

# Tefal®



RECIPE BOOK

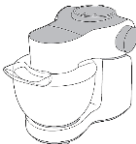
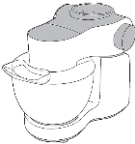
WIZZO

## Tabel de echivalență pentru temperaturi / termostate

Termostat 1	30° C 86° F
Termostat 2	60° C 140° F
Termostat 3	90° C 194° F
Termostat 4	120° C 248° F
Termostat 5	150° C 302° F
Termostat 6	180° C 356° F
Termostat 7	200° C 392° F
Termostat 8	240° C 464° F
Termostat 9	270° C 518° F

Recomandare: pentru a identifica echivalența termostatului dorit în ° C, înmulțiți numărul său cu 3.

## Tabel de echivalență pentru viteze

 <b>4 viteze 700W</b>	 <b>7 viteze 1000W</b>
viteza 1	viteza 1
viteza 2	viteza 2-3
viteza 3	viteza 4
viteza 4	viteza 5-6-7
Pulse	Pulse

## Listă de abrevieri

Lgt.	Linguriță
Lg.	Lingură



## Elementele esențiale



- Aluat de clătite
- Aluat de choux
- Scones
- Aluat fraged
- Aluat sfărâmișos
- Pâine franțuzească
- Pâine cu cereale

## Momentele excepționale



- Moelleux au chocolat
- Chec cu lămâie
- Chec cu cacao
- Tartă cu lămâie și beza
- Bezele
- Clafoutis cu fructe

## Gustările delicioase



- Gougères
- Pâinici
- Maioneză
- Roșii cu busuioc în păhărele
- Brișe cu legume
- Chec sărat

## Sărățelele instant



- Quiche lorraine
- Salată de crudități
- Umplutură
- Quiche de primăvară
- Plăcintă cu pui
- Aluat de pizza
- Pizza regală



## Aluat de clătite

“*Cum puteți petrece o seară perfectă alături de prieteni? Faceți o petrecere cu clătite! Dulci, sărate sau de ambele feluri, alegerea vă aparține!*”

Pour: 4/6 persoane

Timp de preparare: 5 minute

Timp de coacere: 5 minute

Dificultate: ★★★

Accesorii:



## Ingrediente

4 ouă  
50 cl de lapte  
60 g de zahăr  
40 g de unt  
½ de păstaie de vanilie  
180 g de făină

## Pregătire

- 1-** În bolul blenderului, puneți ouăle, laptele, zahărul, untul și semințele de vanilie scoase din păstaie\*. Amestecați la viteza a 2-a timp de 30 de secunde.
- 2-** Lăsați în funcțiune blenderul și, prin orificiul din capac, adăugați făina până obțineți un aluat omogen.
- 3-** Lăsați aluatul la rece timp de 1 oră.
- 4-** Puneți unt într-o tigaie și coaceți clătitele una câte una, verificând dacă s-au făcut.
- 5-** Gata! Poftă bună.

\*Pentru a extrage semințele dintr-o păstaie de vanilie, folosiți un cuțit ascuțit și tăiați-o în două, pe lungime. Separați cele două bucăți și răzuți interiorul păstăii de vanilie cu lama cuțitului.



## Aluat de choux

“*Greu nu este să le faceți, ci să vă opriți din mâncat! Îmbrăcați în perle de zahăr pentru gogoșele făcute în casă, iată o idee minunată pentru modul de servire!*”

Pour: 40 de bulgărași choux

Timp de preparare: 30 de minute

Timp de coacere: 25 de minute

Dificultate:★★★

Accesorii:



## Ingrediente

170 ml de apă  
130 g de unt  
1 vârf de cuțit de sare  
200 g de făină  
170 ml de lapte

## Pregătire

- 1-** Într-o oală, puneți apa, untul și sarea și dați totul în clocot. Apoi, adăugați făina și amestecați bine cu o spatulă de lemn. Scădeți\* aluatul timp de 2 minute la foc potrivit, apoi turnați-l în bolul de inox al aparatului Wizzo.
- 2-** Instalați malaxorul și amestecați preparatul la viteza 1, timp de 5 minute. Încorporați ouăle unul câte unul, amestecând continuu la viteza a 3-a. Păstrați acest preparat într-un alt vas.
- 3-** Cu ajutorul a două linguri sau al unei pungi pentru decorat, formați gogoșelele astfel încât să fie de mărimea unei nuci și decorați-le cu perle de zahăr.
- 4-** Puneți-le în cuptorul preîncălzit la 180° C și lăsați-le la copt timp de 25 de minute, pe o tavă acoperită cu hârtie pergaminată.

\*A scădea un aluat înseamnă să îl încălziți la foc potrivit pentru a elimina excesul de apă sau umiditate. În acest scop, amestecați-l bine cu o spatulă de lemn. Dacă în urma unei mișcări de du-te-vino, observați că aluatul nu se mai lipește de oală, înseamnă că aluatul este bine scăzut.



## Scones

“*La ora ceaiului sau la micul dejun, cu dulceață și frișcă, delectați-vă englezește!*”

Pour: 6 persoane

Timp de preparare: 15 minute

Timp de coacere: 12 minute

Dificultate: ★★★

Accesorii:



## Ingrediente

50 g de stafide  
1 lg. de rom  
225 g de făină  
1 lg. de praf de copt  
sare  
25 g de zahăr  
75 g de unt  
1 ou  
5 cl de lapte

**Pentru ungere:**  
1 gălbenuș de ou  
lapte

## Pregătire

- 1-** Într-un bol, puneți o lingură de rom sau de apă și lăsați să se înmoaie stafidele aproximativ 15 minute, pentru a se hidrata.
- 2-** În bolul de inox al aparatului Wizzo, dotat cu malaxor, puneți făina, praful de copt, sarea, zahărul și untul. Amestecați la viteza a 2-a timp de 3 minute, apoi treceți la viteza 1, înainte de a adăuga oul, laptele și stafidele scurse. Amestecați până obțineți un aluat omogen.
- 3-** Pudrați cu făină suprafața de lucru și, cu un sucitor, întindeți aluatul până când ajunge la o grosime de 1 cm. Apoi, cu ajutorul unei forme sau al unui pahar, decupați cercuri cu un diametru de 5 cm și puneți-le pe o tavă acoperită în prealabil cu hârtie pergaminată.
- 4-** Ungeți chiflele „scones” cu un amestec de gălbenuș de ouă și lapte.
- 5-** Puneți chiflele „scones” în cuptorul preîncălzit la 180° C și lăsați-le la copt aproximativ 12 minute, până când devin aurii și cresc bine.



## Aluat fraged

“Elementul esențial clasic, una dintre rețetele de bază din bucătărie: aluatul fraged. Datorită acestei rețete, felurile de quiche, plăcintele și tartele nu vor mai avea secrete pentru dumneavoastră!”

Pour: 6/8 persoane

Timp de preparare: 10 minute

Timp de coacere: 10 minute

Dificultate: ★★★

Accesorii:



## Ingrediente

200 g de făină  
100 g de unt  
sare  
piper  
50 ml de apă sau 1 ou

## Pregătire

- 1-** În bolul de inox al aparatului Wizzo, puneți făina, untul, sarea și piperul.
- 2-** Montați malaxorul și capacul, apoi dați drumul aparatului la viteza 1, timp de 3 minute, pentru a obține un minunat aluat sfărâmicos\*.
- 3-** Adăugați apa sau oul și lăsați aparatul în funcțiune până când obțineți un bulgăre rotund de aluat.
- 4-** Acoperiți-l și puneți-l la frigider pentru cel puțin 1 oră.
- 5-** Întindeți aluatul cu ajutorul unui sucitor. Gata, aluatul fraged este pregătit să fie pus în formă sau să fie copt!

\*Aluatul sfărâmicos este un aluat friabil.



## Aluat sfărâmicios

“*Cel mai important preparat clasic al patiseriei: aluatul sfărâmicios! Ideal pentru tartele cu fructe de pădure, cu ciocolată și cu citrice.*”

Pour: 8/10 persoane

Timp de preparare: 10 minute

Timp de coacere: 10 minute

Dificultate: ★★★

Accesorii:



## Ingrediente

- 300 g de făină
- 180 g de unt
- 110 g de zahăr pudră
- 1 vârf de cuțit de sare
- 1 ou

## Pregătire

- 1-** În bolul de inox, puneți făina, untul, zahărul pudră și sarea. Montați malaxorul și capacul pe aparatul Wizzo și dați drumul aparatului la viteză 1, timp de 2 minute.
- 2-** Adăugați oul și lăsați aparatul în funcțiune până când obțineți un bulgăre rotund de aluat.
- 3-** Acoperiți-l și puneți-l la frigider pentru cel puțin 1 oră.
- 4-** Întindeți aluatul cu ajutorul sucitorului, înainte să îl tăiați cu ajutorul formelor de biscuiți. Puneți biscuiții în cuptorul preîncălzit la 180° C și lăsați-i la copt cel puțin 10 minute.
- 5-** Dacă biscuiții sunt un pic moi când sunt scoși din cuptor, scoateți-i totuși, se vor întări când se răcesc... În final, gustați-i!

În loc de biscuiți, din acest aluat puteți face și tarte cu fructe sau tarte cu ciocolată.





## Pâine franțuzească

“*Aliment de bază în gastronomia franțuzească, descoperiți modul în care vă puteți crea propriile pâini rotunde! Moale sau crocantă, dumneavoastră alegeți modul de coacere.*”

Pour: o pâine rotundă de 800 g

TimP de preparare: 15 minute + 1 h 30 m de repaus

TimP de coacere: 40 de minute

Dificultate: ★★★

Accesorii:



## Ingrediente

500 g de făină  
320 ml de apă caldă  
10 g de drojdie uscată  
sau 20 g de drojdie  
proaspătă  
1 lg. rasă de sare

## Pregătire

- 1-** În bolul de inox, puneți făina, sarea și drojdia, apoi montați cârligul pentru aluat și capacul pe aparatul Wizzo. Dați drumul aparatului câteva secunde la viteza 1 pentru a amesteca bine preparatul.
- 2-** Prin orificiul din capac, adăugați apă caldă, apoi lăsați aparatul să frământă timp de 8 minute tot la viteza 1.
- 3-** Acoperiți aluatul cu un șervet de bucătărie și lăsați-l la temperatura camerei aproximativ 30 de minute, ca să înceapă să crească.
- 4-** Frământați din nou aluatul cu mâinile și formați un bulgăre pe care îl puneți pe o tavă de cuptor unsă cu unt și pudrată cu făină. Lăsați din nou aluatul la crescut într-o încăpăre cu temperatură potrivită, aproximativ 1 oră.
- 5-** Cu ajutorul unui cuțit, faceți creștături deasupra pâinii rotunde, iar cu o pensulă, ungeți-o cu apă caldă.
- 6-** Puneți pâinea și un mic vas umplut cu apă în cuptor, acesta va ajuta la formarea unei cruste aurii.
- 7-** Lăsați-o la copt timp de 40 de minute, în cuptorul preîncălzit la 240° C.

*Drojdia nu trebuie să intre în contact direct cu zahărul sau sarea, care o vor împiedica să se dezvolte.*

## Pâine cu cereale

“*În familie sau singuri, descoperiți gustul pâinii făcute în casă. Pentru un accent modern, adăugați semințe de mac sau de susan înainte de coacere!*”

Pour: o pâine rotundă de 800 g

Timp de preparare: 15 minute + 1 h 30 m de repaus

Timp de coacere: 30 de minute

Dificultate: ★★★

Accesorii:



## Ingrediente

*500 g de făină specială  
pentru pâinea cu cereale  
1 lg. rasă de sare  
10 g de drojdie uscată  
300 ml de apă caldă  
fulgi de ovăz (pentru a-i  
presăra)*

## Pregătire

- 1-** În bolul de inox, puneți făina, sarea și drojdia, apoi montați cârligul pentru aluat și capacul pe aparatul Wizzo. Dați drumul aparatului câteva secunde la viteza 1 pentru a omogeniza bine preparatul.
- 2-** Prin orificiul din capac, adăugați apă și lăsați aparatul să frământa timp de 8 minute la viteza 1.
- 3-** Acoperiți aluatul cu un șervet de bucătărie și lăsați-l 15 minute într-o încăpere caldă, ca să înceapă să crească.
- 4-** Puneți aluatul pe o suprafață pudrată cu făină. Aplatizați-o cu mâna într-un pătrat. Aduceți colțurile înspre centru, apoi aplatizați-o din nou, înainte de a repeta operațiunea a doua oară.
- 5-** Dați-i forma unei franzele. Puneți franzela astfel obținută într-o formă cu o lungime de 25 cm. Umeziți ușor suprafața ei și presărați fulgi de ovăz. Acoperiți forma cu un șervet de bucătărie umezit și, din nou, lăsați aluatul să crească timp de 1 oră într-o cameră caldă.
- 6-** Faceți o creștătură cu o adâncime de 1 centimetru pe toată lungimea pâinii.
- 7-** Puneți franzela în cuptorul preîncălzit la 240° C, alături de un mic vas umplut cu apă, pentru a obține o crustă aurie.
- 8-** Coaceți-o timp de 30 de minute, lăsați-o la răcit... gustați-o!



## Moelleux au chocolat

“ *Amatorilor de ciocolată, iată rețeta ideală! Fondant și generos după poftă, puneți alături de moelleux un pic de frișcă sau sos de vanilie pentru mai multă savoare.* ”

Pour: 8 persoane

Timp de preparare: 25 de minute

Timp de coacere: 35 de minute

Dificultate: ★★★

Accesorii:



## Ingrediente

200 g ciocolată neagră  
125 g de unt  
4 ouă  
150 g de zahăr  
1 vârf de cuțit de sare  
20 cl de smântână lichidă  
1 plic de zahăr vanilat  
1 plic de praf de copt  
50 g de făină de migdale  
125 g făină

## Pregătire

- 1-** La bain-marie sau la cuptorul cu microunde, topiți ciocolata cu untul. Omogenizați și turnați într-un vas.
- 2-** Separați albușurile de gălbenușuri și puneți-le de o parte.
- 3-** În bolul de inox al aparatului Wizzo, dotat cu malaxor și capac, puneți gălbenușurile, zahărul, sarea, smântâna, zahărul vanilat și amestecul de ciocolată și unt topite. Puneți în funcțiune aparatul treptat de la viteza 1 la viteza a 3-a, timp de 1 minut, pentru a omogeniza bine aluatul.
- 4-** Treceți la viteza a 2-a și încorporați praful de copt, făina de migdale și făina, apoi amestecați din nou la viteza a 3-a. Puneți preparatul la păstrat într-un castron mare.
- 5-** Curățați bolul aparatului Wizzo, apoi montați telul. Bateți spumă albușurile la viteza a 4-a timp de 1 minut și 20 de secunde. Cu ajutorul unei spatule de plastic, încorporați-le cu grijă în compoziție.
- 6-** Turnați amestecul într-o tavă cu margini înalte, unsă cu unt și pudrată cu făină în prealabil, pe care o puneți în cuptorul preîncălzit la 180° C și o lăsați la copt timp de 35 de minute.

*Înțeptați cu un cuțit pentru a verifica dacă s-a făcut. Dacă lama cuțitului iese curată, prăjitura este coaptă! Atenție, această tehnică nu funcționează pentru a verifica gradul de coacere a unui fondant.*



## Chec cu lămâie

“*Prospețimea lămâilor într-un chec catifelat și aerat! Îndrăzniți să adăugați mentă, presărând câteva frunze de mentă proaspătă pe feliiile gata de servit.*”

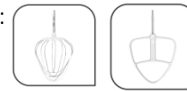
Pour: 6 persoane

Timp de preparare: 15 minute

Timp de coacere: 45 de minute

Dificultate: ★★★

Accesorii:



## Ingrediente

1 lămâie netratată  
3 ouă  
175 g de zahăr  
sare  
10 cl de lapte  
200 g de făină  
1 lg. de praf de copt  
80 g de unt topit

## Pregătire

- 1-** Spălați lămâile, apoi cu ajutorul unui curățător sau al unei răzătorii speciale, răzuiți fin coaja. Presăți-le pentru a stoarce sucul.
- 2-** În bolul de inox, dotat cu tel și capac, puneți ouăle, zahărul, coaja răzuită și sarea. Începeți cu viteza 1 și creșteți până la viteza a 3-a, amestecați timp de 1 minut.
- 3-** Adăugați laptele și zeama de lămâie, apoi amestecați din nou până când omogenizați bine compoziția.
- 4-** În locuiți telul cu malaxorul, apoi aduceți aparatul Wizzo la viteza a 3-a. Încorporați făina, praful de copt și untul, apoi amestecați timp de 1 minut.
- 5-** Turnați aluatul într-o formă de chec, apoi lăsați-l aproximativ 45 de minute în cuptorul preîncălzit la 180° C.

Înțepați cu un cuțit pentru a verifica dacă s-a făcut. Dacă lama cuțitului iese curată, prăjitura este coaptă!



## Chec cu cacao

“*O prăjitură care face senzație atunci când este tăiată în felii, dar și la degustare! Îmbinând savoarea pudrei de cacao cu cea a vaniliei, această prăjitură îi va fermeca pe cei mici și pe cei mari deopotrivă!*”

Pour: 6 persoane

Timp de preparare: 15 minute

Timp de coacere: 55 de minute

Dificultate: ★★★

Accesorii:



## Ingrediente

175 g de făină  
1 plic de praf de copt  
200 g de zahăr pudră  
1 plic de zahăr vanilat  
175 g de unt  
3 ouă  
15 g de cacao pudră fără zahăr

## Pregătire

- 1-** În bolul de inox al aparatului Wizzo, dotat cu malaxor, puneți făina, praful de copt, zahărul, zahărul vanilat și untul. Amestecați la viteza a 2-a timp de 3 minute.
- 2-** Adăugați ouă și amestecați la viteza a 3-a, aproximativ 1 minut, până obțineți un aluat omogen.
- 3-** Într-o formă de chec, puneți hârtie de copt și turnați 2/3 din aluat.
- 4-** Puneți cacao în aluatul rămas și amestecați timp de 30 de secunde, la viteza a 3-a.
- 5-** Turnați restul de aluat în formă și amestecați rapid pentru ca cele două tipuri de aluat să se întrepătrundă.
- 6-** Puneți forma de chec în cuptorul preîncălzit la 180° C și lăsați-o la copt aproximativ 55 de minute.

Înțepați cu un cuțit pentru a verifica dacă s-a făcut. Dacă lama cuțitului iese curată, prăjitura este coaptă!



## Tartă cu lămâie și bezea

“*Descoperiți imbinarea perfectă dintre gustul acidulat al lămâilor aurii și dulceața bezelei în stil italian. Un adevărat deliciu pe care puteți să-l preparați și cu alte citrice!*”

Pour: 6/8 persoane

Timp de preparare: 30 de minute

Timp de coacere: 40 de minute

Dificultate: ★★★

Accesorii:



## Ingrediente

### Pentru aluat:

250 g de făină

125 g de unt

30 g de făină de migdale

80 g de zahăr pudră

1 vârf de cuțit de sare

1 ou

### Pentru umplutură:

6 ouă

300 g de zahăr

3 lămâi netratate

50 g de unt topit

### Pentru bezea:

3 albușuri

120 g de zahăr pudră

1 vârf de cuțit de sare

## Pregătire

**1- Pregătiți aluatul:** în bolul dotat cu malaxor, puneți făina, untul tăiat în cuburi, făina de migdale, zahărul pudră și sarea, apoi puneți capacul deasupra bolului. Puneți în funcțiune aparatul la viteza a 3-a, amestecați timp de 3 minute. Când aluatul începe să se fărâmițeze, adăugați oul și lăsați să se învârtă până când aluatul se strânge într-un bulgăre rotund. Lăsați aluatul timp de 1 oră în frigider.

**2- Pregătiți umplutura:** spălați și uscați lămâile. Răzuiți-le coaja și presăți-le. În bolul dotat cu tel și capac, puneți ouăle, zahărul, zeama și coaja de la lămâi și untul topit. Amestecați compoziția, trecând de la viteza 1 la viteza a 3-a, până când se omogenizează.

**3-** Ungeți cu unt o formă de tartă cu un diametru de 28 cm. Întindeți înăuntru aluatul astfel încât să aibă o grosime de 4 mm, iar apoi înțeptați-l cu o furculiță. Acoperiți-l cu hârtie pergaminată, iar peste aceasta puneți boabe uscate. În cuptorul preîncălzit la 180° C, coaceți în prealabil doar aluatul timp de 10 minute. Scoateți hârtia cu boabele. Turnați umplutura peste aluat și continuați coacerea încă 25 de minute, tot la 180° C.

**4- Pregătiți bezeaua:** în bolul dotat cu tel din sârmă și capac, bateți albușurile la viteza a 3-a. După 45 de secunde, adăugați zahărul, fără a vă opri din bătut. Amestecați la viteza a 4-a, timp de 2 minute. Când tarta este coaptă, turnați peste bezeaua cu ajutorul unei linguri sau al unei pungi pentru decorat. Puneți din nou tarta în cuptor pentru câteva minute până când bezeaua capătă o culoare aurie.



## Bezele

“*Ideale la cafea sau pur și simplu când aveți poftă să ronțăiți ceva, aceste bezele delicioase în stil franțuzesc vă vor delecta papilele gustative!*”

Pour: 4/6 persoane

Timp de preparare: 10 minute

Timp de coacere: 2 ore

Dificultate: ★★★

Accesorii:



## Ingrediente

3 albușuri  
Zeamă de lămâie  
125 g de zahăr  
1 vârf de cuțit de sare

## Pregătire

- 1-** În bolul de inox al aparatului Wizzo, dotat cu tel din sârmă și capac, bateți albușurile la viteza a 3-a.
- 2-** După 45 de secunde, adăugați zahărul, fără a vă opri din bătut. Amestecați la viteza a 4-a, timp de 2 minute.
- 3-** Formați-vă bezelele cu ajutorul unei linguri sau al unei pungi pentru decorat astfel încât acestea să aibă 3 cm în diametru, pe o tavă acoperită cu hârtie pergaminată.
- 4-** Puneți-le la copt în cuptorul preîncălzit la 90° C, timp de 2 ore.

*Pentru o textură moale la interior și crocantă la exterior, reduceți temperatura de coacere aproximativ o oră.*



## Clafoutis cu fructe

“*O rețetă extraordinară și delicioasă în care folosiți fructele de sezon, alături de o cupă de înghețată pentru mai multă savoare!*”

Pour: 6/8 persoane

Timp de preparare: 15 minute

Timp de coacere: 40 de minute

Dificultate: ★★★

Accesorii:



## Ingrediente

300 g de fructe la alegere  
(mere, pere, cireșe, prune  
etc.)  
2 ouă  
15 cl de lapte  
50 g de zahăr  
200 g de smântână  
75 g de făină

## Pregătire

**1-** Spălați, scurgeți și tăiați fructele în bucăți mici. Ungeți cu unt și pudrați cu făină o tavă cu margini înalte\* și puneți fructele înăuntru.

**2-** Montați blenderul pe aparatul Wizzo, apoi puneți înăuntru ouăle, laptele și zahărul. Lăsați-l să funcționeze timp de 30 de secunde la viteza a 2-a, apoi adăugați treptat făina. Lăsați-l să mai funcționeze câteva secunde.

**3-** Turnați compoziția peste fructe și puneți tava în cuptorul preîncălzit la 180° C, lăsați-o la copt timp de 45 de minute.

\*Tava cu margini înalte este în general o formă rotundă sau ovală cu margini înalte, folosită pentru a prepara biscuiți, prăjituri sau chiar clafoutis.





## Gougères

“*Descoperiți rețeta noastră de gougères tradiționale cu brânză Comté! Mai bine le numărați înainte să le puneți pe masă, căci vor dispărea într-o clipită!*”

Pour: 4 persoane

Timp de preparare: 15 minute

Timp de coacere: 20 de minute

Dificultate: ★★★

Accesorii:



## Ingrediente

250 ml de apă  
80 g de unt  
sare  
150 g de făină  
150 g de brânză Comté  
rasă  
1 vârf de cuțit de nucșoară  
rasă

## Pregătire

- 1-** Într-o oală, puneți apa, untul și sarea și dați în clocot. Adăugați făina și amestecați bine cu o spatulă. Scădeți\* aluatul timp de 2 minute la foc potrivit, apoi turnați-l în bolul de inox al aparatului Wizzo.
- 2-** Montați malaxorul pe aparatul Wizzo și amestecați preparatul la viteza 1, timp de 5 minute. Încorporați ouăle unul câte unul, amestecând continuu la viteza a 3-a. După ce compoziția s-a omogenizat, adăugați 2/3 din brânza Comté, nucșoara și amestecați timp de 20 de secunde.
- 3-** Cu ajutorul unei linguri sau al unei pungi pentru decorat, formați gogoșelele pe o tavă și presărați-le cu brânza Comté.
- 4-** Puneți-le la copt în cuptorul preîncălzit la 180° C, timp de 20 de minute.

\*A scădea un aluat înseamnă să îl încălziți la foc potrivit pentru a elimina excesul de apă sau umiditate. În acest scop, amestecați-l bine cu o spatulă de lemn. Dacă în urma unei mișcări de du-te-vino, observați că aluatul nu se mai lipește de oală, înseamnă că aluatul este bine scăzut.



## Pâinici

“Această rețetă de pâinici cu măslina vă aduce soarele într-o felie. Adaptați-le la propriile dumneavoastră preferințe, adăugând roșii uscate sau chiar brânză de capră...”

Pour: 4/6 persoane

Timp de preparare: 10 minute

Timp de coacere: 20 de minute

Dificultate: ★★★

Accesorii:



## Ingrediente

400 g de făină  
5 cl de ulei de măslina  
10 g de drojdie uscată sau  
20 g de drojdie proaspătă  
1 lgt. de sare  
1 lgt. de piper  
10 măslina fără sămburi  
1 lg. de cimbru  
240 ml de apă caldă

## Pregătire

- 1-** În bolul de inox dotat cu cârligul pentru aluat, puneți făina, uleiul de măslina, drojdia, sarea și piperul. Puneți capacul deasupra aparatului Wizzo și puneți-l în funcțiune la viteza 1.
- 2-** Turnați apă caldă și frământați timp de 5 minute, tot la viteza 1. Adăugați măslina tăiată mărunt și cimbrul, apoi continuați să frământați (la viteza 1) câteva secunde pentru a omogeniza totul.
- 3-** Lăsați aluatul să crească timp de 40 de minute într-o încăpăre cu temperatură potrivită.
- 4-** Întindeți aluatul cu un sucitor și faceți creștături deasupra cu un cuțit. Lăsați din nou aluatul să crească timp de 40 de minute.
- 5-** Puneți la copt în cuptorul preîncălzit la 200° C, timp de 20 de minute.



## Maioneză

“*Condimentul ideal preparat în casă care să însoțească fripturile reci și salatele de crudități! Adăugați câteva fire de ceapă verde sau coajă de lămâie și veți obține un sos delicios pentru peștele la grătar!*”

Pour: 4/6 persoane

Timp de preparare: 5 minute

Timp de coacere: -

Dificultate: ★★★

Accesorii:



## Ingrediente

1 gălbenuș de ou  
1 lg. de muștar  
1 lgt. de oțet  
sare  
piper  
20 cl de ulei

## Pregătire

- 1-** În bolul de inox dotat cu tel din sârmă și capac, puneți gălbenușurile, muștarul, oțetul, sarea și piperul.
- 2-** Puneți în funcțiune aparatul la viteza a 4-a și adăugați ușor, dar continuu uleiul. După ce s-a încorporat bine în compoziție, lăsați aparatul să mai funcționeze câteva secunde, astfel încât maioneza să se lege bine.
- 3-** Maioneza este gata! Turnați-o într-un vas și puneți-o la frigider înainte de servire.



## Roșii cu busuioc în păhărele

“*Uimiți-vă oaspeții cu aceste preparate primăvăratice, proaspete și ușoare! Pentru un plus de savoare, serviți-le împreună cu grisine cu ulei de măsline...*”

Pour: 6/8 persoane

Timp de preparare: 20 de minute

Timp de coacere:

Dificultate: ★★★

Accesorii:



## Ingrediente

400 g roșii decojite și fără  
semințe  
2 ardei grași roșii  
14 frunze de busuioc  
3 lg. de ulei de măsline  
1 lg. de oțet de Xérès  
20 cl de smântână lichidă  
integrală cu 30% grăsime,  
foarte rece  
sare  
piper

## Pregătire

**1-** Montați blenderul pe aparatul Wizzo. Adăugați roșiile decojite\* și fără semințe, ardeii copti tăiați în bucăți mari, uleiul de măsline și jumătate din frunzele de busuioc. Amestecați timp de 1 minut, măbind viteza treptat de la 1 la 4. Adăugați sare și piper după gust.

**2-** În bolul de inox, dotat cu tel și capac, puneți oțetul de Xérès, smântâna, sarea și piperul. Treceți în viteza a 4-a și amestecați până când compoziția devine fermă (aproximativ 1 minut și 30 de secunde). Adăugați în compoziție restul de frunze de busuioc tăiate fin. Dacă este necesar, asezonați din nou compoziția.

**3-** Turnați sucul de roșii în păhărele și puneți deasupra o lingură de frișcă înainte de servire. Uimiți-vă oaspeții!

*\*Pentru a coji roșiile, înlăturați codița, apoi faceți o incizie în formă de cruciuliță la celălalt capăt. Puneți-le în apă clocotită timp de 10 secunde. Scurgeți-le și scufundați-le imediat în apă rece ca să împiedicați fierberea lor. Veți vedea cum coaja se curăță foarte ușor!*



## Brioșe cu legume

“*Căutați o idee de rețetă pentru aperitiv care să vă uimească oaspeții? Noi am găsit-o: brioșe cu dovlecel, morcov și chimen, pufoase după gust...*”

Pour: 4/6 persoane

Timp de preparare: 15 minute

Timp de coacere: 20 de  
minute

Dificultate: ★★★

Accesorii:



## Ingrediente

1 dovlecel  
1 morcov  
150 g de făină  
3 ouă  
10 cl de ulei  
12 cl de lapte  
1 lgt. de chimen  
sare  
piper  
1 CàC de levure chimique  
Fromage râpé

## Pregătire

- 1-** Tăiați dovlecelul și morcovul în cuburi mici.
- 2-** În bolul de inox dotat cu malaxor și capac, puneți făina, ouăle, uleiul, laptele, chimenul, sarea, piperul și praful de copt. Amestecați, măbind viteza de la 1 până la 3.
- 3-** Când aluatul este bine omogenizat, adăugați cuburile de legume și mai amestecați câteva secunde la viteza 1.
- 4-** Turnați compoziția în formele de brioșe, presărați cașcavalul ras și puneți totul la copt în cuptorul preîncălzit la 180° C, timp de 20 de minute.



## Chec sărat

“ *O rețetă de chec sărat pe care să o adaptați după gustul dumneavoastră. Măsline, fâșii de pui, cuburi de cașcaval sau chiar bucăți mici de legume la grătar: o paletă întreagă de savoare pusă la dispoziția dumneavoastră!* ”

Pour: 6/8 persoane

Timp de preparare: 15 minute

Timp de coacere: 45 de minute

Dificultate: ★★★

Accesorii:



## Ingrediente

170 g de făină  
4 ouă  
5 cl de ulei de măsline  
10 cl de vin alb  
10 g de praf de copt  
sare  
piper

### Ingrediente la alegere:

Măsline, fâșii de pui,  
cuburi de cașcaval etc.

## Pregătire

**1-** În bolul de inox dotat cu malaxor și capac, puneți făina, ouăle, uleiul de măsline, vinul alb și praful de copt și porniți de la viteza 1 și mergeți până la viteza a 3-a.

**2-** Adăugați umplutura dorită (carne, legume la grătar, cașcaval etc.) și amestecați câteva secunde la viteza 1.

**3-** Turnați compoziția într-o formă de chec, unsă cu unt și pudrată cu făină în prealabil, pe care o puneți în cuptorul preîncălzit la 180° C și lăsați la copt aproximativ 45 de minute.

Înțepați cu un cuțit pentru a verifica dacă s-a făcut. Dacă lama cuțitului iese curată, checul sărat s-a copt!



## Quiche lorraine

“*Împreună cu o salată verde aseasonată cu puțin ulei de măsline, această rețetă de quiche lorraine cu șuncă este ideală pentru o cină în familie!*”

Pour: 4 persoane

Timp de preparare: 10 minute

Timp de coacere: 30 de minute

Dificultate:★★★

Accesorii:



## Ingrediente

1 aluat fraged  
300 g de șuncă  
200 g de smântână groasă  
4 ouă  
1 lgt. de nucșoară rasă  
sare  
piper  
100 g de brânza Gruyère rasă

## Pregătire

- 1-** Pregătiți aluatul fraged cu rețeta din această carte Tefal. Întindeți-l într-o formă de tartă cu un diametru de 28 cm. Coaceți în prealabil\* doar aluatul la 180° C, timp de 10 minute.
- 2-** Prăjiți bucățile de șuncă într-o tigaie bine încălzită și scoteți-le pe o hârtie absorbantă.
- 3-** În bolul de inox dotat cu malaxor, puneți smântâna, ouăle, nucșoara, sarea și piperul, apoi amestecați totul la viteza a 3-a timp de 30 de secunde.
- 4-** Puneți bucățile de șuncă peste aluatul de tartă, adăugați amestecul de smântână cu ouă, apoi presărați brânza Gruyère rasă.
- 5-** Puneți la copt în cuptorul preîncălzit la 180° C, timp de 30 de minute.

\*A coace în prealabil înseamnă să realizați o primă coacere. Acoperiți aluatul cu o hârtie de copt peste care puneți boabe uscate, ca aluatul să-și păstreze forma inițială.



## Salată de crudități

“*Deoptrivă crocantă datorită morcovilor și păstârnacului și catifelată datorită sfecele roșii, totul ușor pus în evidență de muștar.*”

Pour: 4/6 persoane

Timp de preparare: 10 minute

Timp de coacere: -

Dificultate: ★★★

Accesorii:



## Ingrediente

2 morcovi  
2 păstârnaci  
1 sfeclă roșie  
3 lg. de maioneză  
1 lg. de muștar dulce  
sare  
piper

## Pregătire

- 1-** Curățați de coajă morcovii, păstârnacul și sfecla roșie.
- 2-** Montați accesoriul pentru tăierea legumelor, dotat cu o răzătoare mare sub formă de tambur, pe aparatul Wizzo. La viteza a 3-a, răzuiți legumele în cutia de inox.
- 3-** Amestecați maioneza și muștarul într-un alt vas. Asezonați după gust, apoi turnați peste crudități.
- 4-** Acoperiți salatierea cu o folie de plastic și lăsați-o la rece timp 30 de minute înainte de servire!





## Umplutură

“*Descoperiți această rețetă de carne tocată, deopotrivă autentică și originală datorită gustului dat de pătrunjel. Aceasta este perfectă pentru terine sau legume umplute!*”

Pour: 4/6 persoane

Timp de preparare: 10 minute

Timp de coacere: 2 ore

Dificultate: ★★★

Accesorii:



## Ingrediente

1 ceapă  
2 hașme  
½ de legătură de pătrunjel  
500 g de piept de porc  
500 g de carne de vițel  
1 lg. de coniac  
1 lg. de sare  
1 lgt. de piper

## Pregătire

- 1-** Începeți prin a curăța și a tăia fin ceapa și hașmele.
- 2-** Spălați pătrunjelul și tocați-l.
- 3-** Puneți totul în bolul de inox și montați-l pe aparatul Wizzo.
- 4-** Montați accesoriu pentru tocat carnea, dotat cu o sită cu orificii mici, și introduceți cele două feluri de carne tăiată în prealabil în cuburi mici de aproximativ 2cm<sup>2</sup> - puțin câte puțin, la viteza 3.
- 5-** Turnați coniacul, puneți sare și piper.
- 6-** Montați malaxorul și capacul pe aparatul Wizzo, apoi lăsați aparatul să meargă la viteza 1, timp de 1 minut.
- 7-** Dacă se prepară în terină, puneți umplutura la bain-marie, în cuptorul preîncălzit la 160° C și lăsați-o acolo aproximativ 2 ore.

*Dacă aveți accesoriul sub formă de bol-tocător, puteți amesteca ceapa, hașma și pătrunjelul în modul Pulse.*



## Quiche de primăvară

“*Un fel de mâncare primăvărată, ușor și plin de culoare, ideal pentru o cină în familie sau cu prietenii. Serviți acest fel de quiche împreună cu o salată de valeriană și veți primi toate aplauzele!*”

Pour: 6/8 persoane

TimP de preparare: 30 de minute

TimP de coacere: 35 de minute

Dificultate: ★★★

Accesorii:



## Ingrediente

1 aluat fraged  
350 g de morcovi  
350 g de dovlecei  
350 g de somon proaspăt  
3 ouă  
20 cl de smântână  
10 cl de lapte  
paprica  
sare  
piper

## Pregătire

- 1-** Pregătiți aluatul fraged cu rețeta din această carte Tefal. Întindeți-l într-o formă de tartă cu un diametru de 30 cm. Coaceți în prealabil\* doar aluatul la 180° C, timp de 10 minute.
- 2-** Montați accesoriul pentru tăierea legumelor pe aparatul Wizzo și dotați-l cu răzătoarea mare sub formă de tambur. Curățați de coajă morcovii și răzuiți-i la viteza a 3-a. Procedați la fel cu dovlecelul.
- 3-** Într-o tigaie, puneți o linguriță de unt și preparați legumele la foc potrivit timp de 25 de minute.
- 4-** Tăiați în fâșii somonul și apoi puneți-l împreună cu legumele peste aluatul copt în prealabil.
- 5-** În bolul de inox, puneți ouăle, smântâna, laptele, paprica, sarea și piperul. Montați malaxorul pe aparatul Wizzo și amestecați timp de 45 de secunde la viteza a 2-a. Turnați această compoziție peste legume.
- 6-** Puneți-o la copt în cuptorul preîncălzit la 180° C, timp de 35 de minute.

\*A coace în prealabil înseamnă să realizați o primă coacere. Acoperiți aluatul cu o hârtie de copt peste care puneți boabe uscate, ca aluatul să-și păstreze forma inițială.



## Plăcintă cu pui

“*Savuroasă, plăcinta cu pui și legume va delecta papilele gustative al oaspeților dumneavoastră! Impresionați-i: înainte de coacere, desenați rozete pe aluat cu ajutorul unei furculițe.*”

Pour: 6 persoane

Timp de preparare: 15 minute

Timp de coacere: 45 de minute

Dificultate: ★★★

Accesorii:



## Ingrediente

### Pentru aluat:

250 g de făină  
115 g de unt  
65 g de margarină  
sare  
50 ml de apă

### Pentru sos:

40 g de unt  
50 g de făină  
25 cl de supă de pasăre  
6 cl de smântână lichidă

### Pentru umplură:

1 ceapă  
2 bucăți de praz  
50 g de mazăre  
2 frunze de țelină  
50 g de ciuperci proaspete  
450 g de carne de pui fiartă  
și tăiată în cuburi  
1 ouă bătut  
sare și piper

## Pregătire

**1- Pregătiți aluatul:** în bolul de inox, puneți făina, untul, margarina, sarea și piperu. Montați malaxorul și capacul și dați drumul aparatului la viteza 1, timp de 3 minute, pentru a obține un minunat aluat sfărâmițos. Turnați apa, dar lăsați aparatul în funcțiune până când obțineți un bulgăre rotund de aluat. Acoperiți-l și puneți-l la rece pentru cel puțin 1 oră, înainte să-l întindeți.

**2- Pregătiți sosul:** într-o oală, topiți untul, puneți făina și amestecați bine pentru a obține un sos alb. Adăugați supa de pasăre și amestecați 2-3 minute. Turnați smântâna lichidă, mai asezonați dacă este nevoie și lăsați de-o parte.

**3- Pregătiți umplutura:** după ce ați spălat legumele în prealabil, tocați ceapa și tăiați în rondele prazul și frunzele de țelină. Tăiați în felii ciupercile. Căliți totul într-o tigaie unsă cu unt timp de 10 minute. Adăugați carnea de pui tăiată în cuburi și mai lăsați pe foc încă 5 minute. Turnați peste această compoziție sosul alb.

**4- Montați:** întindeți 2/3 din aluat pe suprafața de lucru, apoi puneți-l într-o formă de tartă cu un diametru de 28 cm. Puneți peste aluat compoziția. Întindeți restul de aluat și puneți-l peste umplură. Presați marginile plăcinte ca să se lipească bine. Faceți un mic horn din hârtie de copt în mijlocul plăcinte. La final, ungeți aluatul cu ou bătut ca să obțineți o frumoasă crustă aurie în timpul coacerii.

**5- Coaceți:** puneți-o la copt în cuptorul preîncălzit la 180° C, aproximativ 45 de minute.



## Pizza regală

“Datorită rețetei noastre de aluat pentru pizza regală, porniți într-o călătorie a gusturilor în Italia! Pizza Napoletana, Quattro Formaggi, Margherita... vă așteaptă!”

Pour: 4 persoane

Timp de preparare: 10 minute

Timp de coacere: 10 minute

Dificultate: ★★★

Accesorii:



## Ingrediente

### Pentru aluat:

400 g de făină

2 lg. de ulei de măsline

4 g de drojdie uscată

2 lgt. de sare

220 ml de apă caldă

### Pentru umplură:

1 bulgăre de mozzarella

2 felii de șuncă de Praga

120 g ciuperci albe

3-4 lg. de sos de roșii

## Pregătire

- 1-** Pregătiți aluatul: în bolul de inox dotat cu cârligul pentru aluat, puneți făina, uleiul de măsline, drojdia și sarea. Puneți capacul. Puneți în funcțiune la viteza 1.
- 2-** Turnați apa, dar lăsați aparatul în funcțiune până când obțineți un bulgăre rotund de aluat.
- 3-** Lăsați aluatul la crescut până când își dublează volumul.
- 4-** Pregătiți pizza: tăiați mozzarella și șunca în bucăți mici și ciupercile în felii. Întindeți sosul de roșii peste aluatul deja întins, presărați jumătate din cuburile de mozzarella, apoi feliile de șuncă și ciuperci.
- 4-** Acoperiți totul cu restul de cuburi de mozzarella.
- 5-** Puneți la copt în cuptorul preîncălzit la 260° C, timp de 10 minute.

# Tefal



## WIZZO

*Veți adora să fiți în compania celor dragi...*