 150 г размягченного сливочного масла
- 3 яйца
- 1 чайная ложка разрыхлителя теста
- 45 мл цельного молока
- 1 чайная ложка ванильной эссенции
- 100 г замороженной размельченной малины
- Для глазури:
  - 60 г яичных белков
  - 65 г сахара
  - 115 г мягкого сливочного масла
- 100 г белого шоколада
- 2 столовые ложки рапсового масла
- Бумажные вставки для капкейков
- Формочки для маффинов или капкейков



Чаша



Смеситель



Сбивалка

**Подготовьте тесто:** Разогрейте духовку до температуры 180°C.

Добавьте в чашу из нержавеющей стали со смесителем муку, разрыхлитель, сахар, яйца, ваниль, масло и молоко, установите крышку и месите на скорости 6 в течение 2 минут. Затем добавьте в тесто размельченную малину и месите на скорости 3 в течение 15 секунд.

Поместите бумажный вкладыш в каждую формочку для маффинов и заполните их тестом максимум на 2/3. Поместите в духовку на 15 минут при температуре 180°C, затем дайте кексам остыть.

**Подготовьте глазури:** Растопите белый шоколад с рапсовым маслом в микроволновой

печи при низкой температуре. Вылейте яичные белки с сахаром в чашку, установленную на водяной бане, и взбейте смесь миксером до тех пор, пока она не увеличится вдвое и не приобретет гляцевый блеск. Поместите эту смесь в чашу из нержавеющей стали со сбивалкой, установите крышку и взбивайте на скорости 5 до тех пор, пока смесь не будет образовывать пик на кончике сбивалки. Затем добавьте мягкое сливочное масло и продолжите взбивать на скорости 6 в течение 30 секунд.

Поднимите верхнюю часть электроприбора, очистите стенки чаши с помощью лопатки и добавьте расплавленный белый шоколад. Последний раз взбейте на скорости 6 в течение 30 секунд. Заполните этой смесью кондитерский мешок с насадкой «звездочка» и украсьте им остывшие капкейки.

**Совет.** Капкейки можно также украсить сахарными бусинками или шоколадной вермишелью.



## Шоколадный торт «Королевский»

Для бисквита:

- 45 г молотого миндаля
- 10 г кокосовой стружки
- 20 г молотых лесных орехов
- 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

Для глазури

- 200 г шоколада для глазури
- Форма-резак для тортов диаметром 26 см

Для шоколадного мусса:

- 90 мл молока
- 3 листа желатина
- 90 г черного шоколада
- 50 г молочного шоколада
- 250 г сливок 30%-ной жирности



х 8



Чаша



Сбивалка

**Приготовьте бисквит:** В чашке смешайте сахарную пудру, муку, молотый миндаль, молотые лесные орехи и кокосовую стружку. Влейте яичные белки в чашу из нержавеющей стали со сбивалкой и взбейте белки до получения густой пены на максимальной скорости. Постепенно добавляйте сахар, чтобы взбитые белки были более плотными.

Аккуратно добавьте сухую смесь с помощью лопатки. Заполните смесью кондитерский мешок с насадкой. Создайте круг толщиной 1 см и диаметром 25 см на противне, покрытом кулинарным пергаментом, и посыпьте его сахарной пудрой. Выпекайте в течение примерно 15 минут при температуре 170°C.

**Приготовьте хрустящее пралине:** Растопите шоколад в микроволновой печи, добавив в него ложку рапсового масла. Раскрошите печенье и добавьте его в расплавленный шоколад. Распределите смесь на кулинарном пергаменте слоем толщиной 5 мм и поставьте в холодильник. Как только бисквит остыл, подготовьте шоколадный мусс: растопите черный шоколад и молочный шоколад в микроволновой печи. В кастрюле доведите до кипения молоко и добавьте в него предварительно размоченный желатин (поместить желатин в холодную воду минут на десять и отжать). Вылейте горячее молоко в расплавленный шоколад, тщательно смешайте венчиком до получения гладкой массы. Дайте остыть.

Налейте в холодную чашу из нержавеющей стали сливки, установите сбивалку и крышку и взбивайте в течение 2 минут на скорости 4, затем в течение 4 минут на скорости 6. Добавьте взбитые сливки в шоколад и аккуратно размешайте до получения шоколадного мусса. **Сборка:** Разместите бисквитный круг внутри формы-резака для тортов, предварительно покрыв ее кулинарным листом, чтобы форму можно было легко снять. Вырежете с помощью формы-резака круг хрустящего пралине диаметром с бисквитный круг и поместите его на бисквит. Снова установите форму-резука вокруг бисквита и покройте торт шоколадным муссом. Равномерно распределите мусс и поместите торт в морозильник по крайней мере на 12 часов. Перед подачей разместите торт на решетке и покройте глазурным шоколадом, предварительно расплавленным в микроволновой печи. По истечении 5 минут выложите торт на тарелку на 2 часа, чтобы он разморозился. Теперь можно приступать к дегустации.



## Пряный хлеб



хб



Чаша



Смеситель

- 200 г муки
- 4 яйца
- 11 г разрыхлителя
- 100 мл молока
- 50 мл оливкового масла
- 12 вяленых помидоров
- 200 г феты
- 15 оливок без косточек - карри (по желанию)
- Соль и перец

Разогрейте духовку до 180 °С. Смажьте маслом форму и посыпьте ее мукой. В чаше из нержавеющей стали с установленным миксером и крышкой взбивайте муку, яйца и разрыхлитель, начиная на скорости 1 и повышая скорость до значения 3. Добавьте оливковое масло и молоко и взбивайте еще полторы минуты. Снизьте скорость до значения 1 и добавьте вяленые помидоры (порезанные кусочками), кубики феты, зеленые оливки (порезанные кусочками) и карри. Приправьте. Вылейте смесь в форму и поставьте ее в духовку на 30-40 минут, в зависимости от типа духовки. Сделайте прокол ножом, чтобы понять, готов ли каравай.

**Совет.** Фету можно заменить моцареллой и добавить несколько порубленных листьев базилика.



## ТОМАТНЫЙ СОК С пастой из базилика



Соковыжималка



Чаша



Сбивалка



Порежьте помидоры, красный перец и листья базилика. Положите их в соковыжималку. Добавьте уксус и три столовые ложки оливкового масла, влейте 150 мл воды в желоб подачи, чтобы ополоснуть соковыжималку и собрать остатки сока. Перемешайте сок, добавив соль и перец по вкусу. Влейте сливки, столовую ложку оливкового масла и остатки измельченного базилика в чашу. Приправьте. Установите многолопастную насадку и крышку. Взбивайте смесь на протяжении 10 минут до образования устойчивой пены. Поставьте на 30 минут в холодильник. Разлейте по маленьким стеклянным порционным стаканчикам. Перед подачей на стол украсьте столовой ложкой пасты из базилика.

на 8 порционных  
стаканчиков:

- 4 помидора
- 2 красных перца
- 14 больших листьев базилика
- 4 столовые ложки оливкового масла
- 2 столовые ложки уксуса
- 200 мл жидких сливок, очень холодных
- Соль и перец

## Тесто для пиццы



Чаша



Тестомесилка

на одну основу для пиццы:

- 150 г муки
- 90 мл теплой воды
- 2 столовые ложки оливкового масла
- 3 г сухих хлебопекарных дрожжей
- Соль

Поместите муку и соль в чашу из нержавеющей стали с установленной тестомешалкой. Установите крышку. Запустите электроприбор на несколько секунд на скорости 2, добавьте дрожжи и повысьте скорость до значения 4. Добавьте теплую воду, оливковое масло и не выключайте электроприбор, пока тесто не приобретет форму шара. Дайте тесту пока оно не увеличится в объеме вдвое. Раскатайте и готовьте в соответствии с рецептом.



## Гратен из кабачков



х 6



Овощерезка



Чаша



Сбивалка

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

Разогрейте духовку до температуры 220°C. Установите овощерезку с нарезным конусом, выберите скорость 3 и нашинкуйте кабачки. Обжарьте их на сковороде в течение 10 минут. Отложите в сторону. Используя овощерезку с теркой, измельчите сыр на скорости 2. Отложите в сторону. Вылейте сметану и яйца в чашу из нержавеющей стали и установите многолопастную насадку и крышку. Посолите, поперчите и добавьте мускатный орех. Выберите скорость 2 и запустите электроприбор на 30 секунд. Выложите половину кабачков в смазанную сливочным маслом жаропрочную форму и посыпьте половиной сыра. Выложите остатки кабачков в форму и посыпьте оставшимся сыром. Полейте яично-сливочной смесью. Запекайте в духовке 25-30 минут при температуре 220 °С. Подавайте горячим.

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



## Фрикадельки



х 4



Мясорубка



Чаша



Смеситель

- 500 г нежирной говядины
- 1 столовая ложка муки без горки
- 1 средняя молодая луковичка
- 1 зубчик чеснока
- 3 веточки петрушки
- Соль и перец

Разогрейте духовку до 200 °С. Порубите мясо на скорости 4, используя головку мясорубки с установленной решеткой с мелкими отверстиями. Выложите фарш и другие ингредиенты в чашу из нержавеющей стали. Установите миксер и крышку и запустите на 1 минуту на скорости 1. Слепите шарики размером с грецкий орех, раскатывая небольшую порцию смеси между ладонями. Выложите фрикадельки на противень с предварительно постеленным на него пергаментом. Поставьте в духовку на 25 минут. Во время запекания переверните фрикадельки.

**Совет.** Говядину можно заменить бараниной, а петрушку — кинзой.







## Традиційна випічка

Збиті вершки.....	100
Пісочне печиво.....	100
Млинці з рідкого тіста.....	100
Вафлі з рідкого тіста.....	100
Зерновий хліб.....	101
Здобні булочки.....	101
Білий хліб.....	102
Тістечка із заварного тіста.....	102



## Десерти для гурманів

Печиво із шоколадною крихтою.....	103
Шоколадний брауні з горіхом пекан.....	103
Шоколадний мус.....	104
Морквяний пиріг із кремом.....	104
Чарівний яблучний пиріг.....	105
Шоколадний десерт на палочці.....	105



## Найсолодші моменти

Лимонний пиріг із безе.....	106
Полуничний торт.....	106
Ванільний макарун.....	107
Порційне тирамісу.....	107
Капкейки з малиною та білим шоколадом.....	108
Королівський шоколадний торт.....	108



## Солоні нотки

Гострий хліб.....	109
Томатний сік із базиліком зі збитими вершками.....	109
Тісто для піци.....	109
Кабачки в паніровці.....	110
Фрикадельки.....	110

## Збиті вершки



х 6/8



Чаша



Вінчик

- 250 мл дуже холодної рідкої сметани
- 50 г цукрової пудри

Помістіть сметану та цукрову пудру в чашу з нержавіючої сталі, встановіть вінчик та кришку. Запустіть прилад на швидкості 4 на дві хвилини, потім на максимальній швидкості на три з половиною хвилини.



## Пісочне печиво



х 6/8



Чаша



Тістомішалка

Помістіть борошно, масло та сіль у чашу з нержавіючої сталі. Приєднайте тістомішалку та кришку, та запустіть прилад на кілька секунд на швидкості 1. Додайте теплу воду під час роботи приладу. Зупиніть електроприлад, як тільки побачите, що суміш набула форми кулі. Накрийте пісочне тісто кулінарною плівкою та залиште його в прохолодному місці принаймні на годину, перш ніж розкачувати та випікати.

один пиріг вагою 350 г:

- 200 г пшеничного борошна
- 100 г вершкового масла
  - 50 мл води
- Одна дрібка солі



## Млинці з рідкого тіста



Блендер

- 20 млинців:
- 750 мл молока
  - 375 г борошна
  - 4 яйця • 40 г цукру
    - 100 мл олії
  - 1 столова ложка води із квітів апельсинового дерева або ароматизованого алкоголю

Помістіть яйця, олію, цукор, молоко та вибрану приправу в чашу блендера. Виберіть швидкість 2 та запустіть прилад на кілька секунд. Потім додайте борошно через отвір у вимірювальному ковпачку та потримайте прилад запущеним протягом півтори хвилини. Дозвольте рідкому тісту зійти за кімнатної температури протягом принаймні години перед приготуванням млинців.



## Вафлі з рідкого тіста



Блендер



Розмішайте пекарські дріжджі в невеликій кількості теплого молока. Приєднайте до приладу чашу блендера та додайте яйця, сіль, ванільний цукор, решту молока, масло та суміш із дріжджами. Закрийте кришку. Запустіть прилад на швидкості 4 та поступово додавайте борошно через отвір вимірювального ковпачка у кришці. За потребою використовуйте функцію пульсації протягом кількох секунд, щоб покращити змішування борошна з тістом. Запустіть прилад приблизно на дві хвилини до одержання однорідного тіста. Дайте тісту зійти протягом години перед приготуванням вафель.

**Порада:** подавайте вафлі до столу зі збитими вершками, шоколадним соусом тощо.

- 24 вафлі:
- 250 г пшеничного борошна
  - 15 г свіжих пекарських дріжджів
  - 2 яйця • 1 дрібка солі
    - 400 мл молока
  - 125 г розм'якшеного вершкового масла
    - 1 пакетик ванільного цукру (або кілька крапель ванільного екстракту)

## Зерновий хліб



Чаша



Тістомішалка

- одна буханка вагою приблизно 800 г:
- 500 г борошна із зернової суміші
  - 285 мл теплої води
  - 10 г сухих пекарських дріжджів
  - 10 г солі
  - Вівсяні пластівці для начинки

Насипте борошно, сіль і пекарські дріжджі в чашу з нержавіючої сталі. Приєднайте тістомішалку й кришку. Запустіть прилад на кілька секунд для змішування на швидкості 1. Потім додайте води через отвір у кришці. Замішуйте протягом восьми хвилин. Накрийте тісто чайним рушником і залиште на 15 хвилин у теплому місці. Потім покладіть тісто на посипану борошном поверхню. Розгладьте тісто руками та сформуєте квадрат. Складіть кути до центру, потім розгладьте тісто кулаком. Повторіть процес ще раз. Сформуєте видовжену буханку. Покладіть отриману заготовку з тіста у форму довжиною 25 см. Трохи змочіть поверхню буханки та посипте вівсяними пластівцями. Накрийте тісто вологим чайним рушником і залиште його для сходження протягом 60 хвилин у теплому місці. Потім зробіть розріз глибиною 1 см уздовж буханки. Помістіть буханку в розігріту до 240 °С духовку з невеликою ємністю, заповненою водою, що дасть змогу одержати смачну золотисту скоринку. Готуйте приблизно 30 хвилин. Вийміть буханку з форми та залиште її охолоджуватися на решітці.

**Порада:** для гостей зробіть маленькі булочки. Посипте їх зернами маку чи кунжуту.



## Здобні булочки



хб



Чаша



Тістомішалка

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

Насипте борошно у чашу з нержавіючої сталі та зробіть два поглиблення: в одне насипте сіль, а в інше насипте дріжджі та цукор і залийте теплим молоком і водою. Не слід додавати сіль і дріжджі разом, тому що дріжджі погано реагують на контакт із сіллю. Додайте яйця та приєднайте тістомішалку та кришку. Виберіть швидкість 1 і замішуйте протягом однієї хвилини, потім – шість хвилин на швидкості 2. Не зупиняючи прилад, додайте масло, яке не повинне бути занадто м'яким (потримайте його за кімнатної температури протягом півгодини перед використанням). Продовжуйте замішувати протягом шести хвилин на швидкості 2, потім – чотири хвилини на швидкості 3. Накрийте тісто та залиште його для сходження протягом двох годин за кімнатної температури, потім, прикладаючи силу, обробіть тісто вручну, зминаючи або перекидаючи його в чаші. Накрийте тісто та залиште його для сходження протягом ще двох годин у холодильнику; потім ще раз обробіть тісто вручну, зминаючи або перекидаючи його в чаші. Потім накрийте кулінарною плівкою та залиште тісто на ніч у холодильнику для сходження. Наступного дня змажте маслом і посипте мукою форму для здобних булочок. Сформуєте з тіста кулю. Помістіть її у форму та залиште для сходження в теплому місці, доки тісто не заповнить форму (2–3 години). Помістіть її у духовку за температури 180 °С та готуйте протягом приблизно 25 хвилин.

**Порада:** додайте шоколадну стружку або глазуровані фрукти.



## Білий хліб



Чаша



Тістомішалка

один коровай  
вагою 800 г:

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

Насипте борошно, сіль і сухі пекарські дріжджі в чашу з нержавіючої сталі. Приєднайте тістомішалку та кришку та запустіть прилад на кілька секунд на швидкості 1. Додайте теплу воду через отвір у кришці. Замішуйте протягом восьми хвилин. Дозвольте тісту зійти за кімнатної температури протягом приблизно півгодини. Сформуйте руками кулю з тіста. Покладіть кулю з тіста на змащене маслом і присипане борошном деко. Дозвольте зійти вдруге за кімнатної температури протягом приблизно години. Розігрійте духовку до 240 °С. Гострим ножем зробіть розрізи зверху буханки та змастіть теплою водою. Помістіть у духовку маленьку ємність, заповнену водою: завдяки цьому у хліба сформується золотиста скоринка. Випікайте протягом 40 хвилин за температури 240 °С.

**Порада:** пекарські дріжджі в жодному разі не повинні входити у прямий контакт із цукром чи сіллю, котрі перешкоджають дії дріжджів.



## Тістечка із заварного тіста



Чаша



Міксер

20 великих або  
40 маленьких тістечок:

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

Розігрійте в каструлі воду з маслом, сіллю та цукром. Доведіть до кипіння та додайте в каструлю одразу все борошно. Перемішуйте дерев'яною лопаткою, доки тісто не вбере всю рідину. Дозвольте охолонути. Після охолодження покладіть тісто в чашу з нержавіючої сталі та приєднайте міксер і кришку. Збільште швидкість до 1 та додайте яйця, одне за одним, через отвір у кришці. Після повного перемішування яєць обробіть пісочне тісто протягом ще 2-3 хвилин, доки воно не стане однорідним. За допомогою маленької ложки або кондитерського мішка сформуйте невеликі купки тіста на змащеному маслом і присипаному борошном деко. Готуйте протягом 40 хвилин у духовці за температури 180 °С. Дозвольте охолонути в духовці, відкривши кришку духовки. Не виймайте одразу з духовки, оскільки тістечка можуть осісти. Після їх повного охолодження заповніть їх збитими вершками, морозивом або кондитерським кремом.

**Порада:** щоб приготувати гужери, замініть цукор дрібною сіллю та посипте тістечка тертим сиром перед випіканням.



## Печиво із шоколадною крихтою



Чаша



Міксер

- Для приготування 20 шт. великого печива:
- 250 г розм'якшеного вершкового масла
  - 125 г цукрової пудри
  - 125 г коричневого тростинного цукру
  - 1 ч. л. рідкого ваніліну
    - 2 яйця
    - 400 г борошна
  - 1 ч. л. розпушувача для тіста
  - 200 г шоколадної крихти

Покладіть масло та цукор у чашу з нержавіючої сталі. Збивайте змішувачем на швидкості 3 протягом 20 с. Вимкніть прилад, зберіть суміш зі стінок чаші лопаткою та збивайте протягом ще 20 с на швидкості 5. Додайте всі інші інгредієнти, накрийте кришкою та ввімкніть швидкість 2 для отримання однорідного тіста. Скатайте тісто в кулю, загорніть його в харчову плівку й покладіть у холодильник не менше, ніж на 1 год. Розігрійте духовку до 180 °С, витягніть тісто з холодильника та розділіть його на менші кульки. Викладіть кульки на деко для випікання, вкрите пергаментом і випікайте близько 10 хв.

**Порада.** Замість шоколадної крихти можна використовувати горіхи або сушені фрукти.



## Шоколадний брауні з горіхом пекан



x 6/8



Чаша



Вінчик

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

Розігрійте духовку до 200 °С і змажте маслом квадратну форму розміром 20 x 20 см. Розтопіть шоколад і 200 г масла в мікрохвильовій печі, добре розмішайте. У чашу з нержавіючої сталі покладіть яйця та цукор, установіть вінчик для збивання, накрийте кришкою та вимішуйте протягом 1 хв на швидкості 6. Додайте розтоплений шоколад і змішайте на швидкості 6 протягом 20 с. Потім додайте просіяне борошно та змішайте на швидкості 6 протягом 15 с. Після цього додайте горіхи пекан і перемішайте лопаткою. Вилийте суміш у змащену маслом форму й випікайте протягом 25 хв при температурі 200 °С. Дайте охолонути перед подаванням на стіл.

**Порада.** Замість горіхів пекан можна використовувати інші горіхи. Можна подавати з морозивом або зі збитими вершками.



## Шоколадний мус



х 6/8



Чаша



Вінчик

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

Розламайте шоколад на частинки. Покладіть частинки шоколаду в маленьку каструлю із двома столовими ложками води. Розтопіть на дуже слабкому вогні, перемішуючи дерев'яною ложкою. Зніміть каструлю з вогню, коли з шоколаду утвориться однорідна паста. Додайте шість яєчних жовтків, постійно помішуючи. Збивайте яєчні білки, доки з них не сформується круті піки, із 25 г цукру в чаші з нержавіючої сталі зі встановленим вінчиком та кришкою на швидкості 5 протягом однієї хвилини та сорока п'яти секунд. Додайте решту цукру та збивайте на максимальній швидкості протягом 30 секунд. Додайте столову ложку збитих яєчних білків до яєчно-шоколадної суміші та енергійно перемішайте, щоб розм'якшити тісто. Потім обережно додайте залишок збитих яєчних білків до шоколадної суміші. Помістіть у холодильних і залиште на кілька годин.

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



## Морквяний пиріг із кремом



х 8/10



Чаша



Міксер

*Для тіста:*

- 130 г коричневого цукру
- 120 мл соняшникової олії
- 4 яйця
- Цедра та сік з 1 апельсина
- 240 г борошна
- 10 г розпушувача тіста
- 2 ч. л. кориці
- 250 г тертої моркви
- 50 г подрібнених горіхів
- 50 г родзинок
- Для крему:*
- 100 г розтопленого масла
- 150 г м'якого сиру жирністю 25 %
- 100 г цукрової пудри

**Приготуйте тісто:** Розігрійте духовку до 180 °С. У чашу з нержавіючої сталі покладіть коричневий цукор, олію, яйця, цедру та сік апельсина. Установіть змішувач, накрийте кришкою та вимішуйте протягом 1 хв на швидкості 5. Додайте борошно, розпушувач, корицю та знову вимішуйте протягом 1 хв на швидкості 5. Після цього додайте моркву, горіхи та родзинки й вимішуйте протягом 15 с на швидкості 2. Круглу форму змажте маслом і посипте борошном. Вилийте в неї тісто та випікайте протягом 45 хв при температурі 180 °С.

**Приготуйте крем:** Тим часом покладіть розтоплене масло в чашу з нержавіючої сталі зі встановленим змішувачем, додайте м'який сир і цукрову пудру та вимішуйте на швидкості 2, доки маса не стане однорідною. Поставте в холодильник. Коли пиріг охолоне, покрийте його зверху кремом за допомогою лопатки.

**Порада.** Також пиріг можна прикрасити кокосовою стружкою.



## Чарівний яблучний пиріг

- 4 яблука, нарізані кубиками
  - 250 г цукрової пудри
  - 2 яйця
  - 150 мл молока
- 125 г розтопленого масла
  - 250 г борошна
- 1 пакетик розпушувача для тіста
  - 2 кавові ложки ванільного порошку
  - 2 кавові ложки меленої кориці
  - 2 дрібки солі



x 8



Чаша



Міксер

Розігрійте духовку до 180 °С. У чашу з нержавіючої сталі зі встановленим змішувачем покладіть яйця, молоко та масло, додайте сипучі інгредієнти (цукор, борошно, розпушувач, ванільний порошок, мелоту корицю та сіль). Накрийте кришкою й вимішуйте протягом 2 хв на швидкості 6. Вимкніть прилад, підійміть насадку та зберіть суміш зі стінок чаші лопаткою. Опустіть насадку й вимішуйте ще протягом 1 хв на швидкості 6. Приготувавши тісто, додайте нарізані кубиками яблука й добре перемішайте лопаткою. Форму для пирога змажте маслом і посипте борошном, вилийте в неї тісто й випікайте протягом 50 хв при температурі 180 °С

**Порада.** Щоб зробити смак пирога насиченішим, додайте одну столову ложку рому.



## Шоколадний десерт на палочці

- Для тіста:*
- 75 г розтопленого масла
    - 2 яйця
    - 100 г цукру
  - 60 г мелених лісових горіхів
    - 65 г борошна
  - ½ пакетика розпушувача
    - 150 г сиру
- Для глазури:*
- 200 г чорного шоколаду
    - 2 ст. л. олії каноли
    - Набір паличок для льодяників або дерев'яних шпажок
  - Цукрові намистинки або декоративна шоколадна присипка для прикрашання



Чаша



Вінчик

Розігрійте духовку до 175 °С. У чашу з нержавіючої сталі зі встановленим вінчиком для збивання покладіть яйця, цукор, розтоплене масло, мелені горіхи, борошно та розпушувач. Вимішуйте на швидкості 3 протягом 15 с, а потім ще протягом 4 хв на максимальній швидкості. Вилийте суміш у змащену маслом і посипану борошном форму для пирога та випікайте протягом 40 хв при температурі 175 °С. Коли готовий корж охолоне, викладіть його у велику миску, додайте сир і розітріть руками, щоб отримати тісто. Сформуйте невеликі кульки розміром із м'яч для пінг-понгу та викладіть їх на деко, вкрите пергаментом. Вставте по одній шпажці в кожную кульку та поставте в холодильник на 30 хвилин. **Приготуйте глазур для шоколадних кульок:** Покладіть шоколад і олію в миску й розтопіть у мікрохвильовій печі за низької температури. Занурюйте кульки в розтоплену глазур, давайть шоколаду трохи стекти над мискою та викладайте десерт на застелену пергаментом тарілку. Прикрасьте кульки декоративним цукром або присипкою, поки шоколад не застигне, і поставте у прохолодне місце.

**Порада.** Для різноманіття кульки можна вкривати також молочним і білим шоколадом. Окрім того, у білий шоколад можна додати харчові барвники.



## Лимонний пиріг із безе



х 6/8



Чаша



Тістомішалка



Вінчик



Міксер

### Для пісочного тіста:

- 250 г пшеничного борошна
  - 125 г вершкового масла
  - 30 г мигдалю
  - 80 г цукрової пудри
  - 1 яйце
  - 1 дрібка солі
- Для начинки:
- 6 яєць
  - 300 г цукру
- З нечищених лимона
- 100 г розтопленого вершкового масла
- Для безе:
- 3 яєчних білки
- 60 г цукрової пудри
  - 1 дрібка солі

**Приготуйте пісочне тісто:** Помістіть манну крупу, борошно, розпушувач, цукор і розм'якшене масло в чашу з нержавіючої сталі із приєднаними тістомішалкою і кришкою. Запустіть прилад на швидкості 1 на десять секунд, щоб перемішати, потім на швидкості 3. Коли суміш нагадуватиме панірувальні сухарі, додайте яйце через отвір у кришці та не вимикайте прилад ще п'ять хвилин. Зупиніть прилад щойно пісочне тісто сформує кулю. Накрийте пісочне тісто кулінарною плівкою та дозвольте йому сходити в холодильник протягом прийнятної однієї години. **Приготуйте начинку:** Помийте та висушіть лимони. Натріть цедрю та вичавте лимонний сік. Помістіть яйця, цукор, лимонний сік, цедрю та розтоплене масло в чашу з нержавіючої сталі з приєднаними міксером і кришкою. Запустіть прилад на швидкості 1, підвищуючи її до 4 до отримання рівномірної суміші. Розігрійте духовку до 210 °С. Змастіть маслом форму для пирога діаметром 28 см. Розкачайте пісочне тісто до товщини 4 мм і проколите виделкою. Накрийте пергаментом для випікання та сушеними бобами. Випікайте протягом 15 хвилин. Заберіть пергамент для випікання та сушені боби. Вилийте начинку у форму для пирога та продовжуйте готувати протягом 25 хвилин за температури 180 °С. **Приготуйте безе:** Збивайте яєчні білки із 20 г цукрової пудри в чаші з нержавіючої сталі із приєднаними вінчиком та кришкою на швидкості 5 протягом однієї хвилини та тридцяти секунд, потім на максимальній швидкості, доки білки не сформують круті піки. Додайте в кінці решту 40 г цукрової пудри, продовжуючи збивати. Після завершення приготування пирога відкрийте його безе за допомогою ложки. Помістіть пиріг на кілька хвилин у духовку до легкого обсмажування безе.

**Порада:** прикрасьте верхівку пирога скибочками лимона.



## Полуничний торт



Чаша



Вінчик

- Для бісквіта:
- 4 яйця
- 125 г цукрової пудри
  - 125 г борошна
- Для крем-мусу:
- 500 мл молока
  - 250 г цукру
  - 4 яйця
  - 70 г борошна
  - 250 г м'якого вершкового масла
  - 1 паличка ванілі
  - 500 г полуниць
- 1 розсувна форма для кексу

**Бісквіт:** Розігрійте духовку до 210 °С. У чаші з нержавіючої сталі збивайте вінчиком яйця з цукром на швидкості 6 протягом 5 хв, поки суміш не набуде білого кольору. Вимкніть прилад, додайте просіяне борошно, перемішуючи суміш лопаткою знизу нагору. Вилийте тісто на деко для випікання розміром 40 x 30 см, вкрите пергаментом, розрівняйте його лопаткою та поставте в духовку на 7 хвилин. Коли бісквіт охолоне, розріжте його горизонтально навпіл. Завдяки формі для кексу утворяться два однакові коржі. **Крем-мус:** Розріжте паличку ванілі навпіл і витягніть насіння. Налийте молоко в каструлю, додайте 125 г цукру та зерна ванілі. Доведіть до кипіння. Тим часом у чашу з нержавіючої сталі покладіть 125 г цукру та яйця, установіть вінчик для збивання та вимішуйте протягом 2 хв на швидкості 6. Додайте борошно та знову вимішуйте протягом 30 хв на швидкості 6. Залейте ¼ киплячого молока в чашу з яйцями й вимішуйте протягом 30 с на швидкості 3. Перелийте суміш у каструлю з рештою молока та варіть на помірному вогні, постійно помішуючи вінчиком, поки крем не загусне. Коли крем загусне, накрийте посудину харчовою плівкою й дайте охолонути за кімнатної температури протягом 1 години. Після того, як крем охолоне, вилийте його в очищену та висушену чашу з нержавіючої сталі, установіть вінчик для збивання та збивайте на швидкості 6 протягом 1 хв. Потім знизьте швидкість до 3 і додайте пом'якшене масло, подрібнене на маленькі шматочки. Збивайте ще протягом 30 с для отримання однорідної маси. **Збірка:** Вистеліть пергаментом металічну форму для кексу. Один із бісквітних коржів покладіть на дно форми, інший залиште для верхньої частини торта. Розріжте кілька полуниць навпіл і обкладіть ними корж по колу, серединками назовні. Третину крему розподіліть усередині коржа, потім розкладіть дрібно нарізані полуници й покрийте їх шаром крему. Зверху покладіть другий корж. Накрийте торт харчовою плівкою й поставте в холодильник на 24 години. За 30 хв до подавання витягніть і прикрасьте торт. **Прикрашання:** Розподіліть марципан на робочій поверхні, посипаній цукровою пудрою. Вирижіть з марципана пасти коло розміром із корж й покладіть на торт.

**Порада.** Прикрасьте торт кількома полуницями.





## Ванільний макарун



Чаша



Вінчик



- Для половинок:**
- 200 г цукрової пудри
  - 200 г мигдального порошку
    - 2 x 80 г яєчних білків
      - 200 г цукру
      - 750 мл води
  - ½ палички ванілі
- Для крем-мусу:**
- 50 мл молока
  - 6 яєчних жовтків
    - 125 г цукру
    - 100 г масла
- 20 г пшеничного борошна**
- 30 г кукурудзяного борошна
  - ½ палички ванілі

**Приготуйте половинки печива:** Змішайте 200 г цукрової пудри та 200 г мигдального порошку в кухонному комбайні. Ця суміш називається «tant pour tant» — «порівну», «рівні частини». Просійте утворену суміш і відставте. У каструлі доведіть воду з цукром до кипіння, не перемішуючи. Термометром виміряйте температуру сиропу — вона не має перевищувати 115 °С. У чаші з нержавіючої сталі вінчиком збийте 80 г білків на швидкості 3 до утворення піни. Коли температура сиропу буде вища за 105 °С, збільште швидкість. Коли температура сиропу сягне 115 °С, зніміть його з вогню та влийте у збиті білки тонкою цівкою. Продовжуйте збивати протягом 6 хв, щоб утворена меренга трохи охолола. Решту незбитих білків (80 г) додайте у відставлену суміш «tant pour tant», щоб утворилась однорідна паста. Розріжте паличку ванілі, витягніть половину зерен і додайте їх у суміш. Приблизно третину меренги додайте до мигдалевої пасту, злегка розмішуйте гнучкою лопаткою, а потім додайте решту меренги і добре перемішайте. Ретельно перемішайте суміш лопаткою знизу вгору протягом 1 хв. Наповніть сумішшо кондитерський мішок із насадкою довжиною близько 8 мм. Вистеліть деко для випікання пергаментом. За допомогою кондитерського мішка сформуйте однакові кульки розміром з лісовий горіх. Злегка постукайте по деку знизу й дайте підсохнути протягом 30 хв за кімнатної температури. Розігрійте духовку до 150 °С. Випікайте протягом 14 хв. Викадіть пергамент на робочу поверхню, щоб готові половинки легше відстали.

**Приготуйте ванільний крем:** У молоко додайте другу половину ванілі й нагрійте на помірному вогні. У чаші з нержавіючої сталі вінчиком для збивання протягом 2 хвилин збивайте яєчні жовтки з цукром на швидкості 6, потім додайте пшеничне та кукурудзяне борошно та збивайте ще протягом 1 хв на швидкості 4. Добре нагріте молоко додайте до суміші, вручну перемішайте вінчиком, поставте на помірний вогонь на 3–4 хв і постійно помішуйте, доки крем не загусне. Зніміть із вогню та додайте порізане на шматочки масло. Перелийте крем у герметичну емність і поставте в холодильник принаймні на 1,5 год.

**Сформуйте печиво:** Наповніть ванільним крем-мусом кулінарний мішок із насадкою довжиною близько 8 мм і видавіть крем на частину половинок посередині. Накрийте печиво рештою половинок і склади́ть у герметичний контейнер.

**Порада.** Замість ванілі можна використовувати малинове желе, а для забарвлення половинок — рожевий желатиновий харчовий барвник.

## Порційне тирамісу



x 6/8



Чаша



Вінчик



- 3 склянки міцної кави
  - 3 яйця
- 1 упаковка печива савоярді
  - 75 г цукрової пудри
- 250 г сиру маскарпоне
  - Трохи гіркого какао-порошку

Відділіть яєчні жовтки від білків. Покладіть жовтки та цукор у чашу з нержавіючої сталі та збивайте вінчиком на швидкості 6 протягом 2 хв, поки суміш не стане зовсім білою. Додайте маскарпоне та знову вимішуйте протягом 2 хв на швидкості 6. Перелийте крем у миску. Помийте та висушіть чашу з нержавіючої сталі та вінчик. Покладіть яєчні білки в чашу та встановіть вінчик для збивання. Збийте білки до утворення білої піни, перемішайте протягом 30 секунд на швидкості 5, додайте 1 ч. л. цукру та знову збивайте на швидкості 6 протягом 1,5 хв. Лопаткою обережно змішайте збиті білки та крем із маскарпоне. **Наповніть форми:** Занурте кілька шматочків печива в каву й покладіть на дно скляної форми для десерту, щоб утворити нижній шар. Зверху покладіть крем, потім знову шар просоченого печива, і так доки форма не заповниться. Верхнім шаром має бути крем. Зверху посипте какао та поставте десерт в холодильник принаймні на 12 годин.

**Порада.** Якщо замість кави використати фруктовий сік і додати свіжих фруктів, вийде чудовий легкий десерт.

## Капкейки з малиною та білим шоколадом

На 12 порцій

Для тіста:

- 170 г борошна
- 150 г цукрової пудри
- 150 г розтопленого масла
  - 3 яйця
- 1 ч. л. розпушувача для тіста
- 45 мл цільного молока
- 1 ч. л. рідкого ваніліну
  - 100 г подрібненої замороженої малини

Для крему:

- 60 г яєчних білків
- 65 г цукрової пудри
  - 115 г м'якого вершкового масла
- 100 г білого шоколаду
- 2 ст. л. олії канולי
- Паперові форми для кексів
  - Форма для запікання кексів



Чаша



Міксер



Вінчик

**Тісто:** Розігрійте духовку до 180 °С. У чашу з нержавіючої сталі покладіть борошно, розпушувач, цукор, яйця, ваніль, масло та молоко. Установіть змішувач, накрийте кришкою та вимішуйте протягом 2 хв на швидкості 6. Потім додайте подрібнену малину та мішайте на швидкості 3 протягом 15 с. Помістіть паперову вкладку в кожну формочку для запікання кексів і наповніть їх тістом не більше, ніж на 2/3. Випікайте протягом 15 хв при температурі 180 °С, потім вийміть і дайте охолонути. **Крем:** Розтопіть білий шоколад з олією канולי в мікрохвильовій печі при низькій температурі. Підігрівайте білки з цукром на водяній бані, помішуючи вінчиком, доки об'єм суміші не збільшиться вдвічі, і вона не почне блищати. Отриману суміш вилийте в чашу з нержавіючої сталі, установіть вінчик для збивання, накрийте кришкою та збивайте на швидкості 5, доки піна не загусне так, щоб вона не стікала з вінчика. Потім додайте розм'якшене масло та збивайте на швидкості 6 протягом 30 с. Підніміть насадку приладу, зберіть крем зі стінок чаші лопаткою й додайте розтопленний білий шоколад. Ще раз перемішайте на швидкості 6 протягом 30 с. Наповніть кремом кулінарний мішок із декоративною насадкою та прикрасьте кекси, які охолонули.

**Порада.** Не стримуйте фантазію — прикрасьте капкейки декоративними присипками на свій смак.



## Королівський шоколадний торт

Для бісквіта:

- 45 г мигдального порошку
- 10 г тертого кокосу
- 20 г мелених лісових горіхів
  - 50 г цукрової пудри
- 20 г пшеничного борошна
  - 80 г яєчних білків (3 невеликих яйця)
  - 50 г цукру

Для хрусткого праліне:

- 240 г шоколаду з праліне
  - 140 г тонких хрустких вафель
  - 200 г готової шоколадної глазури
  - Розсувна форма для кексу діаметром 26 см
- Для шоколадного мусу:
  - 90 мл молока
  - 3 листки желатину
  - 90 г чорного шоколаду
  - 50 г молочного шоколаду
  - 250 г збитих жирних середньої жирності (30 %)



х 8



Чаша



Вінчик

**Приготуйте бісквіт:** У чаші змішайте цукрову пудру, борошно, мигдальний порошок, мелені горіхи й кокосову стружку. Вилийте яєчні білки в чашу з нержавіючої сталі й вінчиком збийте до утворення густої піни на максимальній швидкості. Потроху додавайте цукор, щоб отримати густу масу для меренги. Додайте суху суміш і обережно перемішайте лопаткою. Отриманою сумішшю наповніть кулінарний мішок. На деку для випікання, вкритому пергаментом, зробіть коло із суміші товщиною 1 см і діаметром 25 см, посипте його цукровою пудрою. Випікайте близько 15 хв при температурі 170 °С. **Приготуйте хрустке праліне:** У мікрохвильовій печі розтопіть шоколад, додавши 1 ст. л. олії канола. Поламайте хрусті вафлі та змішайте з розтопленим шоколадом. Розподіліть масу на двох листках пергаменту, утворивши шар товщиною 5 мм, і поставте в холодильник. Коли бісквіт охолоне, приготуйте шоколадний мус. Для цього розтопіть чорний і молочний шоколад у мікрохвильовій печі. Скип'ятіть молоко в каструлі й додайте желатин. Перед використанням желатин необхідно розм'якшити. Для цього покладіть його в холодну воду на десять хвилин, а потім віджміть. Влийте молоко в розтопленний шоколад, добре перемішайте вінчиком вручну до утворення однорідної маси та дайте охолонути. Вилийте рідкий крем у холодну чашу з нержавіючої сталі, установіть вінчик для збивання, накрийте кришкою та збивайте протягом 2 хв на швидкості 4 і ще 4 хв на швидкості 6. Додайте збитий крем до шоколаду й обережно перемішайте до отримання шоколадного мусу. **Збірка:** Форму для кексу вистеліть пергаментом, щоб полегшити виймання готового торта, і на дно покладіть круглий бісквітний корж. Виріжте коло із хрусткого праліне одного діаметра з бісквітним коржем і покладіть його зверху. Закріпіть кільце навколо бісквіта й залийте шоколадний мус. Ретельно розрівняйте мус і поставте в морозильну камеру принаймні на 12 год. Перед подаванням витягніть торт із форми на решітку й покрийте його шоколадом, попередньо розтопленим у мікрохвильовій печі. Через 5 хв поставте решітку з тортом на тарілку і залиште в холодильнику на 2 год. Тепер торт готовий!



## Гострий хліб



х 6



Чаша



Міксер

- 200 г пшеничного борошна
  - 4 яйця
- 11 г розпушувача
  - 100 мл молока
- 50 мл оливкової олії
  - 12 висушених на сонці помідорів
  - 200 г сиру Фета
- 15 зелених оливок без кісточок
- Трохи порошку каррі (необов'язково)
- Сіль і перець

Розігрійте духовку до 180 °С. Змастіть маслом і посипте борошном форму для випікання хліба. У чаші з нержавіючої сталі із приєднаними міксером і кришкою перемішайте борошно, яйця та розпушувач, починаючи зі швидкості 1, потім збільшуючи її до 3. Додайте оливкову олію й молоко та перемішайте протягом півтори хвилини. Зменште швидкість до 1 та додайте сушені помідори (порізані на шматочки), порізаний кубиками сир Фета, зелені оливки (порізані на шматочки) та порошок карі. Приправте. Вилийте суміш у форму та помістіть у духовку на 30–40 хвилин, залежно від духовки. Проколюйте ножем для перевірки готовності хліба.

**Порада:** замініть сир Фета моцарелою та додайте кілька нарізаних листків базиліку.



uk  
120-121

Солоні нотки

## Томатний сік із базиліком зі збитими вершками



Центрифужна соковижималка



Чаша



Вінчик



Поріжте помідори, червоний перець і шість великих листків базиліку на шматочки. Помістіть їх у соковижималку. Додайте оцет і три столові ложки оливкової олії та влийте 150 мл води в жолоб для подавання, щоб «сполоснути» кошик соковижималки та зібрати залишки соку. Перемішайте томатний сік, додаючи сіль і перець за смаком. Налийте в чашу рідкі вершки, столову ложку оливкової олії та решту нарізаного базиліку. Приправте. Приєднайте вінчик та кришку. Збивайте суміш протягом десяти хвилин до формування крутих піків. Відкладіть у холодильник на 30 хвилин. Налийте томатний сік у вертини чи маленькі склянки. Перед подаванням до столу покладіть нагорі столову ложку базиліку з вершками.

**Порада:** базилік можна замінити зеленою цибулею.

- 8 вертин:
  - 4 помідори
  - 2 червоних перці
- 14 великих листків базиліку
  - 4 столові ложки оливкової олії
  - 2 столові ложки томатного оцту
- 200 мл повністю рідких вершків, сильно охолоджених
- Сіль і перець

## Тісто для піци



Чаша



Тістомішалка

- одна піца:**
- 150 г борошна
  - 90 мл теплої води
  - 2 столові ложки оливкової олії
  - 3 г сухих пекарських дріжджів
    - Сіль

Помістіть борошно та сіль у чашу з нержавіючої сталі із приєднаною тістомішалкою. Приєднайте кришку. Запустіть на кілька секунд на швидкості 2, додайте дріжджі, потім збільште швидкість до 4. Додайте теплу воду, оливкову олію та не вимикайте електроприлад, поки тісто не набуде форми кулі. Дайте тісту настоятися до подвоєння його об'єму вдвоє. Розкачайте та використовуйте відповідно до рецепта.



## Кабачки в паніровці



х 6



Овочерізка



Чаша



Вінчик

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

Розігрійте духовку до 220 °С. За допомогою овочерізки з ребристою конусною насадкою наріжте кабачки на швидкості 3. Злегка обсмажте їх на пательні протягом 10 хв. Відставте кабачки. За допомогою овочерізки з конусною насадкою для тертя натріть сир грюєр на швидкості 2. Відкладіть. Збийте яйця та сметану в чаші з нержавіючої сталі із приєднаними вінчиком та кришкою. Додайте сіль, перець і мускатний горіх. Виберіть швидкість 2 та запустіть на 30 секунд. Помістіть половину кабачків на змащену вершковим маслом жаростійку тарілку та посипте половиною сиру Грюєр. Розмістіть решту кабачків на тарілці та покладіть зверху решту сиру Грюєр. Покрийте кабачки яйцем, сметаною, сумішшю солі, перцю та мускатного горіху. Готуйте в духовці протягом 25–30 хвилин за температури 220 °С. Подавайте до столу гарячими.

**Порада:** додайте трохи м'яти для більш свіжого смаку.



## Фрикадельки



х 4



М'ясорубка



Чаша



Міксер

- 500 г пісного яловичого стейка
- 1 столова ложка пшеничного борошна
- 1 середня зелена цибуля
- 1 зубчик часнику
- 3 стебла петрушки
- Сіль і перець

Розігрійте духовку до 200 °С. Пропустіть м'ясо через м'ясорубку на швидкості 4, використовуючи головку м'ясорубки із решіткою з малими отворами. Помістіть одержаний фарш і всі інші інгредієнти в чашу з нержавіючої сталі. Приєднайте міксер і кришку та запустіть прилад на одну хвилину на швидкості 1. Розкатуючи невеликі порції одержаної суміші між долонями, зробіть кульки розміром із волоський горіх. Покладіть фрикадельки на деко, вкрите пергаментом для випікання. Помістіть у духовку на 25 хвилин. Переверніть фрикадельки, коли пройде половина часу готування.

**Порада:** яловичину можна замінити бараниною, а петрушку - коріандром.



## خوراک کدو سبز



۶ x

برش دهنده  
سبزیجات

کاسه



همزن

- ۱ کیلوگرم کدو سبز
- ۳ تخم مرغ
- ۲۵۰ گرم خامه تازه
- ۱۰۰ گرم پنیر گرویر
- نمک، فلفل، جوز

فر را در ۲۲۰ درجه سانتی گراد از پیش گرم کنید. با استفاده از برش دهنده سبزیجات مجهز به مخروط برش، سرعت ۳ را انتخاب نموده و کدو سبز را برش دهید. آنها را در ماهی تابه سرخ کردن مدت ۱۰ دقیقه برشته کنید. به یک طرف نصب کنید. با استفاده از برش دهنده سبزیجات مجهز به مخروط رنده کردن، پنیر گرویر را در سرعت ۲ رنده کنید. کنار قرار دهید. تخم مرغ ها و پنیر گرویر را در کاسه فولاد ضدزنگ مجهز به همزن چند تیغه و درب بزنید. نمک، فلفل، جوز هندی را اضافه کنید. برنامه ۲ را انتخاب نموده و در ۳۰ ثانیه بکار اندازید. نیمی از کدو سبز را در ظرف مقاوم فر کره ای قرار داده و به نیمی از پنیر گرویر آمیخته کنید. باقیمانده کدو سبز را در ظرف، بالای باقیمانده پنیر گرویر قرار دهید. کدو سبز را با تخم مرغ، خامه تازه، نمک، فلفل و مخلوط جوز هندی بپوشانید. در فر برای ۲۵ تا ۳۰ دقیقه در ۲۲۰ درجه سانتی گراد بپزید.

نکته: برای لمس نازگی، کمی نعناع اضافه کنید.



## کوفته گوشتی



۴ x



چرخ گوشت



کاسه



مخلوط کن

- ۵۰۰ گرم استیک گوشت گاو لاغر
- ۱ قاشق غذاخوری پر آرد ساده
- ۱ پیازچه متوسط
- ۱ حبه سیر
- ۲ شاخه جعفری
- نمک و فلفل

فر را در ۲۰۰ درجه سانتی گراد از پیش گرم کنید. گوشت را در سرعت ۴ با سر چرخ گوشت مجهز به صفحه سوراخ کوچک چرخ کنید. گوشت چرخ کرده و سایر مواد را در کاسه فولاد ضد زنگ قرار دهید. مخلوط کن و درب را نصب کرده و مدت یک دقیقه در سرعت ۱ راه اندازید. توپ به اندازه گردو با لوله کردن مخلوط کوچک بین دو کف دست درست کنید. کوفته گوشت را در صفحه پخت تحت پوشش پوست پخت قرار دهید. در فر مدت ۲۵ دقیقه قرار دهید. کوفته گوشتی را در نیمه زمان پخت بچرخانید.

نکته: گوشت گاو را با گوشت بره و جعفری را یا گشنیز عوض کنید.



## نان سیوری



۶ x



کاسه



مخلوط کن



فر را در ۱۸۰ درجه سانتی گراد از پیش گرم کنید. یک قالب فلزی نان را با کره چرب کرده و آرد بپاشید. در کاسه فولاد ضدزنگ مجهز به مخلوط کن و درب؛ آرد، تخم مرغ ها و بیکنینگ پودر را برای شروع در سرعت ۱ مخلوط کنید سپس سرعت را به ۳ افزایش دهید. روغن زیتون و شیر را اضافه کرده و مدت یک و نیم دقیقه مخلوط کنید. به سرعت ۱ کاهش داده و گوجه فرنگی خشک (برش خورده به قطعات)، پنیر فتا برش خورده به شکل مکعب، زیتون سبز (برش خورده به قطعات) و پودر کاری را اضافه کنید. مخلوط را در قالب فلزی بریزید و در فر مدت ۳۰ تا ۴۰ دقیقه، بسته به فر، قرار دهید. برای بررسی پخته شدن نان، با یک چاقو سوراخ کنید.

نته: پنیر فتا را با پنیر ماتسیرلا عوض نموده و کمی برگ ریحان برش خورده اضافه کنید.

- ۲۰۰ گرم آرد ساده
- ۴ تخم مرغ
- ۱۱ گرم بیکنینگ پودر
- ۱۰۰ میلی لیتر شیر
- ۵۰ میلی لیتر روغن زیتون
- ۱۲ گوجه فرنگی خشک آفتاب‌پز
- ۲۰۰ گرم پنیر فتا
- ۱۵ زیتون سبز بی هسته
- کمی پودر کاری (اختیاری)
- نمک و فلفل

## آب گوجه فرنگی با چنتیلی ریحان



خارج کننده  
عصاره



کاسه



همزن



گوجه فرنگی، فلفل قرمز و شش برگ بزرگ ریحان را در قطعات برش دهید. آنها را در آمپوه گیری قرار دهید. سرکه و سه قاشق غذاخوری روغن زیتون اضافه کنید، و ۱۵۰ میلی لیتر آب در منبع اصلی برای «شستشوی» سبب آمپوه گیری بریزید و باقیمانده آمپوه را جمع کنید. آب گوجه فرنگی، نمک و فلفل اضافه برای مزه را هم بزنید. خامه مایع، یک قاشق غذاخوری روغن زیتون و بقیه ریحان خرد شده را در کاسه بریزید. چاشنی بزنید. همزن چند تیغه درب را نصب کنید. مخلوط را مدت ده دقیقه هم بزنید، تا زمانیکه شکل های سخت تشکیل شود. یخچال را مدت ۳۰ دقیقه کنار بگذارید. آب گوجه فرنگی را در استکان یا لیوان های کوچک بریزید. یک قاشق غذاخوری چنتیلی ریحان را قبل از سرو کردن در بالا قرار دهید.

نکته: ریحان را با پایاز کوهی عوض کنید.

- برای ۸ استکان:
- ۴ گوجه فرنگی
  - ۲ فلفل قرمز
  - ۱۴ برگ بزرگ ریحان
  - ۴ قاشق غذاخوری روغن زیتون
  - ۲ سرکه گوجه فرنگی
  - ۲۰۰ میلی لیتر خامه مایع چرب\*
  - بسیار سرد
  - نمک و فلفل
  - در انگلستان خامه پر چرب استفاده کنید

## خمیر پیتزا



کاسه



قلاب خمیرگیر



آرد و نمک را در کاسه فولاد ضدزنگ مجهز به خمیرگیر قرار دهید. درب را نصب کنید. مدت چند ثانیه در قدرت ۲ بکار اندازید، مخمر را اضافه نموده و سپس به سرعت ۴ افزایش دهید. آب ولرم سپس روغن زیتون اضافه نمائید، و اجازه دهید ور آید تا زمانی که خمیر یک توپ نرم درست کند. اجازه دهید خمیر ور آید تا حجم خمیر دو برابر شود. خمیر را پهن کنید و با توجه به دستورالعمل استفاده کنید.

\* در انگلستان از مخمر "Easy Bake" (پخت آسان) یا خشک یا برچسب "Fast Action" (عملکرد سریع) استفاده می شود.

- برای یک پیتزا:
- ۱۵۰ گرم آرد نان
  - ۹۰ میلی لیتر آب ولرم
  - ۲ قاشق غذاخوری روغن زیتون
  - ۳ گرم مخمر نان خشک
  - نمک
  - (عملکرد سریع) استفاده می شود
  - "Fast Action" شود.

## کیک فنجانی شکلات سفید و تمشک

۱۲ کیک فنجانی درست می کند:

برای خمیر:

۱۷۰ گرم آرد

۱۵۰ گرم شکر شیرینی پزی

۱۵۰ گرم کره نرم شده

۳ تخم مرغ

۱۰ قاشق چای خوری بیکنگ پودر

۴۵ گرم شکر کامل

۱ قاشق چای خوری عصاره وانیل

۱۰۰ گرم قطعات تمشک یخ زده

برای آمیزه ای از شکر و کره و سفیده

تخم مرغ

۶۰ گرم سفیده تخم مرغ

۶۵ گرم شکر شیرینی پزی

۱۱۵ گرم کره نرم شده

۱۰۰ گرم شکلات سفید

۲ قاشق غذاخوری روغن تمشک

• نمونه کیک فنجانی کاغذی

• ظرف کیک فنجانی یا

مافین



کاسه



مخلوط کن



همزن

آماده سازی خمیر: فر را در ۱۸۰ درجه سانتی گراد از پیش گرم کنید. کاسه فولاد ضدزنگ و مخلوط کن را نصب کنید، سپس آرد، بیکنگ پودر، شکر، تخم مرغ، وانیل، کره و شیر را اضافه کنید. درب را در بالا قرار دهید و در سرعت ۶ مدت ۲ دقیقه مخلوط کنید. با افزودن قطعات تمشک پایان دهید و در سرعت ۳ مدت ۱۵ ثانیه مخلوط کنید. یک نمونه کیک فنجانی کاغذی در هر سوراخ ظرف مافین قرار دهید و هر نمونه را تا ۲/۳ با خمیر پر کنید. مدت ۱۵ دقیقه در ۱۸۰ درجه سانتی گراد بپزید و سپس بگذارید کاملا خشک شود. آمیزه ای از شکر و کره و سفیده تخم مرغ را آماده کنید: شکلات سفید همراه با روغن تمشک را در مایکروویو با یک قدرت کم قرار دهید و آب کنید. سفیده تخم مرغ و شکر را در یک کاسه بین ماری کوچک با یکدیگر هم بزنید تا زمانی که حجم مخلوط دو برابر و براق شود. کاسه فولاد ضد زنگ و همزن را نصب کرده و در بالا قرار دهید، سپس در سرعت ۵ هم بزنید تا زمانی که شکل نرم در همزن تشکیل دهد. پس از آن کره نرم شده را اضافه کرده و در سرعت ۶ مدت ۳۰ ثانیه مخلوط کنید. بالای دستگاه را بلند کنید، درون کاسه را با خراش توسط یک کاردک پاک نموده و شکلات سفید آب شده را اضافه کنید. برای آخرین بار در سرعت ۶ مدت ۳۰ ثانیه مخلوط کنید. یخ پوشه را در یک کیسه با نشان ستاره قرار دهید و کیک فنجانی کاملا خنک شده را تزئین کنید. نکته: به میل خود رفتار کنید و کیک فنجانی را با شکر مروارید شکل یا خرده های شکلات تزئین کنید.



## شکلات سلطنتی



۸ x



کاسه



همزن

برای بیسکویت:

۴۵ گرم بادام خرد شده

۱۰ گرم نارگیل خرد شده

۲۰۰ گرم فندق

۵۰ گرم شکر یخ پوشه

۲۰ گرم آرد

۸۰ گرم سفیده تخم مرغ (۳ تخم مرغ کوچک)

۵۰ گرم شکر

برای بادام سوخته ترد:

۲۴۰ گرم شکلات بادام سوخته «Crêpes dentelles» • ۱۴۰ گرم کرپز دنتلز «پنکیک ترد فرانسوی»

۲۰۰ گرم ظرف یخ پوشه شکلات

• حلقه شیرینی، در ۲۶ سانتی متر

برای موس شکلاتی:

۹۰۰ گرم شیر

۲۰ برگ ژلاتین

۹۰۰ گرم شکلات سیاه

۵۰۰ گرم شکلات شیرینی

۲۵۰۰ گرم خامه پرچرب زده شده، ۲۳۰ چوب

آماده سازی بیسکویت: در یک کاسه، شکر یخ پوشه، آرد، بادام خرد شده، فندق و نارگیل خرد شده را با هم مخلوط کنید. سفیده تخم مرغ ها به یک کاسه فولاد ضدزنگ منتقل نموده و همزن چند شاخه را وصل کنید. در حداکثر سرعت هم بزنید تا زمانی که سفیده تخم مرغ بسیار سفت شود. به تدریج شکر اضافه کنید به منظور آنکه یک مرینگ بسیار سفت درست شود. با استفاده از کاردک، مخلوط خشک اضافه کرده و به آرامی تا کنید. مخلوط را در یک کیسه لوله ای قرار دهید. دیسکی را که دارای ۱ سانتی متر ضخامت و ۲۵ سانتی متر قطر است در یک سینی پخت پر از کاغذ نسوز است قرار دهید و با شکر یخ پوشه گردگیری کنید. مدت حدود ۱۵ دقیقه در ۱۷۰ درجه سانتی گراد بپزید. بادام سوخته ترد آماده کنید: شکلات را در مایکروویو با یک قاشق روغن تخم شلغم آب کنید. پنکیک ترد را خرد کنید و با شکلات آب شده مخلوط کنید. لایه ۵ میلی متری مخلوط را بین ۲ ورق کاغذ نسوز و در یخچال قرار دهید. وقتی بیسکویت خنک شود، موس شکلاتی را آماده کنید: شکلات سیاه را آب کنید و شکلات شیری را در مایکروویو بگذارید. در دیگچه، شیر را بجوشانید و ژلاتین از پیش خیس شده را اضافه کنید (آزرا در آب سرد برای حدود ۱۰ دقیقه خیس کنید و سپس قشرده غانید برای آنکه صاف شود). شیر داغ را بر روی شکلات آب شده بریزید و با استفاده از یک همزن دستی مخلوط کنید برای آنکه یک مخلوط صاف بدست آورید. بگذارید خنک شود. اطمینان حاصل کنید که کاسه فولاد ضدزنگ خیلی سرد باشد، سپس خامه مایع را به آن اضافه کنید. همزن چند شاخه و درب را وصل کنید، سپس مدت ۲ دقیقه در سرعت ۴ هم بزنید، پس از آن مدت ۴ دقیقه در سرعت ۶. خامه زده شده را به شکلات اضافه نموده و مخلوط را به آرامی تا کنید برای اینکه یک موس شکلاتی بدست آید. مونتاژ: حلقه شیرینی را با کاغذ نسوز پر کنید تا اطمینان حاصل شود که حلقه می تواند به آسانی برداشته شود. دیسک بیسکویت را در انتهای حلقه قرار دهید. خارج از بادام سوخته ترد، دیسکی را که دارای همان اندازه قطر بیسکویت است پرش داده و در بالای بیسکویت قرار دهید. حلقه در اطراف بیسکویت را عوض کنید و با افزودن موس شکلاتی پایان دهید. مطمئن شوید که موس کاملا صاف شده است و کیک را در فریزر مدت حداقل ۱۲ ساعت قرار دهید. قبل از سرو کردن، کیک را در جای کیک قرار داده و حلقه را بردارید. به آرامی یخ پوشه شکلات را در مایکروویو گرم کنید و کیک را با یخ پوشه بپوشانید. پس از ۵ دقیقه، کیک را در دیس کیک قرار دهید و بگذارید قبل از سرو کردن، مدت ۲ ساعت یخ زدائی شود.



## ماکارون وانیلی



کاسه



همزن



آماده کردن پوسته: ۲۰۰ گرم شکر یخ پوشه و ۲۰۰ گرم بادام خرد شده را در یک پردازشگر مواد غذایی مخلوط کنید. این مخلوط «تنت پور تنت»، «so-much for so-much» یا «سو ماچ فور سو ماچ»، «tant port tant» را غریبال کرده سپس کنار بگذارید. آب و tant نامیده می شود، «شکر شیرینی پزی را در دیگچه، بدون هم زدن مخلوط به جوش آورید. از یک ترموستات برای بررسی دمای شربت که از ۱۱۵ درجه سانتی گراد تجاوز نمی کند استفاده کنید. کاسه فولاد ضدزنگ و همزن چند شاخه را نصب کنید. در کاسه، ۸۰ گرم سفیده تخم مرغ را در سرعت ۳ برزید تا اینکه شکل سفت تشکیل شود و سرعت زیاد شود هنگامیکه دمای شربت به ۱۰۵ درجه سانتی گراد می رسد. شربت را از حرارت بردارید هنگامیکه به ۱۱۵ درجه سانتی گراد می رسد و آنرا به آرامی در سفیده تخم مرغ زده شده در کاسه فولاد ضد زنگ بریزید. به زدن این مخلوط بمدت ۶ دقیقه ادامه دهید تا اینکه منجر به کمی خنک شدن مرینگ شود. باقیمانده سفیده تخم مرغ زده نشده (۸۰ گرم) را به مخلوط که شما کنار می گذارید اضافه کرده و مخلوط نمائید تا یک «tant pour tant» مخلوط صاف بدست آورید. غلاف وانیل را نصفه برش دهید و دانه های نیمه غلاف را جمع کرده و به این مخلوط اضافه کنید. حدود یک سوم مرینگ را با استفاده از یک کاردک انعطاف پذیر با خمیر بادام ترکیب کنید برای اینکه کمی نرم شود، و باقیمانده مرینگ را همزمان با «درست کردن ماکارون» اضافه کنید. یعنی با استفاده از یک کاردک با هم مخلوط کنید، در حالیکه بمدت ۱ دقیقه از پائین به بالا

می برید. این مخلوط را در کیسه لوله ۸ میلی متری قرار دهید. یک صفحه پخت را با کاغذ نسوز بپوشانید. با استفاده از کیسه لوله، مخلوط را به شکل توپهای کوچک و اندازه یکنواخت گردو، به صورت صاف در سینی پخت لوله کنید. به طرف زیرین سینی پخت به آرامی ضربه بزنید و بگذارید در دمای اتاق بمدت حدود ۳۰ دقیقه خشک شود. فر را در ۱۵۰ درجه سانتی گراد از پیش گرم کنید. بمدت ۱۴ دقیقه بپزید سپس کاغذ پخت را در سطح کار مرطوب قرار دهید برای آنکه پوسته ها می توانند به آسانی برداشته شوند. آماده سازی خامه موس لین وانیلی: شیر را در حرارت ملایم گرم کنید، در حالیکه دانه های وانیل طرف دیگر غلاف وانیل را اضافه می کنید. در کاسه فولاد ضدزنگ، و استفاده از همزن چند شاخه، زرده تخم مرغ را با شکر بمدت ۲ دقیقه در سرعت ۶ هم بزنید، پس از آن آرد و آرد ذرت اضافه کنید و دوباره بمدت ۱ دقیقه در سرعت ۴ هم بزنید. شیر داغ را در مخلوط بریزید، با استفاده از یک همزن دستی با هم مخلوط کنید و مخلوط نتیجه را روی یک حرارت کم مدت ۳ تا ۴ دقیقه قرار دهید، به طور مداوم هم بزنید تا اینکه خامه ضخیم شود. دور از حرارت، در کره برش خورده به شکل مکعب مخلوط کنید. خامه را در یک ظرف ضد هوا بریزید و در یخچال بمدت ۱ ساعت و ۳۰ دقیقه قرار دهید. مونتاز: خامه موس لین وانیلی را به یک کیسه لوله ۸ میلی متری منتقل کرده و نصف پوسته ها را پر کنید. هر پوسته پر شده با یک پوسته ماکارون خالی را در بالا قرار دهید و در یک ظرف ضد هوا ذخیره سازی کنید.

- برای پوسته ماکارون
- ۲۰۰ گرم شکر یخ پوشه
- ۲۰۰ گرم بادام خرد شده
- ۲۰ × ۸۰ گرم سفیده تخم مرغ
- ۲۰۰ گرم شکر یخ پوشه
- ۷۵ میلی لیتر آب
- ½ غلاف وانیل
- برای خامه موس لین
- ۵۰۰ میلی لیتر شیر
- ۶ زرده تخم مرغ
- ۱۲۵ گرم شکر
- ۱۰۰ گرم نان، به شکل مکعب
- برش خورده
- ۲۰ گرم آرد
- ۳۰ گرم آرد ذرت
- ½ غلاف وانیل

## دسر تیرامیسو "Tiramisu"



۸/۶ x



کاسه



همزن



زرده تخم مرغ را از سفیده تخم مرغ جدا کنید. در کاسه فولاد ضدزنگ، زرده تخم مرغ و شکر را با استفاده از همزن چند تیغه در سرعت و بمدت ۲ دقیقه مخلوط کنید تا اینکه مخلوط بسیار کمرنگ شود. خامه مسکارپون و همزن را دوباره در سرعت ۶ بمدت ۲ دقیقه اضافه کنید. این خامه را در یک کاسه مخلوط کن قرار داده و یک طرف تنظیم کنید. کاسه فولاد ضدزنگ و همزن را بشوئید و خشک کنید. سفیده تخم مرغ را به کاسه فولاد ضدزنگ منتقل کرده و به همزن چند شاخه وصل کنید. سفیده تخم مرغ را برزید تا زمانی که شکل سفت بمدت ۳۰ ثانیه در سرعت ۵ تشکیل شود، ۱ قاشق چای خوری شکر اضافه نموده و دوباره بمدت ۳۰ ثانیه در سرعت ۶ هم بزنید. سفیده تخم مرغ زده شده را به آرامی با استفاده از یک کاردک در مسکارپون جمع کنید. مونتاز: مقداری کیک انگشتی اسفنجی در قهوه خیس کنید سپس آنها را در انتهای ظرف شیشه ای به عنوان اولین لایه قرار دهید. یک لایه خامه اضافه کنید سپس لایه دیگری از کیک انگشتی اسفنجی را خیس کنید. به تکرار این لایه ها ادامه دهید تا زمانی که ظرف شیشه ای پر شود، با یک لایه خامه ای پایان دهید. با پودر کاکائو گردگیری کنید و ظرف شیشه ای را در یخچال بمدت ۱۲ ساعت قرار دهید.

- ۲ فنجان قهوه غلیظ
- ۳۰ تخم مرغ
- ۱۰ جعبه کیک انگشتی اسفنجی
- ۷۵ گرم شکر شیرینی پزی
- ۲۵۰ گرم خامه مسکارپون
- کمی پودر کاکائو تلخ



## تارت مرینگ لیمویی



۸/۶ x



کاسه



قلاب خمیرگیر



همزن



مخلوط کن

برای خمیر شیرینی

۲۵۰ گرم آرد ساده

۱۲۵ گرم کره

۳۰ گرم بادام خرد شده

۳۰ گرم شکر یخ پوشه

۱ تخم مرغ

۱ سرانگشت نمک

برای روکش

۶ تخم مرغ

۳۰۰ گرم شکر

۳ لیموی واکس زنده

۱۰۰ گرم کره آب شده

برای مرینگ:

۳ سفیده تخم مرغ

۶۰ گرم شکر یخ پوشه

۱ سرانگشت نمک

آماده کردن خمیر: آرد، کره سرد بریده شده به قطعات مکعب شکل کوچک، بادام خرد شده، شکر و نمک را در کاسه فولاد ضد زنگ نصب شده با خمیرگیر و درب قرار دهید. دستگاه را در سرعت ۱ بمدت ۱۰ ثانیه برای مخلوط کردن، پس از آن در سرعت ۳ قرار دهید. وقتی مخلوط مانند خرده های نان به نظر برسد، تخم مرغ را از طریق شکاف درب اضافه نموده و بگذارید برای پنج دقیقه بیشتر کار کند. به محض درست شده یک توپ، دستگاه را متوقف کنید. اجازه دهید توپ خمیری برای حداقل یک ساعت با روکش پلاستیکی، در یخچال استراحت کند. آماده سازی روکش: لیموها را بشوئید و خشک کنید. پوست لیمو را زنده کنید و آب لیمو را بگیرید. تخم مرغ ها، شکر، آب لیمو، پوست لیمو و کره آب شده را در کاسه فولاد ضدزنگ مجهز به مخلوط کن و درب قرار دهید. دستگاه را در سرعت ۱ تا ۴ بکار اندازید تا زمانی که مخلوط یکنواخت شود. فر را در ۲۱۰ درجه سانتی گراد گرم کنید. ظرف تارت با ۲۸ سانتی متر ضخامت را با کره چرب کنید. خمیر را به اندازه ۴ میلی متر ضخامت باز کنید و با یک چنگال سوراخ کنید. با پوست پخت و نخود خشک بپوشانید. مدت ۱۵ دقیقه کاملاً بپزید. پوست پخت و نخود خشک را بردارید. روکش را بر پایه تارت قرار دهید و پخت را برای ۲۵ دقیقه در ۱۸۰ درجه سانتی گراد ادامه دهید. مرینگ را آماده کنید: سفیده تخم مرغ با ۲۰ گرم شکر یخ پوشه را در کاسه فولاد ضدزنگ مجهز به همزن چند تیغه و درب، در سرعت ۵ بمدت یک و نیم دقیقه، و پس از آن در حداکثر سرعت بزنید تا زمانی که سفیده یک تکه سفت تشکیل دهد. باقیمانده ۴۰ گرم شکر یخ پوشه را در پایان، در حال ادامه به هم زدن اضافه کنید. هنگامیکه تارت پخته می شود، آنرا با استفاده از یک قاشق با مرینگ بپوشانید. تارت را در فر برای چند دقیقه قرار دهید، تا زمانی که مرینگ کمی برشته شود.

نکته: بالای تارت را با برش های لیمو تزئین کنید.



## کیک خامه ای توت فرنگی



کاسه



همزن

برای کیک پفکی

۴۰ تخم مرغ

۱۲۵ گرم شکر شیرینی پزی

۱۲۵ گرم آرد

برای خامه موس لین

۱/۲ لیتر شیر

۲۵۰ گرم شکر

۴ تخم مرغ

۷۰ گرم آرد

۲۵۰ گرم کره نرم شده، به شکل

مکعب برش خورده

۱۰ غلاف وانیل

۲۰۰ گرم توت فرنگی

۱ حلقه کیک

درست کردن کیک پفکی: فر را در علامت ۷ (۲۱۰ درجه سانتی گراد) از پیش گرم کنید. کاسه فولاد ضدزنگ و همزن چند شاخه را نصب کنید، سپس تخم مرغ و شکر با هم در سرعت ۶ بمدت ۵ دقیقه هم بزنید تا زمانی که مخلوط بسیار کمرنگ بدست آوری. مخلوط کن را خاموش کنید، سپس از یک کاردک برای اختلاط آرد الک شده با دست، تا کردن از پائین کاسه به بالا استفاده کنید. یک سینی پخت به پهنای ۳۰ × ۴۰ سانتی متر را با کاغذ پخت پر کنید. مخلوط را در سینی پر شده بریزید و با استفاده از کاردک آنرا یکنواخت کنید، سپس آنرا بمدت ۷ دقیقه بپزید. بگذارید تا خنک شود و با استفاده از حلقه کیک به دو دیسک استنجی همانند برش دهید. خامه موسی لین را آماده کنید: غلاف وانیل را برش نیمه دهید و دانه های وانیل را جمع کنید. شیر در دیگچه بریزید، ۱۲۵ گرم شکر و دانه وانیل اضافه کنید. آنرا بجوشانید. در ضمن، ۱۲۵ گرم شکر و تخم مرغ در کاسه فولاد ضدزنگ قرار دهید. همزن چند شاخه را وصل کنید و مخلوط را بمدت ۲ دقیقه در سرعت ۶ هم بزنید. آرد اضافه کنید و دوباره بمدت ۳۰ ثانیه در سرعت ۶ مخلوط کنید. یک چهارم شیر جوشیده را در مخلوط تخم مرغ بریزید و بمدت ۳۰ ثانیه در سرعت ۳ مخلوط کنید. این مخلوط با باقیمانده شیر را در دیگچه بریزید و در حرارت متوسط بپزید، در حالیکه بطور مداوم با دست هم می زنید، تا زمانیکه شما یک خامه ضخیم بدست آورید. زمانیکه خامه ضخیم شده است آنرا در کاسه بریزید، با یک پلاستیکی بسیار نازک آنرا بپوشانید، برای ۱ ساعت آنرا کنار بگذارید تا زمانیکه به دمای اتاق رسیده باشد. کاسه فولاد ضد زنگ را بشوئید و خشک کنید. خامه ای را که کنار گذاشته اید اضافه نموده و از همزن چند شاخه برای هم زدن آن در سرعت ۶ استفاده کنید. پس از ۱ دقیقه، پردازنده را به سرعت ۳ رد کنید و به تدریج کره مکعب شکل نرم شده را اضافه کنید. به هم زدن بمدت ۳۰ ثانیه ادامه دهید تا زمانیکه یک مخلوط صاف بدست آورده باشید. مونتاز: حلقه فلزی کیک را با کاغذ نسوز بپوشانید. یکی از دو دیسک کیک پفی را در انتهای حلقه کیک قرار داده و دومین دیسک کنار گذاشته برای استفاده را در بالای کیک خامه ای توت فرنگی حفظ کنید. توت فرنگی ها را برش نصفه دهید و در اطراف حلقه، با سطح برش خورده رو به بالا قرار دهید. یک سوم خامه را درون حلقه کیک فرار داده و بخوبی گسترده کنید. توت فرنگی های برش خورده را اضافه نموده و پس از آن لایه نازک خامه را در بالا اضافه کنید. با افزودن دومین دیسک کیک در بالای کیک خامه ای توت فرنگی، کار را پایان دهید. کیک خامه ای توت فرنگی را با لایه پلاستیکی نازک چسبیده پوشش دهید و در یخچال بمدت ۲۴ ساعت قرار دهید. کیک خامه ای را ۳۰ دقیقه قبل از سرو کردن به منظور پایان دکوراسیون از یخچال بردارید. برای تزئین کیک خامه ای توت فرنگی: سطح کار را با شکر یخ پوشه گرد گیری کرده و شیرینی مرزبان، حاوی شکر، آرد بادام و سفیده تخم مرغ، را در سطح کار پخش کنید. یک دیسک پارمیزان به اندازه حلقه کیک برش داده و در بالای کیک خامه ای توت فرنگی قرار دهید.



## کیک سیب خواستنی



۸ x



کاسه



مخلوط کن



فر را در ۱۸۰ درجه سانتی گراد از پیش گرم کنید. کاسه فولاد ضدزنگ و مخلوط کن را نصب کرده و تخم مرغ ها، شیر و کره به کاسه اضافه نمائید، سپس مواد پودری (شکر، آرد، بیکنینگ پودر، پودر وانیل، پودر دارچین و نمک) اضافه کنید. درب را در بالا قرار دهید و در سرعت ۶ بمدت ۲ دقیقه مخلوط کنید. پردازنده را خاموش کنید، بالای دستگاه را بلند کنید و طرف های درونی کاسه را با استفاده از یک کاردک بتراشید. بالای دستگاه را با استفاده از یک کاردک سر جای خود بگذارید و دوباره بمدت ۱ دقیقه در سرعت ۶ مخلوط کنید. هنگامیکه خمیر آماده است، سیب مکعب شکل را اضافه کنید و با استفاده از یک کاردک مخلوط کنید. حلب کیک را چرب و آردی کنید، خمیر را در قوطی حلبی بریزید و بمدت ۵۰ دقیقه در ۱۸۰ درجه سانتی گراد بپزید.

نکته: برای دادن طعم بیشتر به کیک، شما می توانید یک قاشق غذاخوری نوشیدنی الکلی اضافه کنید.

- ۴ سیب، مکعب شکل
- ۲۵۰ گرم شکر کاستر
- ۲ تخم مرغ کامل
- ۱۵۰ ملی لیتر شیر
- ۱۲۵ گرم کره آب شده
- ۲۵۰ گرم آرد
- ۱ کیسه بیکنینگ پودر
- ۲ قاشق چای خوری پودر وانیل
- ۲ قاشق چای خوری پودر دارچین
- ۲ سر انگشت نمک

## قطعات کیک شکلاتی



کاسه



همزن



فر را در ۱۷۵ درجه سانتی گراد از پیش گرم کنید. کاسه فولاد ضدزنگ و همزن چند شاخه را نصب کنید و تخم مرغ ها، شکر، کره آب شده، فندق خرد شده، آرد و بیکنینگ پودر اضافه نمائید. در سرعت ۳ بمدت ۱۵ ثانیه مخلوط کنید، سپس به حداکثر سرعت بمدت ۴ دقیقه تغییر دهید. مخلوط را در یک قوطی حلبی کیک چرب و آردی بریزید و بمدت ۴۰ دقیقه در ۱۷۵ درجه سانتی گراد بپزید. هنگامیکه کیک پخته شده کاملاً سرد شده باشد، در یک کاسه بزرگ تکه تکه کنید، پنیر توت فرنگی اضافه کنید و، با دست، با هم ورز دهید تا زمانی که یک خمیر داشته باشید. مخلوط را به شکل توپ هایی به اندازه توپ پینگ پونگ درست کنید، سپس آنها را در یک صفحه پخت روکش شده با کاغذ پوستی قرار دهید. یک آبنبات چوبی در هر توپ کوچک کیک قرار داده و در یخچال بمدت ۳۰ دقیقه قرار دهید. برای آماده کردن روکش برای تویهای کیک، شکلات و روغن در یک کاسه گذاشته و در مایکروویو (در قدرت کم) به منظور آمیخته شدن مخلوط قرار دهید. هنگام آب شدن مخلوط، تویهای کیک را در آن قرار دهید، بگذارید کمی شکلات در کاسه چکیده شود و تویهای کیک را در صفحه پخت روکش شده با کاغذ پوستی قرار دهید. توپ های کیک را با شکر مروارید شکل یا ذرات شکلاتی قبل از ماسیدن شکلات تزئین کنید سپس در یخچال قرار دهید.

- برای خمیر:
- ۷۵ گرم کره آب شده
  - ۲ تخم مرغ
  - ۱۰۰ گرم شکر
  - ۶۰ گرم فندق خرد شده
  - ۶۵ گرم آرد
  - ۱/۲ کیسه بیکنینگ پودر
  - ۱۵۰ گرم پنیر توت فرنگی
- برای روکش:
- ۲۰۰ گرم شکلات سیاه
  - ۲ قاشق غذاخوری روغن تخم شلغم
  - ۱ بسته آبنبات چوبی یا سیخ های چوبی
  - شکر مروارید شکل یا ذرات شکلاتی برای دکوراسیون

نکته: برای عوض کردن رنگ و دکوراسیون تویهای کیک، شما می توانید آنها را با شکلات شیری رنگ یا شکلات سفید بپوشانید. شما می توانید همچنین رنگ غذا به شکلات سفید اضافه کنید.

## موس شکلاتی



۸/۶ x



کاسه



همزن

- ۱۵۰ گرم شکلات ساده باکیفیت خوب
- ۱۵۰ گرم شکر کاستور
- ۶ تخم مرغ

شکلات را به قطعات کوچک خرد کنید. قطعات را در یک ظرف کوچک با دو قاشق غذاخوری آب قرار دهید. در حرارت بسیار کم، هم زدن با یک قاشق چوبی آنها را آب کنید. هنگامی که شکلات به شکل یک خمیر می شود، ظرف را از حرارت بردارید. شش زرده تخم مرغ اضافه کنید، بو طور مداوم هم بزنید. سفیده تخم مرغ را بزنید تا زمانی که با ۲۵ گرم شکر در کاسه فولاد ضد زنگ مجهز به هم زن چند تیغه و درب، در سرعت ۵ برای یک و سه ربع دقیقه هم زده شود. بقیه شکر و هم زن را در حداکثر سرعت به مدت ۳۰ ثانیه اضافه کنید. یک قاشق پر سفیده تخم مرغ زده شده به مخلوط تخم مرغ / شکلات اضافه کنید و به شدت مخلوط کنید تا خمیر شل شود. سپس با دقت باقیمانده سفیده تخم مرغ زده شده را با مخلوط شکلات ترکیب کنید. در یخچال برای چند ساعت قرار دهید.

نکته: پوست پرتقال رنده شده را به سفیده تخم مرغ زده شده اضافه کنید.



## کیک هویج

و آمیزه ای از شکر و کره و سفیده تخم مرغ



۱۰/۸ x



کاسه



مخلوط کن

- برای خمیر:
- ۱۳۰ گرم شکر قهوه ای
  - ۱۲۰ میلی لیتر روغن آفتابگردان
  - ۴ تخم مرغ
  - پوست و آب ۱ پرتقال
  - ۲۴۰ گرم آرد
  - ۱۰ گرم بیکنینگ پودر
  - ۲ قاشق چای خوری دارچین خرد شده
  - ۲۵۰ گرم هویج رنده شده
  - ۵۰ گرم گردوی خرد شده
  - ۵۰ گرم کشمش
- برای آمیزه ای از شکر و کره و سفیده تخم مرغ:
- ۱۰۰ گرم کره آب شده
  - ۱۰۰ گرم پنیر نرم با ۲۵٪ چربی
  - ۱۰۰ گرم پنیر بیخ پوشه

آماده سازی خمیر: فر را در درجه حرارت ۱۸۰ درجه سانتی گراد از قبل گرم کنید. مخلوط کن و کاسه فولاد ضدزنگ را نصب کنید. سپس شکر قهوه ای، روغن، تخم مرغ ها، و آب و پوست پرتقال را به کاسه اضافه کنید. درب را در بالا قرار دهید و در سرعت ۵ مدت ۱ دقیقه مخلوط کنید. آرد، بیکنینگ پودر و دارچین اضافه کنید، سپس دوباره در سرعت ۵ مدت ۱ دقیقه مخلوط کنید. با افزودن هویج، گردو و کشمش به مخلوط کار را کامل کرده و در سرعت ۲ مدت ۱۵ ثانیه مخلوط کنید. یک کیک گرد در قوطی حلبی را چرب و آردی کنید، کره در قوطی بریزید و مدت ۴۵ دقیقه در ۱۸۰ درجه سانتی گراد بپزید. آمیزه ای از شکر و کره و سفیده تخم مرغ آماده کنید: در حالیکه کیک در فر است، سینی فولاد ضدزنگ و مخلوط کن را نصب کنید. کره آب شده، پنیر نرم و شکر بیخ پوشه را اضافه کنید، و در سرعت ۲ مخلوط کنید تا زمانیکه شما یک مخلوط صاف بدست آورید. مخلوط را در یخچال قرار دهید. وقتی کیک کاملاً خنک شده باشد، با استفاده از یک کاردک، آمیزه ای از شکر و کره و سفیده تخم مرغ را در بالای کیک پخش کنید.

نکته: شما می توانید کیک را با مقداری نارگیل رنده شده حلقوی تزئین کنید.



## کوکي های شکلاتی



سبد



مخلوط کن



کره و هر دو شکر را در کاسه فولاد ضد زنگ قرار دهید. کاسه را در مخلوط کن بگذارید و برای ۲۰ ثانیه در سرعت ۳ مخلوط کنید. پردازنده را خاموش کنید و طرف درونی کاسه فولاد ضد زنگ را با استفاده از یک کاردک پاک کنید، سپس دوباره به مدت ۲۰ ثانیه در سرعت ۵ مخلوط کنید. باقیمانده مواد را اضافه کنید، درب را نصب کنید و در سرعت ۲ مخلوط کنید تا زمانی که یک خمیر صاف داشته باشید. با خمیر شکل یک توپ درست کنید، آنرا در کیسه نازک بیچانید و در یخچال به مدت حداقل ۱ ساعت قرار دهید. فر را در ۱۸۰ درجه سانتی گراد پیش گرم کنید، خمیر را از یخچال بیرون بکشید و به توپ های کوچک تقسیم کنید.

**نکته:** شما می توانید؟؟ را با آجیل یا میوه خشک عوض کنید.

## دسر پی کان و شکلاتی



۸/۶ x



کاسه



همزن



فر را در ۲۰۰ درجه سانتی گراد پیش گرم کنید و یک قوطی حلیبی مربعی ۲۰ سانتی متری پختن را با استفاده از کره چرب کنید. شکلات و ۲۰۰ گرم کره را در مایکروویو آب کرده و کاملاً مخلوط کنید. تخم مرغ ها و شکر را در کاسه فولاد ضد زنگ قرار دهید. همزن چند شاخه و درب را وصل کنید، سپس بمدت ۱ دقیقه در سرعت ۶ مخلوط کنید. شکلات آب شده را اضافه نموده و بمدت ۲۰ ثانیه در سرعت ۶ مخلوط کنید. سپس آرد غربال شده را اضافه کنید و بمدت ۱۵ ثانیه در سرعت ۶ مخلوط کنید. با افزودن آجیل پی کان به مخلوط کار را کامل کرده و با استفاده از کاردک جمع کنید. مخلوط را در قوطی حلیبی چرب بریزید و بمدت ۲۵ دقیقه در ۲۰۰ درجه سانتی گراد بپزید. بگذارید قبل از سرو کردن خنک شود.

**نکته:** شما می توانید آجیل پی کان را با گردو عوض نموده و با یک قاشق بستنی یا خامه زده شده سرو کنید.

۲۰ کوکی بزرگ درست کنید:

- ۲۵۰ گرم کره بدون نمک، نرم شده
- ۱۲۵ گرم شکر شیرینی پزی
- ۱۲۵ گرم شکر قهوه ای
- ۱ قاشق چای خوری عصاره وانیل
- ۲ تخم مرغ کامل
- ۴۰۰ گرم آرد
- ۱ قاشق چای خوری بیکنینگ پودر
- ۲۰۰ گرم شکلات

تخم مرغ های بزرگ

- ۲۰۰ گرم شکلات سیاه
- ۲۰۰ گرم کره
- ۱۵ گرم کره برای قوطی حلیبی پختن
- ۱۸۰ گرم شکر
- ۲ کیسه شکر وانیل
- ۸۰ گرم آرد غربال شده
- ۵۰ گرم آجیل پی کان

## نان سفید



کاسه



قلاب خمیرگیر

برای یک نان گرد ۸۰۰ گرمی:

- ۵۰۰ گرم آرد نان سفید
- ۳۰۰ میلی لیتر آب ولرم
- ۱۰ گرم مخمر خشک نان
- ۱۰ گرم نمک
- \* در انگلستان از مخمر خشک با برچسب «پخت آسان» یا «عملکرد سریع» استفاده می شود.

آرد، نمک و مخمر خشک را در کاسه فولاد ضدزنگ قرار دهید. خمیرگیر و درب را برای چند ثانیه در سرعت ۱ بکار اندازید. آب ولرم را از طریق شکاف در درب اضافه کنید. به مدت هشت دقیقه خمیر کنید. اجازه دهید خمیر در دمای اتاق برای حدود نیم ساعت استراحت کند. سپس خمیر را با دست تبدیل به یک توپ کنید. توپ خمیر را در یک ورق آغشته به کره، آرد قرار دهید. بگذارید برای بار دوم در دمای اتاق برای حدود یک ساعت ورآید. فر را در ۲۴۰ درجه سانتی گراد از پیش گرم کنید. بالای قرص نان را با یک تیغه تیز برش دهید، و با آب ولرم برس بزنید. یک ظرف کوچک پر از آب در فر قرار دهید؛ این مورد برای تشکیل یک پوسته طلایی بر روی نان کمک می کند. برای پخت به مدت ۴۰ دقیقه در دمای ۲۴۰ درجه سانتی گراد قرار دهید. نکته: مخمر نان هرگز نباید در تماس مستقیم با شکر یا نمک باشد، که از عملکرد مخمر جلوگیری می کند.



## نان پفی



کاسه



مخلوط کن

برای ۲۰ نان پفی بزرگ یا ۴۰ نان پفی کوچک

- ۳۰۰ میلی لیتر آب
- کمی نمک
- کمی شکر
- ۱۲۰ گرم کره
- ۲۴۰ گرم آرد ساده
- ۶ تخم مرغ

در یک تابه، آب را با کره، نمک و شکر حرارت دهید. آنها را بجوشانید و آرد را در همان زمان به تابه اضافه کنید. با یک کاردک چوبی هم بزنید تا زمانی که خمیر، تمام مایع را جذب کند. بگذارید خنک شود. پس از خنک شدن، خمیر را در کاسه فولاد ضد زنگ قرار دهید، و مخلوط کن و درب را نصب کنید. سرعت ۱ را انتخاب کرده و تخم مرغ ها را یکی یکی، از طریق شکاف در درب اضافه کنید. پس از در آمیختن کامل تخم مرغ ها، خمیر را برای دو یا سه دقیقه بیشتر بکار اندازید تا زمانی که صاف شود. با استفاده از یک قاشق کوچک یا یک قیف مقدار کمی خمیر در صفحه آغشته به کره و آرد قرار دهید. در فر با حرارت ۴۰ درجه سانتی گراد بپزید. بگذارید در محفظه در باز فر خنک شود. بلافاصله از فر بیرون نیاورید، چون باعث خراب شدن آن می شود. زمانی که کاملاً خنک شده اند، آنها را با خامه زده شده و فرم گرفته، بستنی یا کاستارد فنادی پر کنید. « شکر با gougiers نکته: برای درست کردن گوجرز »

کمی نمک را جایگزین کرده و به نان پفی قبل از پختن، پنیر رنده شده بپاشید.



## نان غلات



کاسه



قلاب خمیرگیر



آرد، نمک، مخمر نان را در کاسه فولاد ضد زنگ قرار دهید. خمیرگیر و درب را نصب کنید. دستگاه را برای چند لحظه در سرعت ۱ بکار اندازید. سپس آب را از طریق شکاف در درب اضافه کنید. به مدت هشت دقیقه ورز دهید. خمیر را با یک حوله بپوشانید و بگذارید به مدت ۱۵ دقیقه در یک محل گرم استراحت کند. بعداً، خمیر را روی یک سطح آردی قرار دهید. خمیر را با دست به شکل مربع پهن کنید. نقاط را به سوی مرکز تا کنید، سپس خمیر را با مشت خود پهن کنید. عملیات را دوباره تکرار کنید. به شکل یک نان بلند درآورید. نان را در قوطی حلبی با طول ۲۵ سانتی متر قرار دهید. سطح نان را به آرامی مرطوب کرده و بر آن دانه های جودوسر بپاشید. خمیر را با یک حوله چای مرطوب بپوشانید و بگذارید به مدت ۶۰ دقیقه در یک محل گرم ور آید. سپس ۱ سانتی متر در طول نان برش دهید. نان را در فر از پیش گرم شده در ۲۴۰ درجه سانتی گراد، با یک ظرف پر از آب قرار دهید تا به تشکیل یک پوسته طلایی زیبا کمک کند. به مدت ۳۰ دقیقه بپزید. نان را از قوطی حلبی درآورید و بگذارید بر روی قفسه سیمی خنک شود.

نکته: رول های کوچک برای مهمانان درست کنید. بر آنها خشخاش یا دانه کنجد بپاشید.

برای یک تان تقریباً «۸۰۰ گرمی»:

- ۵۰۰ گرم آرد نان غلات
- ۲۸۵ میلی لیتر آب ولرم
- ۱۰ گرم مخمر نان\*
- ۱۰ گرم نمک
- تکه های جو دوسر برای لایه رویی
- در انگلستان از مخمر خشک با برچسب "پخت آسان" یا "عملکرد سریع" استفاده می شود.

## نان بنچیک



۶ x



کاسه



قلاب خمیرگیر



آرد را در کاسه فولاد ضد زنگ قرار دهید، و دو حفره ایجاد کنید: نمک را در یک حفره، و مخمر، شکر، شیر ولرم و آب را در حفره دیگر قرار دهید. نمک و مخمر نباید با هم اضافه شوند چون مخمر برای تماس با نمک به شدت واکنش نشان می دهد. تخم مرغ را اضافه کنید، و خمیرگیر و درب را نصب کنید. سرعت ۱ را انتخاب کرده و به مدت ۱۵ ثانیه ورز دهید، سپس در سرعت ۲ به مدت دو دقیقه و ۴۵ ثانیه ورز دهید. بدون متوقف کردن دستگاه، کره را ظرف یک دقیقه ترکیب کنید، که نباید بیش از حد نرم شود (آن را در دمای اتاق به مدت نیم ساعت قبل از استفاده قرار دهید). ورز دادن را به ۵ دقیقه در سرعت ۲، سپس پنج دقیقه در سرعت ۳ انجام دهید. خمیر را بپوشانید و برای ورآمدن به مدت دو ساعت در دمای اتاق قرار دهید، سپس خمیر را با به شدت زدن آن با دستان به کاسه ورز دهید. خمیر را بپوشانید و برای ورآمدن به مدت دو ساعت بیشتر در یخچال قرار دهید؛ خمیر را دوباره با دستان و زدن به کاسه ورز دهید. سپس با کیسه پلاستیکی بسیار نازک چسبیده پوشش دهید و خمیر را برای ورآمدن در طی شب در یخچال قرار دهید. روز بعد، کره و آرد یک قوطی حلبی نان بنچیک، خمیر را به شکل یک توپ درآورید. آن را در قوطی حلبی قرار دهید و برای ورآمدن در یک جای گرم بگذارید تا زمانی که قوطی حلبی را پر کرده باشد (دو تا سه ساعت). آن را در فر در ۱۸۰ درجه سانتی گراد قرار دهید و بگذارید به مدت ۲۵ دقیقه بپزد.

نکته: چیس شکلاتی یا میوه شکرپوش اضافه کنید.

- ۵ گرم نمک
- ۲۵ گرم شکر
- ۱۰۰ گرم کره
- ۲ تخم مرغ کامل و ۱ زرده تخم مرغ
- ۳ قاشق غذاخوری شیر ولرم
- ۲ قاشق غذاخوری آب
- ۵ گرم مخمر خشک نان\*
- در انگلستان از مخمر خشک با برچسب "پخت آسان" یا "عملکرد سریع" استفاده می شود.

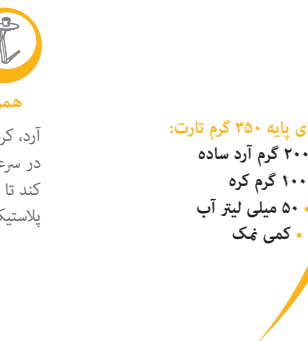


همزن / کاسه / ۸/۴ x

## خامه چنتیلی

خامه ترش و شکر یخ پوشه را در کاسه فولاد ضد زنگ مجهز به خمیرگیر و درب قرار دهید. دستگاه را در سرعت ۴ به مدت ۲ دقیقه به کار اندازید، سپس در حداکثر سرعت به مدت سه و نیم دقیقه قرار دهید.

- ۲۵ سانتی لیتر مایع بسیار سرد خامه ترش
- ۵۰ گرم یخ پوشه



همزن / کاسه / ۸/۴ x

## خمیر شیرینی پزی

آرد، کره و نمک را در کاسه فولاد ضد زنگ قرار دهید. خمیرگیر و درب را تنظیم کنید و به مدت چند ثانیه در سرعت ۱ به کار اندازید. در حالیکه دستگاه کار می کند آب ولرم اضافه کنید. اجازه دهید دستگاه کار کند تا زمانی که خمیر به شکل یک توپ شود. بگذارید خمیر در یک جای خنک، پوشش داده شده با کیسه پلاستیکی بسیار نازک، برای حداقل یک ساعت قبل از لوله کردن و پختن استراحت کند.

- برای پایه ۳۵۰ گرم تارت:
- ۲۰۰ گرم آرد ساده
  - ۱۰۰ گرم کره
  - ۵۰ میلی لیتر آب
  - کمی نمک



مخلوط کن

## خمیر پنکیک

تخم مرغ ها، روغن، شکر، شیر و طعم های منتخب را در کاسه مخلوط کن قرار دهید. سرعت ۲ را انتخاب کرده و دستگاه را برای چند ثانیه به کار اندازید. سپس آرد را از طریق شکاف در درپوش اندازه گیری اضافه کنید و اجازه دهید به مدت یک و نیم دقیقه کار کند. اجازه دهید خمیر قبل از درست کردن پنکیک برای حداقل یک ساعت در دمای اتاق استراحت کند.

برای ۲۰ پنکیک:

- ۷۵۰ میلی لیتر شیر
- ۳۷۵ گرم آرد
- ۴ تخم مرغ
- ۴۰ گرم شکر
- ۱۰۰ میلی لیتر روغن
- ۱ قاشق غذاخوری آب گل پرتقال
- یا الکل طعم دار



مخلوط کن

## خمیر وافل

مخمر نانوائی را در یک شیر کمی ولرم مخلوط کنید. کاسه مخلوط کن را در دستگاه نصب کنید، و تخم مرغ، نمک، شکر وانیلی، شیر باقیمانده، کره و مخلوط مخمر را اضافه کنید. درب را قفل کنید. دستگاه را در سرعت ۴ به کار اندازید و به تدریج آرد را از طریق درپوش اندازه گیری در درب اضافه کنید. در صورت لزوم، از تابع پالس برای چند دقیقه جهت بهبود ادغام آرد در کره استفاده کنید. دستگاه را برای حدود دو دقیقه بکار اندازید، تا زمانی که خمیر صاف شود. اجازه دهید قبل از درست کردن وافل برای یک ساعت استراحت کند. نکته: وافل را با خامه چنتیلی، سس شکلاتی، و غیره سرو کنید.

- برای ۱۴ وافل:
- ۲۵۰ گرم آرد ساده
  - ۱۵ گرم آرد ساده
  - ۲ تخم مرغ
  - کمی نمک
  - ۴۰۰ میلی لیتر شیر
  - ۱۲۵ گرم کره نرم شده
  - ۱ کیسه شکر وانیلی (یا چند قطره عصاره وانیل)





## شیرینی فوری

- ۱۳۵ ..... خامه چنتیلی
- ۱۳۵ ..... خمیر شیرینی پزی
- ۱۳۵ ..... خمیر کرپ
- ۱۳۵ ..... خمیر وافل
- ۱۳۴ ..... نان غلات
- ۱۳۴ ..... نان بنچیک
- ۱۳۳ ..... نان سفید
- ۱۳۳ ..... خمیر پفی



## تنقلات لذیذ

- ۱۳۲ ..... کوکی شکلاتی
- ..... دسر پی کان و شکلاتی
- ۱۳۱ ..... موس شکلاتی
- ۱۳۱ ..... کیک هویج و یخ پوشه
- ۱۳۰ ..... کیک سیب خواستنی
- ۱۳۰ ..... کیک های توپ مانند شکلاتی



## لحظات استثنائی

- ۱۲۹ ..... تارت مرینگ با مزه لیمو
- ۱۲۹ ..... کیک خامه ای توت فرنگی
- ۱۲۸ ..... ماکارون وانیلی
- ۱۲۸ ..... دسر تیرامیسو
- ۱۲۷ ..... کیک تمشک و فنجانی شکلاتی سفید
- ۱۲۷ ..... شکلات سلطنتی



## لحظات خوشایند

- ۱۲۶ ..... نان خوشمزه
- ۱۲۶ ..... آب گوجه فرنگی با چنتیلی ریحان
- ۱۲۶ ..... خمیر پیتزا
- ۱۲۵ ..... خوراک کدو سبز
- ۱۲۵ ..... کوفته گوشتی



## غراتان الكوسى



٦ ×



قطّاعة الخضار



الوعاء



المخفّقة

- ١ كيلج كوسى
- ٣ بيضات
- ٢٥٠ جرام فريش كريم
- ١٠٠ جرام جبنة جروير
- الملح، الفلفل وجوزة الطيب

يُسخن الفرن تمهيداً إلى درجة ٢٢٠ مئوية. باستخدام قطّاعة الخضار المزودة بمخروط التقطيع، اختر السرعة ٣ و قطع الكوسى. تُحمر قطع الكوسى في مقلاة لمدة ١٠ دقائق. وتوضع جانباً. باستخدام قطّاعة الخضار المزودة بمخروط التقطيع، تُبشر جبنة الجروير بسرعة ٢. وتوضع جانباً. يخفق البيض وفريش كريم في وعاء الإستانلس ستيل المزود بالمخفّقة المتعددة الأسلاك والغطاء. يُضاف الملح والفلفل وجوزة الطيب. اختر سرعة ٢ وشغل الجهاز لمدة ٣٠ ثانية. توضع نصف كمية الكوسى في طبق الفرن المقاوم للحرارة، والمطلي بالزبدة ونصف كمية جبنة الجروير المبشورة. يوضع الكوسى المتبقي في طبق، وعليه جبنة جروير المتبقية. تغطى الكوسى بخليط البيض، كريم فريش والملح والفلفل وجوزة الطيب. تُخبز في الفرن لمدة ٢٥ إلى ٣٠ دقيقة عند درجة ٢٢٠ مئوية. تقدم ساخنة. نصيحة: للحصول على لمسة من النضارة، يُضاف القليل من التعناع.



## كرات اللحم



٤ ×



المفرمة



الوعاء



الخلاط

- ٥٠٠ جرام شريحة لحم من لحم البقر خالية من الدهون
- ١ ملعقة كبيرة من الطحين العادي
- ١ بصلة خضراء متوسطة الحجم
- ١ فص ثوم
- ٣ أغصان من البقدونس
- ملح وفلفل

يُسخن الفرن تمهيداً عند درجة ٢٠٠ مئوية. تُفرم اللحمة على سرعة ٤ مع استعمال شبكة الثقوب الصغيرة للفرم الناعم. يوضع اللحم المفروم وجميع المكونات الأخرى في وعاء الإستانلس ستيل. يُركب الخلاط والغطاء ويشغل الجهاز لمدة دقيقة واحدة على سرعة ١. تُشكّل كرات بحجم حبة الجوز من الخليط، وتُسوى براحتي اليدين. توضع كرات اللحم على ورقة الخبز وتُغطى بورقة فرن ثانية. توضع في الفرن لمدة ٢٥ دقيقة. تُقلّب كرات اللحم في منتصف مدة الطهي. نصيحة: يُستبدل لحم البقر بلحم الضأن والبقدونس بالكزبرة.



## الريغيف الشهوي



٦ x٧



الوعاء



الخلاط



- ٢٠٠ جرام من الطحين العادي
- ٤ بيضات
- ١١ جرام باكينج باودر
- ١٠٠ مللتر من الحليب
- ٥٠ مللتر من زيت الزيتون
- ١٢ طماطم مجففة تحت الشمس
- ٢٠٠ جرام جبن فيتا
- ١٥ حبة من الزيتون الأخضر منزوعة النواة
- لمسة من بودرة الكاري (اختياري)
- ملح و فلفل

يُسخن الفرن تمهيداً إلى درجة ١٨٠ مئوية. يُطلى قالب الريغيف المعدني بالزبدة والطحين. في يُحضّر وعاء الإستانلس ستيل المزوّد بالخلط والغطاء، يُمزج الطحين، البيض و الباكينج باودر، ويبدأ الخلط أولاً على السرعة ١ ثم تُرفع السرعة بعد ذلك الى ٣. يُضاف زيت الزيتون والحليب ويُخلط لمدة دقيقة ونصف. تُخفف السرعة الى ١ و تُضاف الطماطم المجففة (مُقطعة الى قطع صغيرة)، مُكعبات جبنة فيتا، الزيتون الأخضر (مُقطعاً الى قطع صغيرة)، وبودرة الكاري. تُتبّل. يُسكب المزيج في القالب، ويُخبز في الفرن لمدة ٣٠ الى ٤٠ دقيقة، حسب نوع الفرن. يُغرس برأس السكين للتأكد من نضوجه. نصيحة: تُستبدل جبنة فيتا بجبنة موزاريلا، وتُضاف بعض أوراق الريحان المفروم. عصير طماطم.

## عصير الطماطم مع شائتيه الريحان



العصارة



الوعاء



المخففة



تُقطع الطماطم، الفلفل الأحمر وستة من أوراق الريحان الكبيرة إلى أجزاء. توضع من خلال العصارة. يُضاف الخل وثلاث ملاعق من زيت الزيتون، يُسكب ١٥٠ مللتر من الماء في مدخل العصارة لغسل السلة وتجميع ما تبقى من العصير المُستحلب. يُحرك عصير الطماطم، يُضاف الملح والفلفل حسب الذوق. تُسكب الكريما السائلة، ملعقة كبيرة من زيت الزيتون وبقية الريحان المفروم في الوعاء. تُتبّل. تُركب المخففة المتعددة الأسلاك و الغطاء. يُخفق الخليط لمدة عشر دقائق، حتى تتشكل منه قمة جامدة. توضع جانباً في التلاجة لمدة ٣٠ دقيقة. يُسكب عصير الطماطم في الأكواب أو أكواب صغيرة. توضع ملعقة كبيرة من الريحان شائتيه على وجه الكوب قبل التقديم.

نصيحة: يُستبدل الريحان بالثوم المعمر. \* في المملكة المتحدة تُستخدم الكريما المخفوقة

- تكفي لتحضير ٨ أكواب
- ٤ ثمرات من الطماطم
- ٢ فلفل أحمر
- ١٤ من أوراق الريحان الكبيرة
- ٤ ملاعق كبيرة من زيت الزيتون
- ٢ خل الطماطم
- ٢٠٠ مللتر سائل كريما
- كريما \* باردة جدا
- ملح وفلفل

## عجينة البيتزا



الوعاء



أداة العجن



يوضع الطحين والملح في وعاء الإستانلس ستيل المزوّد بأداة العجن. يُركب الغطاء. يُشغل الجهاز لوضع ثوان على سرعة ٢، تُضاف الخميرة ثم تُرفع السرعة الى ٤. يُضاف الماء الفاتر، ثم زيت الزيتون وتترك لتعجن الى أن تتشكل كرة ملساء من العجين. تُترك العجينة لكي ترتفع حتى يتضاعف حجمها. تُرق وتُلف حسب ما تذكره وصفة الطهي.

لتحضير بيتزا واحدة:

- ١٥٠ جرام من طحين الخبز
- ٩٠ مللتر من الماء الفاتر
- ٢ ملعقة طعام من زيت الزيتون
- ٣ جرام من خميرة الخباز \*
- ملح
- في المملكة المتحدة تُستخدم الخميرة المُجففة المسماة "Easy Bake" أو "Fast Action"

## أكواب التوت والشوكولاته البيضاء

تكفي لصنع ١٢ كعكة:

لتحضير المزيج :

- ١٧٠ جرام من الطحين
- ١٥٠ جرام من السكر الناعم
- ١٥٠ جرام زبدة خفيفة
- ٣ بيضات
- ١٠ ملعقة صغيرة من البايكنج باودر
- ٤٥ جرام من الحليب كامل الدسم
- ١ ملعقة صغيرة من مُستخلص الفانيليا
- ١٠٠ جرام من قطع التوت المُثلَّج
- لتحضير الكريما المُثلَّجة:
- ٦٠ جرام بيض البيض
- ٦٥ جرام من السكر الناعم
- ١١٥ جرام زبدة خفيفة
- ١٠٠ جرام من الشوكولاته البيضاء
- ٢ ملعقة كبيرة من زيت بذور اللفت
- أكواب من الورق المقوّى
- قالب أكواب معدني



الوعاء



الخلاط



المخففة

إعداد العجينة: يُسخن الفرن تمهيدياً إلى درجة ١٨٠ مئوية، يُحضر وعاء الإستانلس ستيل والخلاط، ثم يضاف الطحين، البايكنج باودر، السكر، البيض، الفانيليا، الزبدة والحليب الى الوعاء. يوضع الغطاء على رأس الخلاط ويُخلط المزيج بسرعة ٦ لمدة ٢ دقيقة. وأخيراً تُضاف قطع التوت وتخلط بسرعة ٣ لمدة ١٥ ثانية. يوضع كوب ورقي في كل كوب معدني وهُلمأ لمستوى الثلثين ٢/٣ من الخليط. تخبز الأكواب لمدة ١٥ دقيقة على درجة ١٨٠ مئوية، ثم تُترك لتبرد تماماً. تحضير الكريما المُثلَّجة: تذوّب الشوكولاته البيضاء جنباً إلى جنب مع زيت بذور اللفت في الميكروويف معاً حتى يتضاعف حجم الخليط ويصبح بياض البيض والسكر في وعاء باين ماري ويُخفقان معاً حتى يتضاعف حجم الخليط ويصبح لامعاً. يُحضر وعاء الإستانلس ستيل والمخففة. يوضع هذا الخليط في الوعاء ويوضع الغطاء على رأس الخلاط، ثم يُخفق المزيج بسرعة ٥ حتى تتشكل منه قمع خفيفة. ثم تضاف الزبدة وتخلط بسرعة ٦ لمدة ٣٠ ثانية. يُرفع الجزء العلوي من الجهاز، وتُكشط جوانب الوعاء الداخلية باستخدام ملعقة، ثم تضاف الشوكولاته البيضاء المذابة. يُمزج مرة أخيرة على سرعة ٦ لمدة ٣٠ ثانية. توضع الكريما المُثلَّجة في كيس في طرفه على شكل نجمة لتزين الكعك بعد أن يبرد تماماً.

نصيحة: زين الكعك بنفسك بالسكر النباتي أو فتايفيت الشوكولاته.

## شوكولاته رويال



٨ x



الوعاء



المخففة

- لتحضير البسكويت:
- ٤٥٠ جرام من اللوز المطحون
- ١٠٠ جرام من جوز الهند المبشور
- ٢٠٠ جرام من البندق المطحون
- ٥٠٠ جرام من السكر الناعم
- ٢٠٠ جرام طحين
- ٨٠٠ جرام بيض البيض (٢ بيضات صغيرة)
- ٥٠٠ جرام من السكر
- لتحضير شوكولا بارلين المقرمشة:
- ٢٤٠٠ جرام شوكولا بارلين
- ١٤٠٠ جرام الكريب الدانتيل (بانكيك فرنسي مقرمش)
- وعا ٢٠٠٠ جرام من الشوكولاته المُثلَّجة
- حلقة حلويات، قطرها ٢٦ سم
- لتحضير موس الشوكولاته:
- ٩٠٠ جرام حليب
- ٣ أوراق من الجيلاتين
- ٩٠٠ جرام من الشوكولاته الداكنة
- ٥٠٠ جرام من حليب الشوكولاته
- ٢٥٠٠ جرام من الكريما المخفوقة ٢٣٠ من الدهون

إعداد البسكويت: في وعاء، يُمزج السكر الناعم، الطحين، اللوز المطحون، البندق المطحون وجوز الهند. يُنقل بيض البيض الى وعاء الإستانلس ستيل وتُركب المخففة المتعددة الأسلاك. يُخفق بيض البيض على أقصى سرعة حتى يُشكل قمة ثابتة جداً. تدريجياً يُضاف السكر من أجل أن تصبح كعكة المرينغ جامدة. يضاف الخليط الجاف ويلطف ويُمزج باستخدام ملعقة. يوضع الخليط في كيس الأنابيب، ويُعمل بواسطة قرص بسماكة ١ سم وبقطر ٢٥ سم على صينية الخبز المُبطنة بورق الخبز وبالسكر الناعم. تخبز لحوالي ١٥ دقيقة على درجة ١٧٠ مئوية. تحضير شوكولا بارلين المقرمشة: تذوّب الشوكولاته في الميكروويف مع ملعقة من زيت بذور اللفت. تُسحق البانكيك وتُمزج بالشوكولاته المذابة. يُعمل منها طبقة بسماكة ٥ ملم من الخليط بين ورقتين من ورق الخبز وتوضع في الثلاجة. عندما ينتهي تبريد البسكويت، يُحضر موس الشوكولاته: تذوّب الشوكولاته الداكنة وشوكولاته الحليب في الميكروويف. في مقلاة خارجية، يُغلى الحليب ويضاف الجيلاتين المنقوع مسبقاً (ينقع في الماء البارد لمدة حوالي ١٠ دقائق ثم تفرق لتنعيمهما). يُسكب الحليب الساخن على الشوكولاته المذابة وتخلط جيداً باستخدام مخففة اليد من أجل الحصول على مزيج ناعم. تُترك لتبرد. يُرجى التأكد الآن أن وعاء الإستانلس ستيل هو بارد جداً. تُضاف فيه الكريما السائلة. تُركب المخففة المتعددة الأسلاك في الجهاز مع الغطاء، ثم تُخفق لمدة ٢ دقيقة بسرعة ٤، ثم لمدة ٤ دقائق على سرعة ٦. تُضاف الكريما المخفوقة إلى الشوكولاته ويلطف ويُمزج الخليط من أجل الحصول على موس الشوكولاته. التجميع: توضع حلقة العجين في موازاة ورقة الخبز من أجل ضمان إمكانية إزالة الحلقة بسهولة. يوضع قرص البسكويت في أسفل الحلقة. يقطع قرص بنفس قياس قطر قرص البسكويت، ويوضع على قمة البسكويت. تُستبدل الحلقة حول البسكويت، وأخيراً يُضاف موس الشوكولاته. يُرجى التأكد من أن موس الشوكولاته مُجانس بشكل كامل وتوضع الكعكة في الثلاجة لمدة ١٢ ساعة على الأقل. قبل التقديم، توضع الكعكة على رف الكعك وتزال الحلقة. تُسخن الشوكولاته المُثلَّجة بلفظ في الميكروويف وتُغطى الكعكة بالكريما المُثلَّجة. وبعد ٥ دقائق، تُنقل الكعكة على طبق الكعك وتُترك للتذويب لمدة ساعتين قبل التقديم.



## معكرون الفانيليا



الوعاء



المخففة



لتحضير صدفات المعكرون: يُمزج ٢٠٠ جرام من مسحوق السكر و٢٠٠ جرام من اللوز المطحون في مُحضّر الطعام. ويسمى هذا الخليط «تانت بور تانت»، أو «صوماتش فور صوماتش» يُنخل «تانت بور تانت»، ويوضع جانباً. يُغلى الماء والسكر الناعم في قدر، من دون تحريك الخليط. يُستخدم ميزان حرارة للتأكد من أن درجة حرارة الشراب لا تتجاوز ١١٥ درجة مئوية. يُحضّر وعاء الإستانلس ستيل والمخففة المتعددة الأسلاك. في وعاء خارجي، يُخفق ٨٠ جراماً من بياض البيض على سرعة ٣ حتى يُشكل قمة صلبة وترتفع السرعة عندما تصل درجة حرارة الشراب إلى ١٠٥ درجة مئوية. يُرفع الشراب عندما تصل حرارته إلى ١١٥ درجة مئوية ويُسكب ببطء في بياض البيض المخفوق في وعاء الإستانلس ستيل. يُتابع خفق هذا الخليط لمدة ٦ دقائق حتى يتسنى للمرينغ الناتج أن يبرد قليلاً. يُضاف ما تبقى من بياض البيض الغير مخفوق (٨٠ جرام) إلى خليط «تانت بور تانت» الذي تَرك جانباً، ويُخفق إلى أن يصبح لدينا مزيجاً ناعماً. يُفتح جراب الفانيليا إلى نصفين، وتُزال من أحد نصفيه بذور الفانيليا، وتُضاف إلى هذا الخليط. يُدمج نحو ثلث المرينغ مع معجون اللوز باستخدام ملعقة مرنة من أجل تخفيفه قليلاً، ويُضاف ما تبقى من المرينغ إلى «المعكرون». وهذا يعني أن المزج باستخدام ملعقة، يجب أن يُرفع صعوداً من الأسفل، لحوالي دقيقة واحدة. يوضع هذا الخليط في حقيبة الأنابيب بحجم ٨ ملم. تُنظف الصينية الخبز بوقفة الفرن. وباستخدام كيس الأنابيب، يُعمل من المزيج كرات صغيرة بحجم الجوز على أن تكون بأحجام متساوية، ومتباعدة بشكل متساوٍ على صينية الخبز. اضغط برفق الجانب السفلي من صينية الخبز وتترك لتجف في درجة حرارة الغرفة لمدة حوالي ٣٠ دقيقة. يُسخن الفرن مهدياً إلى درجة ١٥٠ مئوية. تخبز لمدة ١٤ دقيقة ثم توضع ورقة الخبز على سطح رطب لكي يمكن إزالتها بسهولة. لتحضير كريم موسيلين الفانيليا: يُسخن الحليب على نار لطيفة، مع إضافة القسم الآخر من بذور الفانيليا المأخوذة من جراب الفانيليا. يُحضّر وعاء الإستانلس ستيل والمخففة المتعددة الأسلاك، يُخفق صفار البيض مع السكر لمدة ٢ دقيقة بسرعة ٦، ثم يضاف الطحين ودقيق الذرة ويُخفق مرة أخرى لمدة ١ دقيقة بسرعة ٤. يُسكب الحليب الساخن في خليط، يُمزج الجميع باستخدام مخففة يدوية ويوضع الخليط الناتج على نار خفيفة لمدة ٣ إلى ٤ دقائق، مع التحريك باستمرار حتى يثخن الكريم. تُطفا الحرارة، تُمزج مكعبات الزبدة. يُسكب الكريم في وعاء محكم الإقفال ويوضع في الثلاجة لمدة لا يقل عن ١ ساعة و٣٠ دقيقة. التجميع: يُنقل كريم موسيلين الفانيليا إلى حقيبة الأنابيب بحجم ٨ ملم ويُملأ نصف صدفات المعكرون. توضع فوق كل صدفة معكرون مليئة، صدفة معكرون فارغة، وتُخزّن في وعاء محكم.

نصيحة: يمكنك استبدال الفانيليا بهلام الفراولة وإضافة تلوين الطعام الوردى إلى خليط صدفات المعكرون.

## أكواب تيراميسو



٨/٦ x



الوعاء



المخففة



يُفصل صفار البيض عن بياض البيض. في وعاء الإستانلس ستيل، يُمزج صفار البيض مع السكر باستخدام المخففة المتعددة الأسلاك بسرعة ٦ لمدة ٢ دقيقة حتى يصبح الخليط شاحب جداً. تُضاف جبة مسكربون ويُخفق المزيج مرة أخرى بسرعة ٦ لمدة ٢ دقيقة. يوضع هذا الكريم في وعاء خلط ويوضع جانباً. يُغسل ويُجفف وعاء الإستانلس ستيل والمخففة. يُنقل بياض البيض إلى وعاء الإستانلس ستيل وتُركب المخففة المتعددة الأسلاك. يُخفق بياض البيض لمدة ٣٠ ثانية على سرعة ٥ حتى تتشكل منه قمة صلبة، تُضاف ملعقة صغيرة واحدة من السكر ويُتابع الخفق مرة أخرى لمدة ١ دقيقة و٣٠ ثانية بسرعة ٦. يُدمج بياض البيض بلطف مع جبة مسكربون باستخدام المعلقة. التجميع: تُتقع بعض أصابع الإسفنج في القهوة ثم توضع في الجزء السفلي من وعاء زجاجي لكي تُشكل الطبقة الأولى. تُضاف طبقة من القشدة، ثم طبقة أخرى من أصابع الإسفنج المنقوعة. تُكرر هذه الطبقات حتى يمتلئ الوعاء الزجاجي، وأخيراً توضع طبقة كريم. يُرش القليل من مسحوق الكاكاو وتوضع الأواني الزجاجية في الثلاجة لمدة ١٢ ساعة على الأقل.

نصيحة: تُستبدل القهوة بعصير الفاكهة وتُضاف الفاكهة الطازجة للتلميح الخفيفة.

لتحضير صدفات المعكرون:

- ٢٠٠ جرام من السكر الناعم
- ٢٠٠ جرام من اللوز المطحون
- ٢ × ٨٠ جرام من بياض البيض
- ٢٠٠ جرام من السكر الناعم
- ٧٥ ملتر من الماء
- ½ جراب من الفانيليا
- لتحضير كريم موسيلين:
- ٥٠٠ ملتر من الحليب
- ٦ صفارات البيض
- ١٢٥ جرام من السكر
- ١٠٠ جرام زبدة، مُقطعة إلى مكعبات
- ٢٠ جرام من الطحين
- ٣٠ جرام من دقيق الذرة
- ½ جراب فانيليا

- ٣ أكواب من القهوة القوية
- ٣ بيضات
- ١ علبه من أصابع الإسفنج
- ٧٥ جرام من السكر الناعم
- ٢٥٠ جرام جبة مسكربون
- القليل من مسحوق الكاكاو المُر

## كعكة المeringue بالليمون



٨/٦ x



الوعاء



أداة العجن



المخففة



الخلاط

لتحضير العجينة: يوضع الطحين، وقطع الزبدة الباردة المَقطَّعة إلى مكعبات صغيرة، اللوز المطحون، السكر والملح في وعاء الإستانلس ستيل. تُركب أداة العجن والغطاء. يُشغَّل الجهاز على سرعة ١ لمدة عشر ثوانٍ لمزج. ثم على سرعة ٣. عندما يُصبح الخليط مثل فتات الخبز، يُضاف البيض من خلال فتحة الغطاء ويُتابع تشغيل الجهاز خمس دقائق إضافية. يوقَّف الجهاز مُجرَّد أن تتشكل كرة العجين. تُترك كرة العجين لتستريح لمدة ساعة واحدة على الأقل في التلاجة، مع تغطيتها بالورق الشفاف. إعداد الزينة: يُغسل الليمون ويُجفف. يُبشر قشر الليمون، ويُعصر الليمون. يوضع البيض، السكر، عصير الليمون، وبشر قشر الليمون والزبدة المذابة في وعاء الإستانلس ستيل المزوَّد بالخلاط والغطاء. يُشغَّل الجهاز على سرعة ١ إلى سرعة ٤ حتى يصبح الخليط مُتجانساً. يُسخَّن الفرن مُهيئاً إلى درجة ٢١٠ مئوية. تُطلى الزبدة صينية الخبز المستديرة بقطر ٢٨ سم. تُفك العجينة إلى ٤ ملم وتوزع بالشوكة. تُغطى بورق الفرن والفاصوليا المُجففة. تُخبز لمدة ١٥ دقيقة. تُزال ورقة الخبز والفاصوليا المجففة. تُسكب مكونات الزينة على قاعدة الكعكة ويستمر الطهي لمدة ٢٥ دقيقة على درجة ١٨٠ مئوية. لتحضير المeringue : يُخفق بيض البيض مع ٢٠ جرام من السكر الناعم في وعاء الإستانلس ستيل المزوَّد بالمخففة المتعددة الأسلاك والغطاء، ويُشغَّل الجهاز على سرعة ٥ لدقيقة ونصف، ثم على السرعة القصوى إلى أن يُشكَّل البيض قِمة صلبة. وأخيراً، تُضاف الـ ٤٠ جرام المتبقية من السكر الناعم، ويتابع الخفق. عندما تتضج الكعكة، تغطى بالمeringue باستعمال الملاعقة. توضع الكعكة في الفرن لبضع دقائق حتى يتم تحمير المeringue قليلاً. نصيحة: يُزين الجزء العلوي من الكعكة بشرائح الليمون.



## كعكة كريم الفراولة



الوعاء



المخففة

إعداد الكعكة الإسفنجية: يُسخَّن الفرن مُهيئاً حسب علامة الغاز ٧ (٢١٠ درجة مئوية). يُحضَّر وعاء الإستانلس والمخففة المتعددة الأسلاك، ثم يُخفق البيض والسكر بسرعة ٦ لمدة ٥ دقائق حتى يتكون لدينا خليط شاحب جدا. يوقَّف تشغيل الخلاط، ثم تُستخدم ملعقة لخلط الطحين المنخول من جهة، وللطي صعوداً من أسفل وعاء. تُبطن صينية فرن عميقة بحجم ٤٠ x ٣٠ سم بورقة الخبز. يُسكب الخليط في الصينية المبطنه ويُسوى باستخدام ملعقة، ثم تخبز لمدة ٧ دقائق. تُترك لتبرد وتقطع إلى أسطواناتان إسفنجيتان متطابقتان باستخدام حلقة الكعكة. لتحضير كريم موسيلين: يُقسم جراب الفانيليا نصفين وتُوزل منه بذور الفانيليا. يُسكب الحليب في مقلاة، يُضاف اليه ١٢٥ جرام من السكر وبذور الفانيليا. يوضع للغلي. في غضون ذلك، يوضع ١٢٥ جرام من السكر والبيض في وعاء الإستانلس ستيل. تُركب المخففة المتعددة الأسلاك ويخفق الخليط لمدة ٢ دقيقة بسرعة ٦. يضاف الطحين ويخلط مرة أخرى لمدة ٣٠ ثانية على سرعة ٦. يُسكب ربع كمية الحليب المغلي في خليط البيض ويخلط لمدة ٣٠ ثانية على سرعة ٣. يُسكب هذا الخليط في قدر مع ما تبقى من الحليب ويطهى على نار متوسطة، ويُخفق باليد بشكل مستمر، حتى يكون لدينا كريم سميك. عندما يُصبح الكريم سميكاً يُسكب في وعاء، ويُغطي بالورق الشفاف، ويوضع جانباً لمدة ١ ساعة حتى يبرد حسب درجة حرارة الغرفة. يُغسل وعاء الإستانلس ستيل ويُجفف. يُضاف الكريم الذي وُضع جانباً واستعمل المخففة المتعددة الأسلاك ويُخفق بسرعة ٦. بعد ١ دقيقة، تخفف سرعة مُحضّر الطعام إلى السرعة ٣، وبالتدرج تُدمج مكعبات الزبدة الخفيفة. يُتابع الخفق لمدة ٣٠ ثانية حتى يتكون لدينا مزيج ناعم. التجميع: تُبطن حلقة الكعكة المعدنية بورق الفرن. يوضع ١ من أقراص الكعكة الإسفنجية في الجزء السفلي من حلقة الكعكة ويُحافظ على القرص الثاني جانباً للاستخدام على قمة كعكة كريم الفراولة. تُقطع الفراولة إلى نصفين وتوضع حول محيط الحلقة، بحيث يكون وجه القطع إلى الأعلى. يوضع ثلث الكريم داخل حلقة الكعكة ويُيسط جيداً. تُضاف الفراولة المفرومة ثم تُضاف طبقة رقيقة من الكريم على القمة. وأخيراً يوضع قرص الكعكة الثاني على رأس كعكة كريم الفراولة. تُغطى كعكة كريم الفراولة بالورق الشفاف وتوضع في التلاجة لمدة ٢٤ ساعة. تُخرج الكعكة من التلاجة قبل التقديم بـ ٣٠ دقيقة من أجل التزوين. لتزوين كعكة كريم الفراولة: يُرش السكر الناعم فوق سطح العمل حيث تُعجن المرزباني. يُقطع قرص المرزباني بنفس حجم حلقة الكعكة ويوضع على قمة كعكة كريم الفراولة. نصيحة: تُزين كعكة كريم الفراولة بعدد قليل من ثمرات الفراولة.



## لتحضير العجينة:

- ٢٥٠ جرام من الطحين العادي
- ١٢٥ جرام زبدة
- ٣٠ جرام من اللوز المطحون
- ٨٠ جرام من السكر الناعم

١ بيضة

١ رشة ملح

## للتزوين:

٦٠ بيضات

• ٣٠٠ جرام من السكر

• ٣ ليمونات غير مشمعة

• ١٠٠ جرام من الزبدة المذابة

## لتحضير المeringue:

• ٣٠ من بياض البيض

• ٦٠ جرام من السكر الناعم

• ١ رشة ملح

## لتحضير الكعكة الإسفنجية:

• ٤ بيضات

• ١٢٥ جرام من السكر الناعم

• ١٢٥ جرام طحين

## لتحضير كريم موسيلين:

• ١/٢ لتر حليب

• ٢٥٠ جرام من السكر

• ٤ بيضات

• ٧٠ جرام من الطحين

• ٢٥٠ جرام من الزبدة الخفيفة،

مُقطَّعة إلى مكعبات

• ١ مطروف من الفانيليا

• ٥٠٠ جرام من الفراولة

• ١ حلقة كعكة

## كعكة تفاح لا تقاوم



١٠/٨ x



الوعاء



الخلاط

يُسخن الفرن تمهيداً إلى درجة ١٨٠ مئوية. يُحضّر الخلاط مع وعاء الإستانلس ستيل، ثم يضاف البيض والحليب والزبدة إلى الوعاء، ثم تُضاف المكونات (السكر، الطحين، الباكينج باودر، مسحوق الفانيليا، القرفة المطحونة والملح). يوضع الغطاء على رأس الخلاط، ويخلط المزيج بسرعة ٦ لمدة ٢ دقيقة. يُوقف مُحضّر الطعام عن التشغيل، يُرفع الجزء العلوي من الجهاز ويُقشط المزيج عن الجوانب الداخلية من الوعاء باستعمال ملعقة. يُستبدل الجزء العلوي من الجهاز بالخلاط، ويُخلط المزيج مرة أخرى لمدة ١ دقيقة بسرعة ٦. عندما يُصبح الخليط جاهزاً، تُضاف مكعبات التفاح وتخلط جيداً باستعمال ملعقة. تُطلى صينية الخبز بالزبدة، ويُسكب فيها المزيج، وتُخبز لمدة ٥٠ دقيقة على درجة ١٨٠ مئوية.

نصيحة: لإعطاء الكعكة مزيداً من النكهة، يمكن إضافة ملعقة كبيرة من عصير العنب الأبيض.



- ٤ • تفاحات، مُقطعة إلى مكعبات
- ٢٥٠ • جرام من السكر الناعم
- ٢ • بيضة كاملة
- ١٥٠ • مللتر حليب
- ١٢٥ • جرام زبدة مُذابة
- ٢٥٠ • جرام من الطحين
- ١ • مغلف باكينج باودر
- ٢ • ملعقة صغيرة من بودرة الفانيليا
- ٢ • ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة
- ٢٠ • حفنة من الملح

## مصاصات الكيك بالشوكولاته



الوعاء



الخلاط

يُسخن الفرن تمهيداً إلى درجة ١٧٥ مئوية. يُحضّر وعاء الإستانلس ستيل والمخففة المتعددة الأسلاك، ويضاف البيض، السكر، الزبدة المُذابة، البندق المطحون، الطحين و الباكينج باودر. يُمزج الخليط بسرعة ٣ لمدة ١٥ ثانية، ثم تُبدّل السرعة إلى السرعة القصوى لمدة ٤ دقائق. يُسكب الخليط في قالب الكيك المطلي بالزبدة والطحين، ويُخبز لمدة ٤٠ دقيقة عند درجة ١٧٥ مئوية. ومجرد أن تبرد الكعكة المخبوزة، تُفتمت في وعاء كبير، وتُضاف إليها جينة الكريمة، وتُعجن وتُدلك باليد إلى أن تتشكل منها عجينة. يُشكل من هذه العجينة كرات بحجم كرة البينج بونج، ثم تُرتب على صينية الخبز المُبطنة بورق الفرن. يُغرس في كل كرة عود من عيدان المصاصات وتوضع جميعها في التلاجة لمدة ٣٠ دقيقة. لإعداد الطلاء الخارجي لهذه المصاصات، توضع الشوكولاته والزيت في فرن الميكروويف (على درجة مُنخفضة) وذلك لإذابة الخليط. بمجرد أن يذوب الخليط تُغطس فيه المصاصات. يُترك القليل من الشوكولاته المُذابة في الوعاء. وتوضع المصاصات في صينية الخبز المُبطنة بورق الفرن. تُزين بسكر النبات أو بشوكولاته الزينة قبل أن تقسو، ويُعاد وضعها في التلاجة.

نصيحة: لعمل إختلافات في الألوان والزخارف في المصاصات، يمكنك طلاؤها بشوكولاته الحليب أو الشوكولاته البيضاء. يمكنك أيضاً

أن تضيف صبغة الطعام إلى الشوكولاته البيضاء.

- لتحضير المزيج :
- ٧٥ • جرام زبدة مُذابة
- ٢ • بيضة
- ١٠٠ • جرام من السكر
- ٦٠ • جرام من البندق المطحون
- ٦٥ • جرام طحين
- ١/٢ • مطروف من الباكينج باودر
- ١٥٠ • جرام من جينة الكريمة
- لتحضير الطلاء الخارجي:
- ٢٠٠ • جرام من الشوكولاته الداكنة
- ٢ • ملعقة كبيرة زيت بذور اللفت
- حزمة من عيدان ماصاة أو
- أسياخ خشبية
- السكر بيرل أو شوكولاته الزينة



## موس الشوكولاته



٨/٦ x



الوعاء



المخففة

تُقسَم الشوكولاته الى قطع. توضع القطع في وعاء صغير مع ملعقتين من الماء. تذوب على درجة حرارة منخفضة جداً، وتُحرَّك بملعقة خشبية. يُرفع الوعاء عن النار عندما تتحول الشوكولاته الى عجينة ناعمة. تُضاف ٦ صفارات بيض، مع التحريك باستمرار. يُخفق بياض البيض مع ٢٥ جرام من السكر في وعاء الإستانلس ستيل المزود بالمخففة المتعددة الأسلاك ، مع تركيب الغطاء، حتى تتشكل من البياض قمة شديدة، على سرعة ٥ لدقيقة واحدة وثلاثة أرباع. يُضاف ما تبقى من السكر ويُخفق المزيج على أقصى سرعة لمدة ٢٠ ثانية. تُضاف ملعقة من بياض البيض المخفوق الى خليط البيض/ الشوكولاته وتخلط بقوة لكي تستريح العجينة. ثم تدمج بعناية مع ما تبقى من بياض البيض المخفوق في خليط الشوكولاته. توضع في التلاجة وتترك لمدة عدة ساعات.

نصيحة : يُضاف قشر البرتقال المبشور ناعماً الى بياض البيض المخفوق.



## كعكة الجزر والكرما المثلجة



١٠/٨ x



الوعاء



الخلاط

إعداد العجينة: يُسخن الفرن تمهيداً إلى درجة ١٨٠ مئوية. يُحضّر الخلاط مع وعاء الإستانلس ستيل، ثم يضاف السكر البني، الزيت، البيض، قشرة البرتقال والعصير إلى الوعاء. يوضع الغطاء على رأس الخلاط، ويُخلط المزيج بسرعة ٥ لمدة دقيقة واحدة. يضاف الطحين، البايكينج باودر والقرفة، ثم تخلط مرة أخرى بسرعة ٥ لمدة دقيقة واحدة. وأخيراً يُضاف الجزر والجوز والزبيب إلى الخليط ويخلط بسرعة ٢ لمدة ١٥ ثانية. تُطلى صينية الخَبَر المستديرة الشكل بالزبدة والطحين، ويُسكب فيها المزيج وتخبز لمدة ٤٥ دقيقة على درجة ١٨٠ مئوية. إعداد الكرما المثلجة: أثناء وجود الكعكة في الفرن، يُحضّر الخلاط مع وعاء الإستانلس ستيل. تُضاف الزبدة المذابة، الجين الطري ومسحوق السكر، وتخلط بسرعة ٢ حتى يكون لدينا خليط ناعم. توضع جانباً في التلاجة. بعد أن تبرد كعكة الجزر تماماً، تُبسّط الكرما المثلجة على رأس الكعكة باستخدام ملعقة.

نصيحة: يمكنك تزيين الكعكة بجوز الهند المبشور.



- ١٥٠ جرام نوعية جيدة من الشوكولاته الخام
- ١٥٠ جرام من السكر الناعم
- ٦٠ بيضات

### لتحضير الخليط:

- ١٢٠ جرام من السكر البني
- ١٢٠ مللتر زيت دَوَّار الشمس
- ٤ بيضات
- قشر وعصير برتقالة واحدة
- ٢٤٠ جرام من الطحين
- ١٠ جرام باكينج باودر
- ٢ ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة
- ٢٥٠ جرام من الجزر المبشور
- ٥٠٠ جرام من الجوز المسحوق
- ٥٠٠ جرام زبيب

### لتحضير الكرما المثلجة:

- ١٠٠ جرام من الزبدة المذابة
- ١٥٠ جرام من الجين الطري
- ٢٢٥ من الدسم
- ١٠٠ جرام من السكر الناعم

## رقائق الكوكيز بالشوكولاته



الوعاء



الخلاط



توضع الزبدة والسكر معاً في وعاء الإستانلس ستيل. يوضع الوعاء في الخلاط ويُخلط المزيج لمدة ٢٠ ثانية على سرعة ٣. يُشغّل مُحضّر الطعام وتُقشط عن جوانب وعاء الإستانلس ستيل الداخلية ما يلتصق من المزيج باستعمال سباتولا، ثم يُعاد التشغيل لمدة ٢٠ ثانية أخرى على السرعة ٥. تُضاف بقية المكونات، يوضع الغطاء، ويُخلط المزيج على السرعة ٢ الى أن تتكون لدينا عجينة ناعمة الملمس. تُشكل هذه العجينة على شكل كرة وتُغلف بالورق الشفاف وتوضع في التلاجة لمدة لا تقل عن الساعة. يُسخّن الفرن تمهيدياً على درجة حرارة ١٨٠ مئوية. أخرج العجينة من التلاجة واقسمها الى كرتين متساويتين. توضع كل كرة على ورقة الخبز، واتركها لتُخبز حوالي ١٠ دقائق. نصيحة: يمكنك استبدال رقائق الشوكولاته بالمكسرات أو بالفاكهة المجففة.

- تكفي لتحضير ٢٠ كوكيز كبيرة الحجم:
- ٢٥٠٠ جرام من الزبدة الخفيفة الغير مُملحة
  - ١٢٥٠ جرام من السكر الناعم
  - ١٢٥٠ جرام من السكر البني
  - ١ ملعقة صغيرة من مُستخلص الفانيلا
  - ٢ بيضة كاملة
  - ٤٠٠٠ جرام من الطحين
  - ١ ملعقة صغيرة من البايكينج باوذر
  - ٢٠٠٠ جرام من رقائق الشوكولاته

## الشوكولاته وكعك البقان



٦ x



٨ الوعاء



المخفقة



يُسخن الفرن تمهيدياً على درجة ٢٠٠ مئوية، ويُطلى بالزبدة قالب خبز معدني مُربع الشكل بحجم ٢٠ سم. تُذوّب الشوكولاته و٢٠٠٠ جرام من الزبدة في فرن الميكروويف وتخلط جيداً. يوضع البيض والسكريات في وعاء الإستانلس ستيل. تُركب المخفقة المتعددة الأسلاك والغطاء، ويُخلط المزيج لمدة دقيقة واحدة على السرعة ٦. تُضاف الشوكولاته المُذابة الى الخليط وتُخلط لمدة ٣٠ ثانية على السرعة ٦. ثم يُضاف الطحين المنخول ويخلط لمدة ١٥ ثانية على السرعة ٦. وأخيراً يُضاف الجوز الأمريكي (البقان) الى الخليط ويُغرس في الخليط باستخدام ملعقة. يُسكب الخليط في قالب الخبز المعدني المطلي بالزبدة ويُخبز المزيج لمدة ٢٥ دقيقة على درجة ٢٠٠ مئوية. تُترك لتبرد قبل التقديم. نصيحة: يمكنك استبدال الجوز الأمريكي (البقان) بالجوز ويقدم مع مغرفة من الآيس كريم أو الكريما.

- ٣٠ بيضات كبيرة
- ٢٠٠٠ جرام من الشوكولاتة الداكنة
- ٢٠٠٠ جرام من الزبدة
- ١٥٠٠ جرام زبدة لطلاء ورق القصدير المُخصص للخبز
- ١٨٠٠ جرام من السكر
- ٢ مظهروف من سكر الفانيلا
- ٨٠٠ جرام طحين منخول
- ٥٠٠ جرام من الجوز الأمريكي (البقان)



## الخبز الأبيض



الوعاء



أداة العجن

يوضع الطحين، الملح والخميرة المجففة في وعاء الإستانلس ستيل. ثم تُركب أداة العجن والغطاء. يُشغّل الجهاز لبضع ثوان على سرعة ١. يُصاف الماء الفاتر من خلال فتحة الغطاء. تُعجن لمدة ١٥ دقائق. تُترك العجينة للراحة في درجة حرارة الغرفة لمدة نصف ساعة تقريباً. ثم تُعجن باليد، وتُشكّل على شكل كرة. توضع كرة العجين على ورقة الخبز المطلوبة بالزبدة والطحين. تُترك لترتفع للمرة الثانية في درجة حرارة الغرفة لمدة ساعة تقريباً. يُسخن الفرن تمهيداً إلى درجة ٢٤٠ مئوية. تُعمل تقطيعات على الجزء العلوي من الرغيف بشفرة حادة، ثم يُطلى بالماء الفاتر بالفرشاة. يوضع وعاء صغير مليء بالماء في الفرن: وهذا يساعد الخبز لتشكل قشرة ذهبية. يُخبز لمدة ٤٠ دقيقة على درجة ٢٤٠ مئوية.

نصيحة: يجب أن لا يتم أي اتصال بين الخميرة المُجففة و أي من السكر أو الملح، ذلك يمنع الخميرة من العمل.



لجولة واحدة  
رغيف ٨٠٠ جرام:

- ٥٠٠ جرام طحين الخبز الأبيض
- ٣٠٠ ملتر من الماء الفاتر
- ١٠ جرام من خميرة الخبز المجففة \*
- ١٠ جرام ملح
- \* في المملكة المتحدة تُستخدم الخميرة المجففة المُسمّاة "Easy Bake" أو "Fast Action"

## عجينة الشو



الوعاء



أداة العجن

في مقلاة، يُسخن الماء مع الزبدة، الملح والسكر. يُترك ليغلي، ثم يضاف الطحين إلى المقلاة دفعة واحدة. يُحرك المزيج بملعقة خشبية إلى أن تمتص العجينة كل السائل. تُترك العجينة لكي تبرد. وبعد التبريد، توضع العجينة في وعاء الإستانلس ستيل. ثم تُركب أداة العجن والغطاء. يُشغّل الجهاز على سرعة ١ و تُصاف البيضات الواحدة تلو الأخرى، من خلال فتحة الغطاء. بعد إضافة البيض كله، تُعجن العجينة لمدة ٣-٢ دقائق حتى تُصبح لمساءً. باستخدام ملعقة صغيرة أو باستعمال أداة تزيين الكيك، تُعمل أكوام من العجينة على ورقة الخبز المطلوبة بالزبدة والطحين. تُخبز في الفرن على درجة ١٨٠ مئوية لمدة ٤٠ دقيقة. تُترك لتبرد داخل الفرن مع إبقاء باب الفرن مفتوحاً. لا تُخرجها من الفرن على الفور، تجنباً لتلفها. عندما تصبح باردة تماماً، تُعبأ بالكرما المخفوقة، الآيس كريم، أو الكسترد المحلى. نصيحة : للتكوين جروجري، يُستبدل السكر بالقليل من الملح ويرش على الشو الجين المبشور قبل الطهي.

تكفي ل ٢٠ أو ٤٠ من الشو الصغيرة:

- ٣٠٠ ملتر من الماء
- القليل من الملح
- قليل من السكر
- ١٢٠ جرام زبدة
- ٢٤٠ جرام من الطحين العادي
- ٦ بيضات



## خبز الحبوب



الوعاء



أداة العجن



يوضع الطحين، الملح، وخميرة الخباز في وعاء الإستانلس ستيل. ثم تُركب أداة العجن والغطاء. يُشغّل الجهاز لبضع ثوانٍ على سرعة ١ للمزج. ثم يضاف الماء من خلال فتحة الغطاء. تُعجن لمدة ثماني دقائق. ثم تُغطى العجينة بمنشفة، وتُترك لمدة ١٥ دقيقة في مكان دافئ. بعد ذلك توضع العجينة على سطح مسطحٍ عليه القليل من الطحين، تُبسّط العجينة باليد على شكل مربع. تُجمّع أطرافها في الوسط، ثم تُبسّط براحة اليد. تُكرر هذه العملية مرةً أخرى. يُشكل رغيف طويل، ويوضع في قالب معدني بطول ٢٥ سنتيم. يُرطّب سطح الرغيف وتُرش عليه رقائق الشوفان. تُغطى العجينة بمنشفة رطبة وتترك لترتفع لمدة ٦٠ دقيقة في مكان دافئ. ثم يُجرّح الرغيف بعمق ١ سم على امتداد طوله. ثم يوضع في فرن مُسبق التسخين على درجة ٢٤٠ مئوية، مع وعاء صغير مليء بالماء للمساعدة في تشكيل قشرة ذهبية لطيفة. يُخبز لمدة ٣٠ دقيقة تقريباً. يُرفع الرغيف من العلبة المعدنية ويُترك ليبرد على رف من الأسلاك.

نصيحة: تُشكل لفات صغيرة للضيوف. تُرش عليها بذور الخشخاش أو السمسم.

تكفي لتحضير رغيف واحد  
٨٠٠ جرام تقريباً :

- ٥٠٠ جرام من طحين خبز الحبوب
- ٢٨٥ ملتر من الماء الفاتر
- ١٠ جرام من خميرة الخباز المُجففة \*
- ١٠ جرام ملح
- رقائق الشوفان للزينة
- في المملكة المتحدة تُستخدم  
الخميرة المُجففة المُسمّاة "Easy  
Bake" أو "Fast Action"

## بريوش



٦ ×



الوعاء



أداة العجن



يوضع الطحين في وعاء الإستانلس ستيل، ويُجعل فيه تجوفين: يوضع الملح في إحداها، والخميرة، السكر، الحليب الفاتر، والماء في الأخرى. يجب أن لا يضاف الملح على الخميرة، لأن الخميرة تتفاعل بشدة عند اتصالها بالملح. يضاف البيض، ثم تُركب أداة العجن والغطاء. اختر سرعة ١ وتُعجن لمدة ١٥ ثانية، ثم على سرعة ٢ لمدة دقيقة و ٤٥ ثانية. دون توقيف الجهاز، وتُدمج الزبدة بالمزيج في غضون دقيقة واحدة، بحيث لا يكون المزيج ليناً جداً (يُترك في درجة حرارة الغرفة لمدة نصف ساعة قبل الإستعمال). يُتابع العجن لمدة خمس دقائق على سرعة ٢، ثم خمس دقائق على سرعة ٣. يُغطى العجين ويترك ليرتفع لمدة ساعتين في درجة حرارة الغرفة، ثم يُعجن بقوة باليدين في وعاء. يُغطى ويترك ليرتفع لمدة ساعتين آخرين في التلاجة. بعد ذلك، يُعجن بقوة باليدين في وعاء، ثم يُغطى بالورق الشفاف ويُترك ليرتفع طوال الليل في التلاجة. وفي اليوم التالي، يُطلى قالب البريوش المعدني بالزبدة والطحين. تُشكل العجينة على شكل كرة. توضع في القالب المعدني وتترك لترتفع في مكان دافئ حتى تملأ القالب بأكمله (من ساعتين إلى ثلاث ساعات). توضع في الفرن على درجة حرارة ١٨٠ مئوية وتترك لتخبز لمدة ٢٥ دقيقة.

نصيحة: تُضاف رقائق الشوكولاته أو الفاكهة المثلجة.

- ٢٥٠ جرام طحين الخبز الأبيض
- ٥٠ جرام ملح
- ٢٥ جرام من السكر
- ١٠٠ جرام من الزبدة
- ٢ بيضة كاملة وصفار بيضة واحدة
- ٣ ملاعق كبيرة من الحليب الفاتر
- ٢ ملعقة ماء كبيرة
- ٥ جرام من خميرة الخباز المُجففة \*
- في المملكة المتحدة تُستخدم  
الخميرة المُجففة المُسمّاة "Easy  
Bake" أو "Fast Action"

## كريمًا شانتيه



٨/٦



الوعاء



المخفقة

توضع كريمًا فرانشيه و مسحوق السكر في وعاء الإستانلس ستيل المزود بأداة العجن والغطاء. يُشغّل الجهاز على السرعة ٤ لمدة دقيقتين، ثم على السرعة القصوى لمدة ثلاث دقائق ونصف.



- ٢٥ سنتل من سائل كريمًا شانتيه البارد جداً
- ٥٠ جرام من مسحوق السكر

## عجينة شورت كراست



٨/٦ x



الوعاء



أداة العجن

يوضع الطحين، الزبدة والملح في وعاء الإستانلس ستيل. تُركّب أداة العجن والغطاء ويُشغل الجهاز لبضع ثوان على سرعة ١. يضاف الماء الفاتر أثناء تشغيل الجهاز. دع الجهاز يعمل حتى تتشكل كرة العجين. دع العجينة لتستريح في مكان بارد، مع تغطيتها بالورق الشفاف، لمدة ساعة على الأقل قبل أن تُرَقّ وتُطهى.



- تكفي لتحضير قاعدة الكعكة المكونة من
- ٣٥٠ جرام:
  - ٢٠٠ جرام طحين عادي
  - ١٠٠ جرام زبدة
  - ٥٠ مللتر ماء
  - رشّة ملح

## عجينة الكريب



الخلّاط

يوضع البيض، الزيت، السكر، الحليب والتوابل التي يتم اختيارها في وعاء الخلّاط. اختر السرعة ٢ وشغّل الجهاز لبضع ثوان. ثم أضيف الدقيق بكمب القياس من خلال الفتحة، ودع الجهاز يعمل مدة دقيقة ونصف. تُركم العجينة للإستراحة لمدة ساعة على الأقل في درجة حرارة الغرفة قبل البدء بعمل الكريب.



- لتحضير ٢٠ فطيرة:
- ٧٥٠ مللتر حليب
  - ٣٧٥ جرام من الطحين
  - ٤ بيضات
  - ٤٠ جرام من السكر
  - ١٠٠ مللتر من الزيت
  - ١ ملعقة كبيرة من عصير البرتقال
  - ماء الزهر

## عجينة الوافل



الخلّاط

تُمزج خميرة الخباز في حليب فاتر قليلاً. يُركّب وعاء الخلّاط في الجهاز، ويضاف البيض، الملح، سكر الفانيليا، بقية كمية الحليب، الزبدة وخليط الخميرة. يُقفل الغطاء. يُشغّل الجهاز على سرعة ٤ وتدرجياً يضاف الدقيق بكمب القياس من خلال فتحة الغطاء. إذا لزم الأمر، استخدم وضعية التشغيل المتقطع لبضع ثوان لتحسين اندماج الطحين في الخليط. يُشغّل الجهاز لمدة دقيقتين، إلى أن يصبح الخليط ناعماً. يُترك المزيج للإستراحة لمدة ساعة قبل البدء بتحضير الوافل.

نصيحة: تُقدم الوافل مع كريم شانتيه، صلصة الشوكولاته، الخ.

- تكفي لصنع ٢٤ قطعة وافل
- ٢٥٠ جرام طحين عادي
  - ١٥ جرام من خميرة الخباز الطازجة
  - بيضتان (٢)
  - رشّة ملح
  - ٤٠٠ مللتر حليب
  - ١٢٥ جرام من الزبدة الخفيفة
  - مطروف من سكر الفانيليا (أو)
  - بعض قطرات من مُستخلص الفانيليا)





## المعجنات الأساسية

- ١٤٥ ..... كريمة شانتييه
- ١٤٥ ..... عجينة شورت كراست
- ١٤٥ ..... عجينة الكريب
- ١٤٥ ..... عجينة الوافل
- ١٤٤ ..... خبز الحبوب
- ١٤٤ ..... بريوش
- ١٤٣ ..... الخبز الأبيض
- ١٤٣ ..... عجينة الشو.



## الوجبات الخفيفة

- ١٤٢ ..... رقائق الكوكيز بالشوكولاته
- ١٤٢ ..... الشوكولاته وكعك البقان
- ١٤١ ..... موس الشوكولاته
- ١٤١ ..... كعكة الجزر والكريمة المثلجة
- ١٤٠ ..... كعكة تفاح لا تقاوم
- ١٤٠ ..... مصاصات الكيك بالشوكولاته



## لحظات استثنائية

- ١٣٩ ..... كعكة المارينغ بالليمون
- ١٣٩ ..... كعكة الفراولة بالكريمة
- ١٣٨ ..... معكرون الفانيليا
- ١٣٨ ..... أكواب تيراميسو
- ١٣٧ ..... أكواب التوت والشوكولاته البيضاء
- ١٣٧ ..... شوكولا رويال



## لحظات الشهية

- ١٣٦ ..... الرغيف الشهي
- ١٣٦ ..... عصير الطماطم مع شانتييه الريحان
- ١٣٦ ..... عجينة البيتزا
- ١٣٥ ..... غراتان الكوسى
- ١٣٥ ..... كرات اللحم



# Moulinex®

masterchef gourmet

العربية ..... ١٤٧

فارسی ..... ١٣٦

