



masterchef
gourmet
masterchef
gourmet +

Inițiere în patiserie

Frișcă
Aluat pentru tarte
Aluat de clătite
Aluat pentru vafe
Pâine cu cereale
Brioșe
Pâine albă
Aluat pentru eclere

Deserturi excepționale

Tartă de lămâie cu beza
Prăjitură cu cremă de căpșuni
Macarons cu vanilie
Cupe cu tiramisu
Brioșe cu zmeură și ciocolată albă
Royal chocolat

Gustări gourmet

Biscuiți cu fulgi de ciocolată
Negrese cu ciocolată și nuci pecan
Mousse de ciocolată
Prăjitură cu morcovi și glazură
Prăjitură cu mere
Cake pops cu ciocolată

Momente savuroase

Dovlecei gratinați
Pâine sărată
Suc de roșii cu frișcă și busuioc
Aluat de pizza
Chiftele

Tefal®

Tabel de conversie a temperaturilor / termostat

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

Frișcă

Pentru: 6/8 porții

Accesorii utilizate:



Ingrediente

250 ml frișcă lichidă foarte rece • 50 g zahăr pudră

Preparare

Puneți frișca lichidă și zahărul pudră în bolul de inox, fixați telul și capacul. Mixați pe viteza 7 timp de două minute, apoi pe viteza maximă timp de trei minute și jumătate.



Aluat pentru tarte

Pentru: 6/8 porții

Accesorii utilizate:



Ingrediente

200 g făină • 100 g unt • 50 ml apă • un vârf de cuțit de sare

Preparare

Puneți făina, untul și sarea în bolul de inox. Fixați malaxorul și capacul și amestecați câteva secunde pe viteza 1. Adăugați apa caldă în timp ce aparatul funcționează. Lăsați aparatul în funcțiune până când se formează un bulgăre de aluat. Lăsați aluatul să se odihnească într-un loc rece, acoperit cu folie de plastic, pentru cel puțin o oră înainte de a-l întinde și a-l coace.



Aluat de clătite

Pentru: 20 de clătite

Accesorii utilizate:



Ingrediente

750 ml lapte • 375 g făină • 4 ouă • 40 g zahăr • 100 ml ulei • 1 lingură de apă de flori de portocal sau alcool aromat

Preparare

Puneți ouăle, uleiul, zahărul, laptele și aromele alese în blender. Selectați viteza 3 și mixați timp de câteva secunde. Apoi adăugați făina prin orificiul de alimentare din capac și lăsați să funcționeze timp de un minut și jumătate. Lăsați aluatul să se odihnească cel puțin o oră la temperatura camerei înainte de a face clătitele.



Aluat pentru vafe

Pentru: 24 vafe

Accesorii utilizate:



Ingrediente

250 g făină • 15 g drojdie proaspătă • 2 ouă • 1 vârf de cuțit de sare • 400 ml lapte • 125 g unt înmuiat • 1 pliculeț de zahăr vanilat (sau câteva picături de esență de vanilie)

Preparare

Amestecați drojdia în puțin lapte cald. Fixați blenderul pe aparat și adăugați ouăle, sarea, zahărul vanilat, restul de lapte, untul și amestecul de drojdie. Blocați capacul. Mixați pe viteza 7 și adăugați treptat făina prin orificiul de alimentare din capac. Dacă este necesar, folosiți funcția Pulse timp de câteva secunde pentru a ajuta făina să se integreze mai bine în aluat. Mixați timp de aproximativ două minute, până când aluatul este moale. Lăsați să se odihnească o oră înainte de a face vafele.

Sugestie: Serviți vafele cu frișcă, sos de ciocolată, etc.



Pâine cu cereale

Pentru: o pâine de aproximativ 800 g

Accesorii utilizate:



Ingrediente

500 g făină din cereale integrale • 285 ml apă călduță • 10 g drojdie uscată • 10 g sare • fulgi de ovăz pentru decor



Preparare

Puneți făina, sarea și drojdia în bolul de inox. Fixați malaxorul și capacul. Mixați câteva secunde pe viteza 1 pentru a le amesteca. Apoi adăugați apa prin orificiul de alimentare din capac. Frământați timp de opt minute. Acoperiți aluatul cu un prosop de bucătărie și lăsați să se odihnească timp de 15 minute într-un loc cald. Apoi puneți aluatul pe o suprafață presărată cu făină. Întindeți aluatul cu mâna dându-i o formă de pătrat. Îndoiiți colțurile înspre mijlocul pătratului, apoi turtiți aluatul folosind pumnul. Repetați operațiunea. Dați aluatului o formă de pâine alungită. Puneți pâinea într-o tavă de chec lungă de 25 cm. Umeziți puțin suprafața pâinii și presărați fulgii de ovăz. Acoperiți aluatul cu un prosop de bucătărie umed și lăsați să dospească timp de 60 minute într-un loc cald. Apoi faceți o tăietură adâncă de 1 cm pe lungimea pâinii. Puneți pâinea într-un cuptor preîncălzit la 240 °C, împreună cu un vas mic plin cu apă pentru a ajuta să se formeze o crustă frumoasă aurie. Coaceți aproximativ 30 de minute. Scoateți pâinea din tavă și lăsați să se răcească.

Sugestie: Dacă aveți oaspeți puteți prepara chifle. Presărați-le cu semințe de mac sau de susan.

Brioșe

Pentru: 6 porții

Accesorii utilizate:



Ingrediente

250 g făină albă pentru pâine • 5 g sare • 25 g zahăr
• 100 g unt • 2 ouă întregi și 1 gălbenuș de ou •
3 linguri lapte cald • 2 linguri apă • 5 g drojdie
uscată



Preparare

Puneți făina în bolul de inox și faceți două adâncituri în ea: într-una puneți sarea, iar în cealaltă drojdia, zahărul, laptele cald și apa. Sarea și drojdia nu trebuie puse împreună deoarece drojdia nu reacționează bine în contact cu sarea. Adăugați ouăle și fixați malaxorul și capacul. Selectați viteza 1 și frământați timp de 15 secunde, apoi pe viteza 3 timp de 2 minute și 45 de secunde. Fără a opri aparatul, adăugați încet untul, care nu trebuie să fie prea moale (lăsați-l la temperatura camerei timp de o jumătate de oră înainte de utilizare). Continuați frământarea timp de 5 minute pe viteza 3, apoi timp de 5 minute pe viteza 5. Acoperiți aluatul și lăsați-l să crească timp de două ore la temperatura camerei, apoi frământați aluatul bine cu mâna, trântindu-l în bol. Acoperiți aluatul și lăsați-l să crească încă două ore în frigider; frământați-l cu mâna din nou, trântindu-l în bol. Apoi acoperiți aluatul cu folie de plastic și lăsați-l să crească peste noapte în frigider. În ziua următoare, ungeți cu unt și tapetați cu făină o formă de brioșe. Dați aluatului o formă rotundă. Puneți-l în formă și lăsați-l să crească într-un loc cald până când aluatul umple forma (două sau trei ore). Puneți în cuptor la 180 °C și coaceți aproximativ 25 de minute.

Sugestie: Adăugați fulgi de ciocolată sau fructe glasate.

Pâine albă

Pentru: o pâine rotundă de 800 g

Accesorii utilizate:



Ingrediente

500 g făină albă pentru pâine • 300 ml apă călduță •
10 g drojdie uscată • 10 g sare



Preparare

Puneți făina, sarea și drojdia uscată în bolul de inox. Fixați malaxorul și capacul și amestecați câteva secunde pe viteza 1. Adăugați apa călduță prin orificiul de alimentare din capac. Frământați timp de opt minute. Lăsați aluatul să se odihnească la temperatura camerei aproximativ o jumătate de oră. Apoi frământați aluatul cu mâna formând un bulgăre. Puneți bulgărele de aluat pe o hârtie de copt unsă cu unt și tapetată cu făină. Lăsați să crească a doua oară la temperatura camerei aproximativ o oră. Preîncălziți cuptorul la 240 °C. Faceți tăieturi pe suprafața pâinii cu un cuțit ascuțit și umeziți cu apă călduță cu ajutorul unei perii. Puneți în cuptor un vas mic plin cu apă: ajută pâinea să formeze o crustă aurie. Coaceți timp de 40 de minute la 240 °C.

Sugestie: Drojdia nu trebuie să intre niciodată în contact direct cu zahărul sau sarea, acestea împiedicând drojdia să crească.

Aluat pentru eclere

Pentru: 20 de eclere mari sau 40 mici

Accesorii utilizate:



Ingrediente

300 ml apă • puțină sare • puțin zahăr • 120 g unt • 240 g făină • 6 ouă



Preparare

Într-o cratiță, încălziți apa cu untul, sarea și zahărul. Dați în clocot și adăugați făina în cratiță toată odată. Amestecați cu o spatulă de lemn până când aluatul absoarbe tot lichidul. Lăsați să se răcească. După ce s-a răcit, puneți aluatul în bolul de inox, și fixați mixerul și capacul. Selectați viteza 1 și încorporați ouăle unul câte unul, prin orificiul de alimentare din capac. După ce ați încorporat toate ouăle, frământați aluatul încă două-trei minute până când devine moale. Folosind o lingură mică sau un șpritz, faceți mici grămăjoare de aluat pe o hârtie de copt unsă cu unt și tapetată cu făină. Coaceți în cuptor la 180 °C timp de 40 de minute. Lăsați să se răcească în cuptor cu ușa cuptorului deschisă. Nu le scoateți imediat din cuptor, deoarece riscați să se turtească. Când s-au răcit complet, umpleți-le cu frișcă, înghețată sau cremă de vanilie.

Sugestie: Pentru eclere umplute cu brânză, înlocuiți zahărul cu un vârf de cuțit de sare și presărați pe eclere brânză rasă înainte de coacere.

Biscuiți cu fulgi de ciocolată

Pentru: 20 de biscuiți mari

Accesorii utilizate:



Ingrediente

250 g unt nesărat, înmuiat • 125 g zahăr pudră •
125 g zahăr brun • 1 linguriță de extract de vanilie
• 2 ouă întregi • 400 g făină • 1 linguriță de praf de
copt • 200 g de fulgi cu ciocolată



Preparare

Puneți untul și ambele tipuri de zahăr în bolul din inox. Fixați mixerul și amestecați timp de 20 de secunde la viteza 5. Opriți aparatul și curățați pereții interiori ai bolului din inox cu o spatulă, apoi amestecați din nou timp de 20 de secunde la viteza 7. Adăugați restul ingredientelor, puneți capacul și amestecați la viteza 3 până obțineți un aluat omogen. Modelați aluatul sub forma unei bile, înfășurați-o în folie de plastic și lăsați-o în frigider cel puțin 1 oră. Preîncălziți cuptorul la 180°C, scoateți aluatul din frigider și împărțiți-l în mingiuțe mici. Așezați-le pe o tavă acoperită cu hârtie de copt și coaceți-le timp de aproximativ 10 minute.

Sugestie: puteți înlocui fulgii de ciocolată cu nuci sau cu fructe confiate.

Negrese cu ciocolată și nuci pecan

Pentru: 6/8 porții

Accesorii utilizate:



Ingrediente

3 ouă mari • 200 g de ciocolată neagră • 200 g unt
• 15 g unt pentru tava de copt • 180 g de zahăr •
2 pliculețe de zahăr vanilat • 80 g de făină cernută •
50 g nuci pecan



Preparare

Preîncălziți cuptorul la 200°C și ungeți cu unt o tavă de copt pătrată cu laturile de 20 cm. Topiți ciocolata și 200 g de unt în cuptorul cu microunde și amestecați bine. Puneți ouăle și cele două tipuri de zahăr în bolul din inox. Atașați telul și puneți capacul, apoi amestecați timp de 1 minut folosind viteza 8. Adăugați ciocolata topită și amestecați timp de 20 de secunde la viteza 8. Adăugați apoi făina cernută și amestecați timp de 15 secunde folosind viteza 8. La final, adăugați nucile pecan în compoziție și amestecați utilizând o spatulă. Turnați compoziția în tava unsă și coaceți timp de 25 de minute la 200°C. Lăsați să se răcească înainte de servire.

Sugestie: puteți înlocui nucile pecan cu nuci și puteți servi împreună cu o cupă de înghețată sau de frișcă.

Mousse de ciocolată

Pentru: 6/8 porții

Accesorii utilizate:



Ingrediente

150 g ciocolată simplă de bună calitate • 150 g zahăr pudră • 6 ouă



Preparare

Rupeți ciocolata în bucăți. Puneți bucățile într-o crăticioară cu două lingurițe de apă. Topiți la foc foarte mic, amestecând cu o lingură de lemn. Luați cratița de pe foc când ciocolata devine o pastă moale. Adăugați gălbenușurile, amestecând continuu. Bateți albușurile cu 25 g de zahăr până când se întăresc în bolul de inox prevăzut cu telul și capacul, pe viteza 7 timp de un minut și 45 de secunde. Adăugați restul de zahăr și bateți pe viteza maximă timp de 30 de secunde. Adăugați o lingură de albușuri bătute la amestecul din ouă și ciocolată și mixați bine pentru a înmuia aluatul. Apoi încorporați cu grijă restul de albușuri bătute. Puneți la frigider și lăsați câteva ore.

Sugestie: Adăugați coaja rasă de la o portocală în albușurile bătute.

Prăjitură cu morcovi și glazură

Pentru: 8/10 porții

Accesorii utilizate:



Ingrediente

Pentru aluat: 130 g zahăr brun • 120 ml ulei de floarea soarelui • 4 ouă • coaja și sucul de la o portocală • 240 g făină • 10 g praf de copt • 2 lingurițe de scorțișoară măcinată • 250 g morcov ras • 50 g nuci mărunțite • 50 g stafide

Pentru glazură: 100 g unt topit • 150 g brânză moale 25% grăsime • 100 g zahăr pudră



Preparare

Pregătiți aluatul: preîncălziți cuptorul la 180°C. Montați mixerul și bolul din inox, apoi adăugați zahărul brun, uleiul, ouăle și sucul și coaja de portocală. Așezați capacul și amestecați la viteza 7 timp de 1 minut. Adăugați făina, praful de copt și scorțișoara, apoi amestecați din nou la viteza 7 timp de 1 minut. La final, adăugați morcovii, nucile și stafidele în compoziție și amestecați la viteza 3 timp de 15 secunde. Ungeți și tapetați cu făină o tavă de copt rotundă, turnați aluatul în tavă și coaceți timp de 45 de minute la 180°C.

Pregătiți glazura: în timp ce prăjitura este în cuptor, montați bolul din inox și mixerul. Adăugați untul topit, brânza moale și zahărul pudră și amestecați la viteza 3 până când obțineți un amestec omogen. Puneți deoparte în frigider. După ce prăjitura cu morcovi s-a răcit complet, întindeți glazura deasupra prăjiturii cu ajutorul unei spatule.

Sugestie: puteți decora prăjitura cu fulgi de nucă de cocos în formă de spirală.

Prăjitură cu mere

Pentru: 8 porții

Accesorii utilizate:



Ingrediente

4 mere, tăiate în cuburi • 250 g zahăr pudră • 2 ouă întregi • 150 ml lapte • 125 g unt topit • 250 g făină • 1 pliculeț de praf de copt • 2 lingurițe de pudră de vanilie • 2 lingurițe de scorțișoară măcinată • 2 vârfuri de cuțit de sare



Preparare

Preîncălziți cuptorul la 180 °C. Montați bolul din inox și mixerul și adăugați ouăle, laptele și untul în bol, apoi ingredientele pudră (zahărul, făina, praful de copt, vanilia, scorțișoara și sarea). Așezați capacul și amestecați la viteza 8 timp de 2 minute. Oprțiți aparatul, și curățați pereții interiori ai bolului cu ajutorul unei spatule. Amestecați din nou timp de 1 minut la viteza 8. După ce aluatul este gata, adăugați merele tăiate cuburi și amestecați bine cu ajutorul unei spatule. Ungeți și tapetați cu făină tava de copt, turnați aluatul și coaceți timp de 50 de minute la 180°C.

Sugestie: pentru a oferi un gust mai intens prăjiturii, puteți adăuga o lingură de rom.

Cake pops cu ciocolată

Accesorii utilizate:



Ingrediente

Pentru aluat: 75 g unt topit • 2 ouă • 100 g de zahăr • 60 g alune de pădure măcinate • 65 g făină • ½ pliculeț de praf de copt • 150 g brânză proaspătă

Pentru glazură: 200 g de ciocolată neagră • 2 linguri de ulei din semințe de rapiță • un pachet de bețișoare pentru acadele sau bețișoare de lemn • perle din zahăr sau fulgi de ciocolată pentru decor



Preparare

Preîncălziți cuptorul la 175 °C. Montați bolul din inox și telul și adăugați ouăle, zaharul, untul topit, alunele măcinate, făina și praful de copt. Amestecați la viteza 5 timp de 15 secunde, apoi schimbați la viteza maximă timp de 4 minute. Turnați amestecul într-un vas de copt uns și tapetat cu făină și coaceți timp de 40 minute la 175 °C. După ce prăjitura s-a răcit complet, fărâmițați-o într-un bol mare, adăugați brânza proaspătă și, folosind mâinile, frământați până când obțineți un aluat. Modelați amestecul în mingiuțe cam cât cele de ping pong, apoi așezați-le pe o tavă acoperită cu hârtie de copt. Introduceți un bețișor din lemn pentru acadele în fiecare mingiuță și puneți-le în frigider timp de 30 minute.

Pentru a pregăti glazura, puneți ciocolata și uleiul într-un bol în cuptorul cu microunde (la o treaptă mică) pentru a topi amestecul. După ce amestecul s-a topit, scufundați cake pops-urile în acesta, lăsați puțin ciocolata să curgă înapoi în bol și așezați-le pe tava acoperită cu hârtia de copt. Decorați cu perle de zahăr sau cu fulgi de ciocolată înainte ca ciocolata să se întărească, apoi puneți-le din nou în frigider.

Sugestie: pentru a varia culorile și decorațiunile cake pops-urilor, puteți să le glazurați cu ciocolată cu lapte sau cu ciocolată albă. Puteți adăuga, de asemenea, colorant alimentar în ciocolata albă.

Tartă de lămâie cu bezea

Pentru: 6/8 porții

Accesorii utilizate:



Ingrediente

Pentru aluat: 250 g făină • 125 g unt • 30 g migdale măcinate • 80 g zahăr pudră • 1 ou • 1 vârf de cuțit de sare

Pentru umplutură: 6 ouă • 300 g zahăr • 3 lămâi neceruite • 100 g unt topit

Pentru bezea: 3 albușuri de ou • 60 g zahăr pudră • 1 vârf de cuțit de sare



Preparare

Pregătiți aluatul: Puneți făina, untul rece tăiat bucăți, migdalele măcinate, zahărul și sarea în bolul de inox prevăzut cu malaxorul și capacul. Amestecați pe viteza 1 timp de zece secunde, apoi pe viteza 5. Când amestecul arată ca pesmetul, adăugați oul prin orificiul de alimentare din capac și mixați încă cinci minute. Opriți aparatul de îndată ce aluatul formează un bulgăre. Lăsați aluatul să se odihnească o oră la frigider, acoperit cu folie de plastic.

Pregătiți umplutura: Spălați și ștergeți lămâile. Radeți coaja și stoarceți sucul de lămâie. Puneți ouăle, zahărul, sucul de lămâie și coaja și untul topit în bolul de inox prevăzut cu mixerul și capacul. Amestecați pe viteza 1 până la viteza 7 până când amestecul este omogen. Încălziți cuptorul la 210 °C. Ungeți cu unt o formă de tartă cu diametrul de 28 cm. Întindeți aluatul cu o grosime de 4 mm și înțeptați-l cu o furculiță. Acoperiți cu hârtie de pergament. Coaceți fără umplutură timp de 15 minute. Îndepărtați hârtia de pergament. Turnați umplutura în tartă și continuați coacerea timp de 25 de minute la 180 °C.

Preparați bezeaua: Bateți albușurile cu 20 g de zahăr pudră în bolul de inox prevăzut cu telul și capacul, pe viteza 7 timp de un minut și jumătate, apoi pe viteza maximă până când se întărește. Adăugați cele 40 g de zahăr pudră rămase, continuând să bateți. Când tarta este coaptă, acoperiți cu bezea folosind o lingură. Puneți tarta în cuptor câteva minute până când bezeaua se rumenește puțin.

Sugestie: Decorați tarta cu felii de lămâie.

Prăjitură cu cremă de căpșuni

Pentru: 6/8 porții

Accesorii utilizate:



Ingrediente

Pentru pandișpan: 4 ouă • 125 g zahăr pudră • 125 g făină

Pentru cremă: ½ l lapte • 250 g de zahăr • 4 ouă • 70 g făină • 250 g unt înmuiat, tăiat cuburi • 1 păstaie de vanilie • 500 g de căpșuni • 1 inel pentru tort



Preparare

Pregătiți pandișpanul: preîncălziți cuptorul la 210°C. Montați bolul din inox și telul, apoi bateți ouăle și zahărul la viteza 8 timp de 5 minute până când amestecul este foarte deschis la culoare. Opritiți aparatul, apoi folosiți o spatulă pentru a amesteca în făină, cu o mișcare de jos în sus. Acoperiți cu hârtie de copt o tavă cu dimensiunea de 40 x 30 cm. Turnați amestecul în tavă și neteziți-l folosind spatula, apoi coaceți timp de 7 minute. Lăsați să se răcească și tăiați două discuri de pandișpan identice utilizând inelul pentru tort.

Pregătiți crema: tăiați pe jumătate păstaia de vanilie și scoateți semințele. Turnați laptele într-o cratiță, adăugați 125 g de zahăr și semințele de vanilie. Dați în clocot. Între timp, puneți 125 g de zahăr și ouăle în bolul din inox. Atașați telul și bateți amestecul timp de 2 minute la viteza 8. Adăugați făina și amestecați din nou timp de 30 secunde la viteza 8. Turnați un sfert din cantitatea de lapte fierț în compoziția de ouă și amestecați timp de 30 secunde la viteza de 5. Turnați această compoziție în cratița cu restul laptelui și fierbeți la foc mediu, amestecând continuu cu mâna, până când obțineți o cremă groasă. După ce crema s-a îngroșat, turnați-o într-un bol, acoperiți-o cu folie de plastic și dați-o deoparte timp de 1 oră, până când se răcește la temperatura camerei. Spălați și uscați bolul din inox. Adăugați crema pe care ați pus-o deoparte și folosiți telul la viteza 8. După 1 minut, reduceți viteza aparatului la 5 și, treptat, încorporați untul înmuiat și tăiat cubulețe. Continuați să bateți timp de 30 de secunde până când obțineți un amestec omogen.

Aranjare: acoperiți inelul pentru tort cu hârtie de pergament. Așezați 1 dintre cele 2 discuri de pandișpan în partea de jos și păstrați-l pe cel de-al doilea deoparte. Tăiați căpșunile în jumătate și puneți-le în jurul circumferinței inelului, cu suprafața tăiată spre exterior. Puneți o treime din cremă și întindeți bine. Adăugați căpșunile tăiate și apoi un strat subțire de cremă deasupra. Finalizați prin adăugarea celui de-al doilea disc de pandișpan deasupra. Acoperiți prăjitura cu cremă de căpșuni cu folie și puneți-o în frigider timp de 24 de ore. Scoateți prăjitura din frigider cu 30 de minute înainte de servire pentru a termina decorarea.

Pentru a decora prăjitura cu cremă de căpșuni: Presărați pe suprafața de lucru zahăr pudră și întindeți prin presare marțipanul. Tăiați un disc de marțipan cu aceeași dimensiune ca și inelul pentru tort și puneți-l deasupra prăjiturii.

Sugestie: decorați prăjitura cu câteva căpșuni.

Macarons cu vanilie

Accesorii utilizate:



Ingrediente

Pentru cochiliile de macarons: 200 g zahăr pudră • 200 g migdale măcinate • 2 x 80 g albușuri de ou • 200 g zahăr pudră • 75 ml apă • ½ păstaie de vanilie

Pentru cremă: 500 ml lapte • 6 gălbenușuri de ou • 125 g de zahăr • 100 g unt tăiat cuburi • 20 g făină • 30 g făină de porumb • ½ păstaie de vanilie



Preparare

Pregătirea cochiliilor: amestecați cele 200 g de zahăr pudră și cele 200 g de migdale măcinate într-un robot de bucătărie. Acest amestec se numește „tant pour tant”, sau „so-much for so-much” (proporție de unu la unu). Cerneți amestecul apoi puneți deoparte. Puneți apa și zahărul pudră la fiert într-o cratiță, fără a amesteca. Folosiți un termometru pentru a monitoriza ca temperatura siropului să nu depășească 115 °C. Montați bolul din inox și telul. Bateți în bol 80 g de albușuri de ou la viteza 5 până se întărește și măriți viteza atunci când temperatura siropului ajunge la 105 °C. Luați siropul de pe foc atunci când aceasta ajunge la 115 °C și turnați încet în albușurile de ou bătute. Continuați să bateți acest amestec timp de 6 minute, astfel încât bezeaua rezultată să se răcească puțin. Adăugați restul de albușuri de ou nebătute (80 g) în amestecul de migdale pe care l-ați pus deoparte și îl amestecați până când obțineți o compoziție omogenă. Tăiați păstaia de vanilie în jumătate și scoateți semințele de vanilie de pe o jumătate, adăugându-le în acest amestec. Amestecați aproximativ o treime din beza cu pasta de migdale, folosind o spatulă flexibilă și adăugați restul de beza. Amestecați cu ajutorul unei spatule, de jos în sus, timp de aproximativ 1 minut. Puneți acest amestec într-un șpritz, cu diametrul de 8 mm. Acoperiți tava cu hârtie de copt. Utilizând șpritzul, formați mingiuțe uniforme de dimensiunea unei nuci, repartizate la distanță egală pe tava de copt. Loviți ușor partea inferioară a tăvii și lăsați să se usuce la temperatura camerei, timp de aproximativ 30 de minute. Preîncălziți cuptorul la 150°C. Coaceți timp de 14 minute apoi așezați hârtia de copt pe o suprafață de lucru umezită pentru a scoate cu ușurință cochiliile pentru macarons.

Pregătiți crema de vanilie: încălziți laptele la foc mic, adăugând semințele de vanilie de la cealaltă jumătate a păstăii de vanilie. Amestecați în bolul din inox gălbenușurile cu zahărul timp de 2 minute la viteza 8, folosind telul, apoi adăugați făina și făina de porumb și amestecați din nou timp de 1 minut la viteza 5. Turnați laptele fierbinte în amestec, amestecați totul cu ajutorul unui tel manual și puneți amestecul rezultat la foc mic timp de aproximativ 3-4 minute, amestecând continuu până când crema se îngroașă. Opriți focul și adăugați untul tăiat cubulețe. Turnați crema într-un recipient ermetic și lăsați-o în frigider timp de cel puțin 1 oră și 30 de minute.

Aranjare: turnați crema de vanilie într-un șpritz cu diametrul de 8 mm și umpleți jumătate dintre cochiliile. Așezați câte o cochilie goală de macaron pe fiecare cochilie umplută și puneți-le într-un vas ermetic.

Sugestie: puteți înlocui vanilia cu jeleu de căpșuni și să adăugați colorant alimentar roz în amestecul cochiliilor de macarons.

Cupe cu tiramisu

Pentru: 6/8 porții

Accesorii utilizate:



Ingrediente

3 cești de cafea tare • 3 ouă • 1 cutie cu pișcoturi •
75 g zahăr pudră • 250 g mascarpone • puțină pudră
de cacao neagră



Preparare

Separăți gălbenușurile de albușuri. În bolul din inox, amestecați împreună gălbenușurile și zahărul folosind telul la viteza 8 timp de 2 minute, până când amestecul este foarte deschis la culoare. Adăugați brânza mascarpone și amestecați din nou la viteza 8 timp de 2 minute. Turnați crema într-un bol și dați-l deoparte. Spălați și uscați bolul din inox și telul. Turnați albușurile de ou în bolul din inox și atașați telul. Bateți albușurile până se întăresc timp de 30 secunde la viteza 7, adăugați 1 linguriță de zahăr și bateți din nou timp de 1 minut și 30 de secunde la viteza 8. Încorporați ușor albușurile de ou bătute în crema mascarpone cu ajutorul unei spatule.

Aranjare: înmuiați câteva pișcoturi în cafea, apoi așezați-le pe fundul cupei de sticlă ca prim strat. Adăugați un strat de cremă, apoi un alt strat de pișcoturi. Continuați să mai adăugați straturi până când cupa este plină, ultimul fiind un strat de cremă. Presărați cu pudră de cacao și așezați cupele de sticlă în frigider timp de cel puțin 12 ore.

Sugestie: înlocuiți cafeaua cu suc de fructe și adăugați fructe proaspete pentru un desert ușor.

Brioșe cu zmeură și ciocolată albă

Pentru: 12 brioșe

Accesorii utilizate:



Ingrediente

Pentru aluat: 170 g făină • 150 g zahăr pudră • 150 g unt înmuiat • 3 ouă • 1 linguriță de praf de copt • 45 g lapte integral • 1 linguriță de extract de vanilie • 100 g de bucăți de zmeură

Pentru glazură: 60 g albușuri • 65 g zahăr pudră • 115 g unt înmuiat • 100 g de ciocolată albă • 2 linguri de ulei din semințe de rapiță • forme de hârtie pentru brioșe • tavă pentru brioșe



Preparare

Pregătiți aluatul: preîncălziți cuptorul la 180 °C. Montați bolul din inox și mixerul, apoi adăugați făina, praful de copt, zahărul, ouăle, vanilia, untul și laptele. Așezați capacul și amestecați la viteza 8 timp de 2 minute. La final, adăugați bucățile de zmeură și amestecați la viteza 5 timp de 15 secunde. Așezați o formă din hârtie pentru brioșe în fiecare adâncitură a tăvii și umpleți fiecare formă până la 2/3 cu aluat. Coaceți-le timp de 15 minute la 180 °C, apoi lăsați-le să se răcească complet.

Pregătiți glazura: topiți ciocolata albă împreună cu uleiul de rapiță în cuptorul cu microunde, la o treaptă mică. Adăugați albușurile de ou și zahărul într-un bol la bain-marie și amestecați până când amestecul se dublează în volum și devine lucios. Montați bolul din inox și telul. Turnați acest amestec în bol și puneți capacul, apoi amestecați la viteza 7 până când se prinde pe tel. Adăugați untul înmuiat și amestecați la viteza 8 timp de 30 secunde. Opriți aparatul curățați pereții interiori ai bolului folosind o spatulă și adăugați ciocolată albă topită. Amestecați pentru ultima oară la viteza 8 timp de 30 secunde. Turnați glazura într-un șpritz cu vârf în formă de stea și decorați brioșele care s-au răcit complet.

Sugestie: dați frâu liber imaginației și decorați brioșele cu perle de zahăr sau cu fulgi de ciocolată.

Royal chocolat

Pentru: 8 porții

Accesorii utilizate:



Ingrediente

Pentru blat: 45 g migdale măcinate • 10 g nucă de cocos rasă • 20 g alune de pădure măcinate • 50 g zahăr pudră • 20 g făină • 80 g de albuș de ou (3 ouă mici) • 50 g de zahăr

Pentru pralina crocantă: 240 g de ciocolată albă • 140 g crêpes dentelles (clătite franțuzești crocante) • 200 g de glazură de ciocolată • Inel pentru patiserie, cu diametrul de 26 cm

Pentru mousse-ul de ciocolată: 90 g lapte • 3 foi de gelatină • 90 g de ciocolată neagră • 50 g de ciocolată cu lapte • 250 g frișcă, 30 % grăsime

Preparare

Pregătiți blatul: într-un bol, amestecați zahărul pudră, făina, migdalele măcinate, alunele de pădure măcinate și nuca de cocos. Turnați albușurile de ou în bolul din inox și atașați telul. Bateți la viteză maximă până când albușurile de ou se întăresc. Treptat, adăugați zahărul pentru a obține o beza foarte tare. Adăugați amestecul uscat și amestecați ușor folosind o spatulă. Puneți acest amestec într-un șpritz. Utilizând șpritzul, formați un disc cu o grosime de 1 cm și un diametru de 25 cm pe o tavă de copt acoperită cu hârtie de copt și presărată cu zahăr pudră. Coaceți timp de aproximativ 15 minute la 170°C.

Pregătiți pralina crocantă: topiți ciocolata în cuptorul cu microunde cu o lingura de ulei de rapiță. Zdrobiți clătitele crocante și amestecați-le cu ciocolata topită. Întindeți un strat de 5 mm de amestec între 2 foi de hârtie de pergament și lăsați-l în frigider. După ce se răcește blatul, preparați mousse-ul de ciocolată: topiți ciocolata neagră și ciocolata cu lapte în cuptorul cu microunde. Într-o cratiță, fierbeți laptele și adăugați gelatina înmuiată în prealabil (înmuiați-o în apă rece timp de aproximativ 10 minute și apoi amestecați-o pentru a o înmuia). Turnați laptele fierbinte peste ciocolata topită și amestecați bine cu ajutorul unui tel manual pentru a obține un amestec omogen. Lăsați să se răcească. Asigurați-vă că bolul din inox este foarte rece, apoi turnați crema lichidă. Atașați telul și capacul, bateți timp de 2 minute la viteza 7, apoi timp de 4 minute la viteza 8. Adăugați frișca în ciocolată și amestecați ușor pentru a obține un mousse de ciocolată.

Aranjare: tapetați forma rotundă de patiserie cu hârtie de copt pentru a vă asigura că inelul poate fi îndepărtat ușor. Așezați discul din blat pe fundul formei rotunde. Din pralina crocantă, tăiați un disc care are același diametru și așezați-l deasupra blatului. Repoziționați inelul în jurul blatului și adăugați mousse-ul de ciocolată. Asigurați-vă că mousse-ul este bine întins și puneți prăjitura în congelator timp de cel puțin 12 ore. Înainte de servire, așezați prăjitura pe un suport de tort și îndepărtați inelul. Încălziți ușor glazura de ciocolată în cuptorul cu microunde și acoperiți prăjitura cu glazură. După 5 minute, mutați prăjitura pe un platou de prăjituri și lăsați-o să se dezghețe timp de 2 ore înainte de servire.

Dovlecei gratinați

Pentru: 6 porții

Accesorii utilizate:



Ingrediente

1 kg dovlecei • 3 ouă • 250 g smântână lichidă • 100 g brânză gruyère • sare, piper, nucșoară



Preparare

Preîncălziți cuptorul la 220 °C. Folosind tocătorul de legume prevăzut cu conul de feliere, selectați viteza 5 și feliați dovleceii. Rumeniți-i într-o tigaie timp de zece minute. Puneți deoparte. Folosind tocătorul de legume prevăzut cu conul de răzuire, răzuiți brânza gruyère la viteza 3. Puneți deoparte. Bateți ouăle și smântâna în bolul de inox prevăzut cu telul și capacul la viteză 5. Adăugați sare, piper și nucșoară. Selectați viteza 3 și mixați timp de 30 de secunde. Puneți jumătate din dovlecei într-un vas pentru cuptor uns cu unt și presărați jumătate din brânza gruyère. Puneți restul de dovlecei în vas și presărați deasupra brânza gruyère rămasă. Acoperiți dovleceii cu amestecul de ou, smântână, sare, piper și nucșoară. Coaceți în cuptor timp de 25-30 de minute la 220 °C. Serviți fierbinte.

Sugestie: Pentru prospețime, adăugați puțină mentă.

Pâine sărată

Pentru: 6 porții

Accesorii utilizate:



Ingrediente

200 g făină • 4 ouă • 11 g praf de copt • 100 ml lapte • 50 ml ulei de măsline • 12 roșii uscate • 200 g brânză feta • 15 măsline verzi fără sămburi • un vârf de cuțit de praf de curry (opțional) • sare și piper

Preparare

Preîncălziți cuptorul la 180 °C. Ungeți o formă de pâine cu unt și tapetați cu făină. În bolul de inox, prevăzut cu mixerul și capacul, amestecați împreună făina, ouăle și praful de copt, începând pe viteza 1, apoi crescând la viteza 5. Adăugați uleiul de măsline și laptele și amestecați timp de un minut și jumătate. Reduceți la viteza 1 și adăugați roșiile uscate (tăiate bucăți), brânza feta tăiată cubulețe, măslinele verzi (tăiate bucăți) și praful de curry. Condimentați. Puneți amestecul în formă și băgați la cuptor timp de 30-40 de minute, în funcție de cuptor. Înțepați cu un cuțit pentru a verifica dacă pâinea este coaptă.

Sugestie: Înlocuiți brânza feta cu mozzarella și adăugați câteva frunze de busuioc tocat.



Suc de roșii cu frișcă și busuioc

Pentru: 8 boluri

Accesorii utilizate:



Ingrediente

4 roșii • 2 ardei roșii • 14 frunze mari de busuioc • 4 linguri de ulei de măsline • 2 linguri oțet • 200 ml frișcă lichidă integrală, foarte rece • sare și piper

Preparare

Tăiați roșiile, ardeii și șase frunze mari de busuioc. Puneți-le împreună în storcător. Adăugați oțetul și trei linguri de ulei de măsline și turnați 150 ml de apă în pâlnia de alimentare pentru a «clăti» sita storcătorului și a colecta restul de suc. Amestecați sucul de roșii, adăugând sare și piper după gust. Turnați frișca lichidă, o lingură de ulei de măsline și restul de busuioc tocat în bol. Condimentați. Fixați telul și capacul. Bateți amestecul timp de zece minute, până când se întărește. Puneți deoparte la frigider timp de 30 de minute. Turnați sucul de roșii în boluri sau pahare micuțe. Puneți o lingură de frișcă cu busuioc deasupra, înainte de a servi.

Sugestie: Înlocuiți busuiocul cu arpagic.



Aluat de pizza

Pentru: 1 pizza

Accesorii utilizate:



Ingrediente

150 g făină pentru pâine • 90 ml apă caldă • 2 linguri ulei de măsline • 3 g drojdie uscată • sare

Preparare

Puneți făina și sarea în bolul de inox prevăzut cu malaxorul. Fixați capacul. Amestecați câteva secunde pe viteza 3, adăugați drojdia apoi creșteți viteza la 7. Adăugați apa caldă, apoi uleiul și lăsați în funcțiune până când aluatul devine ca un bulgăre moale. Lăsați să crească până când aluatul își dublează volumul. Întindeți-l și folosiți-l conform rețetei.



Chiftele

Pentru: 4 porții

Accesorii utilizate:



Ingrediente

500 g carne de vită macră • 1 lingură rasă de făină • 1 ceapă verde de mărime medie • 1 cățel de usturoi • 3 fire de pătrunjel • sare și piper

Preparare

Preîncălziți cuptorul la 200 °C. Tocați carnea pe viteza 7 cu capul de tocat prevăzut cu sita cu orificii mici. Puneți carnea tocată și toate celelalte ingrediente în bolul de inox. Fixați mixerul și capacul și puneți în aparatul funcțiune timp de un minut pe viteza 1. Faceți biluțe de mărimea unei nuci învârtind o bucată din amestec între palme. Puneți chiftelele pe o tavă de copt acoperită cu hârtie de copt. Dați la cuptor timp de 25 de minute. Întoarceți chiftelele când a trecut jumătate din timpul de gătire.

Sugestie: Înlocuiți vita cu miel și pătrunjelul cu coriandru.

