



PATISERIE DE BAZĂ

Frișcă bătută
Aluat pentru eclere
Aluat fraged
Brioșă
Pâine franțuzească
Pâine cu cereale

47
47
48
48
49
49



APERITIVE GOURMET

Spumă de ciocolată
Prăjitură de morcovi cu glazură
Macarons cu vanilie
Cheesecake cu lămâie
Bezele cu zmeură

50
50
51
52
52



OCAZII SPECIALE

Tort „Catifea roșie”
Tartă de lămâie cu beza
Prăjitură cu cremă de căpșuni
Tiramisu la cupă
Prăjitură Pavlova cu fructe de vară
Brioșe cu zmeură și ciocolată albă
Tort regal cu ciocolată

53
54
55
56
56
57
58



SPECIALITĂȚI SĂRATE

Aluat de pizza
Pâine sărată

59
59



Frișcă bătută

- 40 cl de frișcă lichidă foarte rece
- 70 g de zahăr pudră

Puneți frișca lichidă răcită în prealabil la frigider alături de zahăr în bolul de inox prevăzut cu capac, după care montați telul. Porniți aparatul la viteza 6 timp de 2 minute, apoi la viteza maximă timp de 2 până la 3 minute.



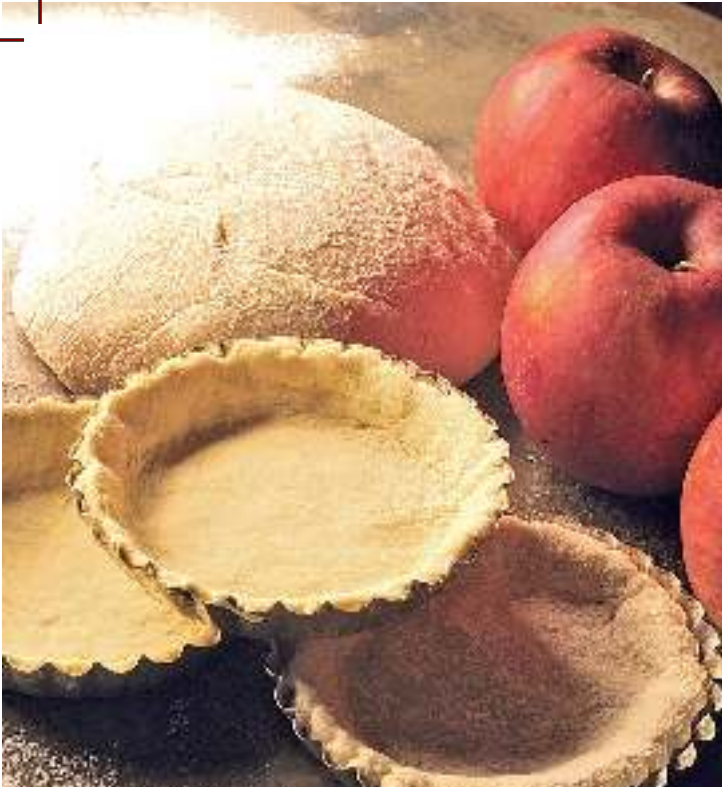
Aluat pentru eclere

Pentru 20 de eclere mari sau 40 mici:

- 30 cl de apă
- Puțină sare
- Puțin zahăr
- 120 g de unt
- 240 g de făină
- 6 ouă

Într-o tigaie, încălziți apa cu untul, sarea și zahărul. Dați în clocot și adăugați făina în tigaie toată odată. Amestecați cu o spatulă de lemn până când aluatul absoarbe tot lichidul. Puneți aluatul în bolul din oțel inoxidabil, prevăzut cu mixer și amestecați la viteza 2 timp de 10 minute pentru a-l răci. Selectați viteza 3 și adăugați ouăle unul câte unul prin orificiul creat special în capac. După ce ați adăugat toate ouăle, desprindeți aluatul de pe marginea bolului cu o spatulă, apoi lucrați aluatul timp de încă două sau trei minute până când capătă o consistență netedă. Folosind o lingură mică sau o pungă pentru decorat, faceți mici grămăjoare de aluat pe o tavă de copt unsă cu unt și tapetată cu făină. Coaceți în cuptor la 180°C timp de 40 de minute. Lăsați eclerele să se răcească, cu ușa cuptorului deschisă. Nu le scoateți din cuptor imediat, deoarece se pot lăsa. Când s-au răcit complet, umpleți-le cu frișcă bătută tare, înghețată sau cremă de patiserie.

Sugestie: Pentru ca eclere să fie savuroase, înlocuiți zahărul cu un vârf de cuiștă de sare și presărați pe eclere brânză rasă înainte de coacere.



bol



Mixer

Aluat fraged

Pentru o bază de tartă de 350 g:

- 200 g de făină
- 100 g de unt
- 5 cl de apă
- Un praf de sare

Puneți făina, untul și sarea în bolul de inox. Atașați accesoriul pentru aluaturi ușoare și capacul, apoi puneți aparatul în funcțiune treptat la viteza 1 până la 3 timp de 2 minute. Apoi treceți la viteza 2 și adăugați apă în timp ce aparatul este în funcțiune. Porniți aparatul timp de un minut, până când aluatul ia forma unei bile. Acoperiți aluatul și lăsați-l să se odihnească într-un loc rece, cel puțin o oră înainte de a-l întinde și de a-l coace.

Sugestie: pentru a pregăti două baze de tartă de 350 g, dublați cantitățile de ingrediente și urmați instrucțiunile de mai sus.



x 12



bol



cârlig pentru aluat

Brioșă

- 500 g de făină
- 10 g de sare
- 50 g de zahăr
- 200 g unt
- 4 ouă întregi și 2 gălbenușuri
- 10 cl de lapte cald
- 10 g de drojdie uscată

Puneți făina în bolul de inox și faceți două adâncituri în ea: într-una puneți sarea, iar în cealaltă drojdia, zahărul și laptele cald. Sarea și drojdia nu trebuie puse împreună deoarece drojdia reacționează necorespunzător în contact cu sarea. Adăugați ouăle și fixați cârligul pentru aluat și capacul. Selectați viteza 1 și amestecați timp de 30 de secunde, apoi selectați viteza 2 timp de două minute și 30 secunde. Fără a opri aparatul, încorporați untul în decurs de un minut; untul nu trebuie să fie prea moale (lăsați-l la temperatura camerei timp de jumătate de oră înainte de utilizare). Continuați frământarea timp de 3 minute la viteza 2, apoi timp de 3 sau 7 minute la viteza 3. Acoperiți aluatul și lăsați-l să dospească timp de două ore la temperatura camerei, apoi frământați aluatul bine cu mâna și bateți-l în bol. Acoperiți și lăsați să dospească timp de două ore la frigider. Apoi frământați din nou aluatul cu mâna, bătându-l în bol. Taiati aluatul în două, apoi acoperiți-l cu o folie alimentară. Lăsați aluatul să dospească peste noapte în frigider. A doua zi, ungeți cu unt și tapetați cu făină o formă de brioșe sau de savarină (dospește mai repede). Formați opt mingiuțe din aluat. Puneți-le în formă și lăsați-le la dospit într-un loc cald (cuptor setat la 35°C) timp de 3 ore, până când forma este plină. Acoperiți aluatul cu un amestec de gălbenușuri de ou și lapte și coaceți la 180°C timp de 25 de minute.

Sugestie: pentru o brioșă delicioasă, adăugați fulgi de ciocolată sau fructe confiate.



bol cârlig pentru aluat

Pâine franțuzească

Pentru o pâine de aproximativ 800 g:

- 1 kg de făină
- 600 ml de apă caldă
- 20 g de drojdie uscată
- 20 g de sare

Puneți făina, sarea și drojdia în bolul de inox. Atașați cârligul pentru aluat și capacul apoi amestecați câteva secunde la viteza minimă și adăugați apă caldă prin orificiul capacului timp de 1 minut. Apoi dați pe treapta de viteză 1 și frământați timp de 7 minute. Lăsați la frământat timp de 8 minute, apoi lăsați aluatul să se odihnească la temperatura camerei timp de aproximativ o jumătate de oră. Separați aluatul în două și frământați cu mâna o bilă. Puneți bila de aluat pe o tavă de copt unsă cu unt și tapetată cu făină. Lăsați aluatul să crească într-un loc cald, timp de aproximativ o oră. Preîncălziți cuptorul la 240°C. Faceți tăieturi în partea de sus a pâinii cu un cuțit ascuțit și umeziți cu apă caldă cu ajutorul unei perii. Puneți în cuptor un vas mic plin cu apă, deoarece ajută pâinea să formeze o crustă aurie. Coaceți timp de 40 de minute la 240°C.



bol cârlig pentru aluat

Pâine cu cereale

Pentru o pâine de aproximativ 800 g:

- 750 g de făină panificabilă cu cereale
- 420 ml de apă caldă
- 15 g de drojdie uscată
- 15 g de sare
- Fulgi de ovăz pentru decor

Puneți făina, sarea și drojdia în bolul de inox. Fixați cârligul pentru aluat și capacul. Lăsați aparatul să funcționeze la viteza minimă și adăugați apă prin orificiul capacului timp de 1 minut. Apoi dați pe treapta de viteză 1 și frământați timp de 7 minute. Acoperiți aluatul cu un prosop de bucătărie și lăsați-l să se odihnească timp de 15 minute într-un loc cald. Separați aluatul în două și așezați bucățile pe o suprafață tapetată cu făină. Întindeți aluatul cu mâna dându-i o formă de pătrat. Îndoiți colțurile înspre mijlocul pătratului, apoi turțiți aluatul folosind pumnul. Repetați. 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 umez și lăsați să dospească timp de 1 oră 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 mic vas plin cu apă pentru a ajuta să se formeze o crustă frumoasă aurie. Coaceți timp 30 de minute. Scoateți pâinea din tavă și lăsați să se răcească pe un grătar.

Sugestie: pentru musafiri pregătiți chifle mici. Presărați semințe de mac sau de susan.



x 6/8



bol



tel

Spumă de ciocolată

- 200 g ciocolată de menaj
- 100 g de zahăr
- 50 g de unt
- 6 ouă

Rupeți ciocolata în bucăți. Puneți bucățile de ciocolată într-un bol pentru amestec împreună cu untul tăiat bucățele. Lăsați la topit în cuptorul cu microunde timp de 1 minut. În bolul de inox prevăzut cu tel și capac, bateți albușurile până când se întăresc, la viteză maximă timp de un minut și jumătate. Fără a opri aparatul, adăugați zahăr și bateți timp de aproximativ încă 1 minut. Omogenizați amestecul de ciocolată și unt cu un tel și adăugați 4 gălbenușuri, amestecând constant. Adăugați o lingură de albușuri bătute la amestec și mixați bine pentru a înmuia aluatul. Apoi încorporați cu grijă restul de albușuri bătute în amestecul de ciocolată. Puneți la frigider timp de câteva ore.

Sugestie: adăugați coaja rasă de la o portocală în albușurile bătute pentru o aromă mai intensă.



x 8/10



bol



mixer

Prăjitură de morcovi cu glazură

- Pentru aluat:**
- 130 g de zahăr brun
 - 12 cl de ulei de floarea-soarelui
 - 4 ouă
 - Coaja și sucul de la 1 portocală
 - 240 g de făină
 - 10 g de praf de copt
 - 2 lingurițe de scorțișoară măcinată
 - 250 g de morcov ras
 - 50 g de nuci măcinate
- Pentru glazură:**
- 50 g de stafide
 - 100 g de unt topit
 - 150 g de brânză moale cu 25 % grăsime
 - 100 g de zahăr pudră

Pregătire aluat: Preîncălziți cuptorul la 180°C. În bolul din inox cu accesoriul pentru aluaturi moi atașat, adăugați zahărul brun, uleiul, ouăle și sucul alături de coaja de portocală; puneți capacul și amestecați la viteză 4 timp de 1 minut. Adăugați făina, drojdia și scorțișoara, apoi amestecați din nou la viteză 3 timp de 1 minut. La final, adăugați morcovii, nucile și stafidele în compoziție și amestecați la viteză minimă timp de 30 secunde. Ungeți și presărați cu făină un vas rotund de copt, turnați aluatul și coaceți timp de 45 minute la 180°C.

Preparare glazură: Între timp, fixați bolul din inox și accesoriul pentru aluaturi moi. Adăugați untul topit, brânza moale și zahărul glazurat apoi amestecați la viteză 3 până când obțineți o glazură omogenă. Puneți în frigider.

După ce prăjitura cu morcovi s-a răcit complet, întindeți glazura pe deasupra prăjiturii cu ajutorul unei spatule.

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



bol

tel

*Pentru cochiliile
de macarons:*

- 200 g de zahăr glasat
- 200 g de migdale măcinate
- 2 x 80 g de albușuri
- 200 g de zahăr pudră
- 7,5 cl de apă

Pentru crema muselină:

- 50 cl de lapte
- 6 gălbenușuri de ou
- 125 g de zahăr
- 100 g de unt
- 20 g de făină
- 30 g de făină de porumb
- ½ de păstăie de vanilie

Macarons cu vanilie

RO

Pregătirea cochiliilor: amestecați cele 200 g de zahăr glazurat și cele 200 g de migdale măcinate cu un robot de bucătărie. Acest amestec se numește „tant pour tant” (amestec egal de migdale și zahăr). Cerneți amestecul „tant pour tant” și puneți-l deoparte. Puneți apa și zahărul pudră la fiert într-o cratiță, fără să amestecați; folosiți un termometru pentru a verifica temperatura siropului, care nu trebuie să depășească 115°C. În bolul din inox atașați telul și bateți 80 g de albușuri de ou la viteza 6 până se întăresc și măriți viteza la maxim atunci când temperatura siropului ajunge la 105°C. Opriți pregătirea siropului când acesta ajunge la 115°C și turnați în fir subțire peste ouăle întărite, în bolul din inox. Continuați să amestecați timp de 6 minute pentru ca bezeaua obținută astfel să se răcească puțin.

Adăugați restul de albușuri de ou nebătute (80 g) în amestecul „tant pour tant” pe care îl puneți deoparte și îl amestecați până devine omogen. Tăiați pe jumătate păstăia de vanilie, scoateți semințele dintr-o jumătate de păstăie și adăugați-le în acest amestec.

Amestecați aproximativ o treime din beza cu marțipan, folosind o spatulă flexibilă pentru fluidizare și adăugați restul de beza în timp ce preparați compoziția de macarons. Acest lucru înseamnă să amestecați cu ajutorul unei spatule, de jos în sus, timp de aproximativ 1 minut.

Puneți acest amestec într-o pungă pentru ornat, cu diametrul de 8 mm. Acoperiți o foaie de copt cu hârtie pergament. Utilizând o pungă pentru ornat, presați amestecul și formați mingiuțe uniforme de dimensiunea unei nuci, repartizate la distanță egală pe tava de copt. Tapetați ușor interiorul tăvii de copt 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 mai ușor cochiliile pentru macarons.

Pregătire cremă muselină cu vanilie: încălziți laptele la foc mic, în timp ce adăugați semințele de vanilie din cealaltă jumătate de păstăie. Bateți în bolul din inox gălbenușurile cu zahărul timp de 2 minute la viteza maximă, folosind telul, apoi adăugați făina de grâu și făina de porumb după care amestecați din nou timp de 1 minut la viteza 4.

Turnați laptele fierbinte peste amestec, amestecați cu ajutorul unui tel manual și puneți totul la foc mic timp de 3-4 minute, amestecând constant până când crema se îngroașă. Luați de pe foc și amestecați în untul tăiat cubulețe. Turnați crema într-un recipient etanș și puneți la frigider timp de cel puțin 1 oră și 30 de minute.

Asamblare: Umpleți cu crema muselină de vanilie o pungă pentru ornat cu diametrul de 8 mm și umpleți jumătate dintre cochilii. Asamblați prăjiturile macarons cu restul de cochilii și depozitați-le într-un recipient etanș.

Sugestie: puteți înlocui vanilia cu jeleu de zmeură și la amestecul pentru cochiliile de macarons puteți adăuga gel colorant alimentar de culoare roz.



x 10/12

bol

mixer

Cheesecake cu lămâie

Pentru baza de prăjitură:

- 180 g de biscuiți simpli
- 90 g de unt topit
- 20 g de zahăr pudră

Pentru cremă:

- 90 g de brânză moale simplă cu 25 % grăsime
- 260 g de zahăr pudră
- Un praf de sare
- 70 g de făină
- Coaja și sucul de la o lămâie
- 600 g smântână densă cu 30% grăsime
 - 8 ouă
 - 1 linguriță de extract de vanilie

Preparare bază: Preîncălziți cuptorul la 180°C, apoi sfărâmați biscuiții într-un bol. Amestecați cu zaharul și untul topit. Tapetați fundul vasului de copt de 28 cm diametru și puneți-l în cuptor pentru 12 de minute. Scoateți vasul și dați cuptorul la 210°C.

Pregătirea cremei: În bolul din inox cu accesoriul pentru aluaturi moi atașat, adăugați brânza moale, zahărul, sarea, făina, lămâia, puneți capacul și amestecați la viteza 1 timp de 30 de secunde. Apoi adăugați smântâna, ouăle și vanilia apoi amestecați la viteza 1 timp de 30 de secunde. Ridicați capul aparatului, răzuiți părțile laterale cu o spatulă, închideți și amestecați din nou la viteza 3 timp de 1 minut.

Ungeți cu unt vasul și turnați amestecul peste baza prăjiturii cu brânză. Coaceți timp de 10 minute la 210°C și apoi coborâți temperatura cuptorului la 120°C pentru 1 oră. Lăsați prăjitura cu brânză să se odihnească în cuptor, apoi puneți la frigider pentru cel puțin 3 ore.

Sugestie: Puteți înlocui biscuiții simpli cu biscuiți din turtă dulce mărunțiți.



bol

tel

Bezele cu zmeură

Pentru aproximativ 70 cuburi de bezea:

pentru bezele:

- 500 g + 35 g de zahăr pudră
- 70 g de glucoză
- 15 cl de apă
- 12 foi mari de gelatină
- 180 g de albușuri
- 100 g de pulpă de zmeură
- Un termometru pentru zahăr

Pentru crustă:

- 50 g de făină de porumb
- 60 g de zahăr glasat

Puneți gelatina la înmuiat în apă rece. Puneți 500 g de zahăr pudră, glucoza și apa într-o cratiță mare la foc mare. Intre timp, turnați albușurile de ou și 35 g de grame de zahăr în bolul din inox prevăzut cu tel. Când siropul din tigaie ajunge la 110°C, porniți aparatul la viteza 6, pentru a obține o bezea tare. Când siropul are 130°C, opriți focul și amestecați în foile de gelatină scurse, apoi turnați amestecul peste ouăle întărite. Porniți aparatul la viteza 4, apoi adăugați treptat pulpa de fructe. Lăsați să se amestece până când amestecul se răcește și se întărește puțin. Turnați amestecul într-o tavă dreptunghiulară unsă și lăsați deoparte timp de cel puțin 1 oră la frigider. Taiati bezeaua în cuburi mici și acoperiți cu amestecul de zahăr glasat și amidon de porumb. Lasați să se usuce pe un grătar.

Tort „Catifea roșie”



x 10/12

bol



mixer

tel

Pentru aluat:

- 300 g de zahăr pudră
- 250 g de făină
- 240 ml de lapte
- 1 linguriță de oțet sau zeamă de lămâie
 - 120 g de unt
- 12 g de pudră de cacao neîndulcită (cacao amară)
 - 2 ouă mari
- 1 pliculeț de praf de copt
 - 1 linguriță de aromă de vanilie
 - 1 linguriță de sare
- 2 lingurițe de gel colorant alimentar de culoare roșie

Pentru glazură:

- 460 g de cremă de brânză
- 180 ml de frișcă bătută
 - 120 g de zahăr glasat foarte lichid
 - 1 linguriță de aromă de vanilie

Pregătire prăjitură: Începeți încălzind cuptorul la 175°C. Puneți toate ingredientele pentru aluat în bolul din inox având telul montat pe aparat. Puneți capacul pe aparat și amestecați timp de 30 de secunde la viteza minimă; apoi amestecați timp de 3 minute, prin creșterea treptată a vitezei de la 2 la 4. Împărțiți aluatul în două tăvi de copt pentru pandișpan acoperite cu hârtie de copt, neteziți în partea de sus și coaceți timp de 25 până la 30 minute. Lăsați la copt timp de 10 minute. Puneți un grătar pe partea de sus a vasului de copt și întoarceți-le încet. Lăsați să se răcească complet, apoi acoperiți cu folie alimentară pentru gătit. Lăsați la frigider timp de cel puțin o oră, de preferință peste noapte.

Preparare glazură: În bolul din inox cu accesoriul pentru aluaturi moi atașat, bateți brânza proaspătă și zahărul treptat până la viteza 4 timp de 30 de secunde: amestecul trebuie să fie omogen și cremos, dar nu lichid. Adăugați frișcă lichidă rece și vanilia apoi bateți la viteza 3, timp de 30 de secunde, apoi la viteza maximă timp de 2 minute.

Realizarea tortului: Tăiați ambele prăjituri răcite în două discuri și răspândiți glazura peste interior. Montați straturile de tort în mod succesiv cu glazură între ele și acoperiți partea superioară cu un strat subțire de glazură. Puneți prăjitura la frigider timp de 10 minute și apoi acoperiți-o cu restul de glazură.



x 6/8

bol



mixer



tel

Tartă de lămâie cu bezea

Pregătire aluat: Puneți făina, untul rece tăiat bucăți, migdalele măcinate, zahărul și sarea în bolul de inox apoi atașați accesoriul pentru aluaturi moi. Puneți capacul pe aparat și porniți-l la viteza 2 timp de 2 minute. De îndată ce amestecul este măcinat într-o textură fină, adăugați oul prin orificiul din capac și lăsați aparatul să funcționeze timp de aproximativ 1 minut. Opriți aparatul imediat ce aluatul formează un bulgăre. Lăsați bulgărele de aluat să se odihnească o oră la frigider, acoperit cu folie de plastic.

Prepararea cremei: Spălați și uscați lămâile. Răzuiți coaja și stoarceți sucul. Puneți ouăle, zahărul, sucul de lămâie și coaja alături de untul topit în bolul de inox prevăzut cu capac, apoi atașați telul. Porniți aparatul la viteza 4 până când amestecul devine 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 înțepați-l cu o furculiță. Acoperiți cu hârtie de copt și cu fasole uscată. Coaceți fără umplutură timp de 15 minute. Îndepărtați hârtia de copt și fasolea uscată. Turnați umplutura în baza de tartă și continuați coacerea timp de 25 de minute la 180°C.

Pregătire bezea: În bolul de inox prevăzut cu capac, bateți albușurile la viteză maximă până când se întăresc, folosind telul. Adăugați 80 g de zahăr în timp ce continuați să bateți cu telul. Reduceți viteza la treapta 5 și adăugați zahărul glasant, apoi dați la viteza maximă timp de 15 secunde. Când tarta este coaptă, acoperiți cu bezeaua, folosind o lingură. Puneți tarta în cuptor câteva minute până când bezeaua se rumenește puțin.

Pentru aluat:

- 250 g de făină
- 125 g de unt
- 30 g de migdale măcinate
- 80 g de zahăr glasant
 - 1 ou
- Un praf de sare

Pentru cremă:

- 6 ouă

- 300 g de zahăr
- 3 lămâi neceruite
- 50 g de unt topit

Pentru bezea:

- 3 albușuri
- 80 g de zahăr glasant
 - 80 g de zahăr
- Un praf de sare





bol



tel

Pentru pandișpan:

• 4 ouă

• 125 g de zahăr pudră

• 125 g de făină

Pentru crema muselină:

• ½ l de lapte

• 250 g de zahăr

• 4 ouă

• 70 g de făină

• 250 g de unt moale

• 1 pâstăie de vanilie

• 40 g de lichior de cireșe*

• 500 g de căpșuni

• 1 formă rotundă de tort

• Marțipan

• Zahăr glasat

Prăjitură cu cremă de căpșuni

Pregătire pandișpan: Preîncălziți cuptorul la 210°C. În bolul din inox, având atașat de aparat accesoriul pentru aluaturi moi, se amestecă gălbenușurile cu zahărul, la viteză maximă timp de 5 minute, până când amestecul devine alb. Opriți aparatul, apoi adăugați făina cernută. Acoperiți cu hârtie de copt o tavă cu dimensiunea de 40 x 30 cm. Turnați amestecul într-o tavă tapetată și neteziți conținutul cu spatula, apoi coaceți timp de 7 minute. Lasați să se răcească și tăiați pe jumătate două discuri de pandișpan identice, folosind inelul de tort.

Pregătire cremă muselină: tăiați pâstăia de vanilie și scoateți semințele. Turnați laptele într-o cratiță, împreună cu 125 g de zahăr și semințele de vanilie. Aduceți la temperatura de fierbere. Între timp, turnați cele 125 g de zahăr și ouăle în bolul de inox, atașați telul și bateți timp de 2 minute la viteză maximă. Adăugați făina și amestecați din nou timp de 30 de secunde la viteză 4. Adăugați ¼ din laptele aflat în fierbere peste ouă și amestecați timp de 30 de secunde la viteză 2.

Turnați această compoziție în cratiță împreună cu restul de lapte și încălziți 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 lăsați-o să se răcească la temperatura camerei timp de 1 oră.

Spălați și uscați bolul din inox. Adăugați crema pe care ați pus-o deoparte și bateți-o cu telul la viteză 6. După 1 minut, dați robotul de bucătărie la viteză 3 și adăugați treptat untul moale tăiat cubulețe. Continuați să bateți cu telul timp de 30 secunde până când se formează un amestec omogen. Adăugați lichiorul de cireșe în compoziție și amestecați încă 30 secunde la viteză 6.

Realizarea prăjiturii: acoperiți forma rotundă de metal pentru tort cu hârtie pergament. Așezați 1 din cele 2 discuri de pandișpan în partea de jos a formei rotunde pentru tort și păstrați-l pe cel de-al doilea pentru a-l așeza în partea superioară a tortului. Tăiați căpșunile pe jumătate și puneți-le în jurul circumferinței formei rotunde, cu suprafața tăiată spre exterior. Puneți o treime din cremă în interiorul inelului de tort și împrăstiați bine. Adăugați căpșunile tăiate și apoi adăugați un strat subțire de cremă deasupra. Finalizați prin adăugarea celui de-al doilea disc de pandișpan deasupra prăjiturii cu cremă de căpșuni. Acoperiți prăjitura cu cremă de căpșuni cu folia alimentară și puneți-o în frigider pentru 24 de ore. Scoateți prăjitura cu cremă din frigider cu 30 minute înainte de a o servi, pentru a finaliza decorarea.

Pentru a decora prăjitura, întindeți marțipanul pe suprafața de lucru, de preferință, pudrată cu zahăr glasat. Tăiați un disc de marțipan de aceeași dimensiune ca și inelul de tort și puneți-l pe partea de sus a prăjiturii.

Sugestie: decorați prăjitura dumneavoastră cu câteva căpșuni.

* Vă recomandăm să folosiți alcoolul în mod responsabil. Consumul excesiv poate afecta grav sănătatea.



Tiramisu la cupă

- 3 cești de cafea tare
 - 3 ouă
- 1 cutie de pișcoturi
- 75 g de zahăr pudră
- 1 lingură de Amaretto
- 250 g de mascarpone
 - Pudră de cacao puțin amară

Separăți albușurile de gălbenușuri. În bolul din inox, se amestecă gălbenușurile cu zahărul, folosind telul la viteză maximă timp de 2 minute, până când amestecul devine alb. Adăugați brânza mascarpone și amestecați din nou la viteză maximă timp de 2 minute. Turnați crema într-un bol și puneți-o deoparte.

Spălați și uscați bolul din inox și telul. Turnați albușurile de ou în bolul din inox și atașați accesoriul pentru aluaturi moi. Bateți cu telul albușurile până se întăresc, timp de 30 secunde la viteză 6, adăugați 1 linguriță de zahăr și bateți din nou timp de 1 minut și jumătate la viteză maximă. Amestecați ușor albușul de ou bătut în crema mascarpone, folosind o spatulă.

Asamblare: Amestecați lingura de Amaretto cu cafeaua tare. Însiropați 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 înmuiate. Repetați până când vasul de sticlă este plin, terminând cu 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.

* Vă recomandăm să folosiți alcoolul în mod responsabil. Consumul excesiv poate afecta grav sănătatea.



Prăjitură Pavlova cu fructe de vară

- 4 albușuri
 - Un praf de sare
- 90 g de zahăr pudră
- 90 g de zahăr glasat
- 3 g de extract de vanilie
 - 1/2 linguriță de oțet
- 6 g de făină de porumb
 - 284 ml de frișcă lichidă densă
- 40 g de zahăr pudră
 - 450 g de căpșuni sau zmeură

Pregătire beza: preîncălziți cuptorul la 110°C. Adăugați albușurile de ou și sarea în bolul din inox apoi atașați telul. Bateți la viteză maximă timp de 2 minute și jumătate. Fără să opriți aparatul, adăugați zahărul pudră și lăsați să fie bătut cu telul până când amestecul devine tare. Reduceți viteza la treapta 4 și adăugați făina de porumb împreună cu zahărul glasat, apoi dați la viteză maximă timp de 15 secunde. Folosiți un inel sau un vas cu diametrul de 10 cm pentru a împărți amestecul în 8 bezele turtite cu spatele unei linguri. Coaceți timp de aproximativ 1 oră și 15 minute. Opriți cuptorul și lăsați bezele pentru 1 oră. Așezați-le pe un grătar, fără hârtia pergament.

Preparare frișcă bătută: Curățați bolul și telul, apoi montați-le înapoi, pe aparat. Turnați crema și zahărul în bol apoi bateți cu telul la viteză 5 timp de 30 secunde, fiind atenți când începe crema să se întărească. Lăsați frișca bătută undeva la rece până când acesta va fi folosită.

Realizarea prăjiturii: Puneți beza pe un platou, acoperiți cu frișcă bătută și adăugați fructele în partea superioară. Pentru ca prăjitura Pavlova să fie și mai bună, înainte de a o servi, puneți-o la frigider timp de 1 oră.



bol

mixer

tel

Brioșe cu zmeură și ciocolată albă

Pentru 24 de brioșe:

Pentru aluat:

- 340 g de făină
- 300 g de zahăr pudră
- 300 g de unt moale
 - 6 ouă
- 11 g de praf de copt
- 9 cl de lapte integral
 - 1 linguriță de extract de vanilie
- 200 g de bucăți de zmeură congelată

Pentru glazură:

- 120 g de albuș
- 130 g de zahăr pudră
- 230 g de unt moale
- 200 g de ciocolată albă
- 4 linguri de ulei de rapiță
 - Forme de hârtie pentru brioșe
 - Tavă pentru brioșe

Pregătire aluat: Preîncălziți cuptorul la 180°C. În bol din inox, adăugați făina, drojdia, zahărul, ouăle, vanilia, untul și laptele. Montați accesoriul pentru aluaturi moi, puneți capacul deasupra bolului și porniți aparatul la viteza 1 timp de 30 de secunde și apoi la viteza 4 timp de 2 minute. La final, adăugați bucățile de zmeură și amestecați folosind viteza 3 timp de 15 secunde. Așezați hârtie în formele pentru brioșe și umpleți fiecare formă până la 2/3 cu amestecul de prăjitură. Coaceți-le timp de 15 minute la 180°C, apoi lăsați-le să se răcească complet.

Pregătire glazură: topiți ciocolata albă împreună cu uleiul de rapiță în cuptorul cu microunde, la temperatură mică. Adăugați albușurile de ou și zahărul într-un bol aflat la bain-marie și amestecați cu un mixer de mână până când amestecul se dublează în volum și devine lucios. Puneți acest amestec în bolul din inox și atașați telul; fixați capacul și bateți cu telul la viteza 10 timp de 2 minute până când amestecul se prinde pe tel. Apoi adăugați untul moale și amestecați la viteza 12 timp de 30 de secunde. Scoateți partea superioară a aparatului, curățați pereții interiori ai bolului, folosind o spatulă și adăugați ciocolată albă topită. Amestecați pentru ultima oară la viteza 12 timp de 30 de secunde. Puneți glazura într-o pungă pentru ornat prevăzută cu un vârf în formă de stea și decorați brioșele care s-au răcit complet.

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





Tort regal cu ciocolată

Pentru blat:

- 45 g de migdale măcinate
- 10 g de nucă de cocos răzuită
- 20 g de alune de pădure măcinate
- 50 g de zahăr glasat
 - 20 g de făină
 - 80 g de albuș (3 ouă mici)
 - 50 g de zahăr

Pentru pralina crocantă:

- 240 g de praline de ciocolată
- 140 g de clăite dantelate
- 200 g de glazură de ciocolată
- Inel de patiserie, 26 cm în diametru

Pentru spuma de ciocolată:

- 90 g de lapte
- 3 foi de gelatină
- 90 g de ciocolată neagră
- 50 g de ciocolată cu lapte
 - 250 g de frișcă bătută, 30% grăsime

Preparare blat: Într-un bol, amestecați zahărul glasat, făina, migdalele măcinate, alunele de pădure măcinate și nuca de cocos. Puneți 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 amestecul într-o pungă pentru ornat. Presați punga și 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 glasat. Coaceți timp de aproximativ 15 minute la 170°C.

Preparați pralina crocantă: topiți ciocolata albă în cuptorul cu microunde, împreună cu o lingură plină de ulei de rapiță. Zdrobiți clăitele dantelate și amestecați-le cu ciocolata topită. Împrăștiați un strat de 5 mm de amestec între 2 foi de hârtie de pergament și puneți în frigider. După ce se răcește blatul, se prepară mousse-ul de ciocolată: topiți ciocolata neagră și ciocolata cu lapte în cuptorul cu microunde. Într-o cratiță, se fierbe laptele și se adaugă gelatina înmuiată în prealabil (înmuiată-o în apă rece timp de aproximativ 10 minute și apoi stoarceți-o pentru a devenii moale). Turnați laptele fierbinte peste ciocolata topită și amestecați bine, folosind un tel manual, până când se formează un amestec omogen. Lăsați să se răcească. Turnați frișca bătută într-un bol din inox răcit în prealabil. Asigurați-vă că bolul din inox este foarte rece, apoi turnați crema lichidă. Atașați telul și capacul, bateți timp de 2 minute la viteză 6, apoi timp de 30 de secunde la viteză maximă. Adăugați frișca în ciocolată și amestecați ușor cu lingura pentru a obține un mousse de ciocolată.

Realizarea prăjiturii: Așezați discul din blat pe fundul formei rotunde, acoperită în prealabil cu hârtie pergament pentru ca prăjitura să fie mai ușor de întors. Din pralina crocantă, tăiați un disc care are același diametru cu blatul și așezați-l deasupra blatului. Repoziționați forma rotundă în jurul blatului și la final adăugați mousse-ul de ciocolată. Asigurați-vă că mousse-ul este bine întins și introduceți prăjitura în congelator timp de cel puțin 12 ore. Înainte de servire, așezați prăjitura pe un suport de tort și acoperiți cu glazură de ciocolată care a fost încălzită la cuptorul cu microunde. După 5 minute, puneți prăjitura pe un platou și lăsați-o să se dezghețe timp de 2 ore, înainte de servire.



bol cârlig pentru aluat

Aluat de pizza

Pentru 4 pizza:

- 600 g de făină
- 320 ml de apă caldă
- 4 linguri de ulei de măsline
- 12 g de drojdie uscată
- Sare

Puneți făina, uleiul de măsline și sarea în bolul de inox apoi montați cârligul pentru aluat. Fixați capacul. Schimbați pe viteza 2. Turnați apă caldă și lăsați-l să se învârtă timp de 2 minute, până când aluatul capătă o formă rotundă. Lăsați la dospit până când aluatul își dublează volumul. Întindeți-l și dați-i forma dorită.



x 6 bol mixer

Pâine sărată

- 200 g de făină
- 4 ouă
- 11 g de praf de copt
- 10 cl de lapte
- 5 cl de ulei de măsline
- 12 roșiile uscate
- 200 g de brânză feta
- 15 măsline verzi, fără sămbure
- Un vârf de cuțit de praf de curry (opțional)
- Sare și piper

Preîncălziți cuptorul la 180°C. Ungeți o formă de pâine cu unt și tapetați cu făină. În vasul din inox cu accesoriul pentru aluat moale atașat și capacul pus, se amestecă împreună făina, ouăle și drojdia, pornind de la viteza 2 și crescând apoi la viteza 4 timp de 30 de secunde. Adăugați uleiul de măsline și laptele rece apoi amestecați-le împreună timp de 2 minute. Dați pe viteza minimă și adăugați roșiile uscate, brânza feta, măslinele verzi (taiate în bucăți) și praful de curry. Asezonați cu sare și piper. Puneți amestecul în formă și băgați la cuptor timp de 45 până la 60 minute, în funcție de cuptor. Înțepați cu un cuțit pentru a verifica dacă este coaptă.

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