Masterchef Gourmet

Masterchef Gourmet +

&

Deli ca'tool | Flex Whisk Technology | Flex Bowl

Spumă de ciocolată

Prăjitură cu brânză

Mœlleux au chocolat

Tiramisu

Ruladă cu cremă de caramel

Spumă de fructe de pădure

Prăjitură Dacquoise

Angel Cake

Tefal®

8020002680 - 23/18

Tefal

Spumă de ciocolată

Pentru: 6 persoane

Timp necesar: 10 minute

Accesorii utilizate :

Ingrediente

• 200 g de ciocolată • 6 albușuri de ou • 4 gălbenușuri de ou • 25 g de unt • 40 g de zahăr •

Modul de preparare:

1. În Bolul Flex , puneți untul și ciocolata și topiți-le în cuptorul cu microunde timp de 1 minut și 20 de secunde (la 850W), apoi lăsați-le să se răcească la temperatura camerei pentru a nu fi prea calde.
2. În bolul din inox al robotului, utilizând telul Flex și acoperind cu capacul, bateți albușurile spumă împreună cu zahărul timp de 90 de secunde la viteză maximă.
3. Amestecați ciocolata și untul cu ajutorul unei spatule, apoi adăugați gălbenușurile de ou în amestec.
4. Îndepărtați telul Flex, adăugați preparatul din Bolul Flex peste albușurile bătute spumă și instalați Delica'tool. Amestecați timp de 35 de secunde la viteza 1.
5. Turnați preparatul într-un bol de salată sau în recipiente mici și puneți-le în frigider timp de minim 4 ore înainte de servire.

Masterchef Gourmet
Masterchef Gourmet +

Enjoy your meal!

Tefal

Prăjitură cu brânză

Pentru: 6 persoane

Timp necesar: 30 minute

Coacere : 45 minute

Accesorii utilizate :

Ingrediente

Pentru aluat:
• 100 g de biscuiți de tip Spéculoos sau Petit beurre • 1 linguriță de zahăr • 40 g de unt •

Pentru umplutură:
• 400 g de brânză topită de tip Philadelphia • 50 g de zahăr • 2 lingurițe de suc de lămâie • Coaja rasă de la o jumătate de lămâie • 3 ouă • 1 linguriță de mălai • 3 linguri de zahăr •

Modul de preparare:

Etapa 1: Preîncălziți cuptorul la 160°C.

Etapa 2: Pregătirea aluatului

1. Într-un bol mic, sfărâmați biscuiții. Adăugați zahărul și untul topit și amestecați totul.
2. Amplasați o hârtie de copt într-o formă de copt prăjituri cu diametrul de 18 cm. Acoperiți fundul formei cu amestecul de biscuiți și apăsați cu o linguriță pentru a netezi totul. Lăsați forma de prăjituri în frigider.

Etapa 3: Pregătirea umpluturii

1. În bolul din inox al robotului echipat cu telul Flex, introduceți bolul Flex, adăugați brânza, și spumați la viteza 7 timp de 30 de secunde. Adăugați zahărul, făina și gălbenușurile de ou, sucul și coaja de lămâie și amestecați totul la viteza 8 timp de 30 de secunde. Scoateți bolul Flex din bol și puneți amestecul deoparte.
2. În bolul din inox al robotului, echipat cu telul Flex și cu capacul, turnați albușurile și spumați-le la viteză maximă. Adăugați zahărul și continuați să bateți albușurile timp de 1 minut și 30 de secunde la viteză maximă până când amestecul este ferm și lucește.
3. înlocuiți telul Flex cu accesoriul Delica'tool. Adăugați amestecul cu brânză direct în bol și amestecați la viteza 1 între 30 și 45 de secunde.
4. Întindeți preparatul obținut pe blatul din biscuiți.
5. Băgați totul în cuptorul preîncălzit la 160°C timp de 30 de minute. Apoi diminuați temperatura la 150°C și mai lăsați la copt timp de 15 minute. Lăsați prăjitura să se răcească înainte de a o scoate din formă.

Masterchef Gourmet
Masterchef Gourmet +

Enjoy your meal!

Tefal

Mœlleux au chocolat

Pentru: 8 persoane

Timp necesar: 20 minute

Coacere : 40 minute

Accesorii utilizate :

Ingrediente

• 200 g de ciocolată neagră de menaj • 125 g de unt • 200 ml de smântână lichidă• 150 g de zahăr pudră • 4 ouă • 125 g de făină • 11 g de praf de copt • 1 pliculeț de zahăr vanilat •

Modul de preparare:

1. Preîncălziți cuptorul la 180°C.
2. Tapetați o formă cu unt și făină.
3. În bolul Flex, topiți ciocolata în cuptorul cu microunde, smântâna lichidă și untul timp de 1 minut și 40 de secunde (la 850W).
4. Introduceți bolul Flex în bolul din inox al mixerului și adăugați zahărul, gălbenușurile de ou, făina, praful de copt și zahărul vanilat.
5. Poziționați mixerul și puneți-l în funcțiune la viteza 1 timp de 20 de secunde, apoi la viteza 7 timp de 40 de secunde. Scoateți bolul Flex și mixerul.
6. în bolul de inox al robotului echipat cu telul Flex și capacul, turnați albușurile de ou și bateți la viteză maximă timp de aproximativ 1 minut. Îndepărtați telul Flex.
7. Adăugați preparatul din bolul Flex peste albușurile bătute spumă și instalați Delica'tool. Amestecați la viteza 1 timp de aproximativ 30 de secunde.
8. Turnați preparatul obținut în formă și băgați în cuptor, la temperatura de 180°C timp de 40 de minute.

Masterchef Gourmet
Masterchef Gourmet +

Enjoy your meal!

Tefal

Tiramisu

Pentru: 6 persoane

Timp necesar: 30 minute

Accesorii utilizate :

Ingrediente

• 2 linguri de extract de cafea • 2 linguri de sirop de vișine • 2 ouă • 100 g de zahăr • 400 g de mascarpone • 100 g de smântână lichidă • 20 g zahăr tos • 1 cutie de pișcoturi (aproximativ 20-25 de bucăți) • Cacao pudră amară •

Modul de preparare:

Etapa 1: Pregătirea siropului :

1. Turnați extractul de cafea și siropul de vișine într-un castron cu 100 ml de apă. Fierbeți amestecul la foc mic.
2. Îndepărtați de pe foc, lăsați la răcit și amplasați siropul în frigider.

Etapa 2: Prepararea spumei pe bază de mascarpone:

1. În bolul de inox, introduceți bolul Flex și fixați telul Flex. Turnați gălbenușurile și zahărul și amestecați-le la viteza 7 timp de 1 minut până la albirea amestecului.
2. Apoi adăugați mascarponele, crema și amestecați din nou până când amestecul este omogen, măriți treptat viteza până la viteza 7 timp de 1 minut. Scoateți bolul Flex din bolul din inox și puneți amestecul deoparte.
3. În bolul din inox echipat cu telul Flex, bateți albușurile spumă împreună cu zahărul timp de 1 minut la viteză maximă.
4. înlocuiți telul Flex cu accesoriul Delica'tool. Turnați cu delicatețe amestecul din bolul Flex peste albușurile bătute spumă. Amestecați la viteza 1 timp de aproximativ 30 de secunde.

Etapa 3: Asamblarea

1. Tapetați forma cu pișcoturile înmuiate în prealabil în sirop.
2. Adăugați un strat de cremă peste pișcoturi. Alternați straturile de cremă și de pișcoturi însiropate, terminând cu un strat de cremă, apoi introduceți preparatul în frigider.
3. Înainte de a servi, presărați pudra de cacao pe deasupra.

Masterchef Gourmet

Masterchef Gourmet +

Enjoy your meal!

Tefal

Ruladă cu cremă de caramel

Pentru: 4/5 persoane

Timp necesar: 20 minute

Coacere : 12 minute

Accesorii utilizate :

Ingrediente

- *80 g de făină*
- *80 g de zahăr*
- *4 ouă*
- *1 borcan de sos caramel*

Modul de preparare:

1. Preîncălziți cuptorul la 180°C.
2. În bolul echipat cu telul Flex, turnați ouăle întregi și începeți să amestecați. Încorporați zahărul și amestecați timp de 3 minute la viteză maximă până la obținerea unui amestec spumos.
3. Înlocuiți telul Flex cu accesoriul Delica'tool. Adăugați făina la amestecul de ouă și zahăr și amestecați la viteza 1 timp de 30 de secunde.
4. Amplasați o hârtie de copt pe o placă de copt și întindeți amestecul pe un dreptunghi de 30 x 20 cm. Dați la cuptor timp de 12 minute la 180°C.
5. A scoaterea din cuptor, răsturnați blatul pe un prosop ușor umezit.
6. Cu un cuțit bine ascuțit, decupați marginile blatului pentru a fi mai ușor de rulat. Lăsați blatul să se răcească câteva momente, apoi ungeți blatul cu sosul de caramel.
7. Rulați blatul cât mai strâns și băgați-l în frigider.

Masterchef Gourmet

Masterchef Gourmet +

Enjoy your meal!

Tefal

Spumă de fructe de pădure

Pentru: 6 persoane

Timp necesar: 20 minute

Accesorii utilizate :

Ingrediente

• 400 ml de piure de fructe de pădure • 6 g de gelatină • 80 g de zahăr • 2 linguriţe de suc de lămâie • 350 g de smântână lichidă •

Modul de preparare:

1. Puneţi foile de gelatină într-un bol cu apă rece timp de 15 minute pentru a le rehidrata.
2. În bolul Flex, încălziţi jumătate din piureul de fructe timp de 30 de secunde (la 850W). Este important ca piureul să nu clocotească.
3. Stoarceţi gelatina şi încorporaţi-o în piureul cald de fructe care trebuie luat de pe foc.
4. Apoi adăugaţi jumătatea de piure rămasă care nu a fost încălzită pentru a răci amestecul.
5. În bolul din inox echipat cu telul Flex, turnaţi smântâna lichidă rece şi bateţi-o 4-5 minute la viteza 8 până obţineţi consistenţa unei spune care nu este prea tare.
6. înlocuiţi telul Flex cu accesoriul Delica'tool. Adăugaţi piureul de fructe de pădure răcit peste smântână şi amestecaţi la viteza 1 timp de 45 de secunde - 1 minut, în funcţie de consistenţa piureului de fructe de pădure.
7. Turnaţi amestecul în 6 cupe şi puneţi-le în frigider aproximativ 5 ore.

Sfat: decoraţi cupele cu sos de zmeură şi câteva fructe de pădure proaspete.

Masterchef Gourmet

Masterchef Gourmet +

Enjoy your meal!

Tefal

Prăjitură Dacquoise

Pentru: 6 persoane

Modul de preparare: 15 minute

Coacere : 18 minute

Accesorii utilizate :

Ingrediente

• 6 albușuri de ou • 150 g de pudră de migdale • 120 g de zahăr pudră • 50 g de zahăr fin • 1 pliculeț de zahăr vanilat sau 1 lingură de extract de vanilie • Zahăr pudră (pentru decorare) •

Modul de preparare:

1. Preîncălziți cuptorul la 180°C.
2. Cerneți și amestecați zahărul pudră și pudra de migdale.
3. În bolul echipat cu telul Flex și cu capac, bateți albușurile spumă timp de 1 minut și 30 de secunde încorporând puțin câte puțin zahărul vanilat și zahărul fin.
4. Când amestecul devine ferm, înlocuiți telul Flex cu Delica'tool. Adăugați amestecul de zahăr și pudră de migdale peste albușurile bătute spumă și amestecați la viteza 1 între 45 de secunde și 1 minut.
5. Turnați amestecul pe o placă de copt acoperită cu hârtie de copt și întindeți-o cu o grosime de 2 centimetri. Dați la cuptor timp de 15 - 18 minute la 180°C.
6. După coacerea prăjiturii, lăsați-o să se răcească, apoi asamblați-o alternând straturile de biscuit cu cele de spumă de ciocolată.

Masterchef Gourmet
Masterchef Gourmet +

Enjoy your meal!

Tefal

Angel Cake

Pentru: 8 persoane

Modul de preparare: 15 minute

Coacere : 20 minute

Accesorii utilizate :

Ingrediente

• 10 albușuri de ou • 150 g de zahăr fin • 2-3 picături de suc de lămâie • 150 g de făină • 150 g de zahăr pudră •

Modul de preparare:

1. Amestecați zahărul cu făina și puneți amestecul deoparte.
2. În bolul din inox al robotului de bucătărie, echipat cu telul Flex și cu capacul, spumați albușurile cu sucul de lămâie și un vârf de sare. Încorporați zahărul puțin câte puțin și bateți timp de 2 minute la viteză maximă până la obținerea unui amestec tare.
3. Înlocuiți telul Flex cu accesoriul Delica'tool. Cerneți făina și zahărul peste albușurile bătute spumă, apoi amestecați la viteza 1 timp de 25 - 30 de secunde.
4. Turnați aluatul într-o formă de Angel Cake și dați la cuptorul preîncălzit la 160°C timp de 20 de minute.
5. După coacere, răsturnați prăjitura și lăsați-o să se răcească fără să o scoateți din formă. Îndepărtați forma după răcirea prăjiturii.

Masterchef Gourmet
Masterchef Gourmet +

Enjoy your meal!