masterchef pro
masterchef grande

masterchef pro • masterchef grande

All rights reserved - SAS SEB-21261 SELONGEY CEDEX - RCS 302 412 226
Graphic design and production: JPM & Associés - Recipes: Groupe SEB
Photo credits: Groupe SEB, Marielys Lorthios - Ref 8080015964

N° ISBN 978-2-37247-024-7
Dépôt légal/Copyright registration 2e semestre 2016
Achevé d'imprimé en juillet 2016-Chine

masterchef pro
masterchef grande

FR - Tableau d’équivalence des températures / thermostat
EN - Conversion table temperatures / thermostat
NL - Tabel met de overeenkomstige temperaturen / temperatuurstanden
ES - Tabla de equivalencia de temperaturas / termostato
PT - Tabela de equivalências de temperaturas / termóstato
IT - Tabella di equivalenza temperature / termostato
EL - Πίνακας ισοδυναμίας θερμοκρασιών/θερμοστάτη

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

** *EN thermostat - FR thermostat - NL thermostaatstanden - ES termostato - PT termóstato - IT termostato - EL* ***θερμοστάτης***

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

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

** AR ترموستات - FA ترموستات

masterchef pro
masterchef grande

français..... 3
english 17
nederlands 31
español 45
português 59
italiano 73
русский 87

Les incontournables de la pâtisserie

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

Pause gourmande

Mousse au chocolat 7
Carrot cake et son glaçage 7
Macarons Vanille 8
Cheesecake américain au citron 9
Guimauves à la framboise 9

Moments d'exception

Red velvet 10
Tarte au citron meringuée 11
Fraisier 12
Verrines Tiramisu 13
Pavlova aux fruits rouges 13
Cupcakes framboise et chocolat blanc 14
Royal chocolat 15

Instants salés

Pâte à pizza 16
Cake salé 16

Crème chantilly

× 6/8 *bol* *fouet*

- *40cl de crème fraîche liquide bien froide*
- *70g de sucre glace*

Dans le bol inox préalablement refroidi au réfrigérateur, muni du fouet multibrins et du couvercle, versez la crème liquide et le sucre glace. Faites fonctionner à vitesse 6 pendant 2 minutes puis à vitesse max pendant 2 à 3 minutes.

Pâte à choux

bol *malaxeur*

Pour 20 gros choux ou 40 petits :

- *30cl d'eau*
- *un peu de sel*
- *un peu de sucre*
- *120g de beurre*
- *240g de farine*
- *6 œufs*

Dans une casserole, faites chauffer l'eau avec le beurre, le sel et le sucre. Portez à ébullition et versez la farine d'un seul coup dans la casserole. Remuez avec une spatule en bois jusqu'à ce que la pâte absorbe la totalité du liquide. Mettez la pâte dans le bol inox muni du malaxeur et du couvercle, et faites fonctionner en vitesse 2 pendant 10 minutes pour la refroidir. Sélectionnez la vitesse 3 et incorporez un à un les œufs entiers, par l'ouverture du couvercle. Après incorporation totale des œufs, rabattre les bords de la pâte à l'aide d'une spatule, puis travaillez la pâte encore 2 à 3 minutes jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse. À l'aide d'une petite cuillère ou d'une poche à douille, faites des petits tas de pâte sur votre tôle à pâtisserie beurrée et farinée. Mettez au four à 180°C pendant 40 minutes. Laissez ensuite refroidir les choux à l'intérieur, la porte ouverte. Ne les sortez pas du four immédiatement, vous risqueriez de les faire retomber. Après refroidissement complet, fourrez les choux avec de la crème Chantilly bien ferme, de la glace ou de la crème pâtissière.

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

Pâte brisée

bol

malaxeur

Pour un fond de tarte de 350g :

- *200g de farine*
- *100g de beurre*
- *5cl d'eau*
- *une pincée de sel*

Dans le bol inox, versez la farine, le beurre et le sel. Mettez en place le malaxeur et le couvercle, et faites fonctionner l'appareil progressivement en vitesse 1 à 3 pendant 2 minutes. Puis passez en vitesse 2 et versez ensuite l'eau tout en laissant l'appareil fonctionner. Laissez tourner l'appareil pendant 1 minute, jusqu'à ce que la pâte forme une belle boule. Couvrez-la et laissez-la reposer au frais pendant au moins 1 heure avant de l'étaler et de la faire cuire.

Astuce : pour réaliser deux fonds de tarte de 350g, doublez la quantité des ingrédients et suivez les instructions ci-dessus.

Brioche

× 12

bol

pétrin

- *500g de farine*
- *10g de sel*
- *50g de sucre*
- *200g de beurre*
- *4 œufs entiers et 2 jaunes d'œufs*
- *10cl de lait tiède*
- *10g de levure boulangère déshydratée*

Dans le bol inox, versez la farine et creusez deux puits : dans l'un mettez le sel, dans le second versez la levure, le sucre et le lait tiède. Le sel et la levure ne doivent pas être mis ensemble car la levure réagit mal au contact du sel. Ajoutez les œufs et mettez en place le pétrin et le couvercle. Sélectionnez la vitesse 1 et pétrissez pendant 30 secondes puis passez en vitesse 2 pendant 2 minutes 30 secondes. Sans arrêter l'appareil, incorporez en 1 minute le beurre, qui ne doit pas être trop mou (laissez-le une demi-heure à température ambiante). Continuez le pétrissage pendant 3 minutes en vitesse 2, puis 3 ou 7 minutes en vitesse 3. Couvrez la pâte et laissez-la lever deux heures à température ambiante, puis travaillez vigoureusement la pâte à la main en la faisant claquer dans le bol. Couvrez et laissez de nouveau lever deux heures dans le réfrigérateur. Retravaillez la pâte à la main en la faisant claquer dans le bol. Séparez la pâte en deux, puis couvrez-la d'un film alimentaire. Laissez lever la pâte une nuit dans le réfrigérateur. Le lendemain, beurrez et farinez un moule à brioche ou un moule à savarin (la levée est plus rapide). Façonnez la pâte en huit petites boules. Mettez-les dans le moule et laissez-les gonfler dans un endroit chaud (four réglé à 35°C) pendant 3 heures, jusqu'à ce que le moule soit rempli. Enduisez la pâte d'un mélange jaunes d'œufs-lait et faites cuire au four à 180°C pendant 25 minutes.

Astuce : ajoutez des pépites de chocolat ou des fruits confits pour une brioche plus gourmande.

Pain français

bol

pétrin

Pour un pain de 800 g environ :

- ***1 kg de farine***
- ***600 ml d'eau tiède***
- ***20 g de levure de boulanger déshydratée***
- ***20 g de sel***

Dans le bol inox, versez la farine, le sel et la levure de boulanger. Mettez en place le pétrin et le couvercle et faites fonctionner en vitesse min et ajoutez l'eau tiède par l'ouverture du couvercle pendant 1 minute. Puis passez en vitesse 1 et pétrissez pendant 7 minutes. Laissez pétrir pendant 8 minutes, puis laissez reposer la pâte à température ambiante pendant environ une demi-heure. Séparez-la ensuite en deux, retravaillez la pâte à la main et faites-en une boule que vous poserez sur la tôle à pâtisserie beurrée et farinée de votre four. Laissez lever dans un endroit tiède une deuxième fois pendant environ 1 heure. Préchauffez le four à 240°C. Pratiquez des entailles sur le dessus de la miche à l'aide d'une lame de rasoir et avec un pinceau badigeonnez-la avec de l'eau tiède. Mettez également dans le four un petit récipient rempli d'eau : cela favorise la formation d'une croûte dorée. Enfournez pendant 40 minutes à 240°C.

Pain aux céréales

bol

pétrin

Pour un pain de 800 g environ :

- ***750 g de farine pour pain aux céréales***
- ***420 ml d'eau tiède***
- ***15 g de levure de boulanger déshydratée***
- ***15 g de sel***
- ***flocons d'avoine à saupoudrer***

Versez la farine, le sel et la levure de boulanger dans le bol inox. Installez le pétrin et le couvercle. Faites fonctionner en vitesse min et ajoutez l'eau par l'ouverture du couvercle pendant 1 minute. Puis passez en vitesse 1 et pétrissez pendant 7 minutes. Recouvrez la pâte d'un torchon et laissez-la reposer 15 minutes dans un endroit chaud. Ensuite, séparez la pâte en deux et posez les pâtons sur une surface farinée. Aplatissez la pâte à la main en carré. Rabattez les pointes vers le centre puis aplatissez la pâte avec le poing. Répétez une seconde fois l'opération. Façonnez un pain long. Mettez la miche ainsi obtenue dans un moule de 25 cm de long. Humidifiez légèrement la surface du pain et saupoudrez de flocons d'avoine. Recouvrez le plat d'un torchon humide et laissez la pâte monter pendant 1 heure dans un endroit chaud. Ensuite, faites une entaille de 1 centimètre de profondeur sur la longueur du pain. Enfournez le pain dans un four préchauffé à 240°C, avec un petit récipient rempli d'eau pour obtenir une belle croûte dorée. Faites cuire 30 minutes. Démoulez le pain et laissez-le refroidir sur une grille.

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

Mousse au chocolat

× 6/8 *bol* *fouet*

- *200g de chocolat à pâtisser*
- *100g de sucre*
- *50g de beurre*
- *6 œufs*

Cassez le chocolat en morceaux. Mettez-les dans un saladier avec le beurre coupé en morceaux. Faites fondre au four micro-ondes pendant environ 1 minute. Dans le bol inox équipé du fouet multibrins et du couvercle, battez les blancs en neige en vitesse max pendant 1 minute 30 s. Sans arrêter la machine, ajoutez le sucre et fouettez encore pendant environ 1 minute. Lissez avec un fouet le mélange chocolat-beurre et ajoutez-y 4 jaunes d'œufs en tournant sans cesse. Ajoutez ensuite une cuillère de blancs en neige à ce mélange et mélangez vigoureusement pour détendre la pâte. Incorporez délicatement le reste des blancs en neige à la préparation chocolatée. Mettez au réfrigérateur et laissez prendre pendant quelques heures.

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

Carrot cake
et son glaçage

× 8/10 *bol* *malaxeur*

Pour la pâte :
- *130g de sucre cassonade*
- *12cl d'huile de tournesol*
- *4 œufs*
- *le zeste et le jus d'une orange*
- *240g de farine*
- *10g de levure chimique*
- *2 cuillères à café de cannelle*
- *250g de carottes râpées*
- *50g de noix concassées*
- *50g de raisins secs*

Pour le glaçage :
- *100g de beurre fondu*
- *150g de fromage à tartiner à 25 % de matière grasse*
- *100g de sucre glace*

Préparez la pâte : Préchauffez le four à 180°C. Dans le bol inox équipé du malaxeur, versez le sucre cassonade, l'huile, les œufs, le zeste et le jus d'orange, placez le couvercle et mélangez à vitesse 4 pendant 1 minute. Ajoutez la farine, la levure, la cannelle et mélangez à nouveau à vitesse 3 pendant 1 minute. Terminez en ajoutant les carottes, les noix et les raisins secs à la préparation et mélangez à vitesse min pendant 30 secondes. Beurrez et farinez un moule rond, versez-y la pâte et enfournez 45 minutes à 180°C.

Préparez le glaçage : Pendant ce temps, dans le bol inox équipé du malaxeur, versez le beurre fondu, le fromage à tartiner et le sucre glace, et mélangez à vitesse 3 jusqu'à ce que le glaçage soit homogène. Réservez au réfrigérateur.

Lorsque le carrot cake est bien refroidi, étalez le glaçage sur le dessus du gâteau à l'aide d'une spatule.

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

Macarons Vanille

bol

fouet

Pour les coques:
- *200 g de sucre glace*
- *200 g de poudre d'amande*
- *2 × 80 g de blancs d'œufs*
- *200 g de sucre semoule*
- *7,5 cl d'eau*
- *1/2 gousse de vanille*

Pour la crème mousseline:
- *50 cl de lait*
- *6 jaunes d'œufs*
- *125 g de sucre*
- *100 g de beurre*
- *20 g de farine*
- *30 g de Maïzena*
- *1/2 gousse de vanille*

Préparez les coques : Mixez les 200 g de sucre glace avec les 200 g de poudre d'amande dans un robot hachoir. Ce mélange est appelé « tant pour tant ». Tamisez le « tant pour tant » puis réservez. Portez l'eau et le sucre semoule à ébullition dans une casserole, sans remuer ; avec un thermomètre, vérifiez la température du sirop qui ne doit pas dépasser 115°C. Dans le bol inox, à l'aide du fouet multibrins, battez 80 g de blancs d'œufs en neige en vitesse 6, et augmentez en vitesse max quand la température du sirop dépasse 105°C. Arrêtez la cuisson du sirop quand celui-ci atteint 115°C et versez-le en un fin filet sur les blancs en neige dans le bol inox. Continuez à battre pendant 6 minutes pour que la meringue ainsi formée refroidisse un peu.

Ajoutez le reste des blancs d'œufs non battus (80 g) au mélange « tant pour tant » que vous avez réservé afin d'obtenir une pâte homogène. Coupez la gousse de vanille en deux, et récupérez les grains d'une demi-gousse, pour les ajouter à ce mélange.

Incorporez environ un tiers de la meringue à la pâte d'amande avec une spatule souple, pour détendre un peu, et ajoutez le reste de la meringue en « macaronnant ». Il s'agit de mélanger avec la spatule en relevant la pâte de bas en haut pendant environ 1 minute.

Avec cette préparation, garnissez une poche à douille de 8 mm environ. Collez une feuille de papier sulfurisé sur une plaque à pâtisserie. Avec la poche à douille, réalisez des petites boules de la taille d'une noix, régulières et espacées. Tapotez légèrement le dessous de la plaque et laissez croûter à température ambiante pendant 30 minutes. Préchauffez le four à 150°C. Enfournez 14 minutes puis déposez le papier sulfurisé sur un plan de travail humidifié pour que les coques se décollent plus facilement.

Préparez la crème mousseline à la vanille : Faites chauffer le lait à feu doux avec l'autre demi-gousse de vanille grattée. Dans le bol inox, à l'aide du fouet multibrins, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre pendant 2 minutes en vitesse max, puis ajoutez la farine et la Maïzena, et fouettez de nouveau 1 minute en vitesse 4.

Versez le lait bien chaud sur le mélange, homogénéisez avec un fouet manuel et remettez le tout sur feu doux environ 3 à 4 minutes, sans cesser de remuer jusqu'à ce que la crème épaississe. Hors du feu, incorporez le beurre coupé en morceaux. Transvasez la crème dans une boîte hermétique puis réservez au moins 1 heure 30 minutes au réfrigérateur.

Montage : Remplissez une poche à douille de 8 mm avec la crème mousseline à la vanille et garnissez la moitié des coques. Assemblez les macarons avec les coques restantes et réservez dans une boîte hermétique.

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

Cheesecake américain
au citron

Pour la base du cheesecake :
- *180 g de biscuits type petit beurre*
- *90 g de beurre fondu*
- *20 g de sucre en poudre*

Pour la garniture :
- *900 g de fromage à tartiner nature à 25 % de matière grasse*
- *260 g de sucre en poudre*
- *1 pincée de sel*
- *70 g de farine*
- *le jus et le zeste d'un citron*
- *600 g de crème épaisse à 30 % de matière grasse*
- *8 œufs*
- *1 cuillère à café de vanille liquide*

Préparez la base : Préchauffez le four à 180°C, puis concassez les biscuits en miettes dans un bol. Mélangez avec le sucre et le beurre fondu. Tapissez le fond d'un moule à charnière de 28 cm de diamètre et placez au four environ 12 minutes. Sortez le moule et augmentez la puissance du four à 210°C.

Préparez la garniture : Dans le bol inox équipé du malaxeur, mettez le fromage à tartiner, le sucre, le sel, la farine, le citron, placez le couvercle et mettez sur vitesse 1 pendant 30 secondes. Versez ensuite la crème, les œufs et la vanille, et mélangez à vitesse 1 pendant 30 secondes. Levez la tête de l'appareil, raclez les bords avec une spatule, refermez et mixez de nouveau à vitesse 3 pendant 1 minute.

Beurrez le moule et versez le mélange sur la base du cheesecake. Enfournez 10 minutes à 210°C puis abaissez la température du four à 120°C pendant 1 heure. Laissez reposer le cheesecake dans le four, puis placez-le au réfrigérateur au moins 3 heures.

Astuce : vous pouvez remplacer les biscuits par des spéculoos émiettés.

Guimauves
à la framboise

Pour environ 70 cubes de guimauve :

Pour les guimauves :
- *500 g + 35 g de sucre en poudre*
- *70 g de glucose*
- *15 cl d'eau*
- *12 grandes feuilles de gélatine*
- *180 g de blancs d'œufs*
- *100 g de pulpe de framboises*
- *un thermomètre à sucre*

Pour l'enrobage :
- *50 g de Maïzena*
- *60 g de sucre glace*

Mettez les feuilles de gélatine à tremper dans de l'eau froide. Dans une grosse casserole, versez 500 g de sucre en poudre, le glucose et l'eau, et mettez sur feu vif. Pendant ce temps, versez dans le bol inox muni du fouet multibrins, les blancs d'œufs et les 35 g de sucre. Quand le sirop dans la casserole atteint 110°C, mettez la machine sur vitesse 6 afin d'obtenir une meringue bien ferme. Quand le sirop est à 130°C, éteignez le feu et incorporez-y les feuilles de gélatine égouttées, puis versez ce mélange sur les œufs montés en neige. Mettez sur vitesse 4, puis ajoutez petit à petit la pulpe de fruits. Laissez battre jusqu'à ce que le mélange refroidisse et devienne légèrement ferme. Versez le mélange dans un moule rectangulaire préalablement graissé et laissez reposer au moins 1 heure au réfrigérateur. Coupez votre guimauve en petits cubes que vous enroberez avec le mélange sucre glace-Maïzena, et laissez-les sécher sur une grille.

Red velvet

× 10/12

bol

malaxeur

fouet

Pour la pâte:

- *300g de sucre en poudre*
- *250g de farine*
- *240ml de lait*
- *1 cuillère à soupe de vinaigre blanc ou de jus de citron*
- *120g de beurre*
- *12g de cacao en poudre non sucré (type cacao amer)*
- *2 gros œufs*
- *1 sachet de levure chimique*
- *1 cuillère à café d'arôme vanille*
- *1 cuillère à café de sel fin*
- *2 cuillères à café de colorant rouge en gel*

Pour le glaçage:

- *460g de fromage frais*
- *180ml de crème liquide entière*
- *120g de sucre glace très fluide*
- *1 cuillère à café d'arôme vanille*

Préparez le gâteau : Commencez par préchauffer votre four à 175°C. Dans le bol inox équipé du malaxeur, mettez tous les ingrédients nécessaires à la préparation de la pâte. Positionnez le couvercle et mélangez 30 secondes vitesse min puis 3 minutes en montant progressivement de la vitesse 2 à 4. Divisez la pâte dans deux moules à génoise recouverts de papier cuisson, lissez le dessus et mettez au four pendant 25 à 30 minutes. Laissez refroidir pendant 10 minutes. Posez une grille sur le dessus du moule des gâteaux et retournez-les pour les démouler délicatement. Laissez-les totalement refroidir puis couvrez-les de film alimentaire. Mettez au réfrigérateur au moins pendant une heure, au mieux toute une nuit.

Préparez le glaçage : Dans le bol inox équipé du fouet multibrins, battez le fromage frais et le sucre progressivement jusqu'en vitesse 4 pendant 30 secondes: le mélange doit être lisse et crémeux mais pas liquide. Ajoutez la crème liquide très froide et la vanille, et battez à vitesse 3 pendant 30 secondes puis en vitesse max pendant 2 minutes.

Montage : Coupez les deux gâteaux froids dans le sens de l'épaisseur et garnissez l'intérieur de glaçage. Empilez les couches de gâteau et de glaçage successivement puis recouvrez le dessus d'une fine couche de glaçage. Mettez le gâteau au réfrigérateur pendant 10 minutes puis enduisez-le avec le reste du glaçage.

Tarte au citron
meringuée

x 6/8

bol

fouet

malaxeur

Pour la pâte:
- *250g de farine*
- *125g de beurre*
- *30g de poudre d'amande*
- *80g de sucre glace*
- *1 œuf*
- *1 pincée de sel*

Pour la garniture:
- *6 œufs*
- *300g de sucre*
- *3 citrons non traités*
- *50g de beurre fondu*

Pour la meringue:
- *3 blancs d'œufs*
- *80g de sucre glace*
- *80g de sucre*
- *1 pincée de sel*

Préparez la pâte : Dans le bol inox équipé du malaxeur, mettez la farine, le beurre froid coupé en petits dés, la poudre d'amande, le sucre et le sel. Installez le couvercle et faites fonctionner à vitesse 2 pendant 2 minutes. Dès que le mélange ressemble à des miettes, ajoutez l'œuf par l'orifice du couvercle et laissez tourner pendant environ 1 minute. Arrêtez l'appareil dès que la pâte forme une boule. Laissez reposer la boule de pâte au moins 1 heure au réfrigérateur, recouverte d'un film alimentaire.

Préparez la garniture : Lavez et essuyez les citrons. Râpez leur zeste et pressez leur jus. Dans le bol équipé du malaxeur et du couvercle, mettez les œufs, le sucre, le jus et le zeste des citrons et le beurre fondu. Mettez en fonctionnement en vitesse 4 jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Faites chauffer le four à 210°C. Beurrez un moule à tarte de 28 cm de diamètre. Étalez la pâte sur 4 mm d'épaisseur et piquez à la fourchette. Garnissez-la de papier sulfurisé et de haricots secs. Faites cuire à blanc 15 minutes. Retirez le papier et les haricots. Versez la garniture sur le fond de tarte et poursuivez la cuisson pendant 25 minutes à 180°C.

Préparez la meringue : Dans le bol inox équipé du fouet multibrins et du couvercle, battez les blancs d'œufs en vitesse max jusqu'à ce que les blancs soient montés. Ajoutez les 80 g de sucre, tout en continuant à fouetter. Baissez en vitesse 5 et ajoutez le sucre glace puis augmentez en vitesse max pendant 15 secondes. Lorsque la tarte est cuite, recouvrez-la de meringue à l'aide d'une cuillère. Remettez la tarte au four pendant quelques minutes jusqu'à ce que la meringue blondisse.

Fraisier

bol

fouet

Pour la génoise :

- *4 œufs*
- *125 g de sucre en poudre*
- *125 g de farine*

Pour la crème mousseline :

- *1/2 l de lait*
- *250 g de sucre*
- *4 œufs*
- *70 g de farine*
- *250 g de beurre pommade*
- *1 gousse de vanille*
- *40 g de kirsch**
- *500 g de fraises*
- *1 cercle à gâteau*
- *pâte d'amande*
- *sucre glace*

Préparez la génoise : Préchauffez votre four à 210°C. Dans le bol inox muni du fouet multibrins, fouettez les œufs et le sucre à vitesse max pendant 5 minutes afin d'obtenir un mélange bien blanc. Arrêtez l'appareil puis incorporez la farine tamisée en mélangeant manuellement de bas en haut avec une spatule. Étalez la pâte sur une plaque de dimensions 40 × 30 cm recouverte d'un papier cuisson et lissez à la spatule avant d'enfourner pendant 7 minutes. Laissez refroidir et taillez 2 disques de génoise identiques grâce au cercle à gâteau.

Préparez la crème mousseline : Coupez la gousse de vanille en deux et récupérez les grains. Dans une casserole, mettez le lait, 125 g de sucre et les grains de vanille. Portez à ébullition. Pendant ce temps, versez dans le bol inox 125 g de sucre et les œufs entiers, installez le fouet multibrins et fouettez 2 minutes en vitesse max. Ajoutez la farine et mélangez à nouveau pendant 30 secondes en vitesse 4. Versez ¼ du lait bouillant sur les œufs et mélangez 30 secondes en vitesse 2.

Transvasez cette préparation dans la casserole avec le reste du lait et faites cuire à feu modéré en ne cessant jamais de mélanger avec un fouet manuel, jusqu'à ce que la crème épaississe. Lorsque la crème a épaissi, réservez-la dans un récipient recouvert d'un film alimentaire et laissez refroidir 1 heure à température ambiante.

Dans le bol inox nettoyé, séché et muni du fouet multibrins, versez la crème que vous aviez réservée et fouettez-la en vitesse 6. Au bout d'une minute, redescendez à vitesse 3 et incorporez le beurre ramolli en petits morceaux. Continuez de fouetter pendant 30 secondes pour obtenir un mélange homogène. Ajoutez le kirsch dans la préparation et mélangez encore 30 secondes en vitesse 6.

Montage : Tapissez le cercle en métal de papier sulfurisé. Placez un des deux disques de génoise dans le fond du cercle et gardez le second pour tapisser le dessus du fraisier. Coupez les fraises en deux pour garnir le tour du cercle, faces coupées vers l'extérieur. Puis garnissez l'intérieur avec un tiers de crème bien étalée où vous ajouterez les fraises coupées en petits morceaux avant de remettre une fine couche de crème. Terminez en ajoutant le second disque sur le haut du fraisier. Recouvrez le fraisier d'un film alimentaire et placez-le au réfrigérateur pendant 24 heures. Sortez-le 30 minutes avant de le consommer pour finaliser la décoration.

Pour décorer le fraisier, étalez la pâte d'amande sur le plan de travail préalablement saupoudré de sucre glace. Taillez un disque de pâte d'amande de la taille du cercle et déposez-le sur le dessus du fraisier.

Astuce : utilisez quelques fraises pour décorer votre fraisier.

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

Verrines Tiramisu

× 6/8 *bol* *fouet*

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

Séparez les jaunes d'œufs des blancs d'œufs. Dans le bol inox, placez les jaunes d'œufs et le sucre et mélangez au fouet multibrins à vitesse max pendant 2 minutes jusqu'à ce que le mélange soit bien blanc. Ajoutez le mascarpone et fouettez à nouveau en vitesse max pendant 2 minutes. Réservez cette crème dans un saladier.

Nettoyez et séchez le bol inox et le fouet. Versez les blancs d'œufs dans le bol inox et installez le fouet multibrins. Montez les blancs en neige, fouettez 30 secondes en vitesse 6, ajoutez 1 cuillère à café de sucre et fouettez encore 1 minute 30 secondes à vitesse max. Incorporez délicatement les blancs en neige avec une spatule à la crème mascarpone.

Montage : Mélangez la cuillère à soupe d'Amaretto aux tasses de café fort. Imbibez quelques biscuits dans le café puis placez-les au fond de la verrine de sorte à réaliser la première couche. Ajoutez une couche de crème puis une autre couche de biscuits imbibés et continuez ainsi jusqu'au remplissage complet de la verrine, en terminant par une couche de crème. Saupoudrez de cacao et placez les verrines au réfrigérateur au moins 12 heures.

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

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

Pavlova aux fruits rouges

bol *fouet*

- *4 blancs d'œufs*
- *1 pincée de sel*
- *90 g de sucre en poudre*
- *90 g de sucre glace*
- *3 g d'extrait de vanille*
- *1/2 cuillère à café de vinaigre*
- *6 g de farine de maïs*
- *284 ml de crème fraîche épaisse*
- *40 g de sucre en poudre*
- *450 g de fraises ou framboises*

Préparez la meringue : Préchauffez le four à 110°C. Dans le bol inox muni du fouet multibrins, ajoutez les blancs d'œufs et le sel. Fouettez à vitesse max pendant 2 minutes 30 secondes. Sans arrêter la machine, ajoutez le sucre en poudre et laissez fouetter jusqu'à ce que le mélange soit ferme. Passez en vitesse 4, ajoutez la farine de maïs et le sucre glace, et battez en vitesse max pendant 15 secondes. Répartissez le mélange à l'aide d'un cercle de 10 cm de diamètre en huit meringues aplaties avec le dos d'une cuillère. Enfournez pendant environ 1 heure 15 minutes. Éteignez le four et laissez-y ensuite les meringues pendant 1 heure. Déposez-les sur une grille sans le papier sulfurisé.

Préparez la crème montée : Nettoyez le bol et le fouet, puis remettez-les en place sur la machine. Versez la crème et le sucre dans le bol, et fouettez à vitesse 5 pendant 30 secondes en surveillant dès que la crème commence à devenir ferme. Mettez la crème fouettée au frais jusqu'à son utilisation.

Dressage : Placez la meringue dans un plat, recouvrez-la de crème fouettée et ajoutez les fruits sur le dessus. Pour que la pavlova soit encore meilleure, mettez-la au réfrigérateur pendant 1 heure avant de la déguster.

Cupcakes framboise
et chocolat blanc

bol

malaxeur

fouet

Pour 24 cupcakes:

Pour la pâte:

- *340g de farine*
- *300g de sucre en poudre*
- *300g de beurre mou*
- *6 œufs*
- *11g de levure chimique*
- *9cl de lait entier*
- *1 cuillère à soupe de vanille liquide*
- *200g de brisures de framboises surgelées*

Pour le glaçage:

- *120g de blancs d'œufs*
- *130g de sucre en poudre*
- *230g de beurre pommade*
- *200g de chocolat blanc*
- *4 cuillères à soupe d'huile de colza*
- *caissettes en papier pour cupcakes*
- *moules à muffins ou moules à cupcakes*

Préparez la pâte : Préchauffez le four à 180°C. Dans le bol inox équipé du malaxeur, versez la farine, la levure, le sucre, les œufs, la vanille, le beurre puis le lait, placez le couvercle et mélangez en vitesse 1 pendant 30 secondes puis en vitesse 4 pendant 2 minutes. Terminez en ajoutant les brisures de framboises et mélangez à vitesse min pendant 15 secondes. Placez une caissette en papier dans chaque moule à muffins, et remplissez-les de pâte aux 2/3 maximum. Enfournez pendant 15 minutes à 180°C puis laissez bien refroidir.

Préparez le glaçage : Faites fondre le chocolat blanc avec l'huile de colza à basse température au micro-ondes. Mettez les blancs d'œufs et le sucre dans une jatte au bain-marie et fouettez au batteur jusqu'à ce que le mélange double de volume et soit brillant. Placez ce mélange dans le bol inox muni du fouet multibrins, positionnez le couvercle et battez à vitesse 10 pendant 2 minutes jusqu'à ce que le mélange forme un joli bec d'oiseau sur le fouet. Ajoutez ensuite le beurre pommade et battez à vitesse 12 pendant 30 secondes. Levez la tête de l'appareil, raclez les parois du bol avec une spatule et ajoutez le chocolat blanc fondu. Mélangez une dernière fois en vitesse 12 pendant 30 secondes. Placez votre glaçage dans une poche munie d'une douille cannelée et décorez vos cupcakes bien refroidis.

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

Royal chocolat

× 8 | bol | fouet

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

Pour le praliné croustillant:
- *240g de chocolat pralinoise*
- *140g de crêpes dentelles*
- *un pot de 200g de glaçage chocolat*
- *un cercle à pâtisserie d'un diamètre 26cm*

Pour la mousse au chocolat:
- *90g de lait*
- *3 feuilles de gélatine*
- *90g de chocolat noir*
- *50g de chocolat au lait*
- *250g de crème fleurette à 30% M.G.*

Préparez le biscuit : Dans un bol, mélangez le sucre glace, la farine, la poudre d'amande, la poudre de noisette et la noix de coco. Versez les blancs d'œufs dans le bol inox équipé du fouet multibrins et montez les blancs en neige très ferme à vitesse maximale. Ajoutez progressivement le sucre pour monter une meringue bien ferme. Incorporez délicatement le mélange sec à la spatule. Placez la préparation dans une poche à douille. Dressez un disque de 1cm d'épaisseur et 25cm de diamètre sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier sulfurisé et saupoudrez de sucre glace. Cuire environ 15 minutes à 170°C.

Préparez le praliné croustillant : Faites fondre le chocolat au micro-ondes avec une cuillère d'huile de colza. Écrasez les crêpes dentelles et incorporez au chocolat fondu. Étalez la préparation entre 2 feuilles de papier sulfurisé sur une épaisseur de 5mm et placez au réfrigérateur. Lorsque le biscuit est froid, préparez la mousse au chocolat: faites fondre le chocolat noir et le chocolat au lait au micro-ondes. Dans une casserole, faites bouillir le lait et ajoutez-y la gélatine préalablement ramollie (la faire tremper dans de l'eau froide une dizaine de minutes et l'essorer pour la ramollir). Versez le lait chaud sur le chocolat fondu, bien mélanger avec un fouet manuel pour obtenir un mélange lisse et laissez refroidir. Dans le bol inox bien froid, versez la crème liquide, positionnez le fouet multibrins, le couvercle et fouettez 2 minutes en vitesse 6 puis 30 secondes en vitesse max. Ajoutez la crème fouettée au chocolat et mélangez délicatement pour obtenir la mousse au chocolat.

Montage : Placez le disque de biscuit au fond du cercle à pâtisserie préalablement garni de papier sulfurisé pour faciliter le démoulage. Taillez un disque de praliné croustillant au diamètre du biscuit et posez-le sur le biscuit. Remettez le cercle autour du biscuit et terminez en versant la mousse au chocolat. Bien lisser la mousse et placez au congélateur au minimum 12 heures. Au moment de servir, démoulez le gâteau sur une grille et recouvrez de glaçage au chocolat préalablement tiédi au micro-ondes. Au bout de 5 minutes, transférez le gâteau sur un plat à gâteau et laissez décongeler 2 heures avant de déguster.

Pâte à pizza

Pour 4 pizza :

- *600 g de farine*
- *320 ml d'eau tiède*
- *4 cuillères à soupe d'huile d'olive*
- *12 g de levure de boulanger déshydratée*
- *sel*

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

Cake salé

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

Préchauffez le four à 180°C. Beurrez et farinez un moule à cake. Dans le bol inox muni du malaxeur et du couvercle, mélangez ensemble la farine, les œufs et la levure en démarrant en vitesse 2 jusqu'à la vitesse 4 pendant 30 secondes. Ajoutez l'huile d'olive et le lait froid, et mélangez pendant 2 minutes. Passez en vitesse min et ajoutez les tomates séchées, la feta, les olives vertes (coupées en morceaux) et le curry, salez et poivrez. Versez la préparation dans le moule, et enfournez pendant 45 à 60 minutes, selon votre four. Piquez pour vérifier la cuisson.

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

Essential patisserie

Whipped cream 18
Choux pastry 18
Shortcrust pastry 19
Brioche 19
French bread 20
Cereal bread 20

Gourmet snacks

Chocolate mousse 21
Iced carrot cake 21
Vanilla macaroons 22
American lemon cheesecake 23
Raspberry marshmallows 23

Special occasions

Red velvet 24
Lemon meringue tart 25
Strawberry cream cake 26
Tiramisu pots 27
Summer fruit pavlova 27
Raspberry and white chocolate cupcakes 28
Royal chocolate 29

Savoury specials

Pizza dough 30
Savoury loaf 30

Whipped cream

x 6/8 *bowl* *whisk*

- ***40 cl very cold liquid crème fraîche***
- ***70 g icing sugar***

Put the crème fraîche and the icing sugar in the stainless steel bowl fitted with the balloon whisk and lid, previously cooled in the fridge. Turn the appliance on speed 6 for 2 minutes, then at maximum speed for 2 to 3 minutes.

Choux pastry

bowl *beater*

For 20 large or 40 small choux:

- ***30 cl water***
- ***a little salt***
- ***a little sugar***
- ***120 g butter***
- ***240 g flour***
- ***6 eggs***

In a pan, heat the water with the butter, salt and sugar. Bring to the boil and add the flour to the pan all at once. Stir with a wooden spatula until the pastry absorbs all of the liquid. Put the pastry in the stainless steel bowl fitted with the beater and mix at speed 2 for 10 minutes to cool it. Select speed 3 and add the eggs one by one, through the opening in the lid. After adding all the eggs, fold down the sides of the pastry with a spatula, then work the pastry for a further two to three minutes until it is smooth. Using a small spoon or a piping bag, make small heaps of pastry on a buttered, floured baking sheet. Cook in the oven at 180°C for 40 minutes. Leave the choux to cool, with the oven door open. Do not remove from the oven immediately, as they may collapse. When they are completely cool, fill them with firm whipped cream, ice cream or confectioner's custard.

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

Shortcrust pastry

bowl

beater

For a 350 g tart base:

- *200 g flour*
- *100 g butter*
- *5 cl water*
- *pinch of salt*

Put the flour, butter and salt into the stainless steel bowl. Attach the mixer and the lid, and run the appliance gradually on speed 1 to 3 for 2 minutes. Then switch to speed 2 and add the water while the appliance is running. Run the appliance for one minute until the pastry forms a nice ball. Cover the pastry and leave to rest in a cool place for at least an hour before rolling out and cooking.

Tip: to make two 350 g tart bases, double the ingredient quantities and follow the above instructions.

Brioche

× 12

bowl

dough hook

- *500 g flour*
- *10 g salt*
- *50 g sugar*
- *200 g butter*
- *4 whole eggs and 2 egg yolks*
- *10 cl lukewarm milk*
- *10 g dried baker's yeast*

Put the flour into the stainless steel bowl and make two wells: place the salt in one and the yeast, sugar and lukewarm milk in the other. The salt and yeast should not be added together because yeast reacts badly to contact with salt. Add the eggs and fit the dough hook and lid. Select speed 1 and knead for 30 seconds, then on speed 2 for two minutes 30 seconds. Without stopping the appliance, incorporate the butter in one minute; the butter should not be too soft (leave it at room temperature for half an hour before using). Continue kneading for 3 minutes on speed 2, then 3 or 7 minutes on speed 3. Cover the dough and leave to rise for two hours at room temperature, then work the dough vigorously by hand by slapping it into the bowl. Cover and leave to rise for another two hours in the refrigerator. Work the dough by hand again, slapping it into the bowl. Cut the dough in half, then cover it with plastic wrap. Leave the dough rise overnight in the refrigerator. The next day, butter and flour a brioche mold or a Savarin mold (rises faster). Shape the dough into eight small balls. Put them in the mold and leave to rise in a warm place (oven set at 35°C) for 3 hours, until the mold is filled. Coat the dough with a mixture of egg yolks and milk and bake at 180°C for 25 minutes.

Tip: add chocolate chips or candied fruit for a delicious brioche.

French bread

bowl

dough hook

For one loaf of approximately 800 g:

- *1 kg flour*
- *600 ml lukewarm water*
- *20 g dried baker's yeast*
- *20 g salt*

Put the flour, salt and baker's yeast in the stainless steel bowl. Attach the kneader and the lid and run for a few seconds on minimum speed and add lukewarm water through the opening in the lid for 1 minute. Then switch to speed 1 and knead for 7 minutes. Leave to knead for 8 minutes, then leave the dough to rest at room temperature for about half an hour. Separate the dough into two and work by hand into one ball. Place the ball of dough on a buttered, floured baking sheet. Leave to rise in a warm place for about an hour. Preheat the oven to 240°C. Make cuts on the top of the loaf with a sharp blade, and brush with lukewarm water. Place a small container full of water into the oven as this helps the bread to form a golden crust. Bake for 40 minutes at 240°C.

Cereal bread

bowl

dough hook

For one loaf of approximately 800 g:

- *750 g cereal bread flour*
- *420 ml lukewarm water*
- *15 g dried baker's yeast*
- *15 g salt*
- *oat flakes for topping*

Put the flour, salt and baker's yeast in the stainless steel bowl. Fit the dough hook and the lid. Run the appliance at minimum speed and add water through the opening in the lid for 1 minute. Then switch to speed 1 and knead for 7 minutes. Cover the dough with a tea towel and leave to rest for 15 minutes in a warm place. Separate the dough into two pieces and place them on a floured surface. Flatten the dough by hand into a square. Fold the points into the centre, then flatten the dough with your fist. Repeat. Shape into a long loaf. Put the loaf into a 25 cm long tin. Lightly moisten the surface of the loaf and sprinkle with oat flakes. Cover the dough with a damp tea towel and leave to rise for 1 hour in a warm place. Then make a cut 1 centimetre deep along the length of the loaf. Put the loaf in a preheated oven at 240°C, with a small container full of water to help it form a nice golden crust. Cook for 30 minutes. Remove the loaf from the tin and leave to cool on a rack.

Tip: make small rolls for guests. Sprinkle them with poppy or sesame seeds.

Chocolate mousse

- *200 g cooking chocolate*
- *100 g sugar*
- *50 g butter*
- *6 eggs*

Break the chocolate into pieces. Put the chocolate pieces into a mixing bowl with the butter cut into pieces. Melt in the microwave for about 1 minute. In the stainless steel bowl fitted with the multi-blade whisk and the lid, beat the egg whites until they form stiff peaks at maximum speed for one and a half minutes. Without stopping the machine, add the sugar and beat for approximately 1 more minute. Smooth the chocolate-butter mixture with a whisk and add 4 egg yolks, stirring constantly. Add a spoonful of beaten egg whites to the mixture and mix vigorously to relax the dough. Then carefully incorporate the remaining beaten egg whites into the chocolate mixture. Place in the refrigerator for several hours.

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

Iced carrot cake
and his icing

For the dough:
- *130 g brown sugar*
- *12 cl sunflower oil*
- *4 eggs*
- *zest and juice of 1 orange*
- *240 g flour*
- *10 g baking powder*
- *2 tsp of ground cinnamon*
- *250 g grated carrot*
- *50 g chopped walnuts*
- *50 g raisins*

For the icing:
- *100 g melted butter*
- *150 g soft cheese with 25% fat*
- *100 g icing sugar*

Prepare the dough: Preheat the oven to 180°C. In the stainless steel bowl with the mixer attached, add the brown sugar, oil, eggs, and the juice and zest of the orange; place the lid on top and mix at speed 4 for 1 minute. Add the flour, yeast and cinnamon, then mix again at speed 3 for 1 minute. Finish by adding the carrots, walnuts and raisins to the mixture and mix at minimum speed for 30 seconds. Grease and flour a round cake tin, pour in dough and bake for 45 minutes at 180°C.

Prepare the icing: During this time, set up the stainless steel bowl and the mixer. Add the melted butter, soft cheese and icing sugar, and mix at speed 3 until you have a smooth icing. Place in the refrigerator.

When the carrot cake has fully cooled, spread the icing on top of the cake using a spatula.

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

Vanilla macaroons

bowl

whisk

For the macaroon shells:

- *200 g icing sugar*
- *200 g ground almonds*
- *2 × 80 g egg whites*
- *200 g caster sugar*
- *7,5 cl water*
- *½ vanilla pod*

For the mousseline cream:

- *50 cl milk*
- *6 egg yolks*
- *125 g sugar*
- *100 g butter*
- *20 g flour*
- *30 g cornflour*
- *½ vanilla pod*

Prepare the shells: Mix the 200 g of icing sugar and the 200 g of ground almonds in a food processor. This mixture is called "tant pour tant". Sift the "tant pour tant" then set aside. Bring the water and caster sugar to a boil in a saucepan without stirring; use a thermometer to check the temperature of the syrup, which should not exceed 115°C. In the stainless steel bowl, attach the multi-prong whisk and beat 80 g of egg whites until they form stiff peaks at speed 6 and increase the speed to maximum when the temperature of the syrup reaches 105°C. Stop cooking the syrup when it reaches 115°C and pour it in a fine thread onto the stiffened egg whites in the stainless steel bowl. Continue to whisk this mixture for 6 minutes so that the resulting meringue cools down a little.

Add the remaining unbeaten egg whites (80 g) to the "tant pour tant" mixture that you set aside and mix until smooth. Slice the vanilla pod in half, scrape the seeds out of one half and add them to this mixture.

Combine about a third of the meringue with the marzipan using a flexible spatula to loosen it a little, and add the rest of the meringue whilst "macarooning". This means mixing it together using a spatula, lifting upwards from the bottom, for around 1 minute.

Place this mixture in an 8 mm piping bag. Line a baking sheet with parchment paper. Using the piping bag, pipe the mixture into small and uniform walnut-sized balls, evenly spaced on the baking tray. Gently tap the underside of the baking tray and leave to dry at room temperature for around 30 minutes. Preheat the oven to 150°C. Bake for 14 minutes then place the baking paper on a moistened work surface so that the shells can be removed more easily.

Prepare the vanilla mousseline cream: heat the milk over a gentle heat, adding the vanilla seeds from the other half of the vanilla pod. In the stainless steel bowl, using the multi-pronged whisk, beat the egg yolks with the sugar for 2 minutes at maximum speed, then add the flour and corn flour, and whisk again for 1 minute at speed 4.

Pour the hot milk over the mixture, blend with a hand whisk and put everything on low heat for about 3-4 minutes, stirring constantly until the cream thickens. Remove from the heat and mix in the diced butter. Pour the cream into an airtight container and place in the refrigerator for at least 1 hour 30 minutes.

Assembly: Fill an 8 mm piping bag with the vanilla mousseline cream and fill half of the shells. Assemble the macaroons with the remaining shells and store in an airtight container.

Tip: you can replace the vanilla with raspberry jelly and add pink food colouring gel to the macaroon shell mixture.

American lemon cheesecake

For the cheesecake base:
- *180 g plain biscuits*
- *90 g melted butter*
- *20 g caster sugar*

For the topping:
- *900 g plain soft cheese with 25% fat*
- *260 g caster sugar*
- *pinch of salt*
- *70 g flour*
- *zest and juice of one lemon*
- *600 g thick cream with 30% fat*
- *8 eggs*
- *1 tsp of vanilla extract*

Prepare the base: Preheat oven to 180°C, then crush the biscuits into crumbs in a bowl. Mix with the sugar and melted butter. Line the bottom of a 28 cm diameter spring form cake tin and place in the oven for12 minutes. Remove the tin and turn the oven up to 210°C.

Prepare the topping: In the stainless steel bowl with the mixer attached, add the soft cheese, sugar, salt, flour, lemon, attach the lid and mix on speed 1 for 30 seconds. Then add the cream, eggs and vanilla and mix at speed 1 for 30 seconds. Lift the head of the appliance, scrape the sides with a spatula, close and mix again at speed 3 for 1 minute.

Butter the tin and pour the mixture over the base of the cheesecake. Bake for 10 minutes at 210°C and then lower the oven temperature to 120°C for 1 hour. Leave the cheesecake to rest in the oven, then place in the refrigerator at least 3 hours.

Tip: You can replace the biscuits with crumbled gingerbread biscuits.

Raspberry marshmallows

For about 70 marshmallow cubes:

For the marshmallows:
- *500 g + 35 g caster sugar*
- *70 g glucose*
- *15 cl water*
- *12 large sheets of gelatine*
- *180 g egg whites*
- *100 g raspberry pulp*
- *a sugar thermometer*

For the coating:
- *50 g cornflour*
- *60 g icing sugar*

Put the gelatine to soak in cold water. Put 500 g caster sugar, the glucose and water in a large saucepan over a high heat. Meanwhile, pour the egg whites and 35 g of sugar into the stainless steel bowl fitted with the balloon whisk. When the syrup in the pan reaches 110°C, turn the machine on speed 6 in order to obtain a firm meringue. When the syrup is at 130°C, turn off the heat and mix in the drained gelatin sheets, then pour this mixture over the stiffened eggs. Turn on speed 4, then gradually add the fruit pulp. Leave to blend until the mixture cools and becomes slightly firm. Pour the mixture into a greased rectangular tin and leave to stand for at least 1 hour in a refrigerator. Cut your marshmallow into small cubes and coat with the icing sugar-cornstarch mixture. Leave to dry on a rack.

Red velvet

× 10/12 | bowl | beater | whisk

For the dough:

- *300 g caster sugar*
- *250 g flour*
- *240 ml milk*
- *1 tbsp white vinegar or lemon juice*
- *120 g butter*
- *12 g unsweetened cocoa powder (bitter cocoa)*
- *2 large eggs*
- *1 sachet of baking powder*
- *1 tsp of vanilla flavouring*
- *1 teaspoon salt*
- *2 tsp of red food colouring gel*

For the icing:

- *460 g cream cheese*
- *180 ml whipping cream*
- *120 g very fluid icing sugar*
- *1 tsp of vanilla flavouring*

Prepare the cake: Start by preheating the oven to 175°C. Put all the dough ingredients in the stainless steel bowl fitted with the beater. Place the lid on the appliance and mix for 30 seconds at minimum speed; then mix for 3 minutes by gradually increasing the speed from 2 to 4. Divide the dough into two sponge cake tins lined with baking paper, smooth the top and bake for 25 to 30 minutes. Leave to cool for 10 minutes. Place a rack on top of the cake tin and turn them out gently. Leave to cool completely, then cover with cling film. Refrigerate for at least one hour, preferably overnight.

Prepare the icing: In the stainless steel bowl with the mixer attached, beat the fromage frais and sugar gradually up to speed 4 for 30 seconds: the mixture must be smooth and creamy but not liquidy. Add the chilled liquid cream and vanilla, and beat at speed 3 for 30 seconds then at maximum speed for 2 minutes.

Assembly: Cut both cold cakes into two discs and spread icing over the insides. Stack the layers of cake and icing successively and cover the top with a thin layer of icing. Put the cake in the refrigerator for 10 minutes and then coat it with the remaining icing.

Lemon meringue tart

For the pastry:
- *250 g flour*
- *125 g butter*
- *30 g ground almonds*
- *80 g icing sugar*
- *1 egg*
- *pinch of salt*

For the topping:
- *6 eggs*
- *300 g sugar*
- *3 unwaxed lemons*
- *50 g melted butter*

For the meringue:
- *3 egg whites*
- *80 g icing sugar*
- *80 g sugar*
- *pinch of salt*

x 6/8 *bowl*

whisk *beater*

Prepare the dough: Put the flour, cold butter cut into small cubes, ground almonds, sugar and salt in the stainless steel bowl fitted with the mixer. Place the lid on the appliance and turn it on to speed 2 for 2 minutes. As soon as the mixture is ground into a fine texture, add the egg through the opening in the lid and leave to turn for about 1 minute. Stop the appliance as soon as the pastry forms a ball. Leave the pastry ball to rest for at least one hour in the refrigerator, covered with cling film.

Prepare the topping: Wash and dry the lemons. Grate the zest and squeeze the juice. Put the eggs, sugar, lemon juice and zest and the melted butter in the bowl fitted with the beater and fit the lid. Turn the appliance on speed 4 until the mixture is even. Heat the oven to 210°C. Butter a 28 cm diameter tart tin. Roll out the pastry to 4 mm thick and prick with a fork. Cover with baking parchment and dried beans. Bake blind for 15 minutes. Remove the baking parchment and the dried beans. Pour the topping onto the tart base and continue cooking for 25 minutes at 180°C.

Prepare the meringue: In the stainless steel bowl with the multi-blade whisk attached and the lid on, beat the egg whites at maximum speed until they form stiff peaks. Add 80 g sugar while continuing to whisk. Turn down to speed 5 and add the icing sugar then turn up to the maximum speed for 15 seconds. When the tart is cooked, cover it with meringue using a spoon. Put the tart in the oven for a few minutes until the meringue is lightly browned.

Strawberry cream cake

bowl

whisk

For the sponge cake:

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

For the mousseline cream:

- ***½ l milk***
- ***250 g sugar***
- ***4 eggs***
- ***70 g flour***
- ***250 g softened butter***
- ***1 vanilla pod***
- ***40 g kirsch****
- ***500 g strawberries***
- ***1 cake ring***
- ***marzipan***
- ***Icing sugar***

Prepare the sponge cake: Preheat the oven to 210°C. In the stainless steel bowl with the multi-prong whisk attached, whisk the eggs and sugar at maximum speed for 5 minutes until you have a white mixture. Stop the appliance, then add the sifted flour by hand, folding upwards from the bottom of the bowl with a spatula. Line a 40 x 30 cm baking tray with baking paper. Pour the mixture into the lined tray and smooth with the spatula, then bake for 7 minutes. Leave to cool and cut into 2 identical sponge discs using the cake ring.

Prepare the mousseline cream: Cut the vanilla pod in half and scrape out the vanilla seeds. Pour the milk into a saucepan, with 125 g of sugar and the vanilla seeds. Bring to a boil. During this time, pour 125 g of sugar and the eggs into the stainless steel bowl, attach the multi-blade whisk and whisk for 2 minutes at maximum speed. add the flour and mix again for 30 seconds at speed 4. Add ¼ of the boiling milk onto the eggs and mix for 30 seconds at speed 2.

Pour this mixture into the saucepan with the rest of the milk and heat over a medium flame, whisking continuously by hand, until it forms a thick cream. When the cream has thickened pour it into a bowl, cover it with cling film, and leave to cool to room temperature for 1 hour.

Wash and dry the stainless steel bowl. Add the cream that you had set aside and whisk it at speed 6. After 1 minute, turn the processor down to speed 3 and gradually add the softened diced butter. Continue to whisk for 30 seconds until a smooth mixture forms. Add the kirsch to the preparation and mix for another 30 seconds at speed 6.

Assembly: Line the metal cake ring with parchment paper. Place 1 of the 2 sponge discs in the bottom of the cake ring and keep the second to place on the top of the cake. Cut the strawberries in half and place them around the circumference of the ring, with the cut surface facing outwards. Place a third of the cream inside the cake ring and spread out well. Add the chopped strawberries and then add a thin layer of cream on top. Finish by adding the second sponge disc on top of the strawberry cream cake. Cover the strawberry cream cake with cling film and place it in the refrigerator for 24 hours. Remove the cream cake from the refrigerator 30 minutes before serving in order to finish decorating.

To decorate the cake, roll out the marzipan on the work surface preferably dusted with icing sugar. Cut out a disc of marzipan the same size as the cake ring and place it on top of the strawberry cream cake.

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

* Alcohol abuse can seriously damage your health - drink responsibly.

Tiramisu pots

- *3 cups of strong coffee*
- *3 eggs*
- *1 box of sponge fingers*
- *75 g caster sugar*
- *1 tablespoon Amaretto*
- *250 g mascarpone*
- *a little bitter cocoa powder*

Separate the egg yolks from the egg whites. In the stainless steel bowl, mix the egg yolks and the sugar using the multi-prong whisk at maximum speed for 2 minutes until the mixture is white. Add the mascarpone and whisk again at maximum speed for 2 minutes. Place this cream in a bowl and set to one side.

Wash and dry the stainless steel bowl and the whisk. Pour the egg whites into the stainless steel bowl and attach the balloon whisk. Work the egg whites until they form stiff peaks, whisk for 30 seconds at speed 6, add 1 teaspoon of sugar and whisk again for 1 and a half minutes at maximum speed. Gently fold the beaten egg whites into the mascarpone cream using a spatula.

Assembly: Mix the tablespoon Amaretto with the strong coffee. Soak some sponge fingers in the coffee then place them in the bottom of the glass pot as the first layer. Add a layer of cream, then another layer of soaked sponge fingers. Repeat until the glass pot is full, finishing with a layer a cream. Dust with cocoa powder and place the glass pots in the refrigerator for at least 12 hours.

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

* Alcohol abuse can seriously damage your health - drink responsibly.

Summer fruit pavlova

- *4 egg whites*
- *pinch of salt*
- *90 g caster sugar*
- *90 g icing sugar*
- *3 g vanilla extract*
- *1/2 tsp of vinegar*
- *6 g corn flour*
- *284 ml thick crème fraîche*
- *40 g caster sugar*
- *450 g strawberries or raspberries*

Prepare the meringue: Preheat the oven to 110°C. Add the egg whites and salt to the stainless steel bowl fitted with the balloon whisk. Whisk at maximum speed for 2 and a half minutes. Without stopping the machine, add the caster sugar and leave to whisk until the mixture becomes firm. Turn down to speed 4 and add the corn flour and icing sugar then turn up to the maximum speed for 15 seconds. Use a 10 cm diameter ring to divide the mixture into 8 meringues flattened with the back of a spoon. Bake for about 1 hour 15 minutes. Turn off the oven and leave the meringues for 1 hour. Place them on a rack without the parchment paper.

Prepare the whipped cream: Clean the bowl and whisk, then put them in place on the machine. Pour the cream and sugar into the bowl and whisk at speed 5 for 30 seconds noting carefully when the cream starts to stiffen. Leave the whipped cream somewhere cool until it is used.

Assembly: Place the meringue on a platter, cover with whipped cream and add the fruit on top. For an even better pavlova, put it in the refrigerator for 1 hour before serving.

Raspberry and white chocolate cupcakes

Makes 24 cupcakes:

For the dough:

- *340 g flour*
- *300 g caster sugar*
- *300 g soft butter*
- *6 eggs*
- *11 g baking powder*
- *9 cl full fat milk*
- *1 tbsp vanilla extract*
- *200 g frozen raspberry pieces*

For the icing:

- *120g egg whites*
- *130 g caster sugar*
- *230 g softened butter*
- *200 g white chocolate*
- *4 tbsp rapeseed oil*
- *Paper cupcake cases*
- *muffin or cupcake tins*

bowl

beater

whisk

Prepare the dough: Preheat the oven to 180°C. In the stainless steel bowl with the mixer attached, add the flour, yeast, sugar, eggs, vanilla, butter and milk into the bowl. Place the lid on top and mix at speed 1 for 30 seconds and then on speed 4 for 2 minutes. Finish by adding the raspberry pieces and mix at minimum speed 3 for 15 seconds. Place a paper cupcake case in each muffin tin and fill to 2/3 full with the cake mixture. Bake for 15 minutes at 180°C then leave them to cool completely.

Prepare the icing: Melt the white chocolate together with the rapeseed oil in the microwave at low temperature. Place the egg whites and sugar in a bain-marie bowl and whisk with a handmixer until the mixture doubles in volume and becomes glossy. Place this mixture in the stainless steel bowl fitted with the balloon whisk; fit the lid and whisk at speed 10 for 2 minutes until it forms soft peaks on the whisk. Then add the softened butter and mix at speed 12 for 30 seconds. Remove the top of the appliance, scrape the inner sides of the bowl using a spatula and add the melted white chocolate. Mix a final time at speed 12 for 30 seconds. Place your icing in a piping bag fitted with a star tip and decorate the fully cooled cupcakes.

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

Royal chocolate

× 8 | bowl | whisk

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

For the crunchy praline:
- *240 g praline chocolate*
- *140 g crêpes dentelles*
- *200 g pot chocolate icing*
- *Patisserie ring, 26 cm in diameter*

For the chocolate mousse:
- *90 g milk*
- *3 gelatine sheets*
- *90 g dark chocolate*
- *50 g milk chocolate*
- *250 g whipping cream, 30% fat*

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

Prepare the crunchy praline: Melt the chocolate in the microwave with a spoonful of rapeseed oil. Crush the crêpes dentelles and combine with the melted chocolate. Spread a 5 mm layer of the mixture between 2 sheets of parchment paper and place in the refrigerator. When the biscuit is chilled, prepare the chocolate mousse: melt the dark chocolate and the milk chocolate in the microwave. In a saucepan, bring the milk to a boil and add the pre-soaked gelatine (soak it in cold water for around 10 minutes and then squeeze it out to soften it). Pour the hot milk over the melted chocolate and mix well using a hand whisk until a smooth mixture forms. Leave to cool. Pour the whipping cream into a very cold stainless steel bowl. Make sure that the stainless steel bowl is very cold, then pour in the liquid cream. Attach the multi-prong whisk and the lid, then whisk for 2 minutes at speed 6, then for 30 seconds at maximum speed. Add the whipped cream to the chocolate and gently fold the mixture in order to obtain a chocolate mousse.

Assembly: Place the biscuit disc at the bottom of the ring previously lined with parchment paper to make it easier to turn out. Cut out a disc of the crunchy praline of the same diameter as the biscuit and lay it on top of the biscuit. Replace the ring around the biscuit and finish by adding the chocolate mousse. Make sure that the mousse is fully smoothed out and place the cake in the freezer for at least 12 hours. Before serving, turn the cake out onto a cake rack and cover with chocolate icing that has been warmed up in the microwave. After 5 minutes, transfer the cake onto a cake platter and leave to defrost for 2 hours before serving.

Pizza dough

bowl *dough hook*

For 4 pizza:

- *600 g flour*
- *320 ml lukewarm water*
- *4 tbsp olive oil*
- *12 g dried baker's yeast*
- *salt*

Put the flour, olive oil, yeast and salt into the stainless steel bowl fitted with the dough hook. Fit the lid. Switch on to speed 2. Versez l'eau tiède et laissez tourner pendant 2 minutes jusqu'à ce que la pâte forme une belle boule. Pour in the lukewarm water and leave to mix for 2 minutes until the dough forms a ball. Leave to rise until the dough has doubled in size. Roll out and shape according to use.

Savoury loaf

× 6 *bowl* *beater*

- *200 g flour*
- *4 eggs*
- *11 g baking powder*
- *10 cl milk*
- *5 cl olive oil*
- *12 sun-dried tomatoes*
- *200 g feta cheese*
- *15 pitted green olives*
- *a pinch of curry powder (optional)*
- *salt and pepper*

Preheat the oven to 180°C. Butter a loaf tin and dust with flour. In the stainless steel bowl with the mixer attached and the lid on, mix together the flour, eggs and yeast, starting on speed 2 then increasing to speed 4 for 30 seconds. Add the olive oil and cold milk, and mix together for 2 minutes. Switch to minimum speed and add the dried tomatoes, feta, green olives (cut into pieces) and curry powder. Season with salt and pepper. Pour the mixture into the tin and put into the oven for 45 to 60 minutes, depending on the oven. Pierce with a knife to check that it is cooked.

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

Het lekkerste gebak

Chantillyroom 32
Soezendeeg 32
Zanddeeg 33
Brioche 33
Stokbrood 34
Granenbrood 34

Lekkere tussendoortjes

Chocolademousse 35
Geglazuurde worteltaart 35
Vanillemacarons 36
Amerikaanse cheesecake met citroen 37
Guimauves met framboos 37

Bijzondere momenten

Red velvet 38
Citroentaart met meringue 39
Aardbeiengebak 40
Tiramisuglaasjes 41
Pavlovataart met rode vruchten 41
Cupcakes met framboos en witte chocolade 42
Royal chocolat 43

Snelle hartige gerechten

Pizzadeeg 44
Hartige cake 44

Chantillyroom

x6/8

kom

klopper

- 40 cl koude vloeibare room
- 70 g poedersuiker

In de roestvrijstalen kom die u vooraf in de koelkast koud hebt laten worden en die voorzien is van garde en deksel, giet u de vloeibare room en de poedersuiker. Laat 2 minuten draaien op snelheid 6 en daarna 2 tot 3 minuten op maximale snelheid.

Soezendeeg

kom

menger

Voor 20 grote of 40 kleine soezen:

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

Verwarm het water met de boter, het zout en de suiker in een kookpan. Breng aan de kook en doe de bloem in één keer in de pan. Roer met een houten spatel totdat het deeg alle vloeistof heeft opgenomen. Doe het deeg in de roestvrijstalen kom waarin de menger is geplaatst en laat draaien aan snelheid 2 gedurende 10 minuten om het af te koelen. Kies snelheid 3 en voeg één voor één de hele eieren toe via de opening in het deksel. Duw na toevoeging van alle eieren het deeg dat aan de wand van de kom kleeft, met een spatel omlaag. Kneed het deeg daarna nog 2 tot 3 minuten tot het mooi glad is. Maak met behulp van een lepeltje of een spuitzak kleine toefjes deeg op de beboterde en met bloem bestoven bakplaat. Bak 40 minuten in een oven van 180°C. Laat de soezen vervolgens in de oven afkoelen, met de deur open. Haal ze niet meteen uit de oven, anders riskeert u dat ze inzakken. Als ze helemaal zijn afgekoeld, vult u ze met stevige slagroom, ijs of banketbakkersroom.

Tip: om kaassoezen te maken vervangt u de suiker door een mespuntje zout en bestrooit u de soezen met gemalen kaas voordat u ze in de oven schuift.

Zanddeeg

kom

menger

Voor een taartbodem van 350 g:

- *200 g bloem*
- *100 g boter*
- *5 cl water*
- *een mespuntje zout*

Doe de bloem, de boter en het zout in de roestvrijstalen kom. Bevestig de kneder en het deksel en laat het apparaat 2 minuten draaien. Verhoog daarbij de snelheid geleidelijk van 1 tot 3. Kies daarna snelheid 2 en voeg het water toe zonder het apparaat uit te schakelen. Laat het apparaat gedurende 1 minuut draaien, totdat het deeg een mooie bal vormt. Dek het af en laat het gedurende ten minste 1 uur buiten rusten alvorens het uit te spreiden en te bakken.

Tip: om twee taartbodems van 350 g te maken verdubbelt u de hoeveelheid ingrediënten en volgt u bovenvermelde instructies.

Brioche

× 12

kom

kneedarm

- *500 g bloem*
- *10 g zout*
- *50 g suiker*
- *200 g boter*
- *4 hele eieren en 2 eierdooiers*
- *10 cl lauwe melk*
- *10 g droge bakkersgist*

Doe de bloem in de roestvrijstalen kom en maak er twee kuiltjes in: in het ene doet u het zout, in het andere de gist, de suiker en de lauwe melk. Houd zout en gist gescheiden, want gist reageert slecht in contact met zout. Voeg de eieren toe en plaats de kneedarm en het deksel. Kies snelheid 1 en kneed gedurende 30 seconden. Ga vervolgens naar snelheid 2 gedurende 2 minuten 30 seconden. Meng, zonder het apparaat uit te zetten, in 1 minuut de boter eronder, die niet te zacht mag zijn (leg ze eerst een half uur uit de koelkast). Blijf 3 minuten kneden op snelheid 2 en daarna 3 of 7 minuten op snelheid 3. Dek het deeg af en laat het twee uur rijzen bij kamertemperatuur. Kneed het dan krachtig met de hand en sla het tegen de kom. Dek af en laat nogmaals twee uur rijzen in de koelkast. Kneed het deeg met de hand en sla het tegen de kom. Verdeel het deeg in twee, en dek het vervolgens af met vershoudfolie. Laat het deeg een nacht rijzen in de koelkast.

De volgende dag bebotert u een brioche- of een savarinvorm (daarmee zal het gebak sneller rijzen). Verdeel het deeg in acht kleine bolletjes. Doe ze in de vorm en laat ze rijzen in een warme ruimte (oven ingesteld op 35°C) gedurende 3 uur, totdat de vorm vol is. Smeer het deeg in met een mengsel van eierdooiers en melk en bak gedurende 25 minuten in de oven bij 180°C.

Tip: voeg stukjes chocolade of gekonfijt fruit toe voor een extra lekkere brioche.

Stokbrood

kom

kneedarm

Voor een brood van ongeveer 800 g:

- ***1 kg bloem***
- ***600 ml lauw water***
- ***20 g droge bakkersgist***
- ***20 g zout***

Doe de bloem, het zout en de gist in de roestvrijstalen kom. Bevestig de deeghaak en het deksel en laat 1 minuut draaien op minimale snelheid terwijl u het lauwe water toevoegt via de opening in het deksel. Verdeel het dan in twee delen, kneed het deeg opnieuw met de hand en maak er een bol van die u op de beboterde en met bloem bestoven bakplaat legt. Laat het gedurende ongeveer 1 uur een tweede keer rijzen op kamertemperatuur. Verwarm de oven voor op 240°C. Maak met een scheermesje inkepingen in de bovenkant van het brood en bestrijk met een penseel met lauw water. Zet ook een kommetje met water in de oven. Zo krijgt u een mooie, goudkleurige korst. Bak in de oven gedurende 40 minuten bij 240°C.

Granenbrood

kom

kneedarm

Voor een brood van ongeveer 800 g:

- ***750 g bloem voor granenbrood***
- ***420 ml lauw water***
- ***15 g droge bakkersgist***
- ***15 g zout***
- ***havervlokken om te strooien***

Doe de bloem, het zout en de bakkersgist in de roestvrijstalen kom. Plaats de kneedarm en het deksel. Laat het apparaat gedurende 1 minuut op minimale snelheid draaien terwijl u het water toevoegt via de opening in het deksel. Kies daarna snelheid 1 en kneed gedurende 7 minuten. Dek het deeg af met een doek en laat hem 15 minuten rusten in een warme ruimte. Vervolgens verdeelt u het deeg in twee deegballen, die u op een met bloem bestoven oppervlak legt. Maak het deeg plat met de hand en maak er een vierkant van. Vouw de hoeken naar het midden en maak het deeg plat met de vuist. Herhaal alles nogmaals. Maak een lang brood. Doe het geheel in een vorm van 25 cm lang. Bevochtig de bovenkant van het brood een beetje en bestrooi met havermout. Dek het deeg af met een vochtige doek en laat het gedurende 1 uur rijzen in een warme omgeving. Maak vervolgens een snee van 1 centimeter diep over de hele lengte van het brood. Zet het brood in een voorverwarmde oven van 240°C samen met een kommetje water om de korst mooi goudgeel te laten kleuren. Bak gedurende 30 minuten. Haal het brood uit de vorm en laat afkoelen op een rooster.

Tip: Maak kleine broodjes voor uw gasten. Bestrooi ze met papaver- en sesamzaadjes.

Chocolademousse

- 200 g bakkerschocolade
- 100 g suiker
- 50 g boter
- 6 eieren

Breek de chocolade in stukken. Doe alles in een slakom, samen met de in stukjes gesneden boter. Laat smelten in de magnetron gedurende ongeveer 1 minuut. Klop het eiwit gedurende anderhalve minuut op maximale snelheid tot sneeuw in de roestvrijstalen kom met de garde en het deksel. Voeg de suiker toe zonder het apparaat uit te schakelen en klop nog ongeveer 1 minuut. Roer met een klopper de chocolade en de boter tot een glad mengsel en voeg er onder voortdurend roeren 4 eierdooiers aan toe. Voeg vervolgens een lepel stijfgeklopt eiwit aan dit mengsel toe en meng het krachtig om het deeg wat soepeler te maken. Voeg de rest van de eiwitten voorzichtig bij de chocoladebereiding. Zet enkele uren in de koelkast.

Tip: voeg aan het stijfgeklopte eiwit de fijngeraspte schil van een sinaasappel toe.

Geglazuurde worteltaart

Voor het deeg:
- 130 g cassonadesuiker
- 12 cl zonnebloemolie
- 4 eieren
- de schil en het sap van een sinaasappel
- 240 g bloem
- 10 g chemische gist
- 2 koffielepeltjes kaneel
- 250 g geraspte wortels
- 50 g gehakte walnoten
- 50 g rozijnen

Voor het glazuur:
- 100 g gesmolten boter
- 150 g verse roomkaas met 25% vetgehalte
- 100 g poedersuiker

Maak het deeg: Verwarm de oven voor op 180°C. Doe de cassonade, de olie, de eieren, de geraspte schil en het sap van de sinaasappel in de roestvrijstalen kom met de knede. Bevestig het deksel en meng gedurende 1 minuut op snelheid 4. Voeg de bloem, de gist en de kaneel toe en meng nog 1 minuut op snelheid 3. Voeg tot slot de wortelen, walnoten en rozijnen toe aan het mengsel en meng gedurende 30 seconden op minimale snelheid. Beboter een ronde vorm en bestuif hem met bloem, stort er het deeg in en bak gedurende 45 minuten in een oven van 180°C.

Maak het glazuur: Giet ondertussen de gesmolten boter, de smeerkaas en de fijne poedersuiker in de roestvrijstalen kom met de kneder en meng dit op snelheid 3 tot een homogeen glazuur. Zet het vervolgens in de koelkast.

Laat de worteltaart goed afkoelen en breng daarna met behulp van een spatel het glazuur aan op de bovenkant van de taart.

Tip: u kunt de taart versieren met enkele schilfers geraspte kokosnoot.

Vanillemacarons

kom

klopper

Voor de schuimpjes:
- *200 g poedersuiker*
- *200 g amandelpoeder*
- *2 × 80 g eiwitten*
- *200 g griessuiker*
- *7,5 cl water*
- *1/2 vanillestok*

Voor de mousselinecrème:
- *50 cl melk*
- *6 eierdooiers*
- *125 g suiker*
- *100 g boter*
- *20 g bloem*
- *30 g Maïzena*
- *1/2 vanillestok*

Maak de schuimpjes: Meng de 200 g poedersuiker met de 200 g amandelpoeder in een gehaktmolen. Dit mengsel wordt in het Frans "tant-pour-tant" genoemd en houdt in dat u gelijke hoeveelheden van de ingrediënten gebruikt. Zeef het "tant-pour-tant"-mengsel en zet het opzij. Breng het water en de griessuiker aan de kook in een kookpan, zonder te roeren; controleer met een thermometer de temperatuur van de stroop, die niet hoger mag zijn dan 115°C. Klop in de roestvrijstalen kom met de garde 80 g eiwit tot sneeuw op snelheid 6 en verhoog de snelheid tot het maximum zodra de temperatuur van de siroop meer dan 105°C bedraagt. Haal de stroop van het vuur wanneer hij 115°C warm is en giet hem in een fijn straaltje op de eiwitten in de roestvrijstalen kom. Blijf nog 6 minuten kloppen zodat het ontstane schuim een beetje afkoelt.

Voeg de rest van de niet geklopte eiwitten (80 g) aan het " tant pour tant "-mengsel toe dat u hebt opzijgezet om een homogeen deeg te verkrijgen. Snij de vanillestok overlangs in twee en schraap de zaadjes uit een halve stok. Doe ze bij het mengsel.

Meng ongeveer een derde van het schuim met behulp van een buigzame spatel door het amandelbeslag, zodat het wat soepeler wordt. 'Vouw' vervolgens de rest van het schuim erdoorheen. Hierbij mengt u het beslag ongeveer 1 minuut met een spatel die u van onder naar boven door het beslag beweegt, zodat u dit in feite steeds omvouwt.

Met deze bereiding vult u een spuitzak met een spuitmond van ongeveer 8 mm. Bedek een bakplaat met bakpapier. Maak met behulp van de spuitzak kleine balletjes ter grootte van een noot. Zorg dat er voldoende ruimte tussen de balletjes zit en maak ze ongeveer even groot. Klop zachtjes met de vingers op de onderkant van de bakplaat en laat de koekjes gedurende 30 minuten bij temperatuur een beetje hard worden. Verwarm de oven voor op 150°C. Bak 14 minuten; leg vervolgens het bakpapier op een vochtig werkblad, zodat de schuimpjes gemakkelijker loskomen.

Maak de mousseline met vanille klaar: Warm de melk op een zacht vuurtje op met de andere helft van de leeggeschraapte vanillestok. Klop de eierdooiers met de suiker gedurende 2 minuten op maximale snelheid in de roestvrijstalen kom met de garde. Voeg vervolgens de bloem en de maïzena toe en klop dit nog 1 minuut op snelheid 4.

Giet de warme melk bij het mengsel. Klop dit handmatig met een garde tot een egaal mengsel en zet het geheel 3 tot 4 minuten weer op het vuur terwijl u blijft kloppen tot de crème dikker wordt. Haal het mengsel van het vuur en werk de in stukjes gesneden boter eronder. Giet de crème in een hermetisch afgesloten doos, die u minstens anderhalf uur in de koelkast zet.

Opbouw: Vul een spuitzak met een spuitmond van 8 mm met de mousselinecrème met vanille, neem de helft van de schuimpjes en spuit er een dotje van de vulling op. Plaats de andere helft van de schuimpjes op de vulling en zet deze in een hermetisch afgesloten doos opzij.

Tip: u kunt de vanille vervangen door frambozengelei en de schuimpjes kleuren met roze eetbare kleurstof.

Amerikaanse cheesecake met citroen

× 10/12 | kom | menger

Voor de basis van de cheesecake:
- *180 g petit-beurrekoekjes*
- *90 g gesmolten boter*
- *20 g poedersuiker*

Voor de garnituur:
- *900 g verse roomkaas natuur met 25% vetgehalte*
- *260 g poedersuiker*
- *1 mespuntje zout*
- *70 g bloem*
- *het sap en de schil van een citroen*
- *600 g dikke room met 30% vetstof*
- *8 eieren*
- *1 koffielepeltje vloeibare vanille*

Bereid de basis: Verwarm de oven voor op 180°C. Breek vervolgens de koekjes in kleine stukjes in een kom. Meng met de suiker en de gesmolten boter. Bekleed de bodem van een springvorm met een diameter van 28 cm en zet hem ongeveer 12 minuten in de oven. Haal de vorm eruit en zet de oven op 210°C.

Maak de garnituur: Doe de smeerkaas, de suiker, het zout, de bloem en de citroen in de roestvrijstalen kom met de kneder. Bevestig het deksel en laat het apparaat gedurende 30 seconden draaien op snelheid 1. Voeg daarna de room, de eieren en de vanille toe en meng gedurende 30 seconden op snelheid 1. Verwijder de kop van het apparaat, duw met een spatel het deeg op de wand van de kom omlaag. Sluit het apparaat opnieuw en meng nog 1 minuut op snelheid 3.

Beboter de vorm en stort het mengsel op de bodem van de cheesecake. Bak 10 minuten in een oven 210°C. Verlaag vervolgens de temperatuur van de oven tot 120°C en bak gedurende 1 uur. Laat de cheesecake in de oven rusten en plaats hem vervolgens minstens 3 uur in de koelkast.

Tip: u kunt de koekjes vervangen door in stukjes gebroken speculaas.

Guimauves met framboos

kom | klopper

Voor ongeveer 70 blokjes guimauves:

Voor de guimauves:
- *500 g + 35 g poedersuiker*
- *70 g glucose*
- *15 cl water*
- *12 grote gelatineblaadjes*
- *180 g eiwitten*
- *100 g frambozenpulp*
- *een suikerthermometer*

Voor het chocoladelaagje:
- *50 g Maïzena*
- *60 g poedersuiker*

Laat de gelatineblaadjes weken in koud water. Doe in een grote kookpan 500 g poedersuiker, de glucose en het water, en zet alles op een hoog vuur. Doe ondertussen de eiwitten en de 35 g suiker in de roestvrijstalen kom met garde. Zet het apparaat op snelheid 6 zodra de siroop in de pan een temperatuur van 110°C bereikt, om een stevige meringue te krijgen. Wanneer de stroop 130°C warm wordt zet u het vuur uit en roert u er de uitgelekte gelatineblaadjes onder. Vervolgens giet u dit mengsel op de stijfgeklopte eiwitten. Zet het apparaat op snelheid 4 en voeg beetje bij beetje de vruchtenpulp toe. Laat kloppen totdat dit mengsel afgekoeld is en een beetje steviger is geworden. Giet het mengsel in een rechthoekige, ingevette vorm en laat ten minste 1 uur in de koelkast rusten. Snij de guimauve in blokjes, rol ze in het mengsel poedersuiker-Maïzena en laat ze drogen op een rooster.

Red velvet

× 10/12

kom

menger

klopper

Voor het deeg:

- *300 g poedersuiker*
- *250 g bloem*
- *240 ml melk*
- *1 soeplepel witte azijn of citroensap*
- *120 g boter*
- *12 g ongesuikerd cacaopoeder (type bittere cacao)*
- *2 grote eieren*
- *1 zakje chemische gist*
- *1 koffielepeltje vanillearoma*
- *1 koffielepeltje fijn zout*
- *2 koffielepeltjes rode kleurstof in gelvorm*

Voor het glazuur:

- *460 g verse kaas*
- *180 ml volle vloeibare room*
- *120 g zeer vloeibare poedersuiker*
- *1 koffielepeltje vanillearoma*

Maak de taart: Verwarm eerst de oven voor op 175°C. Doe alle ingrediënten die u nodig hebt voor de bereiding van het deeg in de roestvrijstalen kom met menger. Bevestig het deksel en meng 30 seconden op minimale snelheid. Meng daarna nog 3 minuten en verhoog daarbij de snelheid geleidelijk van 2 naar 4. Verdeel het deeg in twee met bakpapier beklede génoisevormen, strijk de bovenkant glad en zet gedurende 25 tot 30 minuten in de oven. Laat 10 minuten afkoelen. Om de taart voorzichtig uit de vorm te halen, plaatst u een rooster op de bovenkant van de taartvorm en draait u het geheel om. Laat ze volledig afkoelen en dek ze vervolgens af met vershoudfolie. Zet minstens een uur in de koelkast. Een hele nacht is nog beter.

Maak het glazuur: Klop de smeerkaas en de suiker op in de roestvrijstalen kom met de garde gedurende 30 seconden. Verhoog daarbij de snelheid geleidelijk tot 4. Het mengsel moet glad en romig zijn, maar mag niet vloeibaar zijn. Voeg de heel koude vloeibare room en de vanille toe en klop het mengsel 30 seconden op snelheid 3 en daarna 2 minuten op maximale snelheid.

Opbouw: Snij de twee afgekoelde taarten horizontaal door en smeer er het glazuur tussen. Stapel de lagen taart en het glazuur op elkaar en werk af met een dun laagje glazuur. Zet de taart gedurende 10 minuten in de koelkast en smeer er dan de rest van het glazuur over.

Citroentaart met meringue

Voor het deeg:
- *250 g bloem*
- *125 g boter*
- *30 g amandelpoeder*
- *80 g poedersuiker*
- *1 ei*
- *1 mespuntje zout*

Voor de garnituur:
- *6 eieren*
- *300 g suiker*
- *3 onbespoten citroenen*
- *50 g gesmolten boter*

Voor de meringue:
- *3 eiwitten*
- *80 g poedersuiker*
- *80 g suiker*
- *1 mespuntje zout*

Maak het deeg: Doe de bloem, de in kleine blokjes gesneden koude boter, het amandelpoeder, de suiker en het zout in de roestvrijstalen kom met de kneder. Bevestig het deksel en laat het apparaat 2 minuten op snelheid 2 draaien. Als het mengsel kruimelig wordt, voeg dan het ei toe via de opening in het deksel en laat alles ongeveer 1 minuut draaien. Zet het apparaat uit zodra het deeg een bal vormt. Dek de deegbal af met vershoudfolie en laat minstens 1 uur rusten in de koelkast.

Maak de garnituur: Was de citroenen en droog ze af. Rasp de schil ervan en pers het sap eruit. Doe de eieren, de suiker, het sap en de schil van de citroenen en de gesmolten boter in de kom met menger en het deksel. Laat het apparaat op snelheid 4 draaien tot het mengsel mooi glad is. Verwarm de oven voor op 210°C. Beboter een taartvorm met een diameter van 28 cm. Spreid het deeg 4 mm dik uit en prik er met een vork in. Bekleed met bakpapier en gedroogde bonen. Laat gedurende 15 minuten blindbakken. Verwijder het papier en de bonen. Stort de vulling op de taartbodem en laat verder bakken gedurende 25 minuten bij 180°C.

Maak de meringue: Klop het eiwit op maximale snelheid in de roestvrijstelen kom met de garde en het deksel totdat het eiwit stevig is. Voeg onder voortdurend kloppen de 80 g suiker toe. Verlaag de snelheid tot 5 en voeg de fijne poedersuiker toe. Laat het apparaat vervolgens gedurende 15 seconden op maximale snelheid draaien. Verdeel het schuim met behulp van een lepel over de gebakken taart. Zet de taart opnieuw enkele minuten in de oven totdat de meringue goudgeel is.

Aardbeiengebak

kom

klopper

Voor de biscuitbodem:
- *4 eieren*
- *125 g poedersuiker*
- *125 g bloem*

Voor de mousselinecrème:
- *1/2 l melk*
- *250 g suiker*
- *4 eieren*
- *70 g bloem*
- *250 g pommadeboter*
- *1 vanillestok*
- *40 g kirsch**
- *500 g aardbeien*
- *1 ronde taartvorm*
- *marsepein*
- *poedersuiker*

Maak het biscuitdeeg: Verwarm de oven voor op 210°C. Klop de eieren en de suiker in de roestvrijstalen kom met de garde gedurende 5 minuten op maximale snelheid op tot een mooi wit mengsel. Zet het apparaat uit en zet er de gezeefde bloem onder, door een spatel manueel van onder naar boven te bewegen. Spreid het deeg uit over een met bakpapier beklede bakplaat van 40 × 30 cm en strijk glad met de spatel. Laat het vervolgens 7 minuten bakken in de oven. Laat de biscuit afkoelen en snij er met behulp van de taartring twee gelijke schijven uit.

Bereid de mousselinecrème: Snij de vanillestok overlangs in twee en schraap er de zaadjes uit. Doe de melk, 125 g suiker en de vanillezaadjes in een kookpan. Breng aan de kook. Giet ondertussen 125 g suiker en de hele eieren in de roestvrijstalen kom. Bevestig de garde en klop gedurende 2 minuten op maximale snelheid. Voeg de bloem toe en meng opnieuw gedurende 30 seconden op snelheid 4. Giet ¼ van de kokende melk op de eieren en meng 30 seconden op snelheid 2.

Giet deze bereiding samen met de rest van de melk in de kookpan en laat op een matig vuur koken. Blijf daarbij voortdurend roeren met een manuele klopper, totdat de crème indikt. Zet de ingedikte crème opzij in een kom die is afgedekt met vershoudfolie en laat deze 1 uur bij kamertemperatuur afkoelen.

Giet in de schoongemaakte, droge roestvrijstalen kom met de garde de room die u apart had gehouden, en klop deze op snelheid 6 op. Verlaag de snelheid na 1 minuut tot 3 en voeg de zachte boter in kleine blokjes toe. Klop het mengsel nog 30 seconden zodat u een egaal mengsel krijgt. Voeg de kirsch aan de bereiding toe en meng nogmaals 30 seconden aan snelheid 6.

Opbouw: Bekleed de taartring met bakpapier. Plaats een van de twee ronde biscuitschijven in de ring en bewaar de tweede voor de bovenkant van de aardbeientaart. Snij de aardbeien doormidden om de rand van de aardbeientaart mee te garneren. Plaats het snijvlak naar buiten. Garneer daarna de binnenkant met een derde van de crème mousseline en voeg in kleine stukjes gesneden aardbeien toe voordat u deze weer afdekt met een dunne laag crème. Plaats tot slot de tweede biscuitschijf boven op de aardbeientaart. Dek de aardbeientaart af met vershoudfolie en zet hem 24 uur in de koelkast. Haal hem er 30 minuten voor het opdienen uit om de versiering af te werken.

Om de aardbeientaart te versieren: bestrooi het werkblad met poedersuiker en spreid er de marsepein op uit. Snij hier een schijf marsepein ter grootte van de taartring uit en plaats deze op de aardbeientaart.

Tip: gebruik enkele aardbeien om de taart de versieren.

*alcoholmisbruik kan de gezondheid schaden. Drink met mate

Tiramisuglaasjes

× 6/8 | kom | klopper

- 3 koppen sterke koffie
- 3 eieren
- 1 doos lange vingers
- 75 g poedersuiker
- 1 soeplepel Amaretto*
- 250 g mascarpone
- een beetje bittere cacaopoeder

Scheid de eierdooiers van de eiwitten. Doe de eierdooiers en de suiker in de roestvrijstalen kom en meng deze 2 minuten met de garde op maximale snelheid tot een mooi wit mengsel. Voeg de mascarpone toe en klop nog 2 minuten op maximale snelheid op. Zet dit mengsel opzij in een kom.

Maak de roestvrijstalen kom en de garde schoon en droog af. Doe de eiwitten in de roestvrijstalen kom en plaats de garde. Klop het eiwit tot sneeuw, klop gedurende 30 seconden op snelheid 6. Voeg een theelepel suiker toe en klop nog anderhalve minuut op maximale snelheid. Spatel het geklopte eiwit voorzichtig door het mascarponemengsel.

Opbouw: Meng de soeplepel Amaretto met de koppen sterke koffie. Dompel enkele koekjes in de koffie en leg ze op de bodem van de glaasjes. Zo legt u de eerste laag. Giet er een laag crème over, vervolgens weer een laag in koffie gedrenkte koekjes en ga zo verder totdat de glaasjes volledig gevuld zijn. Eindig met een laag crème. Strooi de cacao eroverheen en zet de glaasjes minstens 12 uur in de koelkast.

Tip: vervang de koffie door vruchtensap en voeg er vers fruit aan toe voor een licht dessert.

*alcoholmisbruik kan de gezondheid schaden. Drink met mate

Pavlovataart met rode vruchten

kom | klopper

- 4 eiwitten
- 1 mespuntje zout
- 90 g poedersuiker
- 90 g poedersuiker
- 3 g vanille-extract
- 1/2 koffielepeltje azijn
- 6 g maïsbloem
- 284 ml dikke verse room
- 40 g poedersuiker
- 450 g aardbeien of frambozen.

Maak de meringue: Verwarm de oven voor op 110°C. Doe de eiwitten en het zout in de roestvrijstalen kom met garde. Klop 2 minuten en 30 seconden op maximale snelheid. Voeg de poedersuiker toe zonder de machine uit te zetten en laat kloppen totdat het mengsel stevig is. Verlaag de snelheid tot 4, voeg de maïzena en de fijne poedersuiker toe en klop gedurende 15 seconden op maximale snelheid. Verdeel het mengsel met behulp van een cirkel met een diameter van 10 cm in acht meringues die u plat maakt met de achterkant van een lepel. Bak ongeveer anderhalf uur in de oven. Zet de oven uit en laat de meringues er vervolgens 1 uur in staan. Leg ze op een rooster zonder het bakpapier.

Bereid de opgeklopte slagroom: Maak de kom en de klopper schoon en plaats ze weer op de machine. Giet de room en de suiker in de kom en klop aan snelheid 5 gedurende 30 seconden. Houd goed in het oog wanneer de room stijf begint te worden. Zet de opgeklopte room in de koelkast totdat u hem gaat gebruiken.

Afwerking: Plaats de meringue op een schaal, bestrijk hem met de opgeklopte room en leg de vruchten erbovenop. Voor een nog lekkerder pavlovataart zet u ze een uurtje in de koelkast voordat u ervan eet.

Cupcakes met framboos
en witte chocolade

Voor 24 cupcakes:

Voor het deeg:

- *340 g bloem*
- *300 g poedersuiker*
- *300 g zachte boter*
- *6 eieren*
- *11 g chemische gist*
- *9 cl volle melk*
- *1 soeplepel vloeibare vanille*
- *200 g diepgevroren frambozenstukjes*

Voor het glazuur:

- *120 g eiwitten*
- *130 g poedersuiker*
- *230 g zachte boter*
- *200 g witte chocolade*
- *4 soeplepels koolzaadolie*
- *papieren cupcakevormpjes*
- *muffinsvormpjes of cupcakevormpjes*

kom

menger

klopper

Maak het deeg: Verwarm de oven voor op 180°C. Doe de bloem, de gist, de suiker, de eieren, de vanille, de boter en daarna de melk in de roestvrijstalen kom met de kneder, bevestig het deksel en meng gedurende 30 seconden op snelheid 1 en vervolgens 2 minuten op snelheid 4. Voeg tot slot de stukjes framboos toe en meng dit 15 seconden op minimale snelheid. Plaats een papieren cupcakevormpje in elke muffinvorm en vul deze tot maximaal 2/3 met het beslag. Zet de cupcakes 15 minuten in de oven op 180°C en laat ze vervolgens goed afkoelen.

Maak het glazuur: Laat de witte chocolade samen met de koolzaadolie bij lage temperatuur in de magnetron smelten. Doe de eiwitten en de suiker in een kom au bain-marie en klop met de klopper totdat het mengsel in volume verdubbeld is en glanst. Plaats dit mengsel in de roestvrijstalen kom met garde, plaats het deksel erop en klop aan snelheid 10 gedurende 2 minuten totdat op het mengsel een torentje ontstaat. Voeg vervolgens de zachte boter toe en klop aan snelheid 12 gedurende 30 seconden. Open het toestel, schraap de wanden van de kom schoon met een spatel en voeg de gesmolten witte chocolade toe. Meng een laatste keer aan snelheid 12 gedurende 30 seconden. Doe het glazuur in een spuitzak met gekartelde spuitmond en versier de goed afgekoelde cupcakes.

Tip: varieer en versier eens uw cupcakes met suikerparels of hagelslag.

Royal chocolat

× 8 | kom | klopper

Voor het biscuit:
- *45 g amandelpoeder*
- *10 g geraspte kokosnoot*
- *20 g hazelnootpoeder*
- *50 g poedersuiker*
- *20 g bloem*
- *80 g eiwitten (3 kleine eieren)*
- *50 g suiker*

Voor de krokante praliné:
- *240 g pralinoisechocolade*
- *140 g crêpes dentelles*
- *een pot van 200 g chocoladeglazuur*
- *een ronde bakvorm met een diameter van 26 cm*

Voor de chocolademousse:
- *90 g melk*
- *3 gelatineblaadjes*
- *90 g pure chocolade*
- *50 g melkchocolade*
- *250 g opgeklopte slagroom met 30% vetgehalte*

Maak het biscuit: Meng de poedersuiker, de bloem, het amandelpoeder, het hazelnootpoeder en de kokosnoot in een kom. Doe de eiwitten in de roestvrijstalen kom met garde en klop de eiwitten zeer stijf bij maximale snelheid. Voeg langzaam de suiker toe voor een stevig schuim. Spatel voorzichtig het droge mengsel door het schuim. Doe deze bereiding in een spuitzak. Leg een schijf van 1 cm dik en een diameter van 25 cm op een met bakpapier beklede bakplaat en bestrooi met poedersuiker. Bak ongeveer 15 minuten bij 170°C.

Bereid de knapperige praliné: Smelt de chocolade in de magnetron met een lepel koolzaadolie. Verbrijzel de crêpes dentelles en roer ze onder de gesmolten chocolade. Spreid de bereiding 5 mm dik uit tussen 2 bladen bakpapier en zet in de koelkast. Bereid de chocolademousse terwijl het biscuit afkoelt. Smelt de de pure chocolade en melkchocolade in de magnetron. Breng melk in een pan aan de kook en voeg geweekte gelatine toe (gedurende een minuut of tien onderdompelen in koud water en vervolgens laten uitlekken). Giet de warme melk over de gesmolten chocolade. Meng dit handmatig goed met een garde, zodat u een glad mengsel krijgt. Laat dit mengsel afkoelen. Neem een ijskoude roestvrijstalen kom. Giet de vloeibare room in de koude roestvrijstalen kom. Bevestig de garde en het deksel en klop 2 minuten op snelheid 6 en vervolgens 30 seconden op maximale snelheid. Voeg slagroom toe aan de chocolade en meng langzaam door elkaar tot chocolademousse.

Opbouw: Leg de schijf biscuit op de bodem van de ronde bakvorm, die u vooraf met bakpapier hebt bekleed zodat hij gemakkelijker uit de vorm komt. Snij een schijf uit de krokante praliné ter grootte van het biscuit en plaats deze schijf op het biscuit. Laat de taartring om het biscuit zitten en giet hier de chocolademousse in. Strijk de mousse mooi glad en plaats het geheel minimaal 12 uur in de vriezer. Haal de taart vlak voor het serveren uit de taartring en plaats ze op een rooster. Bedek de taart met het chocoladeglazuur dat u eerst hebt opgewarmd in de magnetron. Na 5 minuten legt u de taart op een taartschaal. Laat 2 uur ontdooien voordat u ervan eet.

Pizzadeeg

kom

kneedarm

Voor 4 pizza:

- *600 g bloem*
- *320 ml lauw water*
- *4 soeplepels olijfolie*
- *12 g droge bakkersgist*
- *zout*

Doe de bloem, de olijfolie, de gist en het zout in de roestvrijstalen kom met kneedarm. Plaats het deksel erop. Laat het apparaat op snelheid 2 draaien. Giet het lauwe water erbij en laat 2 minuten draaien totdat het deeg een mooie bal vormt. Laat rijzen totdat het deeg in volume is verdubbeld. Spreid uit in de vorm die u verkiest.

Hartige cake

× 6

kom

menger

- *200 g bloem*
- *4 eieren*
- *11 g chemische gist*
- *10 cl melk*
- *5 cl olijfolie*
- *12 gedroogde tomaten*
- *200 g feta*
- *15 ontpitte groene olijven*
- *1 mespuntje curry (facultatief)*
- *zout en pepe*

Verwarm de oven voor op180°C. Beboter een cakevorm en bestrooi hem met bloem. Meng de bloem, de eieren en de gist gedurende 30 seconden in de roestvrijstalen kom met de kneder en het deksel. Begin op snelheid 2 en verhoog daarna de snelheid tot 4. Voeg de olijfolie en de koude melk toe en meng gedurende 2 minuten. Ga naar de minimale snelheid en voeg de gedroogde tomaten, de feta, de groene olijven (in stukjes gesneden), de curry en zout en peper toe. Doe de bereiding in de vorm en bak 45 tot 60 minuten in de oven, afhankelijk van uw oven. Prik in de cake om te controleren of hij klaar is.

Tip: vervang de feta door mozzarella en doe er enkele gehakte blaadjes basilicum bij.

Los imprescindibles de la repostería

Nata montada 46
Masa de profiteroles 46
Masa quebrada 47
Brioche 47
Pan blanco 48
Pan de cereales 48

Pausa golosa

Mousse de chocolate 49
Tarta de zanahoria glaseada 49
Macarons de vainilla 50
Tarta de queso al limón 51
Nubes de frambuesa 51

Momentos excepcionales

Red velvet 52
Tarta de limón merengada 53
Tarta de fresas 54
Vasitos de tiramisú 55
Tarta Pavlova con frutas del bosque 55
Cupcakes de frambuesa y chocolate blanco 56
Tarta de chocolate 57

Instantes salados

Masa de pizza 58
Bizcocho salado 58

Nata montada

6/8 *cuenco* *batidora*

- ***40 cl de nata líquida bien fría***
- ***70 g de azúcar glas***

En el bol de acero inoxidable previamente enfriado en el refrigerador y dotado de la batidora de varilla y la tapa, vierta la nata líquida y el azúcar glas. Ponga en marcha a velocidad 6 durante 2 minutos y luego a velocidad máxima de 2 a 3 minutos.

Masa de profiteroles

cuenco *Mezclador*

Para 20 profiteroles grandes o 40 pequeños:

- ***30 cl de agua***
- ***un poco de sal***
- ***un poco de azúcar***
- ***120 g de mantequilla***
- ***240 g de harina***
- ***6 huevos***

En una cacerola, caliente el agua con la mantequilla, la sal y el azúcar. Espere hasta que hierva e introduzca la harina de una sola vez en la cacerola. Remueva con una espátula de madera hasta que la masa absorba todo el líquido. Ponga la masa en el bol de acero inoxidable dotado de mezclador y póngalo en marcha a velocidad 2 durante 10 minutos para enfriarla. Seleccione la velocidad 3 e incorpore uno a uno los huevos enteros por la apertura de la tapa. Una vez incorporados todos los huevos, pliegue los bordes de la pasta con una espátula. Después siga trabajando la masa de 2 a 3 minutos más hasta que quede bien homogénea. Con ayuda de una cucharita o una manga pastelera, forme unos montoncitos de masa sobre su bandeja de repostería untada de mantequilla y enharinada. Meta al horno a 180°C durante 40 minutos. Luego deje enfriar los profiteroles en el interior, con la puerta abierta. No los saque del horno inmediatamente, los profiteroles podrían aplastarse de nuevo. Una vez enfriados por completo, rellene los profiteroles con nata bien firme, helado o crema pastelera.

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

Masa quebrada

cuenco

Mezclador

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

En el bol de acero inoxidable, introduzca la harina, la mantequilla y la sal. Instale la amasadora y la tapa, y ponga en marcha el aparato progresivamente a velocidad 1 hasta la 3 durante 2 minutos. Luego pase a velocidad 2 y después vierta el agua mientras sigue en marcha el aparato. Deje el aparato en marcha durante 1 minuto, hasta que la masa forme una gran bola. Tápela y déjela reposar en un lugar fresco durante al menos 1 hora antes de extenderla y hornearla.

Sugerencia: para preparar dos fondos de tarta de 350 g, duplique la cantidad de los ingredientes y siga las instrucciones anteriores.

Brioche

× 12

cuenco

amasador

Para 12 personas:
- *500 g de harina*
- *10 g de sal*
- *50 g de azúcar*
- *200 g de mantequilla*
- *4 huevos enteros y 2 yemas de huevo*
- *10 cl de leche tibia*
- *10 g de levadura seca de panadería*

En el bol de acero inoxidable, ponga la harina y forme dos huecos: en uno de ellos ponga la sal y en el segundo la levadura, el azúcar y la leche tibia. La sal y la levadura no deben ponerse juntas porque la levadura reacciona mal al contacto con la sal. Añada los huevos e instale la amasadora de gancho y la tapa. Seleccione la velocidad 1 y amase durante 30 segundos y luego pase a la velocidad 2 durante 2 minutos 30 segundos. Sin detener el aparato, incorpore la mantequilla en 1 minuto, que no deberá estar demasiado blanda (déjela media hora a temperatura ambiente). Continúe amasando durante 3 minutos a velocidad 2 y, a continuación, durante 3 o 7 minutos a velocidad 3. Tape la masa y déjela crecer dos horas a temperatura ambiente. A continuación, trabaje vigorosamente la masa a mano haciéndola chasquear en el cuenco. Tape y deje crecer de nuevo dos horas en el frigorífico. Vuelva a trabajar la masa a mano haciéndola chasquear en el cuenco. Separe la masa en dos, y luego tápela con película transparente. Deje subir la masa una noche en el refrigerador. Al día siguiente, unte de mantequilla y harina un molde para brioche o un molde de bizcocho (la subida es más rápida). Dé forma a la masa en ocho bolitas. Póngalas en el molde y déjelas hinchar en un lugar cálido (horno regulado a 35°C) durante 3 horas, hasta que el molde esté lleno. Unte la masa con una mezcla de yemas de huevos, leche y hornéela a 180 °C durante 25 minutos.

Sugerencia: añada pepitas de chocolate o fruta confitada para obtener un brioche más delicioso.

Pan blanco

cuenco

amasador

Para un pan de 800 g aproximadamente:

- *1 kg de harina*
- *600 ml de agua tibia*
- *20 g de levadura seca de panadería*
- *20 g de sal*

En el bol de acero inoxidable, eche la harina, la sal y la levadura de panadería. Coloque la amasadora de gancho y la tapa y póngalo en marcha a velocidad mínima. Después añada el agua tibia por la abertura de la tapa durante 1 minuto. A continuación pase a la velocidad 1 y amase durante 7 minutos. Amase durante 8 minutos y luego deje reposar la masa a temperatura ambiente durante media hora aproximadamente. Después sepárela en dos, vuelva a trabajar la masa a mano y forme con ella una bola que colocará sobre la bandeja de repostería untada con mantequilla y enharinada de su horno. Deje crecer por segunda vez en un lugar templado durante aproximadamente 1 hora. Precaliente el horno a 240°C. Practique unos cortes en la parte superior de la hogaza con ayuda de una cuchilla de afeitar y con una brocha, moje con agua templada. Introduzca también en el horno un pequeño recipiente lleno de agua; esto favorecerá la formación de una corteza dorada. Hornee durante 40 minutos a 240°C.

Pan de cereales

cuenco

amasador

Para un pan de 800 g aproximadamente:

- *750 g de harina para pan de cereales*
- *420 ml de agua tibia*
- *15 g de levadura seca de panadería*
- *15 g de sal*
- *copos de avena para espolvorear*

Eche la harina, la sal y la levadura de panadería en el bol de acero inoxidable. Instale la amasadora de gancho y la tapa. Ponga en marcha a velocidad mínima y añada el agua por la abertura de la tapa durante 1 minuto. A continuación pase a la velocidad 1 y amase durante 7 minutos. Tape la masa con un paño y déjela reposar 15 minutos en un lugar cálido. Luego, separe la masa en dos y ponga las dos mitades en una superficie enharinada. Aplaste la masa con la mano formando un cuadrado. Doble las puntas hacia el centro y luego aplaste la masa con el puño. Repita la operación por segunda vez. Modele un pan largo. Ponga la hogaza así obtenida en un molde de 25 cm de largo. Humedezca ligeramente la superficie del pan y espolvoree copos de avena por encima. Tape el plato con un paño húmedo y deje crecer la masa durante 1 hora en un lugar cálido. A continuación, realice un corte de 1 centímetro de profundidad a lo largo del pan. Introduzca el pan en el horno precalentado a 240°C, con un pequeño recipiente lleno de agua para obtener una bonita corteza dorada. Hornee 30 minutos. Desmoldee el pan y déjelo enfriar sobre una rejilla.

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

Mousse de chocolate

× 6/8

cuenco

batidora

- 200 g de chocolate de repostería
- 100 g de azúcar
- 50 g de mantequilla
- 6 huevos

Parta el chocolate en trozos. Póngalo en una ensaladera con la mantequilla troceada. Fúndalo en el microondas durante 1 minuto aproximadamente. En el recipiente de acero inoxidable equipado con el batidor de varillas y la tapa, bata las claras a punto de nieve a velocidad máxima durante 1 minuto y 30 segundos. Sin detener la máquina, añada el azúcar y siga batiendo durante otro minuto más. Alise con un batidor la mezcla chocolate-mantequilla y añada 4 yemas de huevo removiendo sin parar. Luego añada una cucharada de claras a punto de nieve a esta mezcla y mezcle con fuerza para aflojar la masa. Incorpore con delicadeza el resto de las claras a punto de nieve al preparado de chocolate. Colóquelo en el frigorífico y deje que tome cuerpo durante unas horas.

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

Tarta de zanahoria glaseada

× 8/10

cuenco

mezclador

Para la masa:
- 130 g de azúcar semirrefinado
- 12 cl de aceite de girasol
- 4 huevos
- la piel y el zumo de una naranja
- 240 g de harina
- 10 g de levadura química
- 2 cucharaditas de canela
- 250 g de zanahorias ralladas
- 50 g de nueces machacadas
- 50 g de uvas pasas

Para el glaseado:
- 100 g de mantequilla fundida
- 150 g de queso para untar con un 25% de materia grasa
- 100 g de azúcar glas

Prepare la pasta: Precaliente el horno a 180°C. En el recipiente de acero inoxidable equipado con la amasadora vierta el azúcar semirrefinado, el aceite, los huevos, la piel y el zumo de naranja; ponga la tapa y mezcle a velocidad 4 durante 1 minuto. Añada la harina, la levadura, la canela y mezcle de nuevo a velocidad 3 durante 1 minuto. Termine incorporando las zanahorias, las nueces y las pasas al preparado y mezcle a velocidad mínima durante 30 segundos. Unte de mantequilla y espolvoree harina en un molde redondo, vierta la masa y hornee durante 45 minutos a 180°C.

Prepare el glaseado: Mientras tanto, vierta en el recipiente de acero inoxidable equipado con la amasadora la mantequilla fundida, el queso de untar y el azúcar glas. Mezcle a velocidad 3 hasta que el glaseado esté homogéneo. Guárdelo en el frigorífico.

Cuando la tarta de zanahoria se haya enfriado, extienda el glaseado por encima utilizando una espátula.

Sugerencia: puede decorar la tarta con virutas de coco rallado.

Macarons de vainilla

cuenco *batidora*

Para las conchas:
- *200 g de azúcar glas*
- *200 g de almendra en polvo*
- *2 × 80 g claras de huevo*
- *200 g de azúcar granulado*
- *7,5 cl de agua*
- *1/2 vaina de vainilla*

Para la crema mousseline:
- *50 cl de leche*
- *6 yemas de huevo*
- *125 g de azúcar*
- *100 g de mantequilla*
- *20 g de harina*
- *30 g de maicena*
- *1/2 vaina de vainilla*

Prepare las conchas: Mezcle los 200 g de azúcar glas con los 200 g de almendra en polvo en un robot picador. Esta mezcla se llama "tant pour tant" (la misma cantidad de ambos ingredientes). Tamice la mezcla "tant pour tant" y luego guárdela. Lleve a ebullición el agua y el azúcar granulado en una cazuela, sin remover; con un termómetro compruebe la temperatura del jarabe, que no debe superar los 115°C. En el recipiente de acero inoxidable, bata 80 g de claras de huevo a punto de nieve con el batidor de varillas a velocidad 6, y aumente a la velocidad máxima cuando la temperatura del jarabe supere los 105°C. Detenga la cocción del jarabe cuando alcance los 115 °C y vierta un chorro fino sobre las claras a punto de nieve en el bol de acero inoxidable. Siga batiendo durante 6 minutos para que el merengue formado se enfríe un poco.

Añada el resto de las claras de huevo no batidas (80 g) a la mezcla "tant pour tant" reservada para obtener una masa homogénea. Corte la vaina de vainilla en dos y recoja los granos de media vaina para añadirlos a esta mezcla.

Incorpore aproximadamente un tercio del merengue a la pasta de almendra con una espátula flexible, para aflojar un poco, y añadir el resto del merengue dando forma a los macaron. Se trata de mezclar con la espátula levantando la masa de abajo arriba durante aproximadamente 1 minuto.

Con este preparado, rellene una manga pastelera de unos 8 mm. Extienda una hoja de papel de horno sobre una bandeja de repostería. Con la manga pastelera, haga bolitas del tamaño de una nuez, regulares y espaciadas. Golpee ligeramente la bandeja por debajo y deje que adquieran corteza a temperatura ambiente durante 30 minutos. Precaliente el horno a 150°C. Hornee 14 minutos y luego ponga el papel de horno sobre la encimera humedecida para despegar las conchas más fácilmente.

Prepare la crema mousseline de vainilla: Caliente la leche a fuego suave con la otra media vaina de vainilla rallada. En el recipiente de acero inoxidable, bata con el batidor de varillas las yemas de huevo con el azúcar durante 2 minutos a velocidad máxima; luego añada la harina y la maicena, y vuelva a batirlo 1 minuto a velocidad 4.

Vierta la leche bien caliente sobre la mezcla, remueva con unas varillas manuales y póngalo de nuevo a fuego lento unos 3 a 4 minutos, sin dejar de remover hasta que la crema se espese. Fuera del fuego, incorpore la mantequilla troceada. Traslade la crema a un recipiente hermético y déjela durante al menos 1:30 h en el frigorífico.

Montaje: Rellene una manga pastelera de 8 mm con la crema mousseline de vainilla y rellene la mitad de las conchas. Monte los macarons con las conchas restantes y guárdelos en un recipiente hermético.

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

Tarta de queso al limón

Para la base de la tarta de queso:
- *180 g de galletas de mantequilla*
- *90 g de mantequilla fundida*
- *20 g de azúcar en polvo*

Para el relleno:
- *900 g de queso de untar natural con un 25% de materia grasa*
- *260 g de azúcar en polvo*
- *1 pizca de sal*
- *70 g de harina*
- *el zumo y la cáscara de un limón*
- *600 g de nata espesa con un 30% de materia grasa*
- *8 huevos*
- *1 cucharadita de vainilla líquida*

× 10/12

cuenco

mezclador

Prepare la base: Precaliente el horno a 180 °C; luego machaque las galletas en un bol. Mezcle con el azúcar y la mantequilla fundida. Cubra el fondo de un molde desmontable de 28 cm de diámetro y hornee durante 12 minutos. Saque el molde y aumente la potencia del horno a 210°C.

Prepare el relleno: En el recipiente de acero inoxidable de la amasadora, introduzca el queso para untar, el azúcar, la sal, la harina y el limón, coloque la tapa y póngalo a velocidad 1 durante 30 segundos. Luego vierta la nata, los huevos y la vainilla, y mezcle a velocidad 1 durante 30 segundos. Levante la cabeza del aparato, raspe los bordes con una espátula, vuelva a cerrarlo y mezcle de nuevo a velocidad 3 durante 1 minuto.

Unte el molde de mantequilla y vierta la mezcla sobre la base de la tarta de queso. Hornee 10 minutos a 210 °C y luego baje la temperatura del horno a 120 °C durante 1 hora. Deje reposar la tarta de queso en el horno y luego métala en la nevera al menos durante 3 horas.

Sugerencia: puede sustituir las galletas por espéculos troceados.

Nubes de frambuesa

Para unas 70 nubes:
Para las nubes:
- *500 g + 35 g de azúcar en polvo*
- *70 g de glucosa*
- *15 cl de agua*
- *12 hojas grandes de gelatina*
- *180 g de claras de huevo*
- *100 g de frambuesas*
- *un termómetro*

Para la cobertura:
- *50 g de maicena*
- *60 g de azúcar glas*

cuenco

batidora

Ponga a remojo las hojas de gelatina en el agua fría. En una cacerola grande, vierta 500 g de azúcar en polvo, la glucosa, el agua y póngalo a fuego intenso. Mientras tanto, vierta en el bol de acero inoxidable equipado con la batidora de varillas multihilos, las claras de huevo y los 35 g de azúcar. Cuando el jarabe en la cacerola alcance los 110 °C, ponga la máquina a velocidad 6 para conseguir un merengue bien firme. Cuando el jarabe esté a 130 °C, apague el fuego e incorpore las hojas de gelatina escurridas, luego vierta esta mezcla sobre los huevos montados a punto de nieve. Póngalo a velocidad 4 y luego incorpore poco a poco la pulpa de las frutas. Bata hasta que la mezcla se enfríe y quede ligeramente firme. Vierta la mezcla en un molde rectangular previamente engrasado y déjela reposar al menos 1 hora en el frigorífico. Corte las nubes, báñelas en la mezcla de azúcar glas-maicena y déjelas secar en una rejilla.

Red velvet

× 10/12

cuenco

mezclador

batidora

Para la masa:

- *300 g de azúcar en polvo*
- *250 g de harina*
- *240 ml de leche*
- *1 cucharada sopera de vinagre blanco o de zumo de limón*
- *120 g de mantequilla*
- *12 g de cacao en polvo no azucarado (tipo cacao amargo)*
- *2 huevos grandes*
- *1 sobrecito de levadura química*
- *1 cucharadita de esencia de vainilla*
- *1 cucharadita de sal fina*
- *2 cucharaditas de colorante rojo en gel*

Para el glaseado:

- *460 g de queso fresco*
- *180 ml de nata líquida entera*
- *120 g de azúcar glas muy fluido*
- *1 cucharadita de esencia de vainilla*

Prepare el pastel: Empiece por precalentar el horno a 175 °C. En el bol de acero inoxidable equipado de mezclador, ponga todos los ingredientes necesarios para la elaboración de la masa. Coloque la tapa y mezcle durante 30 segundos a velocidad mínima y luego durante 3 minutos aumentando progresivamente la velocidad de 2 a 4. Divida la masa en dos moldes de bizcocho genovés recubiertos de papel para cocinar, alise por encima y hornee de 25 a 30 minutos. Déjelo enfriar durante 10 minutos. Coloque una rejilla sobre el molde de los pasteles y gírelo para desmoldarlos cuidadosamente. Déjelos enfriar totalmente y luego tápelos con película transparente. Refrigérelos durante un mínimo de una hora, o mejor una noche si es posible.

Prepare el glaseado: En el recipiente de acero inoxidable equipado con el batidor de varillas, bata el queso fresco y el azúcar progresivamente hasta la velocidad 4 durante 30 segundos: la mezcla debe ser homogénea y cremosa pero no líquida. Añada la nata líquida muy fría y la vainilla y bata a velocidad 3 durante 30 segundos y luego a velocidad máxima durante 2 minutos.

Montaje: Corte los dos pasteles fríos en el sentido del grosor y rellene el interior con el glaseado. Apile las capas de pastel y de glaseado sucesivamente y luego recúbralo con una fina capa de glaseado final. Refrigere el pastel durante 10 minutos y luego úntelo con el resto del glaseado.

Tarta de limón
merengada

Para la masa:
- *250 g de harina*
- *125 g de mantequilla*
- *30 g de almendra en polvo*
- *80 g de azúcar glas*
- *1 huevo*
- *1 pizca de sal*

Para el relleno:
- *6 huevos*
- *300 g de azúcar*
- *3 limones no tratados*
- *50 g de mantequilla fundida*

Para el merengue:
- *3 claras de huevo*
- *80 g de azúcar glas*
- *80 g de azúcar*
- *1 pizca de sal*

Prepare la masa: En el recipiente de acero inoxidable equipado con la amasadora, ponga la harina, la mantequilla fría cortada en daditos, las almendras en polvo, el azúcar y la sal. Coloque la tapa y ponga en marcha a velocidad 2 durante 2 minutos. Cuando la mezcla adquiera aspecto de migas, añada el huevo por el orificio de la tapa y déjelo en funcionamiento durante 1 minuto aproximadamente. Detenga el aparato en cuanto la masa forme una bola. Deje reposar la bola de masa al menos 1 hora en el frigorífico, tapada con película transparente.

Prepare el relleno: Lave y seque los limones. Ralle la cáscara y exprima el zumo. En el bol de acero inoxidable equipado con la amasadora de aspas y la tapa, ponga los huevos, el azúcar, el zumo, la corteza de limón y la mantequilla fundida. Ponga en marcha a velocidad 4 hasta que la mezcla sea homogénea. Caliente el horno a 210 ºC. Unte con mantequilla un molde de tarta de 28 cm de diámetro. Extienda la masa con 4 mm de espesor y pinche con un tenedor. Póngale papel de horno y judías secas. Hornéela sola durante 15 minutos. Retire el papel y las judías. Vierta el relleno sobre el fondo de la tarta y continúe la cocción durante 25 minutos a 180°C.

Prepare el merengue: En el recipiente de acero inoxidable equipado con el batidor de varillas y la tapa, bata las claras de huevo a velocidad máxima hasta que estén montadas. Añada los 80 g de azúcar mientras sigue batiendo. Disminuya la velocidad hasta 5 y añada el azúcar glas. Después aumente la velocidad al máximo durante 15 segundos. Una vez terminada la cocción de la tarta, recúbrala de merengue con la ayuda de una cuchara. Meta de nuevo la tarta en el horno durante unos minutos para dorar el merengue.

Tarta de fresas

cuenco

batidora

Para el bizcocho genovés:

- *4 huevos*
- *125 g de azúcar en polvo*
- *125 g de harina*

Para la crema mousseline:

- *1/2 l de leche*
- *250 g de azúcar*
- *4 huevos*
- *70 g de harina*
- *250 g de mantequilla pomada*
- *1 vaina de vainilla*
- *40 g de kirsch**
- *500 g de fresas*
- *1 aro de repostería*
- *pasta de almendra*
- *azúcar glas*

Prepare el bizcocho genovés: Precaliente el horno a 210°C. En el recipiente de acero inoxidable equipado con el batidor de varillas, bata los huevos y el azúcar a velocidad máxima durante 5 minutos para conseguir una mezcla bien blanca. Detenga el aparato e incorpore la harina tamizada mezclando manualmente de abajo arriba con una espátula. Extienda la masa en una bandeja de 40 × 30 cm recubierta con papel para cocinar y alísela con la espátula antes de hornear durante 7 minutos. Déjela enfriar y corte 2 discos de bizcocho genovés idénticos utilizando el aro de repostería.

Prepare la crema mousseline: Corte la vaina de vainilla en dos y recoja los granos. En una cazuela, ponga la leche, 125 g de azúcar y los granos de vainilla. Lleve a ebullición. Mientras tanto, vierta en el recipiente de acero inoxidable 125 g de azúcar y los huevos enteros, instale el batidor de varillas y bata durante 2 minutos a velocidad máxima. Añada la harina y vuelva a batirlo durante 30 segundos a velocidad 4. Vierta ¼ de la leche hirviendo sobre los huevos y bátalo 30 segundos a velocidad 2.

Traslade este preparado a la cazuela con el resto de la leche y cocine a fuego medio sin dejar de mezclar con unas varillas manuales hasta que la crema se espese. Cuando la crema se haya espesado, resérvela en un recipiente recubierto de película transparente y déjela enfriar 1 hora a temperatura ambiente.

En el recipiente de acero inoxidable limpio, seco y con el batidor de varillas, vierta la nata que había apartado y bátala a velocidad 6. Al cabo de un minuto, reduzca la velocidad a 3 e incorpore la mantequilla blanda en trocitos. Siga batiendo durante 30 segundos para obtener una mezcla homogénea. Agregue el kirsch al preparado y mezcle otros 30 segundos a velocidad 6.

Montaje: Cubra el aro metálico de papel de horno. Coloque uno de los discos de bizcocho genovés en el fondo del aro y conserve el segundo para cubrir la tarta. Corte las fresas a la mitad para cubrir todo el círculo, con las caras cortadas mirando hacia fuera. Luego cubra el interior con un tercio de la crema bien extendida a la que añadirá fresas cortadas en trocitos antes de cubrir nuevamente con una fina capa de crema. Termine colocando el segundo disco sobre la tarta. Cubra la tarta de fresa con película transparente y métala en el frigorífico durante 24 horas. Sáquela 30 minutos antes de disfrutarla para terminar la decoración.

Para decorar la tarta de fresas, extienda la pasta de almendra sobre la encimera previamente espolvoreada con azúcar glas. Corte un disco de pasta de almendra del tamaño del aro y póngalo sobre la tarta de fresa.

Sugerencia: utilice algunas fresas para decorar la tarta de fresas.

* el abuso de alcohol es peligroso para la salud – consumir con moderación

Vasitos de tiramisú

× 6/8 | cuenco | batidora

- 3 tazas de café fuerte
- 3 huevos
- 1 caja de bizcochos de soletilla
- 75 g de azúcar en polvo
- 1 cucharada sopera de Amaretto*
- 250 g de mascarpone
- un poco de cacao amargo en polvo

Separe las yemas de huevo de las claras. En el recipiente de acero inoxidable, ponga las yemas de huevo, el azúcar y mezcle con el batidor de varillas a velocidad máxima durante 2 minutos hasta que la mezcla quede bien blanca. Añada el mascarpone y vuelva a batir a velocidad máxima durante 2 minutos. Reserve esta nata en una ensaladera.

Lave y seque el cuenco de acero inoxidable y las varillas batidoras. Vierta las claras de huevo en el bol de acero inoxidable y acople la batidora de varilla multihilos. Monte las claras a punto de nieve, bata 30 segundos a velocidad 6, añada 1 cucharadita de azúcar y bata 1 minuto y 30 segundos más a velocidad máxima. Incorpore cuidadosamente las claras a punto de nieve con una espátula a la crema mascarpone.

Montaje: Mezcle la cucharada sopera de Amaretto con las tazas de café fuerte. Moje algunos bizcochos en el café y póngalos en el fondo del vaso de modo que formen la primera capa. Añada una capa de crema y luego otra capa de bizcochos mojados y así sucesivamente hasta llenar completamente el vasito, terminando con una capa de crema. Espolvoree de cacao y meta los vasitos en el frigorífico al menos 12 horas.

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

* el abuso de alcohol es peligroso para la salud – consumir con moderación

Tarta Pavlova con frutas del bosque

cuenco | batidora

- 4 claras de huevo
- 1 pizca de sal
- 90 g de azúcar en polvo
- 90 g de azúcar glas
- 3 g de extracto de vainilla
- 1/2 cucharadita de vinagre
- 6 g de harina de maíz
- 284 ml de nata espesa
- 40 g de azúcar en polvo
- 450 g de fresas o frambuesas.

Prepare el merengue: Precaliente el horno a 110 °C. En el bol de acero inoxidable de la batidora de varillas multihilo, añada las claras de huevo y la sal. Bata a velocidad máxima durante 2 minutos y 30 segundos. Sin detener la máquina, agregue el azúcar en polvo y bata hasta que la mezcla quede firme. Pase a velocidad 4, añada la harina de maíz y el azúcar glas, y bata a velocidad máxima durante 15 segundos. Reparta la mezcla utilizando un aro de 10 cm de diámetro en ocho merengues planos con el dorso de una cuchara. Hornee durante una 1 hora y 15 minutos aproximadamente. Apague el horno y deje ahí los merengues durante 1 hora. Póngalos en una rejilla sin el papel de horno.

Prepare la nata montada: Limpie el bol y la batidora, luego colóquelos en la máquina. Vierta la nata y el azúcar en el bol, bata a velocidad 5 durante 30 segundos vigilando cuando la nata empieze a quedar firme. Guarde la nata montada en un lugar fresco hasta su uso.

Montaje: Ponga el merengue en una bandeja, recúbralo de nata montada y añada la fruta por encima. Para que la tarta Pavlova quede todavía mejor, métala en la nevera durante 1 hora antes de degustarla.

Cupcakes de frambuesa

y chocolate blanco

Para 24 cupcakes:

Para la masa:

- *340 g de harina*
- *300 g de azúcar en polvo*
- *300 g de mantequilla blanda*
- *6 huevos*
- *11 g de levadura química*
- *9 cl de leche entera*
- *1 cucharada sopera de vainilla líquida*
- *200 g de frambuesas troceadas congeladas*

Para el glaseado:

- *120 g de claras de huevo*
- *130 g de azúcar en polvo*
- *230 g de mantequilla pomada*
- *200 g de chocolate blanco*
- *4 cucharadas soperas de aceite de colza*
- *Cápsulas de papel para cupcakes*
- *moldes para muffins o molde para cupcakes*

cuenco

mezclador

batidora

Prepare la pasta: Precaliente el horno a 180 °C. En el recipiente de acero inoxidable equipado con la amasadora, vierta la harina, la levadura, el azúcar, los huevos, la vainilla, la mantequilla y después la leche, coloque la tapa y mezcle a velocidad 1 durante 30 segundos y luego a velocidad 4 durante 2 minutos. Termine añadiendo las frambuesas troceadas y mezcle a velocidad mínima durante 15 segundos. Ponga una cápsula de papel en cada molde de muffin y llénelas con masa hasta los 2/3 como máximo. Hornéelos durante 15 minutos a 180 °C y luego déjelos enfriar bien.

Prepare el glaseado: Funda el chocolate blanco con el aceite de colza a baja temperatura en el microondas. Ponga las claras de huevo y el azúcar en un cuenco a baño María y bata con el batidor hasta que la mezcla doble su volumen y quede brillante. Ponga esta mezcla en el bol de acero inoxidable dotado de la batidora de varillas multihilos, coloque la tapa y bata a velocidad 10 durante 2 minutos hasta que la mezcla forme un bonito pico de ave en las varillas batidoras. Luego añada la mantequilla pomada y bata a velocidad 12 durante 30 segundos. Levante la cabeza del aparato, raspe las paredes del cuenco con una espátula y añada el chocolate blanco fundido. Mezcle una última vez a velocidad 12 durante 30 segundos. Introduzca el glaseado en una manga pastelera acanalada y decore los cupcakes ya fríos.

Sugerencia: dése un capricho y decore sus cupcakes con perlas de azúcar o virutas de chocolate.

Tarta de chocolate

× 8 | cuenco | batidora

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

Para el praliné crujiente:
- *240 g de chocolate tipo praliné*
- *140 g de barquillos crujientes*
- *un frasco de 200 g de glaseado de chocolate*
- *un aro de repostería de 26 cm de diámetro*

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

Prepare la galleta: En un bol mezcle el azúcar glas, la harina, la almendra en polvo, la avellana en polvo y el coco. Vierta las claras de huevo en el bol de acero inoxidable, dotado de la batidora de varilla multihilos, y monte las claras a punto de nieve muy firmes a velocidad máxima. Añada progresivamente el azúcar para obtener un merengue bien firme. Incorpore con cuidado la mezcla seca con la espátula. Meta el preparado en una manga pastelera. Ponga un disco de 1 cm de grosor y 25 cm de diámetro sobre una bandeja de cocinar recubierta de papel de horno y espolvoree de azúcar glas. Hornee durante 15 minutos a 170°C.

Prepare el praliné crujiente: Funda el chocolate en el microondas con una cucharada de aceite de colza. Machaque los barquillos crujientes e incorpórelos al chocolate fundido. Extienda el preparado entre 2 hojas de papel de horno en un grosor de 5 mm y métalo en el frigorífico. Cuando la galleta esté fría, prepare la mousse de chocolate. Para ello, funda el chocolate negro y el chocolate con leche en el microondas. En una cazuela, lleve la leche a ebullición y añada la gelatina previamente ablandada (sumérjala en agua fría unos diez minutos antes y escurrirla para ablandarla). Vierta la leche caliente sobre el chocolate fundido, mezcle bien con unas varillas manuales a fin de obtener una mezcla sin grumos y deje enfriar. En el recipiente de acero inoxidable bien frío, vierta la nata líquida, coloque el batidor de varillas y la tapa y bata durante 2 minutos a velocidad 6 y después 30 segundos a velocidad máxima. Añada la nata montada al chocolate y mezcle con cuidado para conseguir la mousse de chocolate.

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

Masa de pizza

cuenco *amasador*

Para 4 pizza:

- *600 g de harina*
- *320 ml de agua tibia*
- *4 cucharadas soperas de aceite de oliva*
- *12 g de levadura seca de panadería*
- *sal*

En el bol de acero inoxidable dotado de amasadora de gancho, ponga la harina, el aceite de oliva, la levadura y la sal. Coloque la tapa. Ponga en marcha a velocidad 2. Vierta el agua tibia y deje funcionar durante 2 minutos hasta que la masa forme una buena bola. Deje crecer hasta que la masa doble su volumen. Extienda y dé forma según su uso.

Bizcocho salado

× 6 *cuenco* *mezclador*

- *200 g de harina*
- *4 huevos*
- *11 g de levadura química*
- *10 cl de leche*
- *5 cl de aceite de oliva*
- *12 tomates secos*
- *200 g de queso feta*
- *15 aceitunas verdes deshuesadas*
- *1 pizca de curry (opcional)*
- *sal y pimienta*

Precaliente el horno a 180°C. Unte con mantequilla y enharine un molde para bizcocho. En el recipiente de acero inoxidable equipado con la amasadora y la tapa, mezcle juntos la harina, los huevos y la levadura empezando a velocidad 2 hasta la 4 durante 30 segundos. Añada el aceite de oliva y la leche fría y mezcle durante 2 minutos. Pase a la velocidad mínima y añada los tomates secos, el queso feta, las aceitunas verdes (cortadas en trocitos) y el curry, y después salpimiente. Vierta el preparado en el molde y hornee durante 45 a 60 minutos, según su horno. Pinche para comprobar el grado de cocción.

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

Os incontornáveis

Chantilly 60
Massa para choux 60
Massa quebrada 61
Brioche 61
Pão branco 62
Pão com cereais 62

Deliciosa pausa

Mousse de chocolate 63
Bolo de cenoura com cobertura 63
Macarons de baunilha 64
Cheesecake americano de limão 65
Marshmallows com framboesa 65

Momentos excecionais

Bolo aveludado vermelho 66
Tarte de limão merengada 67
Bolo de morango 68
Taças de Tiramisu 69
Pavlova de frutos vermelhos 69
Cupcakes de framboesa e chocolate branco 70
Bolo de bolacha e chocolate 71

Momentos salgados

Massa para pizza 72
Queque salgado 72

Chantilly

x 6/8

taça

batedor de arames

- 40 cl de natas líquidas bem frias
- 70 g de icing sugar

Na taça inox previamente arrefecida no frigorífico, e com o batedor de arames e a tampa, deite as natas e o icing sugar. Deixe funcionar na velocidade 6 durante 2 minutos e, a seguir, na velocidade máxima durante 2 a 3 minutos.

Massa para choux

taça

batedor

Para 20 choux grandes ou 40 pequenos:

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

Numa panela, aqueça a água com a manteiga, o sal e o açúcar. Deixe levantar fervura e deite a farinha de uma só vez na panela. Mexa com uma espátula de madeira até que a massa absorva todo o líquido. Coloque a massa na taça inox com o batedor e coloque a funcionar na velocidade 2 durante 10 minutos para a arrefecer. Selecione a velocidade 3 e incorpore, um a um, os ovos inteiros pela abertura da tampa. Depois de incorporar os ovos, dobrar as extremidades da massa com a ajuda de uma espátula; a seguir, trabalhe a massa mais 2 a 3 minutos até ficar bem lisa. Com uma colher pequena ou um saco de pasteleiro, faça pequenos montes de massa no tabuleiro untado e polvilhado com farinha. Coloque no forno a 180°C durante 40 minutos. Deixe de seguida arrefecer os choux no interior, com a porta aberta. Nunca retire do forno imediatamente, pois pode fazê-los baixar. Depois de arrefecer por completo, recheie os choux com chantilly bem firme, gelado ou creme de pasteleiro.

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

Massa quebrada

taça

batedor

Para um fundo de tarte de 350 g:

- *200 g de farinha*
- *100 g de manteiga*
- *5 cl de água*
- *uma pitada de sal*

Na taça inox, deite a farinha, a manteiga e o sal. Instale o batedor e a tampa e coloque o aparelho em funcionamento progressivamente na velocidade 1 até 3 durante 2 minutos. A seguir, passe para a velocidade 2 e, depois, deite a água mantendo o aparelho a funcionar. Deixe funcionar o aparelho durante 1 minuto até que a massa forme uma grande bola. Deixe-a repousar no frigorífico durante, pelo menos, 1 hora coberta com película alimentar antes de a estender e cozer.

Dica: para realizar dois fundos de tarte de 350 g, duplique a quantidade de ingredientes e siga as instruções acima.

Brioche

× 12

taça

gancho

- *500 g de farinha*
- *10 g de sal*
- *50 g de açúcar*
- *200 g de manteiga*
- *4 ovos inteiros e 2 gemas de ovo*
- *10 cl de leite morno*
- *10 g de fermento de padeiro seco*

Na taça inox deite a farinha e faça dois poços: num deles coloque o sal e no segundo deite o fermento, o açúcar e o leite morno. O sal e o fermento não devem ser misturados, pois o fermento reage mal ao contacto com o sal. Adicione os ovos e coloque o gancho e a tampa. Selecione a velocidade 1 e amasse durante 30 segundos; em seguida, passe para a velocidade 2 durante 2 minutos e 30 segundos. Sem desligar o aparelho, incorpore a manteiga num minuto, que não deve estar demasiado mole (deixe-a meia hora à temperatura ambiente). Continue a amassar durante 3 minutos na velocidade 2 e, depois, 3 ou 7 minutos na velocidade 3. Tape a massa e deixe-a levedar durante duas horas à temperatura ambiente; depois, trabalhe vigorosamente a massa à mão, batendo-a na taça. Tape e deixe novamente levedar durante duas horas no frigorífico. Volte a trabalhar a massa à mão, batendo-a na taça. Separe a massa em dois, em seguida, tape com película alimentar. Deixe a massa levedar durante uma noite no frigorífico. No dia seguinte, unte e polvilhe com farinha uma forma para brioche ou uma forma para savarin (a fermentação é mais rápida). Molde a massa em forma de oito pequenas bolas. Coloque-as na forma e deixe-as levedar num local quente (forno regulado para 35°C) durante 3 horas, até que a forma fique cheia. Unte a massa com uma mistura de gemas de ovo e leite e deixe cozer no forno a 180°C durante 25 minutos.

Dica: adicione pepitas de chocolate ou frutos cristalizados para um brioche mais delicioso.

Pão branco

taça

gancho

Para um pão com cerca de 800 g:

- *1 kg de farinha*
- *600 ml de água morna*
- *20 g de fermento de padeiro seco*
- *20 g de sal*

Na taça inox deite a farinha, o sal e o fermento de padeiro. Coloque o gancho e a tampa e deixe funcionar na velocidade mínima, adicionando água morna pela abertura da tampa durante 1 minuto. A seguir, passe para a velocidade 1 e amasse durante 7 minutos. Deixe amassar durante 8 minutos, de seguida deixe a massa repousar à temperatura ambiente durante cerca de ½ hora. Separe-a em dois, volte a trabalhar a massa à mão fazendo uma bola que vai colocar no tabuleiro untado e polvilhado com farinha. Deixe levedar num local morno uma segunda vez durante cerca de 1 hora. Pré-aqueça o forno a 240°C. Faça entalhes na parte superior da massa com uma faca e pincele com água morna. Coloque também dentro do forno um pequeno recipiente cheio de água: irá favorecer a formação de uma côdea dourada. Coloque no forno durante 40 minutos a 240°C.

Pão com cereais

taça

gancho

Para um pão com cerca de 800 g:

- *750 g de farinha para pão com cereais*
- *420 ml de água morna*
- *15 g de fermento de padeiro seco*
- *15 g de sal*
- *flocos de aveia para polvilhar*

Deite a farinha, o sal e o fermento de padeiro na taça inox. Coloque o gancho e a tampa. Deixe funcionar na velocidade mínima e acrescente água pela abertura da tampa durante 1 minuto. A seguir, passe para a velocidade 1 e amasse durante 7 minutos. Cubra a massa com um pano e deixe-a repousar 15 minutos num local quente. Depois, separe a massa em dois e coloque as porções numa superfície polvilhada com farinha. Estenda a massa à mão até formar um quadrado. Volte as pontas para o centro e depois estenda a massa com o punho. Repita a operação uma segunda vez. Molde um pão comprido. Coloque a mistura obtida desta forma numa forma com 25 cm de comprimento. Humedeça ligeiramente a superfície do pão e polvilhe com flocos de aveia. Cubra com um pano húmido e deixe a massa levedar durante 1 hora num local quente. Em seguida, faça um entalhe com 1 centímetro de profundidade no comprimento do pão. Coloque o pão no forno pré-aquecido a 240°C, com um pequeno recipiente cheio de água para obter uma bonita côdea dourada. Deixe cozinhar durante 30 minutos. Desenforme o pão e deixe arrefecer sobre uma grelha.

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

Mousse de chocolate

× 6/8 *taça* *batedor de arames*

- *200 g de chocolate de culinária*
- *100 g de açúcar*
- *50 g de manteiga*
- *6 ovos*

Parta o chocolate aos pedaços. Coloque-os numa saladeira com a manteiga cortada aos pedaços. Deixe derreter no forno micro-ondas durante cerca de 1 minuto. Na taça inox com o batedor de arames e a tampa instalados, bata as claras em castelo na velocidade máxima durante 1 minuto e 30 segundos. Sem parar a máquina, adicione o açúcar e bata novamente durante cerca de 1 minuto. Alise com um batedor de arames a mistura de chocolate e manteiga e adicione 4 gemas de ovo mexendo sem parar. Adicione de seguida uma colher de claras em castelo a esta mistura e misture vigorosamente para amolecer a massa. Incorpore delicadamente as restantes claras em castelo à preparação com o chocolate. Coloque no frigorífico e deixe arrefecer durante algumas horas.

Dica: adicione às claras em castelo raspa de laranja.

Bolo de cenoura
com cobertura

× 8/10 *taça* *batedor*

Para a massa:
- *130 g de açúcar mascavado*
- *12 cl de óleo de girassol*
- *4 ovos*
- *Raspa e sumo de uma laranja*
- *240 g de farinha*
- *10 g de fermento*
- *2 colheres de café de canela*
- *250 g de cenouras raladas*
- *50 g de nozes trituradas*
- *50 g de passas*

Para a cobertura:
- *100 g de manteiga derretida*
- *150 g de queijo para barrar com 25% de matéria gorda*
- *100 g de açúcar em pó*

Prepare a massa: Pré-aqueça o forno a 180°C. Na taça inox equipada com o batedor, deite o açúcar mascavado, o óleo, os ovos, a raspa e o sumo de laranja, coloque a tampa e misture na velocidade 4 durante 1 minuto. Deite a farinha, o fermento, a canela e volte a misturar na velocidade 3 durante 1 minuto. Para terminar, junte ao preparado as cenouras, as nozes e as passas, e misture na velocidade mínima durante 30 segundos. Unte uma forma redonda com manteiga e farinha, deite a massa na forma e leve ao forno durante 45 min. a 180°C.

Prepare a cobertura: Enquanto o bolo coze, deite a manteiga derretida, o queijo para barrar e o açúcar em pó na taça inox equipada com o batedor, e misture na velocidade 3 até a cobertura ficar homogénea. Reserve no frigorífico.

Depois de o bolo de cenoura estar totalmente frio, deite a cobertura sobre o bolo com a ajuda de uma espátula.

Dica: pode decorar o seu bolo com coco ralado.

Macarons de baunilha

taça

batedor de arames

Para as conchas:
- *200 g de açúcar em pó*
- *200 g de amêndoas em pó*
- *2 × 80 g de claras*
- *200 g de açúcar*
- *7,5 cl de água*
- *1/2 vagem de baunilha*

Para o creme:
- *50 cl de leite*
- *6 gemas*
- *125 g de açúcar*
- *100 g de manteiga*
- *20 g de farinha*
- *30 g de maisena*
- *1/2 vagem de baunilha*

Prepare as conchas: Bata os 200 g de açúcar em pó com os 200 g de amêndoas em pó numa picadora. Esta mistura chama-se "tant pour tant" em francês, ou seja "tanto por tanto". Peneire o "tant pour tant" e reserve. Ferva a água e o açúcar numa panela, sem mexer; com um termómetro, verifique a temperatura do xarope (não deve ultrapassar os 115°C). Na taça inox equipada com o batedor de arames, bata 80 g de claras em castelo na velocidade 6, e aumente para a velocidade máxima quando a temperatura da calda ultrapassar os 105°C. Pare a cozedura do xarope quando este atinge os 115°C e deite-o, num fino fio, sobre as claras em castelo na taça inox. Continue a bater durante 6 minutos para que o merengue que assim se forma arrefeça um pouco.

Junte as restantes claras não batidas (80 g) à mistura "tant pour tant" reservada para obter uma massa homogénea. Corte a vagem de baunilha a meio e recupere os grãos de meia vagem para os adicionar a esta mistura.

Envolva cerca de um terço do merengue à maçapão com uma espátula flexível, para distendê-lo um pouco, e junte o resto do merengue, misturando com a espátula em movimentos de baixo para cima durante cerca de 1 minuto.

Deite este preparado num saco de pasteleiro com boquilha de cerca de 8 mm. Cole uma folha de papel vegetal num tabuleiro de pastelaria. Com o saco de pasteleiro, forme pequenas bolas do tamanho de uma noz, regulares e afastadas umas das outras. Bata levemente na parte inferior do tabuleiro e deixe enrijecer um pouco à temperatura ambiente durante 30 minutos. Pré-aqueça o forno a 150°C. Leve ao forno durante 14 minutos e coloque o papel vegetal sobre a bancada de trabalho humidificada para descolar as conchas mais facilmente.

Prepare o creme de baunilha: Aqueça o leite em lume brando com a outra metade de vagem com grãos extraídos. Na taça inox equipada com o batedor de arames, bata as gemas com o açúcar durante 2 minutos na velocidade máxima; a seguir, junte a farinha e a maisena, e bata novamente durante 1 minuto na velocidade 4.

Deite o leite bem quente sobre a mistura, homogeneíze com um batedor de arames manual e leve novamente a mistura a lume brando durante cerca de 3 a 4 minutos, sem deixar de mexer, até o creme engrossar. Fora do lume, incorpore a manteiga cortada em pedacinhos. Passe o creme para uma caixa hermética e reserve durante, pelo menos, 1h30 no frigorífico.

Montagem: Encha com creme de baunilha um saco de pasteleiro com boquilha de cerca de 8 mm e guarneça metade das conchas. Forme os macarons com as conchas restantes e guarde numa caixa hermética.

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

Cheesecake americano
de limã

× 10/12 | taça | batedor

Para a base do cheesecake:
- *180 g de biscoitos de tipo bolachas de manteiga*
- *90 g de manteiga derretida*
- *20 g de açúcar em pó*

Para o recheio:
- *900 g de queijo natural para barrar com 25% de matéria gorda*
- *260 g de açúcar em pó*
- *1 pitada de sal*
- *70 g de farinha*
- *sumo e raspa de um limão*
- *600 g de natas espessas com 30% de matéria gorda*
- *8 ovos*
- *1 colher de café de baunilha líquida*

Prepare a base: Pré-aqueça o forno a 180°C, depois triture os biscoitos em migalhas numa taça. Misture com o açúcar e a manteiga derretida. Forre o fundo de uma forma de mola de 28 cm de diâmetro e coloque no forno durante cerca de 12 minutos. Retire a forma e aumente a potência do forno para 210°C.

Prepare o recheio: Na taça inox equipada com o batedor, deite o queijo para barrar, o açúcar, o sal, a farinha, o limão, coloque a tampa e utilize a velocidade 1 durante 30 segundos. De seguida, deite as natas, os ovos e a baunilha, e misture na velocidade 1 durante 30 segundos. Levante a cabeça do aparelho, raspe as extremidades com uma espátula, volte a fechar e misture novamente na velocidade 3 durante 1 minuto.

Unte a forma com manteiga e deite a mistura na base do cheesecake. Leve ao forno durante 10 minutos a 210°C, depois reduza a temperatura do forno para 120°C durante 1 hora. Deixe o cheesecake repousar no forno, de seguida coloque-o no frigorífico durante pelo menos 3 horas.

Dica: pode substituir os biscoitos por speculoos esfarelados.

Marshmallows
com framboesa

taça | batedor de arames

Para cerca de 70 cubos de marshmallows:

Para os marshmallows:
- *500 g + 35 g de açúcar em pó*
- *70 g de glucose*
- *15 cl de água*
- *12 folhas de gelatina grandes*
- *180 g de claras*
- *100 g de polpa de framboesa*
- *um termómetro de açúcar*

Para a cobertura:
- *50 g de maisena*
- *60 g de açúcar em pó*

Coloque as folhas de gelatina de molho dentro de água fria. Numa grande panela, deite 500 g de açúcar em pó, a glucose e a água e coloque em lume alto. Entretanto, deite as claras e 35 g de açúcar na taça inox com o batedor de arames. Quando a calda na panela atingir os 110°C, coloque a máquina na velocidade 6 para obter um merengue bem firme. Quando o xarope está nos 130°C, apague o lume e incorpore no mesmo as folhas de gelatina escorridas; de seguida, deite esta mistura nas claras em castelo. Coloque na velocidade 4; a seguir, adicione pouco a pouco a polpa de frutas. Deixe bater até que a mistura arrefeça e se torne ligeiramente firme. Deite a mistura numa forma retangular previamente untada e deixe repousar pelo menos durante 1 hora no frigorífico. Corte o seu marshmallow em pequenos cubos, que irá cobrir com a mistura de açúcar em pó e maisena, e deixe-os secar sobre uma grelha.

Bolo aveludado vermelho

Para a massa:
- *300 g de açúcar em pó*
- *250 g de farinha*
- *240 ml de leite*
- *1 colher de sopa de vinagre branco ou de sumo de limão*
- *120 g de manteiga*
- *12 g de cacau em pó sem açúcar (tipo cacau amargo)*
- *2 ovos grandes*
- *1 saqueta de fermento*
- *1 colher de café de aroma de baunilha*
- *1 colher de café de sal fino*
- *2 colheres de corante em gel vermelho*

Para a cobertura:
- *460 g de queijo fresco*
- *180 ml de natas líquidas*
- *120 g de açúcar em pó muito fino*
- *1 colher de café de aroma de baunilha*

× 10/12

taça

batedor

batedor de arames

Prepare o bolo: Comece por pré-aquecer o forno a 175°C. Na taça inox com o batedor, coloque todos os ingredientes necessários para a preparação da massa. Coloque a tampa e misture durante 30 segundos na velocidade mínima; a seguir, aumente progressivamente a velocidade de 2 até 4 durante 3 minutos. Divida a massa em duas formas de pão-de-ló cobertas com papel vegetal, alise a parte superior e coloque no forno durante 25 a 30 minutos. Deixe arrefecer durante 10 minutos. Coloque uma grelha sobre o topo da forma dos bolos e vire-os para os desenformar delicadamente. Deixe-os arrefecer totalmente e depois tape-os com película alimentar. Coloque no frigorífico pelo menos durante uma hora, ou durante toda a noite.

Prepare a cobertura: Na taça inox equipada com o batedor de arames, bata o queijo fresco e o açúcar progressivamente até à velocidade 4 durante 30 segundos: a mistura deve ficar lisa e cremosa mas não líquida. Adicione as natas líquidas muito frias e a baunilha, e bata na velocidade 3 durante 30 segundos; a seguir, na velocidade máxima durante 2 minutos.

Montagem: Corte os dois bolos frios no sentido da espessura e guarneça o interior com cobertura. Empilhe as camadas de bolo e de cobertura sucessivamente, de seguida cubra o topo com uma camada fina de cobertura. Coloque o bolo no frigorífico durante 10 minutos e unte-o com o resto da cobertura.

Tarte de limão
merengada

Para a massa:
- *250 g de farinha*
- *125 g de manteiga*
- *30 g de amêndoas em pó*
- *80 g de açúcar em pó*
- *1 ovo*
- *1 pitada de sal*

Para o recheio:
- *6 ovos*
- *300 g de açúcar*
- *3 limões inteiros*
- *50 g de manteiga derretida*

Para o merengue:
- *3 claras de ovo*
- *80 g de icing sugar*
- *80 g de açúcar*
- *1 pitada de sal*

Prepare a massa: Na taça inox equipada com o batedor, deite a farinha, a manteiga fria cortada em cubos pequenos, as amêndoas em pó, o açúcar e o sal. Coloque a tampa e deixe funcionar na velocidade 2 durante 2 minutos. Assim que a mistura ficar esfarelada, adicione o ovo pelo orifício da tampa e deixe funcionar durante cerca de 1 minuto. Desligue o aparelho quando a massa formar uma bola. Deixe repousar a massa, pelo menos, uma hora no frigorífico, coberta com película alimentar.

Prepare o recheio: Lave e seque os limões. Rale e esprema o sumo. Na taça inox com o batedor e a tampa coloque os ovos, o açúcar, o sumo e a raspa de limão e a manteiga derretida. Coloque em funcionamento na velocidade 4 até a mistura ficar homogénea. Aqueça o forno até 210°C. Unte uma forma de tarte com 28 cm de diâmetro. Estenda a massa até ficar com 4 mm de altura e pique-a com um garfo. Cubra-a com papel sulfurizado e feijões secos. Deixe cozer sozinha durante 15 minutos. Retire o papel e os feijões. Deite o recheio sobre a tarte e continue a cozedura durante mais 25 minutos a 180°C.

Prepare o merengue: Na taça inox com o batedor de arames e a tampa instalados, bata as claras de ovo na velocidade máxima até as claras ficarem em castelo. Adicione os 80 g de açúcar, continuando a bater. Reduza para a velocidade 5 e adicione o açúcar em pó; a seguir, aumente para a velocidade máxima durante 15 segundos. Quando a tarte estiver cozida, cubra-a com o merengue com uma colher. Volte a colocar a tarte no forno durante alguns minutos até que o merengue fique dourado.

Bolo de morango

taça

batedor de arames

Para a massa:
- *4 ovos*
- *125 g de açúcar em pó*
- *125 g de farinha*

Para o creme:
- *1/2 l de leite*
- *250 g de açúcar*
- *4 ovos*
- *70 g de farinha*
- *250 g de manteiga*
- *1 vagem de baunilha*
- *40 g de kirsch**
- *500 g de morangos*
- *1 aro para bolos*
- *maçapão*
- *açúcar em pó*

Prepare a massa: Pré-aqueça o seu forno a 210°C. Na taça inox equipada com o batedor de arames, bata os ovos e o açúcar na velocidade máxima durante 5 minutos para obter uma mistura esbranquiçada. Pare o aparelho e envolva a farinha peneirada, misturando à mão de baixo para cima com uma espátula. Estenda a massa num tabuleiro com dimensões 40 × 30 cm coberto com papel vegetal e alise a massa com a espátula antes de levar ao forno durante 7 minutos. Deixe arrefecer e corte 2 discos idênticos de massa com o aro para bolos.

Prepare o creme: Corte a vagem de baunilha a meio e recupere os grãos. Deite o leite numa panela, junte 125 g de açúcar e os grãos de baunilha. Deixe ferver. Durante este tempo, deite na taça inox 125 g de açúcar e os ovos inteiros, coloque o batedor de arames e bata durante 2 minutos na velocidade máxima. Adicione a farinha e misture de novo durante 30 segundos na velocidade 4. Deite ¼ do leite a ferver sobre os ovos e misture durante 30 segundos na velocidade 2.

Passe este preparado para a panela, juntamente com o resto do leite, e deixe em lume médio, sem parar de misturar com um batedor de arames manual até o creme engrossar. Depois de o creme engrossar, reserve num recipiente coberto com película alimentar, e deixe arrefecer durante 1 hora à temperatura ambiente.

Na taça inox limpa, seca e equipada com batedor de arames, deite as natas que reservou e bata na velocidade 6. Ao fim de um minuto, reduza para a velocidade 3 e incorpore a manteiga amolecida em pedaços pequenos. Continue a bater durante 30 segundos para obter uma mistura homogénea. Adicione o kirsch à preparação e volte a misturar durante 30 segundos na velocidade 6.

Montagem: Coloque papel vegetal no aro de metal. Coloque um dos dois discos de massa no fundo do aro e guarde o segundo disco para cobrir o topo do bolo. Corte os morangos a meio para guarnecer o perímetro do aro, com as faces cortadas viradas para o exterior. Cubra então o interior com um terço do creme bem estendido onde acrescentará os morangos cortados aos pedacinhos antes de deitar uma fina camada de creme. Para terminar, pouse o segundo disco no topo do bolo. Cubra o bolo com uma película alimentar e guarde-o no frigorífico durante 24 horas. Retire-o do frigorífico 30 minutos antes de consumir para concluir a decoração.

Para decorar o bolo de morango: estenda a maçapão na bancada de trabalho previamente polvilhada de açúcar em pó. Corte um disco de maçapão do tamanho do aro e pouse-o no topo do bolo.

Dica: decore o seu bolo com alguns morangos adicionais.

*o abuso de álcool é perigoso para a saúde, consuma com moderação

Taças de Tiramisu

× 6/8 *taça* *batedor de arames*

- *3 chávenas de café forte*
- *3 ovos*
- *1 caixa de biscoitos de champanhe*
- *75 g de açúcar em pó*
- *1 colher de sopa de Amaretto**
- *250 g de mascarpone*
- *Um pouco de cacau amargo em pó*

Separe as gemas das claras. Deite as gemas e o açúcar na taça inox e misture com o batedor de arames na velocidade máxima durante 2 minutos até a mistura ficar esbranquiçada. Junte o mascarpone e bata novamente na velocidade máxima durante 2 minutos. Reserve este creme numa saladeira.

Limpe e seque a taça inox e o batedor de arames. Deite as claras na taça inox e instale o batedor de arames. Bata as claras em castelo durante 30 segundos na velocidade 6, junte 1 colher de café de açúcar e bata novamente durante 1 minuto e 30 segundos na velocidade máxima. Envolva delicadamente as claras em castelo no creme mascarpone usando uma espátula.

Montagem: Misture a colher de sopa de Amaretto nas chávenas de café forte. Molhe alguns biscoitos no café e coloque-os no fundo da taça para formar a primeira camada. Junte uma camada de creme e outra camada de biscoitos embebidos e continue desta forma até encher totalmente a taça, terminando com uma camada de creme. Polvilhe com cacau e guarde as taças no frigorífico durante, pelo menos, 12 horas.

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

*o abuso de álcool é perigoso para a saúde, consuma com moderação

Pavlova de frutos vermelhos

taça *batedor de arames*

- *4 claras de ovo*
- *1 pitada de sal*
- *90 g de açúcar em pó*
- *90 g de icing sugar*
- *3 g de extrato de baunilha*
- *1/2 colher de chá de vinagre*
- *6 g de farinha de milho*
- *284 ml de natas frescas espessas*
- *40 g de açúcar em pó*
- *450 g de morangos ou framboesas*

Prepare o merengue: Pré-aqueça o forno a 110°C. Na taça inox equipada com o batedor de arames, adicione as claras de ovo e o sal. Bata na velocidade máxima durante 2 minutos e 30 segundos. Sem parar a máquina, adicione o açúcar em pó e deixe bater até que a mistura esteja firme. Passe para a velocidade 4, adicione a farinha de milho e o açúcar em pó, e bata na velocidade máxima durante 15 segundos. Distribua a mistura com a ajuda de um aro de 10 cm de diâmetro em oito merengues achatados com a parte de trás de uma colher. Leve ao forno durante cerca de 1 hora e 15 minutos. Apague o forno e deixe então os merengues no mesmo durante 1 hora. Coloque-os sobre uma grelha sem papel vegetal.

Prepare as natas batidas: Limpe a taça e o batedor de arames e volte a colocá-los na máquina. Deite as natas e o açúcar na taça, e bata na velocidade 5 durante 30 segundos, até as natas se tornaram firmes. Coloque as natas batidas no fresco até à sua utilização.

Decoração: Coloque o merengue num prato, coberto com natas batidas e adicione os frutos por cima. Para que a pavlova seja ainda melhor, coloque-a no frigorífico durante 1 hora antes de servir.

Cupcakes de framboesa
e chocolate branco

Para 24 cupcakes:

Para a massa:
- *340 g de farinha*
- *300 g de açúcar em pó*
- *300 g de manteiga amolecida*
- *6 ovos*
- *11 g de fermento*
- *9 cl de leite gordo*
- *1 colher de sopa de baunilha líquida*
- *200 g de framboesas congeladas*

Para a cobertura:
- *120 g de claras*
- *130 g de açúcar em pó*
- *230 g de manteiga*
- *200 g de chocolate branco*
- *4 colheres de sopa de óleo*
- *Forminhas de papel para cupcakes*
- *Forma para muffins ou forma para cupcakes*

taça

batedor

batedor de arames

Prepare a massa: Pré-aqueça o forno a 180°C. Na taça inox equipada com o batedor, deite a farinha, o fermento, o açúcar, os ovos, a baunilha, a manteiga e o leite, coloque a tampa e misture na velocidade 1 durante 30 segundos; a seguir, coloque na velocidade 4 durante 2 minutos. Termine juntando as framboesas e misture na velocidade mínima durante 15 segundos. Coloque uma forminha de papel em cada forma para muffins e encha com massa até, no máximo, 2/3. Leve ao forno durante 15 minutos a 180°C e deixe arrefecer bem.

Prepare a cobertura: Derreta o chocolate branco com o óleo, no micro-ondas, a baixa temperatura. Junte as claras e o açúcar num recipiente em banho-maria e bata com um batedor de arames até que a mistura duplique o volume e fique brilhante. Deite esta mistura na taça inox equipada com o batedor, coloque a tampa e bata na velocidade 10 durante 2 minutos até a mistura formar um "bico de pássaro" no batedor. Junte então a manteiga e bata na velocidade 12 durante 30 segundos. Levante a cabeça do aparelho, raspe as paredes da taça com uma espátula e junte o chocolate branco derretido. Misture uma última vez na velocidade 12 durante 30 segundos. Deite a cobertura num saco de pasteleiro com boquilha canelada e decore os seus cupcakes depois de estarem totalmente frios.

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

Bolo de bolacha e chocolate

× 8 | taça | batedor de arames

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

Para o praliné crocante:
- *240 g de chocolate praliné*
- *140 g de bolacha telha*
- *um frasco de 200 g de cobertura de chocolate*
- *um aro para bolos com diâmetro de 26 cm*

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

Prepare o bolo: Numa tigela, misture o açúcar em pó, a farinha, as amêndoas em pó, as avelãs em pó e o coco. Deite as claras na taça inox equipada com batedor de arames e bata as claras em castelo até ficarem bem firmes, na velocidade máxima. Junte progressivamente o açúcar para formar um merengue bem firme. Envolva delicadamente a mistura seca com uma espátula. Deite o preparado num saco de pasteleiro. Forme um disco com espessura de 1 cm e diâmetro de 25 cm num tabuleiro de forno coberto com papel vegetal, e polvilhe com açúcar em pó. Coza durante cerca de 15 minutos a 170°C.

Prepare o praliné crocante: Derreta o chocolate no micro-ondas com uma colher de óleo. Esmigalhe as bolachas telhas e envolva-as no chocolate derretido. Reparta o preparado entre 2 folhas de papel vegetal, com uma espessura de 5 mm e guarde no frigorífico. Depois de o bolo estar frio, prepare o mousse de chocolate: derreta o chocolate preto e o chocolate de leite no micro-ondas. Numa panela, ferva o leite e junte a gelatina previamente amolecida (colocá-la em água fria durante cerca de dez minutos e enxaguá-la para a amolecer). Deite o leite quente sobre o chocolate derretido, misture bem com um batedor de arames manual para obter uma mistura lisa, e deixe arrefecer. Deite o creme líquido na taça inox bem fria. Deite o creme líquido na taça inox bem fria, coloque o batedor de arames e a tampa, e bata durante 2 minutos na velocidade 6; a seguir, mais 30 segundos na velocidade máxima.Junte as natas batidas ao chocolate e misture delicadamente para obter o mousse de chocolate.

Montagem: Coloque o bolo no fundo do aro para bolos previamente coberto com papel vegetal para facilitar o desenformar. Corte um disco de praliné crocante do mesmo diâmetro do que o bolo e pouse-o sobre o bolo. Volte a colocar o aro à volta do bolo e termine deitando o mousse de chocolate. Alise bem o mousse e guarde no congelador durante, no mínimo, 12 horas. Antes de servir, desenforme o bolo sobre uma grelha e cubra com a cobertura de chocolate previamente aquecida no micro-ondas de forma a ficar morna. Após 5 minutos, passe o bolo para um prato para bolos e deixe-o descongelar 2 horas antes de o saborear.

Massa para pizza

Para 4 pizza:

- *600 g de farinha*
- *320 ml de água tépida*
- *4 colheres de sopa de azeite*
- *12 g de fermento de padeiro seco*
- *sal*

Na taça inox com o gancho coloque a farinha, o azeite, o fermento e o sal. Coloque a tampa. Deixe funcionar na velocidade 2. Deite a água tépida e deixe girar durante 2 minutos até que a massa forme uma grande bola. Deixe levedar até que a massa duplique o seu volume. Estenda e coloque na forma adequada para a utilização pretendida.

Queque salgado

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

Pré-aqueça o forno a 180°C. Unte e polvilhe com farinha uma forma para bolo. Na taça inox com o batedor e a tampa instalados, misture a farinha, os ovos e o fermento, iniciando na velocidade 2 até à velocidade 4 durante 30 segundos. Adicione o azeite e o leite frio e misture durante 2 minutos. Passe para a velocidade mínima e adicione os tomates secos, o queijo feta, as azeitonas verdes (cortadas em pedaços) e o caril. Tempere com sal e pimenta. Tempere com sal e pimenta. Deite a preparação na forma e coloque no forno durante 45 a 60 minutos, consoante o seu forno. Pique para verificar a cozedura.

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

I «must» della pasticceria

Panna montata 74
Pasta per bigné 74
Pasta brisée 75
Brioche 75
Pane bianco 76
Pane ai cereali 76

Pausa Gourmet

Mousse al cioccolato 77
Carrot cake con glassa 77
Macarons alla vaniglia 78
Cheesecake americano al limone 79
Marshmallow al lampone 79

Momenti eccezionali

Red velvet 80
Meringata al limone 81
Torta di fragole 82
Tiramisù in bicchierini 83
Pavlova ai frutti rossi 83
Cupcakes ai lamponi e al cioccolato bianco 84
Royal chocolat 85

Momenti salati

Pasta per pizza 86
Cake salato 86

Panna montata

x6/8 *recipiente* *frusta filo*

- ***40 cl di panna liquida fredda***
- ***70 g di zucchero a velo***

Nel recipiente in acciaio inossidabile precedentemente raffreddato in frigo e munito di frusta a filo e coperchio, versare la panna liquida e lo zucchero a velo. Azionare a velocità 6 per 2 minuti, poi alla massima velocità per 2-3 minuti.

Pasta per bigné

recipiente *miscelatore*

Per 20 bigné grandi o 40 piccoli:

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

In una pentola far scaldare l'acqua con il burro, il sale e lo zucchero. Portare a ebollizione e versare tutta la farina nella pentola. Mescolare con una spatola di legno fino a quando la pasta ha assorbito tutto il liquido. Mettere la pasta nel recipiente in acciaio inossidabile munito di miscelatore ed azionare a velocità 2 per 10 minuti per raffreddarla. Selezionare la velocità 3 e aggiungere le uova intere una alla volta, attraverso l'apertura nel coperchio. Dopo aver aggiunto tutte le uova, ripiegare i bordi della pasta con una spatola, poi lavorare nuovamente la pasta per 2-3 minuti fino a ottenere un impasto omogeneo. Servendosi di un cucchiaino o di una tasca da pasticciere, fare delle palline di pasta su una teglia per dolci imburrata e infarinata. Mettere in forno a 180°C per 40 minuti. Lasciar raffreddare i bigné nel forno, con lo sportello aperto. Non estrarre subito i bigné dal forno, onde evitare il rischio che si sgonfino. Dopo il raffreddamento, i bigné possono essere riempiti con panna montata, gelato o crema pasticcera.

Suggerimento: per realizzare dei bigné al formaggio, sostituire lo zucchero con una presa di sale e cospargere i bigné di formaggio grattugiato prima della cottura.

Pasta brisée

recipiente

miscelatore

Per una base di 350 g:

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

Versare la farina, il burro e il sale nel recipiente in acciaio inossidabile. Posizionare il miscelatore con il coperchio e azionare l'apparecchio progressivamente alla velocità da 1 a 3 per 2 minuti. Passare quindi alla velocità 2 e versare l'acqua lasciando nel contempo l'apparecchio in funzione. Lasciare l'apparecchio in funzione per 1 minuto, fino a quando la pasta forma una palla omogenea. Coprire la pasta e lasciarla riposare al fresco per almeno 1 ora prima di stenderla e farla cuocere.

Suggerimento: per ottenere due basi da 350 g, raddoppiare la quantità degli ingredienti e seguire le istruzioni sopra descritte.

Brioche

× 12

recipiente

impastatore

- *500 g di farina*
- *10 g di sale*
- *50 g di zucchero*
- *200 g di burro*
- *4 uova intere e 2 tuorli d'uovo*
- *10 cl di latte tiepido*
- *10 g di lievito secco per pane*

Versare la farina nel recipiente in acciaio inossidabile e formare due fontane: in una mettere il sale, nell'altra il lievito, lo zucchero e il latte tiepido. Per non compromettere la lievitazione, evitare di mischiare il sale con il lievito. Aggiungere le uova e posizionare l'impastatore con il coperchio. Selezionare la velocità 1 ed impastare per 30 secondi, poi passare alla velocità 2 per 2 minuti e 30 secondi. Senza arrestare l'apparecchio, incorporare in 1 minuto il burro non troppo ammorbidito (lasciato riposare mezz'ora a temperatura ambiente). Continuare ad impastare per 3 minuti alla a velocità 2, poi per 3 o 7 minuti a velocità 3. Coprire e lasciar lievitare a temperatura ambiente per 2 ore, quindi riprendere la pasta e lavorarla energicamente a mano sbattendola contro le pareti del recipiente. Coprire e lasciar di nuovo lievitare per due ore nel frigorifero. Lavorare di nuovo la pasta a mano, sbattendola contro le pareti del recipiente. Separare la pasta in due, quindi ricoprirla di pellicola alimentare. Lasciar lievitare la pasta una notte in frigorifero.

L'indomani, imburrare ed infarinare uno stampo da brioche o uno stampo da babà (la lievitazione è più rapida). Con la pasta, formare otto palline. Metterle nello stampo e farle gonfiare in un luogo caldo (nel forno a 35°C) per 3 ore, finché lo stampo non è riempito. Spennellare la pasta con un miscuglio di uova e latte e cuocere nel forno a 180°C per 25 minuti.

Suggerimento: aggiungere pepite di cioccolato o frutta candita per una brioche più golosa.

Pane bianco

recipiente

impastatore

Per una pagnotta da 800 g circa:

- ***1 kg di farina***
- ***600 ml di acqua tiepida***
- ***20 g di lievito secco per pane***
- ***20 g di sale***

Versare la farina, il sale e il lievito per pane nel recipiente in acciaio inossidabile. Posizionare l'impastatore con il coperchio e azionare a velocità minima aggiungendo l'acqua tiepida attraverso l'apertura nel coperchio per 1 minuto. Passare quindi alla velocità 1 e impastare per 7 minuti. Impastare per 8 minuti, quindi lasciar riposare la pasta per circa mezz'ora a temperatura ambiente. Separare quindi la pasta in due, lavorarla nuovamente a mano formando una palla. Adagiare su una teglia per dolci imburrata e infarinata. Lasciar lievitare in un luogo tiepido una seconda volta per circa 1 ora. Preriscaldare il forno a 240°C. Praticare delle incisioni sulla superficie della pagnotta con una lama tagliente e spennellare con acqua tiepida. Mettere in forno anche un pentolino d'acqua per favorire la formazione di una crosta dorata. Infornare per 40 minuti a 240°C.

Pane ai cereali

recipiente

impastatore

Per una pagnotta da 800 g circa:

- ***750 g di farina per pane ai cereali***
- ***420 ml di acqua tiepida***
- ***15 g di lievito secco per pane***
- ***15 g di sale***
- ***fiocchi d'avena da cospargere***

Versare la farina, il sale e il lievito per pane nel recipiente in acciaio inossidabile. Preparare l'impastatore e il coperchio. Azionare a velocità minima e aggiungere l'acqua attraverso l'apertura nel coperchio per 1 minuto. Passare quindi alla velocità 1 e impastare per 7 minuti. Coprire la pasta con un panno e lasciar riposare per 15 minuti in un luogo caldo. Separare quindi la pasta in due pezzi e poggiarli su una superficie infarinata. Appiattire la pasta con la mano formando un quadrato. Portare le punte verso il centro, poi appiattire la pasta con il pugno. Ripetere l'operazione una seconda volta. Formare una pagnotta allungata. Porre la pagnotta formata in uno stampo lungo 25 cm. Inumidire leggermente la superficie del pane e cospargere coi fiocchi d'avena. Coprire il piatto con un canovaccio umido e lasciar lievitare la pasta per 1 ora in un luogo caldo. Praticare quindi un'incisione di 1 cm di profondità sulla lunghezza della pagnotta. Preriscaldare il forno a 240°C e infornare con un pentolino d'acqua per ottenere una bella crosta dorata. Lasciar cuocere per 30 minuti. Sfornare il pane e lasciarlo raffreddare su una griglia.

Suggerimento: per una cena in famiglia o tra amici, preparare tanti piccoli panini. Cospargerli con semi di papavero e di sesamo.

Mousse al cioccolato

× 6/8 *recipiente* *frusta filo*

- *200 g di cioccolato da cucina*
- *100 g di zucchero*
- *50 g di burro*
- *6 uova*

Rompere il cioccolato a pezzi. Metterli in una coppa con il burro tagliato a pezzetti. Far sciogliere nel forno a microonde per circa 1 minuto. Nel recipiente in acciaio inossidabile munito di frusta a filo e coperchio, montare gli albumi a neve a velocità massima per 1 minuto e 30 secondi. Senza fermare la macchina aggiungere lo zucchero e continuare a montare per circa 1 minuto. Omogeneizzare il composto cioccolato-burro con una frusta ed aggiunger 4 tuorli d'uovo senza smettere di girare. Aggiungere quindi un cucchiaio di albume montato a neve a questo composto e mescolare energicamente. Incorporare delicatamente gli albumi a neve rimasti alla preparazione di cioccolato. Conservare in frigo e lasciar addensare per qualche ora.

Suggerimento: aggiungere agli albumi montati a neve una buccia d'arancia grattugiata finemente.

Carrot cake con glassa

× 8/10 *recipiente* *miscelatore*

Per la pasta:
- *130 g di zucchero grezzo*
- *12 cl di olio di semi di girasole*
- *4 uova*
- *la scorza ed il succo di un'arancia*
- *240 g di farina*
- *10 g di lievito chimico*
- *2 cucchiaini di cannella*
- *250 g di carote grattugiate*
- *50 g di noci spezzettate*
- *50 g di uva passa*

Per la glassa:
- *100 g di burro fuso*
- *150 g di formaggio da spalmare col 25% di grassi*
- *100 g di zucchero a velo*

Preparare la pasta: Preriscaldare il forno a 180°C. Nel recipiente in acciaio inossidabile, con il miscelatore inserito, versare lo zucchero grezzo, l'olio, le uova, la scorza ed il succo dell'arancia, mettere il coperchio e mescolare a velocità 4 per 1 minuto. Aggiungere la farina, il lievito e la cannella e mescolare di nuovo a velocità 3 per 1 minuto. Infine aggiungere al composto le carote, le noci e l'uva passa e mescolare a velocità minima per 30 secondi. Imburrare e cospargere di farina uno stampo tondo, versarvi dentro la pasta ed infornare 45 minuti a 180°C.

Preparare la glassa: Nel frattempo, nel recipiente in acciaio inossidabile, con il miscelatore inserito, versare il burro fuso, il formaggio da spalmare e lo zucchero a velo e mescolare alla a velocità 3 fino ad ottenere una glassa omogenea. Mettere in frigorifero.

Quando il carrot cake è ben raffreddato, spalmare la glassa sulla superficie del dolce utilizzando una spatola.

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

Macarons alla vaniglia

recipiente

frusta filo

Per i biscottini di meringa:

- ***200 g di zucchero a velo***
- ***200 g di mandorle in polvere***
- ***2 × 80 g di albumi***
- ***200 g di zucchero semolato***
- ***7,5 cl di acqua***
- ***1/2 baccello di vaniglia***

Per la crema mousseline:

- ***50 cl di latte***
- ***6 tuorli d'uovo***
- ***125 g di zucchero***
- ***100 g di burro***
- ***20 g di farina***
- ***30 g di amido di mais***
- ***1/2 baccello di vaniglia***

Preparare i biscottini: Mischiare i 200 g di zucchero a velo con i 200 g di polvere di mandorle in un tritatutto. Questo miscuglio viene chiamato in francese "tant pour tant". Setacciare il "tant pour tant" e metterlo da parte. In un pentolino, portare ad ebollizione l'acqua e lo zucchero semolato, senza mescolare; con un termometro, verificare la temperatura dello sciroppo, che non deve superare 115°C. Nel recipiente in acciaio inossidabile, con la frusta a filo, montare a neve 80 g di albumi d'uovo a velocità 6, quindi aumentare alla velocità massima quando la temperatura dello sciroppo raggiunge i 105°C. Arrestare la cottura dello sciroppo appena raggiunge 115°C e versarlo a filo sugli albumi montati a neve nel recipiente. Continuare a sbattere per circa 6 minuti in modo che la meringa formatasi si raffreddi un po'.

Aggiungere il resto degli albumi non montati (80 g) al miscuglio "tant pour tant" messo da parte, in modo da ottenere una pasta omogenea. Tagliare in due il baccello di vaniglia e recuperare i semini di mezzo baccello per aggiungerli al miscuglio.

Con una spatola morbida, incorporare circa un terzo della meringa alla pasta di mandorle, per ammorbidire un po', quindi aggiungere il resto della meringa. A questo punto, occorre mischiare con la spatola esercitando un movimento dal basso verso l'alto per circa 1 minuto.

Riempire una tasca da pasticciere da circa 8 mm con la preparazione. Rivestire di carta da forno una piastra da pasticceria. Con la tasca da pasticciere, fare delle palline della dimensione di una noce, regolari e distanziate. Battere leggermente la parte inferiore della piastra e lasciar indurire a temperatura ambiente per 30 minuti. Preriscaldare il forno a 150°C. Infornare per 14 minuti, quindi porre la carta da forno su un piano di lavoro inumidito in modo da poter staccare più facilmente i biscottini.

Preparare la crema mousseline alla vaniglia: Scaldare il latte a fuoco basso con i semini dell'altra metà del baccello di vaniglia. Nel recipiente in acciaio inossidabile, con la frusta a filo, sbattere i tuorli d'uovo con lo zucchero per 2 minuti a velocità massima, quindi aggiungere la farina e l'amido di mais e sbattere ancora per 1 minuto a velocità 4.

Versare il latte ben caldo sul miscuglio, omogeneizzare con una frusta manuale e rimettere il tutto sul fornello a fuoco basso per circa 3 - 4 minuti, senza smettere di girare finché la crema non si addensa. Dopo aver ritirato il pentolino dal fuoco, aggiungere il burro a pezzettini. Travasare la crema in un contenitore ermetico, quindi metterla in frigorifero per almeno 1 ora e 30 minuti.

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

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

Cheesecake americano

al limone

× 10/12 | recipiente | miscelatore

Per la base del cheesecake:
- *180 g di biscotti secchi*
- *90 g di burro fuso*
- *20 g di zucchero in polvere*

Per la farcitura:
- *900 g di formaggio da spalmare al naturale con il 25% di grassi*
- *260 g di zucchero in polvere*
- *1 presa di sale*
- *70 g di farina*
- *il succo e la scorza di un limone*
- *600 g di panna acida con il 30% di grassi*
- *8 uova*
- *1 cucchiaino di vaniglia liquida*

Preparare la base: Preriscaldare il forno a 180°C, quindi sbriciolare i biscotti in un recipiente. Mischiare con lo zucchero ed il burro fuso. Ricoprire con il preparato il fondo di uno stampo a cerniera dal diametro di 28 cm e mettere in forno per circa 12 minuti. Estrarre lo stampo dal forno ed aumentare la potenza del forno a 210°C.

Preparare la farcitura: Nel recipiente in acciaio inossidabile munito di miscelatore, mettere il formaggio da spalmare, lo zucchero, il sale, la farina e il limone, quindi coprire con il coperchio e mescolare a velocità 1 per 30 secondi. Versare in seguito la panna, le uova e la vaniglia, quindi mescolare a velocità 1 per 30 secondi. Togliere la testa dell'apparecchio, raschiare i bordi con una spatola, richiudere e frullare di nuovo a velocità 3 per 1 minuto.

Imburrare lo stampo e versare il miscuglio sulla base del cheesecake. Infornare 10 minuti a 210°C, quindi abbassare la temperatura del forno a 120°C e cuocere per 1 ora. Lasciar riposare il cheesecake in forno, quindi metterlo in frigorifero per almeno 3 ore.

Suggerimento: si possono sostituire i biscotti secchi con biscotti belgi spéculoos sbriciolati.

Marshmallow

al lampone

recipiente | frusta filo

Per circa 70 cubetti di marshmallow:

Per i marshmallow:
- *500 g + 35 g di zucchero in polvere*
- *70 g di glucosio*
- *15 cl di acqua*
- *12 grandi fogli di gelatina*
- *180 g di albumi*
- *100 g di polpa di lamponi*
- *un termometro da zucchero*

Per il rivestimento:
- *50 g di amido di mais*
- *60 g di zucchero a velo*

Immergere i fogli di gelatina in acqua fredda. In una grande pentola, versare 500 g di zucchero in polvere, il glucosio e l'acqua e cuocere a fuoco vivace. Nel frattempo, versare gli albumi ed i 35 g di zucchero nel recipiente in acciaio inossidabile, munito della frusta a filo. Quando lo sciroppo nella pentola ha raggiunto i 110°C, azionare la macchina alla a velocità 6 al fine di ottenere una meringa ben consistente. Quando lo sciroppo raggiunge la temperatura di 130°C, spegnere il fornello ed incorporare i fogli di gelatina sgocciolati, quindi versare questo miscuglio sugli albumi montati a neve. Passare alla velocità 4, poi aggiungere un poco alla volta la polpa di frutta. Continuare a sbattere finché il miscuglio non si raffredda e diventa un po' più sodo. Versare il composto in uno stampo rettangolare precedentemente imburrato e lasciar riposare almeno 1 ora in frigorifero. Tagliare a cubetti e poi passare i cubetti nel miscuglio zucchero a velo-amido di mais, quindi lasciar asciugare su una griglia.

Red velvet

× 10/12

recipiente

miscelatore

frusta filo

Per la pasta:

- *300 g di zucchero in polvere*
- *250 g di farina*
- *240 ml di latte*
- *1 cucchiaio di aceto bianco o di succo di limone*
- *120 g di burro*
- *12 g di cacao in polvere non zuccherato (tipo cacao amaro)*
- *2 grandi uova*
- *1 bustina di lievito chimico*
- *1 cucchiaino di aroma di vaniglia*
- *1 cucchiaino di sale fino*
- *2 cucchiaini di colorante rosso in gel*

Per la glassa:

- *460 g di formaggio fresco*
- *180 ml di panna liquida intera*
- *120 g di zucchero a velo molto fluido*
- *1 cucchiaino di aroma di vaniglia*

Preparare il dolce: Iniziare a preriscaldare il forno a 175°C. Nel recipiente in acciaio inossidabile, con il miscelatore inserito, mettere tutti gli ingredienti necessari alla preparazione della pasta. Mettere il coperchio e mescolare per 30 secondi a velocità minima e poi per 3 minuti aumentando progressivamente la velocità da 2 a 4. Dividere la pasta in due stampi da pan di spagna ricoperti di carta da forno, lisciare la superficie e mettere in forno per 25-30 minuti. Lasciare raffreddare per 10 minuti. Porre una griglia al di sopra degli stampi e rovesciarli per sformare delicatamente i dolci. Lasciarli raffreddare completamente, quindi ricoprirli di pellicola alimentare. Mettere in frigorifero almeno un'ora (preferibilmente, tutta la notte).

Preparare la glassa: Nel recipiente in acciaio inossidabile munito di frusta a filo, sbattere il formaggio fresco e lo zucchero progressivamente fino alla velocità 4 per 30 secondi: la miscela deve essere setosa e cremosa ma non liquida. Aggiungere la panna liquida molto fredda e la vaniglia, quindi sbattere a velocità 3 per 30 secondi per passare poi alla velocità massima per 2 minuti.

Montaggio: Tagliare i due dolci freddi nel senso dello spessore e guarnirne l'interno di glassa. Sovrapporre gli strati di dolce e di glassa e ricoprire la superficie di un sottile strato di glassa. Mettere il dolce in frigorifero per 10 minuti, quindi ricoprirlo con il resto della glassa.

Meringata al limone

Per la pasta:
- *250 g di farina*
- *125 g di burro*
- *30 g di mandorle in polvere*
- *80 g di zucchero a velo*
- *1 uovo*
- *1 presa di sale*

Per la farcitura:
- *6 uova*
- *300 g di zucchero*
- *3 limoni non trattati*
- *50 g di burro fuso*

Per la meringa:
- *3 albumi*
- *80 g di zucchero a velo*
- *80 g di zucchero*
- *1 presa di sale*

× 6/8

recipiente

frusta filo

impastatore

Preparare la pasta: Nel recipiente in acciaio inossidabile munito di miscelatore mettere la farina, il burro freddo tagliato a dadini, le mandorle in polvere, lo zucchero e il sale. Coprire con il coperchio e azionare a velocità 2 per 2 minuti. Quando gli ingredienti avranno formato un composto sbriciolato, aggiungere l'uovo attraverso l'apertura del nel coperchio e lasciare in funzione per circa 1 minuto. Spegnere l'apparecchio non appena la pasta forma una palla. Coprire la palla di pasta con della pellicola per alimenti e metterla in frigorifero a riposare per almeno 1 ora.

Preparare la farcitura: Lavare e asciugare i limoni. Grattugiare la scorza e spremerne il succo. Nel recipiente munito di miscelatore e coperchio, mettere le uova, lo zucchero, il burro fuso, il succo e la scorza dei limoni. Azionare a velocità 4 fino a ottenere un impasto omogeneo. Riscaldare il forno a 210°C. Imburrare uno stampo di 28 cm di diametro. Stendere la pasta in modo da ottenere un disco spesso 4 mm e bucherellare con una forchetta. Coprire con un foglio di carta da forno e distribuire sulla superficie dei fagioli secchi. Far cuocere per 15 minuti. A cottura ultimata, rimuovere la carta e i fagioli. Versare la farcitura sulla base della torta e proseguire con la cottura per 25 minuti a 180°C.

Preparare la meringa: Nel recipiente in acciaio inossidabile munito di frusta a filo e coperchio, montare gli albumi a neve a velocità massima. Aggiungere gli 80 g di zucchero, continuando a sbattere. Abbassare la velocità a 5, quindi aggiungere lo zucchero a velo e passare alla velocità massima per 15 secondi. Con l'aiuto di un cucchiaio, ricoprire la torta ormai cotta con la meringa. Rimettere la torta in forno per qualche minuto facendo dorare la meringa.

Torta di fragole

recipiente

frusta filo

Per il pan di Spagna:
- ***4 uova***
- ***125 g di zucchero in polvere***
- ***125 g di farina***

Per la crema mousseline:
- ***1/2 l di latte***
- ***250 g di zucchero***
- ***4 uova***
- ***70 g di farina***
- ***250 g di burro ammorbidito***
- ***1 baccello di vaniglia***
- ***40 g di kirsch****
- ***500 g di fragole***
- ***1 bordo circolare di teglia***
- ***pasta di mandorle***
- ***zucchero a velo***

Preparare il pan di Spagna: Preriscaldare il forno a 210°C. Nel recipiente in acciaio inossidabile munito di frusta a filo, montare le uova e lo zucchero alla velocità massima per 5 minuti al fine di ottenere un miscuglio chiaro. Spegnere l'apparecchio e aggiungere la farina setacciata mescolando a mano con la spatola dal basso verso l'alto. Stendere la pasta su una piastra di 40 x 30 cm ricoperta di carta da forno e lisciare con la spatola prima d'infornare per 7 minuti. Lasciar raffreddare e tagliare 2 dischi di pan di Spagna identici al bordo circolare della teglia.

Preparare la crema mousseline: Tagliare longitudinalmente il baccello di vaniglia ed estrarre i semini. Versare in una pentola il latte, 125 g di zucchero ed i semini di vaniglia. Portare ad ebollizione. Nel frattempo versare nel recipiente in acciaio inossidabile 125 g di zucchero e le uova intere, quindi montare la frusta a filo e frullare per 2 minuti alla velocità massima. Aggiungere la farina e mescolare di nuovo per 30 secondi a velocità 4. Versare ¼ di latte bollente sulle uova e mescolare per 30 secondi a velocità 2.

Travasare la preparazione nella pentola con il resto del latte e far cuocere a fuoco basso frustando continuamente con una frusta manuale finché la crema non si addensa. Una volta addensatasi la crema, metterla da parte in un recipiente ricoperto di pellicola alimentare e lasciar raffreddare 1 ora a temperatura ambiente.

Nel recipiente in acciaio inossidabile lavato, asciugato e munito di frusta a filo, versare la crema conservata in precedenza e sbatterla alla a velocità 6. Dopo un minuto, abbassare la velocità a 3 aggiungere gradualmente il burro ammorbidito a pezzettini. Continuare a sbattere per 30 secondi in modo da ottenere un miscuglio omogeneo. Aggiungere il kirsch alla preparazione e sbattere ancora 30 secondi a velocità 6.

Montaggio: Foderare il cerchio di metallo con la carta da forno. Porre uno dei dischi di pan di Spagna sul fondo del cerchio e conservare il secondo per guarnire la parte superiore della torta di fragole. Tagliare in due le fragole per guarnire la circonferenza del cerchio, con la superficie tagliata rivolta verso l'esterno. Guarnire quindi l'interno con un terzo della crema ben distribuita, alla quale si aggiungeranno le fragole tagliate a pezzettini prima di rimettere un sottile strato di crema. Sovrapporre infine il secondo disco di pan di Spagna. Ricoprire la torta di pellicola alimentare e metterla in frigorifero per 24 ore. Ritirarla dal frigorifero 30 minuti prima di consumarla per terminare la decorazione.

Per decorare la torta, stendere la pasta di mandorle sul piano di lavoro precedentemente cosparso di zucchero a velo. Ritagliare un disco di pasta di mandorle delle dimensioni del cerchio e porlo sulla superficie della torta.

Consiglio: decorare la torta con qualche fragola.

*l'abuso di alcol nuoce alla salute; consumare con moderazione

Tiramisù in bicchierini

× 6/8 | recipiente | frusta filo

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

Separare i tuorli d'uovo dagli albumi. Mettere nel recipiente in acciaio i tuorli d'uovo e lo zucchero e sbattere con la frusta alla velocità massima per 2 minuti, finché il miscuglio non diventa molto chiaro. Aggiungere il mascarpone e sbattere di nuovo alla velocità massima per 2 minuti. Mettere la crema in una ciotola.

Lavare ed asciugare il recipiente in acciaio e la frusta. Versare gli albumi nel recipiente in acciaio e montare la frusta a filo. Montare a neve gli albumi, sbattendo per 30 secondi a velocità 6; aggiungere 1 cucchiaino di zucchero e sbattere ancora per 1 minuto e 30 secondi alla velocità massima. Con una spatola, incorporare delicatamente gli albumi montati a neve alla crema al mascarpone.

Montaggio: Mischiare il cucchiaio di Amaretto alle tazze di caffè forte. Immergere rapidamente alcuni biscotti nel caffè, poi rivestire con i biscotti il fondo del bicchierino in modo da creare il primo strato. Aggiungere uno strato di crema, poi un altro strato di biscotti inumiditi nel caffè e proseguire fino a riempire completamente il bicchierino, finendo con uno strato di crema. Spolverare di cacao e mettere i bicchierini in frigorifero per almeno 12 ore.

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

*l'abuso di alcol nuoce alla salute; consumare con moderazione

Pavlova ai frutti rossi

recipiente | frusta filo

- 4 albumi
- 1 presa di sale
- 90 g di zucchero in polvere
- 90 g di zucchero a velo
- 1/2 cucchiaino di aceto
- 6 g di farina di mais
- 284 ml di panna fresca acida
- 40 g di zucchero in polvere
- 450 g di fragole o di lamponi.

Preparare la meringa: Preriscaldare il forno a 110°C. Nel recipiente in acciaio con la frusta a filo montata, versare gli albumi ed il sale. Sbattere alla velocità massima per 2 minuti e 30 secondi. Senza arrestare l'apparecchio, aggiungere lo zucchero in polvere e sbattere finché il miscuglio non è ben sodo. Passare alla velocità 4, aggiungere la farina di mais e lo zucchero a velo, quindi sbattere alla velocità massima per 15 secondi. Con l'ausilio di un cerchio dal diametro di 10 cm, formare otto meringhe appiattite livellando con il dorso di un cucchiaio. Infornare per circa 1 ora e 15 minuti. Spegnere il forno e lasciare le meringhe all'interno per 1 ora. Deporle su una griglia senza la carta da forno.

Preparare la crema: Lavare il recipiente e la frusta, quindi rimontarli sull'apparecchio. Versare la panna e lo zucchero nel recipiente e sbattere a velocità 5 per 30 secondi, facendo attenzione al momento in cui la panna inizia a rassodarsi. Mettere la panna in fresco fino al momento di utilizzarla.

Montaggio: Porre la meringa in un piatto, ricoprirla di panna montata e aggiungervi sopra la frutta. Affinché la pavlova sia ancora più gustosa, metterla in frigorifero per 1 ora prima di servirla.

Cupcakes ai lamponi
e al cioccolato bianco

Per 24 cupcakes:

Per la pasta:
- *340 g di farina*
- *300 g di zucchero in polvere*
- *300 g di burro rammollito*
- *6 uova*
- *11 g di lievito chimico*
- *9 cl di latte intero*
- *1 cucchiaio di vaniglia liquida*
- *200 g di lamponi surgelati a pezzettini*

Per la glassa:
- *120 g di albumi*
- *130 g di zucchero in polvere*
- *230 g di burro ammorbidito*
- *200 g di cioccolato bianco*
- *4 cucchiai di olio di colza*
- *Pirottini per cupcakes*
- *stampi per muffins o per cupcakes*

recipiente

miscelatore

frusta filo

Preparare la pasta: Preriscaldare il forno a 180°C. Nel recipiente in acciaio inossidabile, munito di miscelatore, versare la farina, il lievito, lo zucchero, le uova, la vaniglia, il burro ed il latte. Mettere il coperchio e mescolare a velocità 1 per 30 secondi e poi a velocità 4 per 2 minuti. Aggiungere quindi i lamponi a pezzettini e mescolare a velocità 3 per 15 secondi. Porre un pirottino in ciascun foro dello stampo e riempirlo di pasta fino ai 2/3 massimo. Infornare per 15 minuti a 180°C, quindi lasciar raffreddare bene.

Preparare la glassa: Sciogliere il cioccolato bianco con l'olio di colza a bassa temperatura, nel forno a microonde. Mettere gli albumi e lo zucchero in una ciotola a bagno-maria, quindi sbattere con un frullatore finché il miscuglio non raddoppia di volume e diventa brillante. Versare questo miscuglio nel recipiente in acciaio, con la frusta a filo inserita, e sbattere a velocità 10 per 2 minuti finché il miscuglio non risulta ben fermo sulla frusta. Aggiungere quindi il burro ammorbidito e sbattere a velocità 12 per 30 secondi. Sollevare la testa dell'apparecchio, raschiare le pareti del recipiente con una spatola ed aggiungere il cioccolato bianco fuso. Sbattere ancora a velocità 12 per 30 secondi. Mettere la preparazione per la glassatura in una tasca da pasticcere con estremità scanalata e decorare i cupcakes ben raffreddati.

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

Royal chocolat

× 8 | recipiente | frusta filo

Per il biscotto:
- *45 g di mandorle in polvere*
- *10 g di noce di cocco grattugiata*
- *20 g di nocciole in polvere*
- *50 g di zucchero a velo*
- *20 g di farina*
- *80 g di albumi (3 piccole uova)*
- *50 g di zucchero*

Per il pralinato croccante:
- *240 g di cioccolato pralinoise*
- *140 g di "crêpes dentelles"*
- *un vasetto da 200 g di glassa al cioccolato*
- *uno stampo anello dal diametro di 26 cm*

Per la mousse al cioccolato:
- *90 g di latte*
- *3 fogli di gelatina*
- *90 g di cioccolato fondente*
- *50 g di cioccolato al latte*
- *250 g di panna montata con 30% di materie grasse*

Preparare il biscotto: In un recipiente, mischiare lo zucchero a velo, la farina, le mandorle in polvere, le nocciole in polvere e la noce di cocco. Versare gli albumi nel recipiente in acciaio con la frusta a filo inserita e montare gli albumi a neve ben ferma a velocità massima. Aggiungere progressivamente lo zucchero per ottenere una meringa ben ferma. Incorporare delicatamente il miscuglio secco con la spatola. Mettere la preparazione in una tasca da pasticcere. Formare un disco di 1 cm di spessore e 25 cm di diametro su una piastra di cottura ricoperta di carta da forno e spolverare di zucchero a velo. Cuocere per circa 15 minuti a 170°C.

Preparare il pralinato croccante: Sciogliere il cioccolato nel forno a microonde con un cucchiaio di olio di colza. Schiacciare le "crêpes dentelles" ed incorporarle al cioccolato fuso. Distribuire la preparazione tra 2 fogli di carta da forno, su uno spessore di 5 mm e mettere in frigorifero. Quando il biscotto è freddo, preparare la mousse al cioccolato: nel microonde, sciogliere il cioccolato fondente ed il cioccolato al latte. In un pentolino, bollire il latte ed aggiungere la gelatina precedentemente ammorbidita (per ammorbidirla, immergerla in acqua fredda una decina di minuti ed asciugarla). Versare il latte caldo sul cioccolato fuso, mischiare bene con una frusta manuale per ottenere un composto omogeneo e lasciar raffreddare. Versare la panna liquida nel recipiente in acciaio inossidabile ben freddo, montare la frusta a filo, mettere il coperchio, quindi sbattere per 2 minuti a velocità 6 e poi per 30 secondi alla velocità massima. Aggiungere la panna montata al cioccolato e mescolare delicatamente per ottenere la mousse al cioccolato.

Montaggio: Porre il disco di biscotto sul fondo dello stampo anello, precedentemente foderato di carta da forno per facilitare la sformatura. Tagliare un disco di pralinato croccante dello stesso diametro del biscotto e porlo sul biscotto. Rimettere il cerchio attorno al biscotto e finire di versare la mousse al cioccolato. Lisciare bene la mousse e metterla nel congelatore minimo 12 ore. Al momento di servire, sformare il dolce su una griglia e ricoprirlo di glassa al cioccolato, fatta prima intiepidire al microonde. Dopo 5 minuti, trasferire il dolce su un piatto e lasciarlo scongelare 2 ore prima di consumarlo.

Pasta per pizza

recipiente *impastatore*

Per 4 pizza:

- *600 g di farina*
- *320 ml di acqua tiepida*
- *4 cucchiai di olio d'oliva*
- *12 g di lievito secco per pane*
- *sale*

Nel recipiente in acciaio inossidabile munito di impastatore, versare la farina, l'olio d'oliva, il lievito ed il sale. Posizionare il coperchio. Azionare a velocità 2. Versare l'acqua tiepida e lasciar girare per 2 minuti finché la pasta non forma una palla omogenea. Lasciar lievitare fino a che la pasta raddoppia il proprio volume. Stendere e sistemare nella teglia in base all'utilizzo desiderato.

Cake salato

× 6 *recipiente* *miscelatore*

- *200 g di farina*
- *4 uova*
- *11 g di lievito chimico*
- *10 cl di latte*
- *5 cl di olio d'oliva*
- *12 pomodori secchi*
- *200 g di feta*
- *15 olive verdi snocciolate*
- *1 punta di curry (facoltativo)*
- *sale e pepe*

Preriscaldare il forno a 180°C. Imburrare e infarinare uno stampo per plum-cake. Nel recipiente in acciaio inossidabile munito di miscelatore e coperchio, mescolare insieme la farina, le uova e il lievito avviandolo alla velocità 2 e aumentando fino alla velocità 4 per 30 secondi. Aggiungere l'olio di oliva e il latte freddo, quindi mescolare per 2 minuti. Passare alla velocità 1, aggiungere i pomodori secchi, la feta, le olive verdi (tagliate a pezzetti) e il curry, quindi salare e pepare. Versare il preparato nello stampo e infornare per 45-60 minuti, secondo il tipo di forno. Fare la prova stecchino per verificare la cottura.

Suggerimento: la feta può essere sostituita con la mozzarella. Inoltre, è possibile aggiungere qualche foglia di basilico spezzettato.

Незаменимая выпечка
Незаменимые кондитерские изделия

Взбитые сливки . . . 88
Заварное тесто для пирожных Профитроли пирожных ЁшуЌ . . . 88
Песочное тесто . . . 89
Бриошь . . . 89
Французский хлеб . . . 90
Хлеб со злаками . . . 90

Десерты Деликатесы к чаю

Шоколадный мусс . . . 91
Морковный пирог с глазурью . . . 91
Ванильные пирожные макарон . . . 92
Американский лимонный чизкейк . . . 93
Малиновый маршмэллоу . . . 93

Рецепты на особый случай
Исключительные рецепты

Красный бархатный торт . . . 94
Лимонный тарт с меренгой . . . 95
Клубничный торт . . . 96
Десерт тирамису в стаканчике . . . 97
Павлова с ягодами . . . 97
Капкейки с малиной и белым шоколадом . . . 98
Шоколадный торт ЁКоролевскийЌ . . . 99

Закуски

Тесто для пиццы . . . 100
Соленый кекс . . . 100

Крем из взбитых сливок

x 6/8 *Чаша* *Венчик Сбивалка*

Крем из взбитых сливок

- ***40 мл холодных жидких сливок***
- ***70 г сахарной пудры***

Влить сливки и высыпать сахарную пудру в предварительно охлажденную в холодильнике чашу из нержавеющей стали, снабженную многоуровневым многожильным венчиком и крышкой. Взбивайте на 6-ой скорости в течение 2 минут, а затем на максимальной скорости в течение 2-3 минут.

Заварное тесто для профитролей

Чаша *Насадка для взбивания Смеситель*

На 20 больших пирожных или 40 маленьких

- ***300 мл воды***
- ***Щепотка соли***
- ***Щепотка сахара***
- ***120 г сливочного масла***
- ***240 г муки***
- ***6 яиц***

В кастрюле с толстым дном нагрейте воду со сливочным маслом, солью и сахаром. Доведите смесь до кипения и всыпьте в кастрюлю всю муку. Перемешивайте деревянной лопаточкой до тех пор, пока тесто не впитает всю жидкость. Поместите тесто в чашу из нержавеющей стали с насадкой для взбивания со смесителем и крышкой и взбивайте на 2-ой скорости в течение 10 минут для того, чтобы охладить тесто. Выберите 3-ю скорость и введите яйца по одному через отверстие в крышке. После введения яиц, придавите края теста лопаткой и вымешивайте его еще 2–3 минуты до однородной консистенции. Ложечкой или кондитерским мешком выложите тесто маленькими порциями на смазанный маслом и присыпанный мукой противень . Запекайте в духовке, разогретой до 180°C, в течение 40 минут. Затем дайте пирожным остыть в духовке с открытой дверцей. Не рекомендуется сразу же вынимать пирожные из духовки, т. к. они могут опасть ЁопастьЌ. Полностью остывшие пирожные наполните крепко взбитыми сливками, мороженым или кондитерским кремом.

Полезный совет: Для приготовления несладких профитролей гужеров замените сахар щепоткой соли и присыпьте тесто тертым сыром перед термической обработкой.

Песочное тесто

Чаша

Насадка для взбивания
Смеситель

Для приготовления тарта массой 350 г:

- *200 г муки*
- *100 г сливочного масла*
- *50 мл воды*
- *1 щепотка соли*

Положите в чашу из нержавеющей стали муку, масло и соль. Установите на место насадку для взбивания смеситель и крышку, запустите прибор и взбивайте, постепенно увеличивая скорость от 1-ой до 3-ей, в течение 2 минут. Затем выберите 2-ую скорость, влейте воду, не выключая прибор. Продолжайте месить тесто в течение 1-ой минуты, пока из него не сформируется красивый шар. Накройте тесто и перед раскаткой и выпечкой поставьте его для расстойки не менее чем на час.

Полезный совет: для приготовления двух тартов весом 350 г, удвойте количество ингредиентов и следуйте инструкциям, приведенным выше.

Бриошь

× 12

Чаша

Крюк для плотного теста
Тестомесилка

- *500 g flour*
- *10 g salt*
- *50 g sugar*
- *200 g butter*
- *4 whole eggs and 2 egg yolks*
- *10 cl lukewarm milk*
- *10 g dried baker's yeast*

В чашу из нержавеющей стали поместите муку и, отдельно друг от друга, соль и дрожжи, сахар, теплое молоко и воду. Соль и дрожжи нельзя класть вместе, т. к. дрожжи в присутствии соли слабо реагируют. Добавьте яйца, установите крюк для плотного теста тестомесилку и крышку. Выберите 1-ю скорость и вымешивайте тесто 30 секунд, после чего переключитесь на 2-ю скорость и вымешивайте 2 минуты и 30 секунд. Не останавливая прибор, введите масло, которое не должно быть слишком мягким (оставьте его на полчаса при комнатной температуре). Продолжайте вымешивать тесто на 2-ой скорости в течение 3-ех минут, а затем на 3-ей скорости в течение 3-ех или 7-ми минут. Прикройте тесто и оставьте его на 2 часа при комнатной температуре, после чего с усилием вымешайте вручную, бросая в чашу. Прикройте и вновь оставьте на 2 часа подходить в холодильнике. Вновь вымешайте тесто вручную, бросая его в миску. Разделите тесто на две части и заверните в пищевую пленку. Поставьте тесто подниматься в холодильник на одну ночь. На следующий день смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой форму для бриошей или форму «Саварин»ЁсаваринЋ (выпечка поднимется быстрее). Сформируйте из теста 8 маленьких шариков. Выложите их в форму и оставьте подходить в теплом месте (в духовке, разогретой до 35°C) на 3 часа, пока форма не будет заполнена тестом. Смажьте тесто смесью из яичных желтков и молока и выпекайте при 180°C в течение 25 минут.

Полезный совет: для более насыщенного вкуса добавьте кусочки шоколада или засахаренные фрукты.

Французский хлеб

Чаша

Крюк для плотного теста
Тестомесилка

Для хлеба весом около 800 г:

- ***1 кг муки***
- ***600 мл теплой воды***
- ***20 г сухих дрожжей***
- ***20 г соли***

Положите в чашу из нержавеющей стали муку, соль и пекарские дрожжи. Установите крюк для плотного теста тестомесилку и крышку и смешивайте на минимальной скорости в течение 1-ой минуты, добавляя теплую воду через отверстие в крышке. Затем выберите 1-ую скорость и мешайте еще 7 минут. Вымешивайте тесто еще 8 минут, затем на полчаса оставьте его для расстойки при комнатной температуре. Разделите тесто на две части. Вновь вымешайте тесто вручную, сформируйте из него шар и поместите его на смазанный сливочным маслом и обсыпанный мукой противень. Оставьте еще раз настояться на один час в теплом месте. Предварительно разогрейте духовку до 240°C Сделайте сверху булки несколько насечек бритвенным лезвием и смажьте ее теплой водой при помощи кулинарной кисточки. Поставьте в духовой шкаф емкость с водой для образования золотистой корочки. Выпекайте в течение 40 минут при температуре 240°C.

Хлеб со злаками

Чаша

Крюк для плотного теста
Тестомесилка

Для хлеба весом около 800 г:

- ***750 г муки для хлеба со злаками***
- ***420 мл теплой воды***
- ***15 г сухих дрожжей***
- ***15 г соли***
- ***овсяные хлопья для обсыпки***

Положите в чашу из нержавеющей стали муку, соль и пекарские дрожжи. Установите крюк для плотного теста тестомесилку и крышку. Вымешивайте на минимальной скорости в течение 1-ой минуты, добавляя теплую воду через отверстие в крышке. Затем выберите 1-ую скорость и вымешивайте тесто 7 минут. Накройте тканью и оставьте на 15 минут в теплом месте для расстойки. Затем разделите тесто на две части и положите его на посыпанную мукой поверхность. Руками сформируйте из теста квадрат. Загните края к центру, затем разровняйте тесто кулаком. Повторите процедуру. Слепите длинную буханку. Поместите полученную буханку в форму длиной 25 см. Слегка смочите поверхность буханки и посыпьте овсяными хлопьями. Накройте влажным кухонным полотенцем и поставьте подниматься на 1 час в теплое место. Сделайте надрезы глубиной 1 см по всей длине буханки. Поставьте буханку в духовку, предварительно разогретую до температуры 240°C, туда же поставьте контейнер с водой, чтобы на буханке образовалась золотистая корочка. Выпекайте в течение 30 минут. Выньте буханку из формы и положите на решетку для остывания.

Полезный совет: испеките маленькие булочки для гостей. Посыпьте их маком или кунжутом.

Шоколадный мусс

× 6/8 | Чаша | Венчик Сбивалка

- 200 г кондитерского шоколада
- 100 г сахара
- 50 г сливочного масла
- 6 яиц

Разломайте шоколад на кусочки.х. Положите их в небольшой сотейник с порубленным на кусочки сливочным маслом. Растопите в микроволновой печи в течение 1-ой минуты. Взбивайте яичные белки в чаше из нержавеющей стали с установленным многоуровневым венчиком ой многолопастной насадкой и крышкой на максимальной скорости в течение 1 минуты 30 секунд. Не выключая прибор, добавьте оставшийся сахар и взбивайте еще 1 минуту. Венчиком Сбивалкой перемешайте смесь шоколада и сливочного масла и добавьте туда 4 желтка, энергично помешивая. Добавьте к смеси ложку взбитых белков и энергично перемешайте. Затем осторожно добавьте оставшиеся взбитые белки в шоколадную массу. Поставьте на несколько часов в холодильник.

Полезный совет: К яичным белкам можно добавить тертую цедру апельсина.

Морковный пирог с глазурью

× 8/10 | Чаша | Насадка для взбивания Смеситель

Для теста:

- 130 г тростникового сахара
- 120 мл подсолнечного масла
- 4 яйца
- цедра и сок 1 апельсина
- 240 г муки
- 10 г химического разрыхлителя теста
- 2 чайные ложки корицы
- 250 г натертой моркови
- 50 г толченых грецких орехов
- 50 г изюма

Для глазури:

- 100 г топленого масла
- 150 г мягкого сыра для снамазывания 25%-ной жирности
- 100 г сахарной пудры

Приготовьте тесто: Предварительно разогрейте духовку до 180°C Добавьте в чашу из нержавеющей стали с насадкой для взбивания со смесителем тростниковый сахар, подсолнечное масло, яйца, цедру и сок апельсина, установите крышку и месите на скорости 4 в течение 1 минуты. Добавьте муку, разрыхлитель, корицу и снова месите на скорости 3 в течение 1 минуты. Последними в смесь добавьте морковь, грецкие орехи и изюм и месите на минимальной скорости в течение 30 секунд. Смажьте маслом и посыпьте мукой круглую форму, вылейте в нее тесто и выпекайте в духовке в течение 45 минут при температуре 180°C.

Приготовьте глазурь: В это время поместите в чашу из нержавеющей стали с насадкой для взбивания со смесителем топленое масло, мягкий сыр для намазывания и сахарную пудру и месите на скорости 3 до получения однородной массы. Поместите смесь в холодильник.

Как только морковный пирог остынет, смажьте его глазурью с помощью лопатки.

Полезный совет: Пирог можно украсить кокосовой стружкой.

Ванильные пирожные макарон

Чаша

Венчик
Сбивалка

Для теста:

- ***200 г сахарной пудры***
- ***200 г молотого миндаля***
- ***2 х 80 г яичных белков***
- ***200 г сахара***
- ***75 мл воды***
- ***1/2 стручка ванили***

Для заварного крема:

- ***500 мл молока***
- ***6 яичных желтков***
- ***125 г сахара***
- ***100 г сливочного масла***
- ***20 г муки***
- ***30 г кукурузной муки***
- ***1/2 стручка ванили***

Приготовьте тесто: Смешайте 200 г сахарной пудры с 200 г молотого миндаля в кухонном комбайне. Эта смесь называется «Ётан-пур-тан»Ć. Просейте смесь «Ётан-пур-тан»Ć и отложите в сторону. Доведите воду с сахаром до кипения в кастрюле, не перемешивая; проверьте с помощью кухонного термометра температуру сиропа, она не должна превышать 115°C. В чаше из нержавеющей стали с помощью венчика сбивалки взбейте 80 г яичных белков до густой пены на скорости 6. Увеличьте скорость до максимальной, когда температура сиропа превысит 105°C Как только температура сиропа достигла 115°C, снимите его с огня и влейте тонкой струйкой во взбитые яичные белки в чаше из нержавеющей стали Продолжайте взбивать в течение 6 минут, чтобы сформированное таким образом безе немного остыло.

Добавьте оставшиеся невзбитые яичные белки (80 г) в приготовленную смесь «Ётан-пур-тан»Ć и размешайте до получения однородной массы. Разрежьте стручок ванили на две части, соберите ложкой зерна одной половинки и добавьте их в эту смесь.

Добавьте в миндальное тесто треть безе с помощью мягкой лопатки, чтобы развести немного смесь, затем добавьте оставшуюся часть безе, перемешивания тесто. Перемешивать тесто нужно лопаткой, поднимая его снизу вверх и с краев внутрь в течение 1 минуты.

Заполните этой смесью кондитерский мешок с насадкой примерно 8 мм. Накройте противень листом кулинарного пергамента. Возьмите кондитерский мешок и сформируйте небольшие равномерные шарики размером с грецкий орех, располагая их на расстоянии друг от друга. Слегка похлопайте снизу противня и оставьте в течение 30 минут при комнатной температуре для формирования корочки. Предварительно разогрейте духовку до 150°C Выпекайте 14 минут, затем перенесите лист кулинарного пергамента на влажную столешницу, чтобы макароны было легче отрывать от листа.

Приготовьте ванильный заварной крем: Нагрейте молоко на медленном огне, добавив в него зерна половинки стручка ванили. В чаше из нержавеющей стали с венчиком со сбивалкой взбейте яичные желтки с сахаром в течение 2 минут на максимальной скорости, затем добавьте пшеничную и кукурузную муку. Снова взбейте в течение 1 минуты на скорости 4.

Добавьте в эту смесь горячее молоко, размешайте с помощью венчика и поместите всю эту смесь на медленный огонь на 3-4 минуты, не прекращая размешивать, до загустения крема. Снимите смесь с огня и добавьте порезанное кусочками масло. Перелейте крем в герметичную емкость и поместите в холодильник по меньшей мере на полтора часа.

Сборка: Наполните заварным кремом кондитерский мешок с насадкой 8 мм и нанесите на половину макарон. Соберите макароны, заполненные кремом, с оставшимися макаронами и поместите в герметичную емкость.

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

Американский лимонный чизкейк

× 10/12 | Чаша | Насадка для взбивания Смеситель

Для основы чизкейка:
- *180 г печенья с ароматом сливочного масла*
- *90 г топленого масла*
- *20 г сахара*

Для начинки: 6 яиц
- *900 г мягкого сыра для намазывания 25%-ной жирности*
- *260 г сахара*
- *1 щепотка соли*
- *70 г муки*
- *цедра и сок 1 лимона*
- *600 г 30% густых сливок*
- *8 яиц*
- *1 чайная ложка ванильной эссенции*

Приготовьте основание: Предварительно разогрейте духовку до 180°C и измельчите печенья в миске. Перемешайте с сахаром и растопленным сливочным маслом. Уложите бумагу в форму диаметром 28 см и поставьте ее в духовку примерно на 12 минут. Выньте форму и увеличьте температуру до 210°C.

Подготовьте начинку: В чашу из нержавеющей стали положите сыр для намазывания, сахар, соль, муку, лимон, установите крышку и мешайте на 1-ой скорости в течение 30 секунд. Затем добавьте сливки, яйца и ваниль и смешивайте на 1-ой скорости в течение 30 секунд. Поднимите верхнюю часть электроприбора, очистите стенки чаши с помощью лопатки, опустите верхнюю часть и мешайте на 3-ей скорости в течение 1-ой минуты.

Смажьте форму сливочным маслом и вылейте смесь для основания чизкейка. Поместите на 10 минут в духовку, разогретую до 210°C, затем уменьшите температуру духовки до 120°C и запекайте 1 час. Оставьте чизкейк остывать в духовке, а затем поместите его в холодильник не менее чем на 3 часа.

Полезный совет: печенье с ароматом сливочного масла можно заменить печеньем «спекуляус».

Малиновый маршмеллоу

Чаша | Венчик Сбивалка

Для 70 штучек маршмэллоус:

Для маршлэллоус:
- *500 г + 35 г сахара*
- *70 г глюкозы*
- *150 мл воды*
- *3 больших листа желатина*
- *180 г яичных белков*
- *100 г мякоти малины*
- *кухонный термометр для сахара*

Для глазури:
- *50 г кукурузной муки*
- *60 г сахарной пудры*

Замочите листы желатина в холодной воде. Смешайте в кастрюле с толстым дном 500 г сахара, глюкозу и воду, поставьте на сильный огонь. Затем поместите белки и 35 г сахара в чашу из нержавеющей стали с многоуровневым многожильным венчиком и крышкой. Когда сироп в кастрюле достигнет температуры 110°C, выберите на аппарате 6-ую скорость и взбейте до получения плотной пены. Когда сироп в кастрюле достигнет температуры 130°C, снимите его с огня и добавьте туда желатиновые листы, с которых стекла вода, затем добавьте смесь во взбитые белки. Выберите 4-ую скорость и постепенно добавьте ягодную мякоть. Взбивайте, пока смесь не охладится и не станет густой. Вылейте смесь в предварительно смазанную квадратную форму и поставьте на час в холодильник. Разрежьте маршмэллоус на маленькие квадратики и окуните их в смесь из сахарной пудры и кукурузной муки, поставьте сохнуть на решетку.

Красный бархатный торт

× 10/12

Чаша

Насадка для взбивания
Смеситель

Венчик
Сбивалка

Для теста:

- ***300 г сахара***
- ***250 г муки***
- ***240 мл молока***
- ***1 столовая ложка спиртового уксуса или лимонного сока***
- ***120 г сливочного масла***
- ***12 г несладкого (горького) порошка какао***
- ***2 больших яйца***
- ***1 пакетик разрыхлителя***
- ***1 чайная ложка ванильной эссенции***
- ***1 чайная ложка мелкой соли***
- ***2 чайные ложки красного желатинового красителя***

Для глазури:

- ***460 г творога***
- ***180 мл густых сливок***
- ***120 г мелкой сахарной пудры***
- ***1 чайная ложка ванильной эссенции of vanilla flavouring***

Приготовьте коржи: Сначала разогрейте духовку до 175°C. Поместите все ингредиенты, необходимые для приготовления теста в чашу из нержавеющей стали с установленнойым насадкой для взбивания смесителем. Установите крышку и смешивайте 30 секунд на минимальной скорости, затем 3 минуты, постепенно увеличивая скорость со 2-ой до 4-ой. Разделите тесто на 2 части и поместите их в две формы для выпечки бисквита, выложенных кулинарным пергаментом, разровняйте поверхность и поставьте в духовку на 25-30 минут. Дайте остыть на протяжении 10 минут. Наверх форм поставьте решетку, переверните, чтобы аккуратно вынуть коржи. Пусть полностью остынут, затем заверните коржи в пищевую пленку. Поставьте в холодильник не менее чем на час, а лучше на всю ночь.

Приготовьте глазурь: Взбивайте творог и сахар на протяжении 30 секунд в чаше из нержавеющей стали, постепенно увеличивая скорость до 4-ой. Смесь должна получиться кремообразной, но не жидкой. Добавьте холодные сливки и ваниль и мешайте на 3-ей скорости в течение 30 секунд, а затем на максимальной скорости в течение 2-х минут.

Сборка: Разрежьте оба холодных коржа вдоль и смажьте внутри глазурью. Уложите торт последовательными слоями из коржа и глазури, смажьте верхушку тонким слоем глазури. Поставьте торт в холодильник на 10 минут, затем смажьте его оставшейся глазурью.

Лимонный тарт с меренгой

x 6/8

Чаша

Венчик
Сбивалка

Насадка для взбивания
Смеситель

Для теста:
- *250 г муки*
- *125 г сливочного масла*
- *30 г молотого миндаля*
- *80 г сахарной пудры*
- *1 яйцо*
- *1 щепотка соли*

Для начинки:
- *6 яиц*
- *300 г сахара*
- *3 целых лимона*
- *50 г топленого масла*

Для меренги:
- *3 яичных белка*
- *80 г сахарной пудры*
- *80 г сахара*
- *1 щепотка соли*

Приготовьте тесто: В чашу из нержавеющей стали с насадкой для взбиванияо смесителем, поместите муку, охлажденное и нарезанное кубиками сливочное масло, молотый миндаль, сахар и соль. Установите крышку и смешивайте ингредиенты 2 минуты на 2-ой скорости. Как только тесто начнет собираться в крупные крошки, через отверстие в крышке добавьте яйцо и вымешивайте тесто около 1 минут. Когда тесто собьется в один шар, остановите прибор. Накройте тесто пищевой пленкой и поставьте в холодильник не менее чем на 1 час.

Приготовьте начинку: Помойте и протрите лимоны. Срежьте цедру и выжмите из плодов сок. В чашу с насадкой для взбивания о смесителем и крышкой поместите яйца, сахар, сок, цедру и растопленное масло. Перемешивайте на 4-й скорости до получения однородной текстуры. Выпекайте в духовке при температуре 210°C. Смажьте сливочным маслом форму для тарта диаметром 28 см. Раскатайте тесто до толщины 4 мм и проткните вилкой. Положите на тесто фольгу и сухую фасоль. Выпекайте в течение 15 минут до светло-золотистого цвета. Уберите фольгу и фасоль. Вылейте начинку в тарт и выпекайте его еще 25 минут при температуре 180°C.

Приготовьте меренги: Взбивайте яичные белки в чаше из нержавеющей стали с установленным многоуровневым венчиком ой многолопастной насадкой и крышкой на максимальной скорости до пены. Не прекращая взбивать, добавьте оставшиеся 80 г сахарной пудры. Выберите 5-ую скорость и добавьте сахарную пудру, затем выберите максимальную скорость и мешайте 15 секунд. Выложите меренгу ложкой на готовый тарт. Поставьте форму для запекания в духовку на несколько минут, чтобы меренга слегка зарумянилась.

Клубничный торт

Чаша

Венчик
Сбивалка

Для бисквита:
- ***4 яйца***
- ***125 г сахарной пудры***
- ***125 г муки***

Для заварного крема:
- ***1/2 л молока***
- ***250 г сахара***
- ***4 яйца***
- ***70 г муки***
- ***250 г мягкого сливочного масла***
- ***1 стручок ванили***
- ***40 г вишневой водки****
- ***500 г клубники***
- ***1 круглая форма-резак для торта***
- ***миндальная паста***
- ***Сахарная пудра***

Приготовьте бисквит: Предварительно разогрейте духовку до 210°C. В чаше из нержавеющей стали с венчиком о сбивалкой взбейте яйца и сахар на максимальной скорости в течение 5 минут до получения белоснежной смеси. Остановите электроприбор, затем добавьте просеянную муку, перемешивая вручную снизу вверх с помощью лопатки. Распределите тесто по противню размером 40 x 30 см, покрытому кулинарным пергаментом, и разровняйте его с помощью лопатки перед тем, как поместить тесто в духовку на 7 минут. Дайте бисквиту остыть и вырежьте 2 одинаковых круга с помощью формы-резака для торта.

Приготовьте заварной крем: Разрежьте стручок ванили на две части и вычистите из него зерна. Вылейте в кастрюлю молоко, 125 г сахара и зерна ванили. Доведите до кипения. В это время поместите в чашу из нержавеющей стали 125 г сахара и целые яйца, установите многожильный венчик и мешайте 2 минуты на максимальной скорости. Добавьте муки и мешайте еще 30 секунд на 4-ой скорости. Добавьте ¼ кипяченного молока и мешайте еще 30 секунд на 2-ой скорости.

Перелейте смесь из чаши в кастрюлю с оставшимся молоком и готовьте на среднем огне, не переставая вручную мешать венчиком, до тех пор, пока крем не загустеет. После этого перелейте крем в чашку, накройте ее пищевой пленкой и оставьте крем остывать в течение 1 часа при комнатной температуре.

Вылейте крем в помытую и вытертую чашу из нержавеющей стали с многожильным венчиком и взбивайте на 6-ой скорости. Через минуту выберите 3-ю скорость и добавьте размягченное масло, разрезанное на кусочки. Продолжайте взбивать в течение 30 секунд до получения однородной массы. Добавьте вишневой водки и взбивайте еще 30 секунд на 6-ой скорости.

Сборка: Накройте металлический диск кулинарным пергаментом. Разместите внутри формы-резака один из бисквитных кругов, второй круг оставьте для завершения клубничного торта. Разрежьте ягоды клубники на две части и разместите их по окружности формы-резака, разрезанной стороной наружу. Затем тщательно размажьте внутри треть мусса, добавьте клубнику, порезанную на мелкие кусочки, и выложите на нее тонкий слой крема. Затем поместите второй круг сверху торта. Накройте торт пищевой пленкой и поместите в холодильник на 24 часа. Выньте торт за 30 минут до подачи и завершите его украшение.

Для украшения торта расстелите миндальную пасту на столешнице, предварительно посыпав ее сахарной пудрой. Вырежьте из миндальной пасты круг размером с торт и поместите его сверху клубничного торта.

Полезный совет. Торт можно украсить несколькими ягодами клубники.

*Чрезмерное употребление алкоголя вредит здоровью. Употреблять в меру.

Десерт тирамису в стаканчике

× 6/8

Чаша

Венчик
Сбивалка

- 3 чашки крепкого кофе
- 3 яйца
- 1 упаковка печенья ЁДамские пальчикиЌ
- 75 г сахара
- 1 столовая ложка амаретто*
- 250 г сливочного сыра маскарпоне
- немного горького какао-порошка

Отделите яичные желтки от белков. Поместите в чашу из нержавеющей стали яичные желтки и месите венчиком сбивалкой на максимальной скорости в течение 2 минут до побеления массы. Добавьте маскарпоне и снова месите на максимальной скорости в течение 2 минут. Поместите крем в чашку и отложите в сторону.

Вымойте и высушите чашу из нержавеющей стали и сбивалку. Вылейте яичные белки в чашу из нержавеющей стали и установите венчик сбивалку. Взбейте белки до густой пены в течение 30 секунд на скорости 6, добавьте 1 чайную ложку сахара и продолжайте взбивать еще в течение 1 минуты на максимальной скорости. Аккуратно добавьте белки к маскарпоне.

Сборка: Смешайте столовую ложку амаретто с крепким кофе. Обмакните несколько штук печенья в кофе, затем поместите их в порционный стаканчик, сформировав первый слой. Добавьте слой крема, затем снова слой печенья, пропитанного кофе, и продолжайте так до заполнения стаканчика, закончив слоем крема. Посыпьте сверху какао-порошком и поместите стаканчики в холодильник по крайней мере на 12 часов.

Полезный совет. Кофе можно заменить фруктовым соком и добавить в тирамису свежие фрукты для придания десерту легкости.

*Чрезмерное употребление алкоголя вредит здоровью. Употреблять в меру.

Павлова с ягодами

Чаша

Венчик
Сбивалка

- 4 яичных белка
- 1 щепотка соли
- 90 г сахара
- 90 г сахарной пудры
- 3 г ванильного экстракта
- 1 ч. ложка уксуса
- 6 г кукурузной муки
- 284 мл густых сливок
- 40 г сахара
- 450 г клубники или малины

Приготовьте меренги: Предварительно разогрейте духовку до 110°C Поместите яичные белки и соль в чашу из нержавеющей стали с многоуровневым венчиком с многожильным венчиком. Взбивайте на максимальной скорости в течение 2-х минут и 30 секунд. Не выключая аппарат, добавьте сахарный порошок и взбивайте до плотной консистенции. Выберите 4-ую скорость и добавьте кукурузную муку, затем выберите максимальную скорость и взбивайте еще 15 секунд. Разделите смесь при помощи круглой формы-резака диаметром 10 см на 8 частей и разровняйте поверхность ложкой. Поместите в духовку примерно на 1 час и 15 минут. Выключите духовку и оставьте меренги там на 1 час. Поместите их на решетку без кулинарного пергамента.

Приготовьте взбитые сливки: Вымойте чашу и сбивалку и установите их обратно на аппарат. Добавьте в чашу сливки и сахар и взбивайте 30 секунд на 5-ой скорости до загустения. Поставьте сливки в прохладное место до их использования.

Украшение: Положите меренги на блюдо, смажьте взбитыми сливками и посыпьте ягодами. Для того, чтобы павлова получилась еще лучше, перед употреблением поместите ее в холодильник на 1 час.

Капкейки с малиной и белым шоколадом

На 24 капкейка

Для теста:

- *340 г муки*
- *300 г сахара*
- *300 г размягченного сливочного масла*
- *6 яиц*
- *11 г разрыхлителя теста*
- *90 мл цельного молока*
- *1 столовая ложка ванильной эссенции*
- *200 г замороженной размельченной малины*

Для глазури:

- *120 г яичных белков*
- *130 г сахара*
- *230 г мягкого сливочного масла*
- *200 г белого шоколада*
- *4 столовые ложки рапсового масла*
- *Бумажные вставки для капкейков*
- *Формочки для маффинов или капкейков*

Чаша

Насадка для взбивания Смеситель

Венчик Сбивалка

Приготовьте тесто: Предварительно разогрейте духовку до 180°C Добавьте в чашу из нержавеющей стали с насадкой для взбивания о смесителем муку, разрыхлитель, сахар, яйца, ваниль, масло и молоко, установите крышку и взбивайте на скорости 1 в течение 30 секунд, затем на скорости 4 в течение 2 минут. Затем добавьте в тесто размельченную малину и месите на минимальной скорости в течение 15 секунд. Поместите бумажный вкладыш в каждую формочку для маффинов и заполните их тестом максимум на 2/3. Поместите в духовку на 15 минут при температуре 180°C, затем дайте кексам остыть.

Приготовьте глазурь: Растопите белый шоколад с рапсовым маслом в микроволновой печи при низкой температуре. Вылейте яичные белки с сахаром в чашку, установленную на водяной бане, и взбейте смесь миксером до тех пор, пока она не увеличится вдвое и не приобретет глянцевый блеск. Поместите эту смесь в чашу из нержавеющей стали с многожильным венчиком, установите крышку и взбивайте 2 минуты на скорости 10, до тех пор, пока смесь не будет образовывать пик на кончике сбивалки. Затем добавьте мягкое сливочное масло и продолжите взбивать на скорости 12 в течение 30 секунд. Поднимите верхнюю часть электроприбора, очистите стенки чаши с помощью лопатки и добавьте растопленный белый шоколад. Последний раз взбейте на скорости 12 в течение 30 секунд. Заполните этой смесью кондитерский мешок с насадкой «Ёзвездочка»Č и украсьте им остывшие капкейки.

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

Шоколадный торт «Ёкоролевский»Ć

Для бисквита:
- ***45 г молотого миндаля***
- ***10 г кокосовой стружки***
- ***20 г молотых лесных орехов***
- ***50 г сахарной пудры***
- ***20 г муки***
- ***80 г яичных белков (3 небольших яйца)***
- ***50 г сахара***

Для хрустящего пралине:
- ***240 г шоколада пралине***
- ***140 г хрустящего печенья ЁCrpes dentellesĆ***
- ***200 г шоколада для глазури***
- ***форма-резак для тортов диаметром 26 см***

Для шоколадного мусса:
- ***90 мл молока***
- ***3 листа желатина***
- ***90 г черного шоколада***
- ***50 г молочного шоколада***
- ***250 г сливок 30%-ной жирности***

Приготовьте бисквит: В чашке смешайте сахарную пудру, муку, молотый миндаль, молотые лесные орехи и кокосовую стружку. Влейте яичные белки в чашу из нержавеющей стали со сбивалкой и взбейте белки до получения густой пены на максимальной скорости. Постепенно добавляйте сахар, чтобы взбитые белки были более плотными. Аккуратно добавьте сухую смесь с помощью лопатки. Заполните смесью кондитерский мешок с насадкой. Создайте круг толщиной 1 см и диаметром 25 см на противне, покрытом кулинарным пергаментом, и посыпьте его сахарной пудрой. Выпекать 15 минут при 170°C.

Приготовьте хрустящее пралине: Растопите шоколад с рапсовым маслом в микроволновой печи. Раскрошите печенье ЁCrpes dentellesĆ и добавьте его в растопленный шоколад. Распределите смесь на кулинарном пергаменте слоем толщиной 5 мм и поставьте в холодильник. Как только бисквит остыл, подготовьте шоколадный мусс: растопите черный шоколад и молочный шоколад в микроволновой печи. В кастрюле доведите до кипения молоко и добавьте в него предварительно размягченный желатин (поместить желатин в холодную воду минут на десять и отжать). Вылейте горячее молоко в растопленный шоколад, тщательно смешайте венчиком до получения гладкой массы. Дайте остыть. Вылейте сливки в холодную чашу из нержавеющей стали, установите многожильный венчик, крышку и взбивайте 2 минуты на скорости 6, затем 30 секунд на максимальной скорости. Добавьте взбитые сливки в шоколад и аккуратно смешайте для получения шоколадного мусса.

Сборка: Разместите бисквитный круг внутри формы-резака для тортов, предварительно покрыв ее кулинарным листом, чтобы форму можно было легче снять. Вырежьте с помощью формы-резака круг хрустящего пралине диаметром с бисквитный круг и поместите его на бисквит. Снова установите форму-резак вокруг бисквита и покройте торт шоколадным муссом. Равномерно распределите мусс и поместите торт в морозильник не менее чем на 12 часов. Перед подачей разместите торт на решетке и покройте глазурным шоколадом, предварительно растопленным в микроволновой печи. По истечении 5 минут выложите торт на тарелку на 2 часа, чтобы он разморозился. Теперь можно приступать к дегустации.

Тесто для пиццы

Чаша

Крюк для плотного теста
Тестомесилка

На 4 пиццу:

- 600 г муки
- 320 мл теплой воды
- 4 ст. л. оливкового масла
- 12 г сухих дрожжей
- Соль

Смешайте муку, оливковое масло, дрожжи и соль в чаше из нержавеющей стали с крюком для плотного тестатестомесилкой. Установите крышку. Включите на скорости 2. Добавьте теплой воды и замешивайте тесто 2 минуты, пока из него не сформируется красивый шар. Дайте тесту подняться в два раза. Раскатайте и придайте желаемую форму.

Солёный кекс

× 6

Чаша

Насадка для взбивания
Смеситель

- 200 г муки
- 4 яйца
- 11 г химического разрыхлителя теста
- 100 мл молока
- 50 мл оливкового масла
- Сушеные томаты
- 200 г сыра фета
- 15 зеленых оливок без косточки
- 1 карри на кончике ножа (не обязательно)
- Соль, перец

Предварительно нагрейте печку до 180°C. Смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой форму для выпекания пирогов. Смешайте муку, яйца и разрыхлитель в чаше из нержавеющей стали с насадкой для взбивания о смесителем и крышкой, увеличивая скорость со 2-ой до 4-ой в течение 30 секунд. Добавьте оливковое масло и холодное молоко и мешайте в течение 2-х минут. Выберите минимальную скорость и добавьте сушеные помидоры, сыр фета, зеленые оливки (порезанные на кусочки), карри, соль, перец. Вылейте смесь в форму и выпекайте 45-60 минут в зависимости от вашей духовки. Проколоть для проверки готовности.

Полезный совет. Замените сыр фета моцареллой и добавьте несколько листов мелко рубленного базилика.

خمیر پیتزا

قلاب خمیرگیر | کاسه

برای ۴ پیتزا:

- ۶۰۰ گرم آرد
- ۳۲۰ میلی لیتر آب
- ۴ قاشق غذاخوری روغن زیتون
- ۱۲ گرم مخمر خشک نان
- نمک

آرد، روغن زیتون، مخمر و نمک را در کاسه فولاد ضد زنگ جایگزین شده با قلاب خمیر قرار دهید. درب را تنظیم کنید. در سرعت ۲ روشن کنید. آب گرم بریزید و اجازه دهید خمیرگیر به مدت ۲ دقیقه بچرخد تا اینکه خمیر به شکل توپ خوبی در آید. اجازه دهید خمیر ور آید تا حجم خمیر دو برابر شود. خمیر را پهن کنید و با توجه به دستورالعمل استفاده کنید.

نان سیوری

مخلوط کن | کاسه | ۶ عدد

- ۲۰۰ گرم آرد
- ۴ عدد تخم مرغ
- ۱۱ گرم مخمر شیمیایی
- ۱۰۰ میلی لیتر شیر
- ۵۰ میلی لیتر روغن زیتون
- ۱۲ عدد گوجه فرنگی خشک آفتابی
- ۲۰۰ گرم فتا [پنیر]
- ۱۵ زیتون سبز بی هسته
- ۱ کمی پودر کاری (اختیاری)
- نمک و فلفل

فر را تا ۱۸۰ درجه سانتی گراد گرم کنید. ظرف نان را با کره چرب کنید و با آرد گرد گیری کنید. در کاسه فولاد ضد زنگ با میکسر متصل و درب، آرد، تخم مرغ و مخمر را با هم در سرعت ۲ سپس با افزایش سرعت ۴ بمدت ۳۰ ثانیه مخلوط کنید. روغن زیتون و شیر سرد اضافه کنید، و با هم بمدت ۲ دقیقه مخلوط کنید. به سرعت حداقل تغییر دهید و گوجه فرنگی خشک، پنیر فتا، زیتون سبز (برش خورده در قطعات) و پودر کاری را اضافه کنید. با نمک و فلفل چاشنی بزنید. مخلوط را در قالب فلزی بریزید و در فر بمدت ۴۵ تا ۶۰ دقیقه، بسته به فر، قرار دهید. با چاقو سوراخ کنید تا پختن آن بررسی شود.

نکته: پنیر فتا را با پنیر ماتسرلا عوض نموده و کمی برگ ریحان برش خورده اضافه کنید.

شکلات رویال

همزن | کاسه | ۸ عدد

برای بیسکویت:
- ۴۵ گرم بادام خرد شده
- ۱۰ گرم نارگیل رنده شده
- ۲۰ گرم فندق
- ۵۰ گرم شکر مخصوص شکرپوش کردن
- ۲۰ گرم آرد
- ۸۰ گرم سفیده تخم مرغ (۳ تخم مرغ کوچک)
- ۵۰ گرم شکر

برای بادام سوخته ترد:
- ۲۴۰ گرم شکلات پرالینواز
- ۱۴۰ گرم کرپ دانتل
- ۲۰۰ گرم ظرف یخ پوشه شکلات
- حلقه شیرینی، در ۲۶ سانتی متر

برای موس شکلاتی:
- ۹۰ گرم شیر
- ۳ برگ ژلاتین
- ۹۰ گرم شکلات تلخ
- ۵۰ گرم شکلات شیری
- ۲۵۰ گرم خامه پرچرب زده شده، ۳۰٪ چرب.

آماده سازی بیسکویت: در یک کاسه، شکر مخصوص شکرپوش کردن، آرد، بادام خرد شده، فندق و نارگیل خرد شده را با هم مخلوط کنید. سفیده تخم مرغ ها به یک کاسه فولاد ضدزنگ منتقل نموده و همزن چند شاخه را وصل کنید. در حداکثر سرعت هم بزنید تا زمانی که سفیده تخم مرغ بسیار سفت شود. به تدریج شکر اضافه کنید به منظور آنکه یک مرینگ بسیار سفت درست شود. با استفاده از کاردک، مخلوط خشک اضافه کرده و به آرامی تا کنید. مخلوط را در یک کیسه لوله ای قرار دهید. دیسکی را که دارای ۱ سانتی متر ضخامت و ۲۵ سانتی متر قطر است در یک سینی پخت پر از کاغذ نسوز است قرار دهید و با شکر مخصوص شکرپوش کردن گردگیری کنید. حدود ۱۵ دقیقه در ۱۷۰ درجه سانتی گراد بپزید.

آماده سازی بادام سوخته ترد: شکلات را در مایکروویو با یک قاشق روغن تخم شلغم آب کنید. پنکیک ترد را خرد کنید و با شکلات آب شده مخلوط کنید. لایه ۵ میلی متری مخلوط را بین ۲ ورق کاغذ نسوز و در یخچال قرار دهید. وقتی بیسکویت خنک شود، موس شکلاتی را آماده کنید: شکلات سیاه را آب کنید و شکلات شیری را در مایکروویو بگذارید. در دیگچه، شیر را بجوشانید و ژلاتین از پیش خیس شده را اضافه‌کنید (آنرا در آب سرد برای حدود ۱۰ دقیقه خیس کنید و سپس فشرده نمائید برای آنکه صاف شود). شیر داغ را بر روی شکلات آب شده بریزید و با استفاده از یک همزن دستی مخلوط کنید. برای آنکه یک مخلوط صاف بدست آورید. بگذارید خنک شود. در ظرف استیل کاملا سرد، خامه مایع را بریزید. مطمئن شوید که کاسه فولاد ضد زنگ بسیار سرد است، سپس در خامه مایع بریزید. همزن چند تیغه و درب را متصل کنید، سپس بمدت ۲ دقیقه در سرعت ۶ هم بزنید، سپس برای ۳۰ ثانیه در حداکثر سرعت. خامه زده شده را به شکلات اضافه نموده و مخلوط را به آرامی تا کنید برای اینکه یک موس شکلاتی بدست آید.

مونتاژ: حلقه شیرینی را با کاغذ نسوز پر کنید تا اطمینان حاصل شود که حلقه می تواند به آسانی برداشته شود. خارج از بادام سوخته ترد، دیسکی را که دارای همان اندازه قطر بیسکویت است برش داده و در بالای بیسکویت قرار دهید. حلقه در اطراف بیسکویت را عوض کنید و با افزودن موس شکلاتی پایان دهید. مطمئن شوید که موس کاملا" صاف شده است و کیک را در فریزر بمدت حداقل ۱۲ ساعت قرار دهید. قبل از سرو کردن، کیک را در جای کیک قرار داده و حلقه را بردارید. به آرامی یخ پوشه شکلات را در مایکروویو گرم کنید و کیک را با یخ پوشه بپوشانید. پس از ۵ دقیقه، کیک را در دیس کیک قرار دهید و بگذارید قبل از سرو کردن، بمدت ۲ ساعت یخ زدائی شود.

کیک فنجانی

شکلات سفید و تمشک

کاسه

مخلوط کن

همزن

برای ۲۴عدد کاپ کیک [نوعی کیک]:

برای خمیر:

- ۳۴۰ گرم آرد
- ۳۰۰ گرم شکر شیرینی پزی
- ۳۰۰ گرم کره شل شده
- ۶ عدد تخم مرغ
- ۱۱ گرم مخمر شیمیایی
- ۹۰ گرم شیر کامل
- ۱ قاشق سوپ خوری عصاره وانیل
- ۲۰۰ گرم تکه های تمشک منجمد
- برای آمیزه ای از شکر و کره و سفیده تخم مرغ:
- ۱۲۰ گرم سفیده تخم مرغ
- ۱۳۰ گرم شکر شیرینی پزی
- ۲۳۰ گرم کره نرم شده
- ۲۰۰ گرم شکلات سفید
- ۴ قاشق غذاخوری روغن تمشک
- نمونه کیک فنجانی کاغذی
- ظرف کیک فنجانی یا مافین

آماده سازی خمیر: فر را تا دمای ۱۸۰ درجه سانتی گراد از پیش گرم کنید. در کاسه فولاد ضد زنگ با مخلوط کن متصل، آرد، مخمر، شکر، تخم مرغ، وانیل، کره و شیر را اضافه کنید. درب را در بالا قرار دهید و در سرعت ۱ برای ۳۰ ثانیه و سپس در سرعت ۴ بمدت ۲ دقیقه مخلوط کنید. با افزودن قطعات تمشک پایان دهید و در حداقل سرعت ۳ بمدت ۱۵ ثانیه مخلوط کنید. یک نمونه کیک فنجانی کاغذی در هر سوراخ ظرف مافین قرار دهید و هر نمونه را تا حداکثر ۲/۳ با خمیر پر کنید. بمدت ۱۵ دقیقه در ۱۸۰ درجه سانتی گراد بپزید و سپس بگذارید کاملا خشک شود.

آمیزه ای از شکر و کره و سفیده تخم مرغ را آماده کنید: شکلات سفید همراه با روغن تمشک را در مایکروویو با یک قدرت کم قرار دهید و آب کنید. سفیده تخم مرغ و شکر را در یک کاسه بین ماری کوچک با یکدیگر هم بزنید تا زمانی که حجم مخلوط دو برابر و براق شود. کاسه فولاد ضد زنگ و همزن را نصب کرده و در بالا قرار دهید، سپس در سرعت ۱۰ به مدت ۲ دقیقه هم بزنید تا زمانی که شکل نرم در همزن تشکیل دهد. پس از آن کر ه نرم شده را اضافه کرده و در سرعت ۱۲ بمدت ۳۰ ثانیه مخلوط کنید. بالای دستگاه را بلند کنید، درون کاسه را با خراش توسط یک کاردک پاک نموده و شکلات سفید آب شده را اضافه کنید. برای آخرین بار در سرعت ۱۲ بمدت ۳۰ ثانیه مخلوط کنید. یخ پوشه را در یک کیسه با نشان ستاره قرار دهید و کیک فنجانی کاملا» خنک شده را تزئین کنید.

نکته: به میل خود رفتار کنید و کیک فنجانی را با شکر مروارید شکل یا خرده های شکلات تزئین کنید.

دسر تیرامیسو

همزن کاسه ۶/۸ ×

- ۳ فنجان قهوه غلیظ
- ۳ عدد تخم مرغ
- ۱ جعبه کیک انگشتی اسفنجی
- ۷۵گرم شکر شیرینی پزی
- ۱ قاشق سوپ خوری آمارتو
- ۲۵۰ گرم ماسکارپونه [نوعی پنیر ایتالیایی پرچرب و خامه ای]
- کمی پودر کاکائو تلخ

زرده تخم مرغ را از سفیده تخم مرغ جدا کنید. در کاسه فولاد ضد زنگ، زرده تخم مرغ و شکر را با استفاده از همزن چند تیغه در سرعت ماکزیمم به مدت ۲ دقیقه مخلوط کنید تا اینکه مخلوط سفید شود. خامه مسکارپون و همزن را دوباره در سرعت ماکزیمم بمدت ۲ دقیقه اضافه کنید. این خامه را در کاسه قرار داده و به یک طرف تنظیم کنید.

کاسه فولاد ضدزنگ و همزن را بشوئید و خشک کنید. سفیده تخم مرغ را به کاسه فولاد ضدزنگ منتقل کرده و به همزن چند شاخه وصل کنید. سفیده تخم مرغ را بزنید تا زمانی که شکل سفت شکیل دهند، بمدت ۳۰ ثانیه در سرعت ۶ هم بزنید، ۱ قاشق چای خوری شکر اضافه کنید و دوباره برای ۱ و نیم دقیقه هم بزنید. سفیده تخم مرغ زده شده را به آرامی با استفاده از یک‌کاردک در مسکارپون جمع کنید.

مونتاژ: قاشق سوپ خوری آمارتو را در فنجان های قهوه های تلخ قاطی کنید. برخی از بیسکویت ها را در قهوه خیس کنید و آنها را در پایین شیشه به طوری که برای انجام لایه اول باشد، قرار دهید. یک لایه خامه اضافه کنید سپس لایه دیگری از کیک انگشتی اسفنجی را خیس کنید. به تکرار این لایه ها ادامه دهید تا زمانی که ظرف شیشه ای پر شود، با یک لایه خامه ای پایان دهید. با پودر کاکائو گردگیری کنید و ظرف شیشه ای را در یخچال بمدت ۱۲ ساعت قرار دهید.

نکته: قهوه را با آب میوه جایگزین کنید و برای دسر سبک میوه های تازه اضافه کنید.

پاولوا با میوه قرمز

همزن کاسه

- ۴ سفیده تخم مرغ
- ۱ سرانگشت نمک
- ۹۰ گرم شکر شیرینی پزی
- ۹۰ گرم شکر مخصوص شکرپوش کردن
- ۳ گرم عصاره وانیل
- ۲/۱ قاشق چایخوری سرکه۶ گرم آرد ذرت
- ۲۸۴ میلی لیتر خامه تازه سفت شده
- ۴۰ گرم شکر شیرینی پزی
- ۴۵۰ گرم توت فرنگی یا تمشک.

آماده سازی مرینگ: فر را تا دمای ۱۱۰ درجه سانتی گراد از پیش گرم کنید. در ظرف استیل مجهز به همزن، سفیده تخم مرغ و نمک را اضافه کنید. با سرعت حداکثر به مدت ۲ ساعت و ۳۰ ثانیه هم بزنید. بدون متوقف کردن دستگاه، شکر کاستارد اضافه کنید و بگذارید هم زده شود تا زمانی که مخلوط سفت شود. به سرعت ۴ برسانید و آرد ذرت و شکر یخ پوشه اضافه کنید سپس به سرعت حداکثر بمدت ۱۵ ثانیه تغییر دهید. از یک حلقه با قطر ۱۰ سانتی متر برای تقسیم مخلوط به ۸ تکه شیرینی مرینگ استفاده کنید و با پشت قاشق آنها را صاف کنید. به مدت ۱ ساعت و ۱۵ دقیقه پخت کنید. فر را خاموش کنید و شیرینی مرینگ را بمدت ۱ ساعت در آن قرار دهید. آن ها را در قفسه بدون کاغذ پوست قرار دهید.

آماده سازی خامه زده شده: کاسه و همزن را تمیز کنید، سپس در دستگاه قرار دهید. خامه و شکر را در کاسه بریزید و در سرعت ۵ بمدت ۳۰ ثانیه با توجه به زمانی که خامه شروع به بسته شدن می کند، هم بزنید. خامه زده شده را تا زمان استفاده در جای خنک قرار دهید.

مونتاژ: مرینگ را در یک صفحه قرار دهید، با خامه زده شده بپوشانید و میوه ها را در بالا اضافه کنید. برای انکه دسر پاولووا بهتر شود، قبل از سرو کردن در یخچال بمدت ۱ ساعت قرار دهید.

کیک خامه ای توت فرنگی

همزن

کاسه

- برای کیک اسفنجی:
- ۴ عدد تخم مرغ
- ۱۲۵گرم شکر شیرینی پزی
- ۱۲۵ گرم آرد
- برای خامه موسلین:
- ½ لیتر شیر
- ۲۵۰ گرم شکر
- ۴ عدد تخم مرغ
- ۷۰ گرم آرد
- ۲۵۰گرم کره نرم شده
- ۱ غلاف وانیل
- ۴۰ گرم کیرش*
- ۵۰۰ گرم توت فرنگی
- ۱ حلقه کیک
- شیرینی مارزپن
- شکر یخ پوشه

آماده سازی کیک اسفنجی: فر را تا دمای ۲۱۰ درجه سانتی گراد از پیش گرم کنید. در کاسه فولاد ضد زنگ با همزن چند شاخه، تخم مرغ ها و شکر را با هم در سرعت ماکزیمم بمدت ۵ دقیقه هم بزنید تا زمانی که مخلوط سفید بدست آورید. دستگاه را متوقف کنید، سپس از یک کاردک برای اختلاط آرد الک شده با دست، تا کردن از پایین کاسه به بالا استفاده کنید. یک سینی پخت به پهنای ۳۰ x ۴۰ سانتی متر را با کاغذ پخت پر کنید. مخلوط را در سینی پر شده بریزید و با استفاده از کاردک آن را یکنواخت کنید، سپس آن را بمدت ۷ دقیقه بپزید. بگذارید تا خنک شود و با استفاده از حلقه کیک به ۲ دیسک اسفنجی همانند برش دهید.

آماده سازی خامه موسلین: غلاف وانیل را برش نیمه دهید و دانه های وانیل را جمع کنید. شیر در دیگچه بریزید، ۱۲۵ گرم شکر و دانه های وانیل اضافه کنید. آنرا بجوشانید. در ضمن، ۱۲۵ گرم شکر و تخم مرغ در کاسه فولاد ضد زنگ قرار دهید، همزن چند شاخه را وصل کنید و مخلوط را بمدت ۲ دقیقه در سرعت ماکزیمم هم بزنید. آرد اضافه کنید و دوباره بمدت ۳۰ ثانیه در سرعت ۴ مخلوط کنید. ¼ شیر جوشیده را در مخلوط تخم مرغ بریزید و بمدت ۳۰ ثانیه در سرعت ۲ مخلوط کنید.

این مخلوط را با باقیمانده شیر در دیگچه بریزید و در حرارت متوسط گرم کنید، در حالیکه به طور مداوم با دست هم می زنید، تا زمانی که شما یک خامه ضخیم بدست آورید. زمانی که خامه ضخیم شده است آن را در کاسه بریزید، با کیسه پلاستیکی آن را بپوشانید، بگذارید به دمای اتاق بمدت ۱ ساعت خنک شود.

بزنید.پس از ۱ دقیقه، پردازنده را به سرعت ۳ رد کنید و به تدریج کره مکعب شکل نرم شده را اضافه کنید. به هم زدن بمدت ۳۰ ثانیه ادامه دهید تا زمانی که یک مخلوط صاف بدست آورده باشد. کیرش را به آماده سازی اضافه کنیدو برای ۳۰ ثانیه دیگر در سرعت ۶ مخلوط کنید.

مونتاژ: حلقه فلزی کیک را با کاغذ نسوز بپوشانید. یکی از دو دیسک کیک پفی را در انتهای حلقه کیک قرار داده و دومین دیسک کنار گذاشته برای استفاده را در بالای کیک خامه ای توت فرنگی حفظ کنید. توت فرنگی ها را برش نصفه دهید و در اطراف حلقه، با سطح برش خورده رو به بالا قرار دهید. یک سوم خامه را درون حلقه کیک فرار داده و بخوبی گسترده کنید. توت فرنگی های برش خورده را اضافه نموده و پس از آن لایه نازک خامه را در بالا اضافه کنید. با افزودن دومین دیسک کیک در بالای کیک خامه ای توت فرنگی، کار را پایان دهید. کیک خامه ای توت فرنگی را با لایه پلاستیکی نازک چسبیده پوشش دهید و در یخچال بمدت ۲۴ ساعت قرار دهید. کیک خامه ای را ۳۰ دقیقه قبل از سرو کردن به منظور پایان دکوراسیون از یخچال بردارید.

برای تزیین توت فرنگی، سطح کار را با شکر مخصوص شکرپوش کردن گرد گیری کرده و شیرینی مرزیپان، حاوی شکر مخصوص شکرپوش کردن، آرد بادام و سفیده تخم مرغ، را در سطح کار پخش کنید. یک دیسک پارمیزان به اندازه حلقه کیک برش داده و در بالای کیک خامه ای توت فرنگی قرار دهید.

نکته: کیک خامه ای توت فرنگی خود را با چند توت فرنگی تزئین کنید.

تارت مرینگ لیموئی

قلاب خمیرگیر

کاسه

۸/۶×

مخلوط کن

همزن

برای خمیر:
- ۲۵۰ گرم آرد
- ۱۲۵ گرم کره
- ۳۰ گرم بادام خرد شده
- ۸۰ گرم شکر مخصوص شکرپوش کردن
- ۱ عدد تخم مرغ
- ۱ سرانگشت نمک

برای تزئین:
- ۶ عدد تخم مرغ
- ۳۰۰ گرم شکر
- ۳ عدد لیموی واکس نزده
- ۵۰ گرم کره آب شده

برای مرینگ:
- ۳ سفیده تخم مرغ
- ۸۰ گرم شکر مخصوص شکرپوش کردن
- ۸۰ گرم شکر
- ۱ سرانگشت نمک

آماده سازی خمیر: ارد، کره سرد بریده شده به قطعات کوچک، بادام خرد شده، شکر و نمک را در کاسه فولاد ضد زنگ نصب شده با خمیرگیر و درب قرار دهید. درپوش را بگذارید با سرعت ۳ بمدت ۳ دقیقه روشن کنید. وقتی مخلوط مانند خرده های نان به نظر برسد، تخم مرغ را از طریق شکاف درب اضافه نموده و بگذارید برای ۱ دقیقه بیشتر کار کند. به محض درست شده یک توپ، دستگاه را متوقف کنید. اجازه دهید توپ خمیری برای حداقل یک ساعت با روکش پلاستیکی، در یخچال استراحت کند.

آماده سازی روکش: لیموها را بشوئید و خشک کنید. پوست آنها را رنده کنید و آب آنها را بگیرید. تخم مرغ ها، شکر، آب لیمو، پوست لیمو و کره آب شده را در کاسه فولاد ضدزنگ مجهز به مخلوط کن و درب قرار دهید. دستگاه را در سرعت ۴ بکار اندازید تا زمانی که مخلوط یکنواخت شود. فر را در ۲۱۰ درجه سانتی گراد گرم کنید. ظرف تارت با ۲۸ سانتی متر ضخامت را با کره چرب کنید. خمیر را به اندازه ۴ میلی متر ضخامت باز کنید و با یک چنگال سوراخ کنید. با پوست پخت و نخود خشک بپوشانید. بمدت ۱۵ دقیقه کاملاً بپزید. پوست پخت و نخود خشک را بردارید. روکش را بر پایه تارت قرار دهید و پختن را برای ۲۵ دقیقه در ۱۸۰ درجه سانتی گراد ادامه دهید.

شیرینی مرینگ را آماده کنید: در ظرف استیل مجهز به همزن و درپوش، سفیده تخم مرغ را با سرعت ۱۲ تا زمانی که سفیده ها بسته شوند هم بزنید. در حالی که به هم زدن ادامه می دهید، ۸۰ گرم شکر اضافه کنید. سرعت را به ۵ برسانید و شکر مخصوص شکرپوش کردن اضافه کنید و سپس به سرعت حداکثر بمدت ۱۵ ثانیه تغییر دهید. هنگامی که تارت پخته می شود، آنرا با استفاده از یک قاشق با مرینگ بپوشانید. تارت را در فر برای چند دقیقه قرار دهید، تا زمانی که مرینگ کمی برشته شود.

قرمز مخملی

کاسه

۱۲/۱۰ ×

همزن

مخلوط کن

برای خمیر:
- ۳۰۰ گرم شکر شیرینی پزی
- ۲۵۰ گرم آرد
- ۲۴۰ میلی لیتر شیر
- ۱ قاشق سوپ خوری سرکه سفید یا آب لیمو
- ۱۲۰ گرم کره، ۱۲ گرم پودر کاکائو شیرین نشده (کاکائو تلخ)
- ۲ عدد تخم مرغ بزرگ
- ۱کیسه بیکینگ پودر
- ۱ قاشق چای خوری وانیل طعم دهنده
- ۱ قاشق چای خوری نمک
- ۲ قاشق چای خوری رنگ قرمز ژله ای
- برای آمیزه ای از شکر و کره و سفیده تخم مرغ:
- ۴۶۰ گرم پنیر تازه
- ۱۸۰ میلی لیتر خامه کامل
- ۱۲۰ گرم شکر مخصوص شکرپوش کردن خیلی رقیق
- ۱ قاشق چای خوری وانیل طعم دهنده

تهیه کیک: با رساندن دمای اجاق به ۱۷۵ درجه سانتی گراد شروع کنید. درب را بر روی دستگاه قرار دهید و بمدت ۳۰ ثانیه در حداقل سرعت مخلوط کنید؛ سپس برای۳ دقیقه با افزایش تدریجی سرعت از ۲ تا ۴ مخلوط کنید. خمیر را در دو ظرف کیک اسفنجی تقسیم کنید، بالا را صاف کنید و به مدت ۲۵ تا ۳۰ دقیقه در اجاق قرار دهید. اجازه دهید به مدت ۱۰ دقیقه خنک شود. یک قفسه در بالای ظرف کیک قرار دهید و به آرامی بیرون بکشید. بگذارید کاملا" خنک شوند، سپس با فیلم چسبنده پوشش دهید. بمدت حداقل یک ساعت ترجیحا" در شب در یخچال خنک کنید.

یخ پوشه را آماده کنید: درکاسه فولاد ضد زنگ با میکسر متصل، fromage frais و شکر را بطور متوالی در سرعت ۴ بمدت ۳۰ ثانیه بزنید: مخلوط باید صاف و خامه ای اما نه مایع باشد. خامه مایع و وانیل را اضافه کنید، و بمدت ۳۰ ثانیه در سرعت ۳ سپس بمدت ۲ دقیقه در حداکثر سرعت بزنید.

مونتاژ: هر دو کیک سرد را در دو دیسک برش دهید و یخ پوشه را در داخل پخش کنید. لایه های کیک و یخ پوشه را به طور متوالی بچسبانید و قسمت فوقانی را با لایه نازک یخ پوشه بپوشانید. کیک را بمدت ۱۰ دقیقه در یخچال قرار دهید و سپس با یخ پوشه باقیمانده پوشش دهید.

کیک پنیر
لیمویی آمریکایی

مخلوط کن　　کاسه　　×۱۲/۱۰

برای مواد تشکیل دهنده کیکِ پنیر:
- ۱۸۰ گرم بیسکویت از نوع بیسکویت پتی بور
- ۹۰ گرم کره آب شده
- ۲۰ گرم شکر شیرینی پزی

برای تزئین:
- ۹۰۰ گرم پنیر (از نوع پنیر خامه ای طبیعی) ۲۵ درصد چربی
- ۲۶۰ گرم شکر شیرینی پزی
- ۱ سرانگشت نمک
- ۷۰ گرم آرد
- آب و پرده های داخلی یک لیمو
- ۶۰۰ گرم خامه سفت ۳۰ درصد چربی
- ۸ عدد تخم مرغ
- ۱قاشق چای خوری عصاره وانیل

آماده سازی پایه: اجاق (فر) را از قبل تا ۱۸۰ سانتی گراد گرم کنید، سپس بیسکویت را در یک کاسه خرده کنید. با شکر و کره ذوب شده مخلوط کنید. کف تابه کیک پزی (به قطر ۲۸ سانتی متر) را بپوشانید و حدود ۱۲ دقیقه در اجاق قرار دهید. تابه را بیرون بیاورید و قدرت اجاق را تا ۲۱۰ درجه سانتی گراد بالا ببرید.

آماده سازی بالاترین قسمت: در کاسه فولاد ضد زنگ با میکسر متصل، پنیر نرم، شکر، نمک، آرد، لیمو اضافه کنید، درب را وصل کنید و در سرعت ۱ بمدت ۳۰ ثانیه مخلوط کنید. سپس خامه، تخم مرغ ها و وانیل را اضافه کنید و در سرعت ۱ بمدت ۳۰ ثانیه مخلوط کنید. سر دستگاه را بلند کنید، طرفین را با کاردک خراش دهید، ببندید و دوباره در سرعت ۳ بمدت ۱ دقیقه مخلوط کنید.

تابه را کره مال کنید و مخلوط را روی پایه کیکِ پنیر بریزید. به مدت ۱۰ دقیقه با دمای ۲۱۰ درجه سانتی گراد در اجاق قرار دهید و سپس دمای اجاق را تا ۱۲۰ درجه سانتی گراد کاهش دهید و به مدت ۱ ساعت پخت را ادامه دهید. بگذارید کیک پنیر در اجاق ور بیاید، سپس آن را حداقل ۳ ساعت در یخچال قرار دهید.

نکته: شما می توانید بیسکویت ها را با بیسکویت شیرین زنجبیلی عوض کنید.

تمشک توت فرنگی
مارشملو

همزن　　کاسه

برای حدود ۷۰ تکه شیرینی مارشملو :

برای مارشملو:
- ۵۰۰ گرم + ۳۵ گرم شکر شیرینی پزی
- ۷۰ گرم گلوکز
- ۱۵۰ میلی لیتر آب
- ۱۲ ورق بزرگ ژلاتین
- ۱۸۰ گرم سفیده تخم مرغ
- ۱۰۰ گرم خمیر تمشک
- یک دماسنج قندی

برای روکش:
- ۵۰ گرم نشاسته ذرت
- ۶۰ گرم شکر مخصوص شکرپوش کردن

ورق های ژلاتین را در آب سرد قرار دهید تا خیس بخورند: در یک قابلمه بزرگ، ۵۰۰ گرم شکر شیرینی پزی، گلوکز و آب بریزید و روی شعله مستقیم قرار دهید. در این فاصله، سفیده تخم مرغ و ۳۵ گرم شکر را در ظرف استیل مجهز به همزن بریزید. وقتی شربت در تابه به ۱۱۰ درجه سانتی گراد برسد، دستگاه را به منظور بدست آوردن یک مرینگ محکم در سرعت ۶ قرار دهید. وقتی شربت در ۱۳۰ درجه گراد است، شعله را خاموش کنید و ورقه های ژلاتین خشک شده را با هم ترکیب کنید، سپس این مخلوط را روی تخم مرغ زده شده بریزید. سرعت ۴ را روشن کنید، سپس به تدریج پالپ میوه را اضافه کنید. بگذارید ترکیب شود تا زمانی که مخلوط خنک شود و کمی خود را بگیرد. مخلوط را در یک ظرف مستطیل شکل که از قبل با روغن چرب شده بریزید، حداقل ۱ ساعت در یخچال بگذارید ور بیاید. شیرینی گیموو خود را به تکه های مکعب کوچکی ببرید که با مخلوطی از شکر مخصوص شکرپوش کردن و آرد ذرت آغشته می کنید، و بگذارید آنها روی قفسه ای خشک شوند.

ماکارون وانیلی

همزن

کاسه

برای پوسته ماکارون:

- ۲۰۰ گرم شکر مخصوص شکرپوش کردن
- ۲۰۰ گرم بادام خرد شده
- ۲ × ۸۰ گرم سفیده تخم مرغ
- ۲۰۰ گرم قند
- ۷۵ میلی لیتر آب
- نیم غلاف وانیل

برای خامه موس لین:

- ۵۰۰ میلی لیتر شیر
- ۶ زرده تخم مرغ
- ۱۲۵ گرم شکر
- ۱۰۰ گرم کره
- ۲۰ گرم آرد
- ۳۰ گرم نشاسته ذرت
- نیم غلاف وانیل

آماده سازی پوسته: ۲۰۰ گرم شکر مخصوص شکرپوش کردن و ۲۰۰ گرم بادام خرد شده را در یک پردازشگر مواد غذائی مخلوط کنید. نام این مخلوط « تان پور تان» است. « تان پور تان» را الک کرده سپس نگه دارید. آب و شکر شیرینی پزی را در دیگچه، بدون هم زدن مخلوط به جوش آورید. از یک ترموستات برای بررسی دمای شربت که نباید از ۱۱۵ درجه سانتی گراد تجاوز کند استفاده کنید. کاسه فولاد ضدزنگ و همزن چند شاخه را نصب کنید. در کاسه، ۸۰ گرم سفیده تخم مرغ را در سرعت ۳ بزنید تا اینکه شکل سفت تشکیل شود و سرعت زیاد شود هنگامیکه دمای شربت به ۱۰۵ درجه سانتی گراد می رسد. شربت را از حرارت بردارید هنگامیکه به ۱۱۵ درجه سانتی گراد می رسد و آنرا به آرامی در سفیده تخم مرغ زده شده در کاسه فولاد ضد زنگ بریزید. به زدن این مخلوط بمدت ۶ دقیقه ادامه دهید تا اینکه منجر به کمی خنک شدن مرینگ شود.

باقیمانده سفیده تخم مرغ زده نشده (۸۰ گرم) را به مخلوط که شما کنار می گذارید اضافه کرده و مخلوط نمائید تا یک «tant pour tant» مخلوط صاف بدست آورید. غلاف وانیل را نصفه برش دهید و دانه های نیمه غلاف را جمع کرده و به این مخلوط اضافه کنید.

حدود یک سوم مرینگ را با استفاده از یک کاردک انعطاف پذیر با خمیر بادام ترکیب کنید برای اینکه کمی نرم شود، و باقیمانده مرینگ را همزمان با «درست کردن ماکارون» اضافه کنید. یعنی با استفاده از یک کاردک با هم مخلوط کنید، در حالیکه بمدت ۱ دقیقه از پائین به بالا می برید.

این مخلوط را در کیسه لوله ۸ میلی متری قرار دهید. یک صفحه پخت را با کاغذ نسوز بپوشانید. با استفاده از کیسه لوله، مخلوط را به شکل توپهای کوچک و اندازه یکنواخت گردو، به صورت صاف در سینی پخت لوله کنید. به طرف زیرین سینی پخت به آرامی ضربه بزنید و بگذارید در دمای اتاق بمدت حدود ۳۰ دقیقه خشک شود. فر را تا دمای ۱۵۰ درجه سانتی گراد از پیش گرم کنید. بمدت ۱۴ دقیقه بپزید سپس کاغذ پخت را در سطح کار مرطوب قرار دهید برای آنکه پوسته ها می توانند به آسانی برداشته شوند.

آماده سازی خامه موس لین وانیلی: شیر را در حرارت ملایم گرم کنید، در حالیکه دانه های وانیل طرف دیگر نیمه غلاف وانیل را اضافه می کنید. در کاسه فولاد ضدزنگ، و استفاده از همزن چند شاخه، زرده تخم مرغ را با شکر بمدت ۲ دقیقه در سرعت ۶ هم بزنید، پس از آن آرد و آرد ذرت اضافه کنید و دوباره بمدت ۱ دقیقه در سرعت ۴ هم بزنید.

شیر داغ را در مخلوط بریزید، با استفاده از یک همزن دستی با هم مخلوط کنید و مخلوط نتیجه را روی یک حرارت کم بمدت ۳ تا ۴ دقیقه قرار دهید، به طور مداوم هم بزنید تا اینکه خامه ضخیم شود. دور از حرارت، در کره برش خورده به شکل مکعب مخلوط کنید. خامه را در یک ظرف ضد هوا بریزید و در یخچال بمدت ۱ ساعت و ۳۰ دقیقه قرار دهید.

مونتاژ. خامه موس لین وانیلی را در یک کیسه لوله ۸ میلی متری بریزید و نصف پوسته ها را پر کنید. هر پوسته پر شده با یک پوسته ماکارون خالی را در بالا قرار دهید و در یک ظرف ضد هوا ذخیره سازی کنید.

نکته: شما می توانید وانیل را با پوسته توت فرنگی عوض کنید و رنگ غذای صورتی به مخلوط پوسته ماکارون اضافه کنید

موس شکلاتی

همزن | کاسه | ۸/۶ ×

- ۲۰۰ گرم شکلات شیرینی پزی
- ۱۰۰ گرم شکر
- ۵۰ گرم کره
- ۶ عدد تخم مرغ

شکلات را به قطعات خرد کنید. آنها را با قطعات کره در یک کاسه سالاد خوری قرار دهید. در مایکروویو بمدت ۱ دقیقه آب کنیددر ظرف استیل مجهز به همزن و درپوش، سفیده (سفیده تخم مرغ) را هم بزنید تا زمانی که آنها با حداکثر سرعت به مدت یک و نیم دقیقه یک فرم سفت ایجاد کنند. بدون متوقف کردن دستگاه، شکر اضافه کنید و به مدت ۱ دقیقه بیشتر هم بزنید. . مخلوط شکلات کره ای را با قاشق همزن پهن کرده و به آن ۴ زرده تخم مرغ اضافه کنید در حالی که به طور مداوم در حال هم زدن آن هستید. سپس یک قاشق مربا خوری از سفیده زده شده را به مخلوط اضافه کنید و با قدرت هم بزنید تا خمیر شل شود. با دقت باقیمانده سفیده تخم مرغ زده شده را با مخلوط شکلات ترکیب کنید. در یخچال برای چند ساعت قرار دهید.

نکته: پوست پرتقال رنده شده را به سفیده تخم مرغ زده شده اضافه کنید.

کیک هویج

و آمیزه ای از شکر و کره و سفیده تخم مرغ

مخلوط کن | کاسه | ۱۰/۸×

برای خمیر:
- ۱۳۰ گرم شکر خام
- ۱۲۰ میلی لیتر روغن آفتاب گردان
- ۴ عدد تخم مرغ
- پوست و آب ۱ پرتقال
- ۲۴۰ گرم آرد
- ۱۰ گرم مخمر شیمیایی
- ۲ قاشق چای خوری دارچین خرد شده
- ۲۵۰ گرم هویج رنده شده
- ۵۰ گرم گردو خرد شده
- ۵۰ گرم کشمش
- برای آمیزه ای از شکر و کره و سفیده تخم مرغ:
- ۱۰۰ گرم کره آب شده
- ۱۵۰ گرم پنیر (از نوع پنیر خامه ای) ۲۵ درصد چربی
- ۱۰۰ گرم شکر مخصوص شکرپوش کردن

آماده سازی خمیر: فر را تا دمای ۱۸۰ درجه سانتی گراد از پیش گرم کنید. در کاسه فولاد ضدزنگ با مخلوط کن وصل شده، شکر قهوه ای، روغن، تخم مرغ ها، و آب و پوست پرتقال را به کاسه اضافه کنید؛ درب را در بالا قرار دهید و در سرعت ۴ بمدت ۱ دقیقه مخلوط کنید. آرد، خمیرمایه و دارچین اضافه کنید، سپس در سرعت ۳ بمدت ۱ دقیقه دوباره مخلوط کنید. با افزودن هویج، گردو، کشمش به مخلوط کا را کامل کرده و در حداقل سرعت بمدت ۳۰ ثانیه مخلوط کنید یک کیک گرد در قوطی حلبی را چرب و آردی کنید، کره در قوطی بریزید و بمدت ۴۵ دقیقه در ۱۸۰ درجه سانتی گراد بپزید.

آمیزه ای از شکر و کره و سفیده تخم مرغ را آماده کنید: در طول این دوره، کاسه فولاد ضدزنگ و میکسر را نصب کنید. کره آب شده، پنیر نرم و شکر یخ پوشه را اضافه کنید، و در سرعت ۳ مخلوط کنید تا زمانی که شما یک آمیزه صاف بدست آورید. مخلوط را در یخچال قرار دهید.

وقتی کیک کاملا» خنک شده باشد، با استفاده از یک کاردک، آمیزه ای از شکر و کره و سفیده تخم مرغ را در بالای کیک پخش کنید.

نکته: شما می توانید کیک را با مقداری نارگیل رنده شده حلقوی تزئین کنید.

نان فرانسوی

کاسه

قلاب خمیرگیر

برای یک تکه نان ۸۰۰ گرمی
- ۱ کیلوگرم آرد
- ۶۰۰ میلی لیتر آب گرم
- ۲۰ گرم مخمر خشک نان
- ۲۰ گرم نمک

آرد، نمک و مخمر خشک را در کاسه فولاد ضدزنگ قرار دهید. قلاب خمیر گیر و درب را تنظیم کنید. دستگاه را در حداقل سرعت راه اندازید و آب را از طریق سوراخ در درب به مدت ۱ دقیقه اضافه کنید. سپس به سرعت ۱ تبدیل کنید و به مدت ۷ دقیقه ورز دهید. سپس بقیه خمیر را در دمای اتاق به مدت حدود نیم ساعت بگذارید ور بیاید. سپس خمیر را به دو قسمت تقسیم کنید و آن را با دست تبدیل به یک توپ کنید. توپ خمیر را در یک ورق آغشته به کره و آرد قرار دهید. بگذارید برای بار دوم در دمای اتاق برای حدود یک ساعت ورآید. فر را تا دمای ۲۴۰ درجه سانتی گراد از پیش گرم کنید. بالای قرص نان را با یک تیغه تیز برش دهید، و با آب ولرم برس بزنید. یک ظرف کوچک پر از آب در فر قرار دهید: این مورد برای تشکیل یک پوسته طلائی برروی نان کمک می کند. برای پخت به مدت ۴۰ دقیقه در دمای ۲۴۰ درجه سانتی گراد قرار دهید.

نان غلات

کاسه

قلاب خمیرگیر

برای یک نان تقریبا ۸۰۰ گرمی
- ۷۵۰ گرم آرد برای نان غلات
- ۴۲۰ میلی لیتر آب گرم
- ۱۵ گرم مخمر خشک نان
- ۱۵ گرم نمک
- تکه های جو دوسر برای لایه رویی

آرد، نمک، و مخمر نان را در کاسه فولاد ضد زنگ قرار دهید. خمیرگیر و درب را نصب کنید. دستگاه را در سرعت حداقل بکار اندازید و از طریق سوراخ در درب بمدت ۱ دقیقه آب اضافه کنید و به مدت ۷ دقیقه ورز دهید. خمیر را با یک حوله بپوشانید و بگذارید به مدت ۱۵ دقیقه در یک محل گرم استراحت کند. سپس خمیر را به دو قسمت تقسیم کنید و آنها (چانه ها) را روی سطح آردی قرار دهید. خمیر را با دست به شکل مربع پهن کنید. نقاط را به سوی مرکز تا کنید، سپس خمیر را با مشت خود پهن کنید. عملیات را دوباره تکرار کنید. به شکل یک نان بلند درآورید. نان بدست آمده را در قوطی حلبی با طول ۲۵ سانتی متر قرار دهید. سطح نان را به آرامی مرطوب کرده و بر آن دانه های جو دوسر بپاشید. خمیر را با یک حوله چای مرطوب بپوشانید و بگذارید به مدت ۱ ساعت در یک محل گرم ور آید. سپس ۱ سانتی متر در طول نان برش دهید. نان را در فر از پیش گرم شده در ۲۴۰ درجه سانتی گراد، با یک ظرف پر از آب قرار دهید تا به تشکیل یک پوسته طلائی زیبا کمک کند. به مدت ۳۰ دقیقه بپزید. نان را از قوطی حلبی درآورید و بگذارید بر روی قفسه سیمی خنک شود.

نکته: رول های کوچک برای میهمانان درست کنید. بر آنها خشخاش یا دانه کنجد بپاشید.

خمیر شیرینی پزی

قلاب خمیرگیر　　کاسه

برای پایه ۳۵۰ گرم تارت:

- ۲۰۰ گرم آرد
- ۱۰۰ گرم کره
- ۵ سانتی لیتر آب
- کمی نمک

آرد، کره و نمک را در کاسه فولاد ضد زنگ قرار دهید. میکسر و درب را وصل کنید، و در سرعت ۱ تا ۳ به مدت ۲ دقیقه به کار اندازید. سپس به سرعت ۲ تغییر دهید و آب را در حالیکه دستگاه کار می کند اضافه کنید. دستگاه را به مدت ۱ دقیقه به کار اندازید تا زمانی که خمیر به شکل یک توپ شود. خمیر را بپوشانید و بگذارید در یک جای خنک برای حداقل یک ساعت قبل از رول کردن و پختن استراحت کند.

نکته: **برای ایجاد تارت دولایه ۳۵۰ گرمی، مقدار مواد تشکیل دهنده را دو برابر کنید و دستورالعمل بالا را دنبال کنید.**

نان بنچیک

قلاب خمیرگیر　　کاسه　　×۱۲

برای ۱۲ نفر:

- ۵۰۰ گرم آرد
- ۱۰ گرم نمک
- ۵۰ گرم شکر
- ۲۰۰ گرم کره
- ۴ عدد تخم مرغ کامل و ۲ عدد زرده تخم مرغ
- ۱۰ سانتی لیتر شیر ولرم
- ۱۰ گرم مخمر خشک نان

آرد را در کاسه فولاد ضد زنگ قرار دهید، و دو حفره ایجاد کنید: نمک را در یک حفره، و مخمر، شکر، و شیر ولرم را در حرفه دیگر قرار دهید. نمک و مخمر نباید با هم اضافه شوند چون مخمر برای تماس با نمک به شدت واکنش نشان می دهد. تخم مرغ را اضافه کنید، و خمیرگیر و درب را نصب کنید. سرعت ۱ را انتخاب کرده و به مدت ۳۰ ثانیه ورز دهید، سپس در سرعت ۲ به مدت دو دقیقه و ۳۰ ثانیه ورز دهید. بدون متوقف کردن دستگاه، کره را ظرف یک دقیقه ترکیب کنید، که نباید بیش از حد نرم شود (آن را در دمای اتاق به مدت نیم ساعت قبل از استفاده قرار دهید). ورز دادن را به ۳ دقیقه در سرعت ۲، سپس ۳ یا ۷ دقیقه در سرعت ۳ ادامه دهید. خمیر را بپوشانید و بگذارید دوباره به مدت دو ساعت در یخچال ور بیاید. خمیر را با دست ورز دهید و همزمان آن را در کاسه بکوبید. خمیر را به دو قسمت تقسیم کنید و سپس با سلفون بپوشانید. بگذارید تا خمیر در طی شب در یخچال ور بیاید. روز بعد، کره بمالید و قالب های شیرینی را آرد مالی کنید (سریع پف میکند). خمیر را به هشت چانه کوچک در بیاورید. آنها را در تابه قرار داده و به مدت ۳ ساعت بگذارید در یک محل گرم ور بیایند (فر ۳۵ درجه سانتی گراد)، تا زمانی که تابه پر شود. خمیر را با مخلوطی از زرده تخم مرغ آغشته کنید و آن را در فر با دمای ۱۸۰ درجه سانتی گراد به مدت ۲۵ دقیقه بپزید.

نکته: **چیپس شکلاتی یا میوه شکرپوش برای یک نان بنچیک خوشمزه اضافه کنید.**

خامه زده شده

همزن | کاسه | ۸/۶

- ۴۰ سانتی لیتر خامه بسیار سرد
- ۷۰ گرم شکر یخ پوشه

خامه ترش و شکر یخ پوشه را در کاسه فولاد ضد زنگ مجهز به خمیرگیر و درب قرار دهید. دستگاه را در سرعت ۶ به مدت ۲ دقیقه به کار اندازید، سپس در حداکثر سرعت به مدت ۲ تا ۳ دقیقه قرار دهید.

نان پفی

مخلوط کن | کاسه

برای ۲۰ نان پفی بزرگ یا ۴۰ نان پفی کوچک:

- ۳۰ سانتی لیتر آب
- کمی نمک
- کمی شکر
- ۱۲۰ گرم کره
- ۲۴۰ گرم آرد
- ۶ عدد تخم مرغ

در یک تابه، آب را با کره، نمک و شکر حرارت دهید. آنها را بجوشانید و آرد را در همان زمان به تابه اضافه کنید. با یک کاردک چوبی هم بزنید تا زمانی که خمیر، تمام مایع را جذب کند. بگذارید خنک شود. پس از خنک شدن، خمیررا در کاسه فولاد ضد زنگ قرار دهید، و مخلوط کن و درب را نصب کنید. .
سرعت ۳ را انتخاب کرده و تخم مرغ ها را یکی یکی، از طریق شکاف در درب اضافه کنید. پس از در آمیختن کامل تخم مرغ ها، خمیر را برای دو یا سه دقیقه بیشتر بکار اندازید تا زمانی که صاف شود با استفاده از یک قاشق کوچک یا یک قیف مقدار کمی خمیر در صفحه آغشته به کره و آرد قرار دهید.
در فر در ۱۸۰ درجه سانتی گراد بمدت ۴۰ دقیقه بپزید. بگذارید تا کلم ها در داخل خنک شوند، در فضای باز. سریع آنها را از فر بیرون نیاورید، ممکن است دوباره باعث انداختن آنها شوید. زمانی که کاملاً خنک شده اند، آنها را با خامه زده شده و فرم گرفته، بستنی یا کاستارد قنادی پر کنید.

نکته: برای درست کردن نان پفی سیوری، شکر را با کمی نمک جایگزین کرده و قبل از پختن، نان پفی را با پنیر رنده شده آغشته کنید.

پاتیسری ضروری

خامه زده شده ۱۸
نان پفی ۱۸
خمیر شیرینی پزی ۱۹
نان بنچیک ۱۹
نان فرانسوی ۲۰
نان غلات ۲۰

تنقلات لذیذ

موس شکلاتی ۲۱
کیک هویج و آمیزه ای از شکر و کره و سفیده تخم مرغ ۲۱
ماکارون وانیلی ۲۲
کیکِ پنیرِ لیمویِ آمریکایی ۲۳
تمشک توت فرنگی مارشمیلو ۲۳

مناسبت های ویژه

مخمل قرمز (نوعی شیرینی) ۲۴
تارت مرینگ لیمویی ۲۵
کیک خامه ای توت فرنگی ۲۶
دسر تیرامیسو ۲۷
پاولووا با میوه های قرمز ۲۷
کیک فنجانی ۲۸
شکلات رویال ۲۹

فوق العاده خوش طعم

خمیر پیتزا ۳۰
نان سیوری ۳۰

عجينة البيتزا

الوعاء

ذراع العجن

في وعاء من الاستانلس ستيل المزود بأداة العجن، يوضع الدقيق، وزيت الزيتون والخميرة والملح. يُركّب الغطاء. يُشغل الجهاز على السرعة ٢. يُسكب الماء البارد ويُترك الجهاز يعمل لمدة ٢ دقيقة ويترك ليعجن إلى أن تتشكل كُرة ملساء من العجين. تُترك العجينة لكي ترتفع حتى يتضاعف حجمها. يفرد ويشكل على حسب الاستخدام.

لتحضير ٤ بيتزا:

- ٦٠٠ جرام من الدقيق
- ٣٢٠ مللتر من الماء الفاتر
- ٤ ملاعق كبيرة من زيت الزيتون
- ١٢ جرام من خميرة الخباز المجففة
- ملح

كيكة مملحة

أداة المزج

الوعاء

٦

يُسخن الفرن تمهيدياً على درجة حرارة ١٨٠ ° مئوية. يُطلى قالب الرغيف المعدني بالزبدة ثم يُرش عليه الدقيق. في وعاء الإستانلس ستيل المزود بخلاط وبالغطاء، يُخلط الدقيق، البيض والخميرة بدءاً من سرعة ٢ حتى تصل إلى سرعة ٤ لمدة ٣٠ دقيقة. يُضاف زيت الزيتون والحليب البارد ويُخلطا معاً لمدة ٢ دقيقة. تُخفف السرعة الى الحد الأدنى وتُضاف الطماطم المجففة، الفيتا، الزيتون الأخضر (مقطع الى قطع صغيرة) ومسحوق الكاري. تُتبّل بالملح والفلفل. يُسكب الخليط في وعاء الفرن المعدني ويوضع في الفرن لمدة ٤٥ إلى ٦٠ دقيقة حسب للفرن. تُختبر بالسكين للتحقق من درجة النضج.

نصيحة : استبدل الفيتا بالموتزاريللا وأضف بعض أوراق الريحان.

- ٢٠٠ جرام من الدقيق
- ٤ بيضات
- ١١ جرام من خميرة الخباز المجففة
- ١٠ سنتل من الحليب
- ٥ سنتل من زيت الزيتون
- ١٢ طماطم مجففة تحت الشمس
- ٢٠٠ جرام من الفيتا
- ١٥ حبة من الزيتون الأخضر منزوعة النواة
- لمسة من بودرة الكاري (اختياري)
- ملح وبهارات

شوكولاته رويال

المخفقة | الوعاء | ٨

لتحضير البسكويت:
- ٤٥ جرام من اللوز المطحون
- ١٠ جرام من الجوز المبشور
- ٢٠ جرام من اللوز المطحون
- ٥٠ جرام من السكر
- ٢٠ جرام من الدقيق
- ٨٠ جرام بياض البيض (٣ بيضات صغيرة)
- ٥٠ جرام من السكر

لتحضير شوكولا بارلين المقرمشة:
- ٢٤٠ جرام من شوكولا بارلين
- ١٤٠ جرام من الكريب الدانتيل
- وعاء ٢٠٠ جرام من الشوكولاته المُثلجة
- حلقة حلويات، قطرها ٢٦ سم

لتحضير موس الشوكولاته:
- ٩٠ جرام من الحليب
- ٣ أوراق من الجيلاتين
- ٩٠ جرام من الشوكولاته السوداء
- ٥٠ جرام من الشوكولاته بالحليب
- ٢٥٠ جرام من الكريما المخفوقة ٣٠٪ من الدهون

إعداد البسكويت: في وعاء، يُمزج السكر الناعم، الدقيق، اللوز المطحون، البندق المطحون وجوز الهند. يُنقل بياض البيض إلى وعاء الإستانلس ستيل وتُركب المخفقة المتعددة الأسلاك. يُخفق بياض البيض على أقصى سرعة حتى يُشكل قمة ثابتة جدا. تدريجيا يُضاف السكر من أجل أن تصبح كعكة المرينغ جامدة. يضاف الخليط الجاف وبلطف يُمزج باستخدام ملعقة. يوضع الخليط في كيس الأنابيب. ويُعمل بواسطة قرص بسماكة ١ سم وبقطر ٢٥ سم على صينية الخبز المُبطنة بورق الخبز وبالسكر الناعم. تخبز لحوالي ١٥ دقيقة على درجة ١٧٠ مئوية.

لتحضير شوكولا برالين المقرمشة: تذوّب الشوكولاتة في الميكروويف مع ملعقة من زيت بذور اللفت. تُسحق البانكيك وتُمزج بالشوكولاتة المذابة. يُعمل منها طبقة بسماكة ٥ ملم من الخليط بين ورقتين من ورق الخَبز وتوضع في الثلاجة. عندما ينتهي تبريد البسكويت، يُحضّر موس الشوكولاته: تذوب الشوكولاته الداكنة وشوكولاتة الحليب في الميكروويف. في مقلاة خارجية، يُغلى الحليب ويضاف الجيلاتين المنقوع مسبقًا (ينقع في الماء البارد لمدة حوالي ١٠ دقائق ثم تفرك لتنعيمها). يُسكب الحليب الساخن على الشوكولاتة المذابة وتخلط جيدا باستخدام مخفقة اليد من أجل الحصول على مزيج ناعم. تترك لتبرد في وعاء الإستانلس ستيل المُبرّد جيدا. يُرجى الحرص على أن يكون الوعاء الإستانلس ستيل بارد جداً، ثم تُضاف فيه الكريما السائلة. تُركّب المخفقة المتعددة الأسلاك في الجهاز مع الغطاء، ثم تُخفق لمدة ٢ دقيقة بسرعة ٦، ثم ٣٠ ثانية على السرعة القصوى. تُضاف الكريما المخفوقة إلى الشوكولاته وبلطف يُمزج الخليط من أجل الحصول على موس الشوكولاته.

التجميع: توضع حلقة العجين في موازاة ورقة الخَبز من أجل ضمان إمكانية إزالة الحلقة بسهولة. بصرف النظر عن البارلين، يُقطع قرص بنفس قياس قطر قرص البسكويت، ويوضع على قمة البسكويت. تُستبدل الحلقة حول البسكويت، وأخيراً يُضاف موس الشوكولاته. يُرجى التأكد من أن موس الشوكولاته متجانس بشكل كامل وتوضع الكعكة في الثلاجة لمدة ١٢ ساعة على الأقل. قبل التقديم، توضع الكعكة على رف الكعك وتُزال الحلقة. تُسخّن الشوكولاتة المُثلجة بلطف في الميكروويف وتُغطى الكعكة بالكريما المُثلجة. وبعد ٥ دقائق، تُنقل الكعكة على طبق الكعك وتُترك للتذويب لمدة ساعتين قبل التقديم.

كب كيك التوت
والشوكولاته البيضاء

الوعاء

أداة المزج

المخفقة

لتحضير ٢٤ قطعة كب كيك:

لتحضير العجينة :

- ٣٤٠ جرام من الدقيق
- ٣٠٠ جرام مسحوق السكر
- ٣٠٠ جرام من الزبدة
- ٦ بيضات
- ١١ جرام من خميرة الخباز المجففة
- ٩٠ جرام من الحليب كامل الدسم
- ١ ملعقة كبيرة من الفانيليا السائلة
- ٢٠٠ جرام من قطع التوت المُثلّج

لتحضير الكريما المثلجة:

- ١٢٠ جرام بياض البيض
- ١٣٠ جرام مسحوق السكر
- ٢٣٠ جرام من الزبدة
- ٢٠٠ جرام من الشكولاته البيضاء
- ٤ ملاعق كبيرة من زيت بذور اللفت
- أكواب من الورق المُقوّى
- قوالب الكعك أو قوالب الكب كيك

إعداد العجينة: يُسخن الفرن تمهيدياً على درجة حرارة ١٨٠ مئوية. في وعاء الإستانلس ستيل المُزوّد بالخلاط، يضاف الدقيق، الخميرة، السكر، البيض، الفانيليا، الزبدة والحليب إلى الوعاء. يوضع الغطاء على رأس الخلاط ويُخلط المزيج بسرعة ١ لمدة ٣٠ ثانية ثم بسرعة ٤ لمدة ٢ دقيقة. وأخيراً تُضاف قطع التوت وتخلط بسرعة ٣ بالحد الأدنى لمدة ١٥ ثانية. ضع طبق ورقي في كل قالب موفن. تُملأ القوالب بالعجينة حتى الثلثين كحد أقصى. تخبز الأكواب لمدة ١٥ دقيقة على درجة ١٨٠ مئوية، ثم تُترك لتبرد تماما.

إعداد الكريما المُثلجة: تذوّب الشوكولاته البيضاء جنبا إلى جنب مع زيت بذور اللفت في الميكروويف على قوة منخفضة. يوضع بياض البيض والسكر في وعاء باين-ماري ويُخفقان معا حتى يتضاعف حجم الخليط ويصبح لامعاً. يوضع هذا الخليط في وعاء الإستانلس ستيل المزود بالمخفقة متعددة الأسلاك، ويوضع الغطاء على رأس الخلاط، ثم يُخفق المزيج بسرعة ١٠ لمدة ٢ دقيقة حتى تتشكل منه قمم خفيفة. ثم تضاف الزبدة وتخلط بسرعة ١٢ لمدة ٣٠ ثانية. يُرفع الجزء العلوي من الجهاز، وتُكشط جوانب الوعاء الداخلية باستخدام ملعقة، ثم تضاف الشوكولاته البيضاء المذابة. يُمزج المزيج مرة أخيرة على سرعة ١٢ لمدة ٣٠ ثانية. توضع الكريما المُثلجة في كيس في طرفه على شكل نجمة لتزيين الكعك بعد أن يبرد تماما.

نصيحة : زيّن الكعك بنفسك بالسكر النباتي أو فتافيت الشوكولاته.

أكواب تيراميسو

المخفقة الوعاء ٨/٦

- ٣ أكواب من القهوة القوية
- ٣ بيضات
- ١ علبة من أصابع الإسفنج
- ٧٥ جرام من السكر الناعم
- ١ ملعقة حساء أمارتو
- ٢٥٠ جرام من مسكربون
- القليل من مسحوق الكاكاو المرّ

يُفصل صفار البيض عن بياض البيض. في وعاء الإستانلس ستيل، يُمزج صفار البيض مع السكر باستخدام المخفقة المُتعددة الأسلاك بالسرعة القصوى لمدة ٢ دقيقة حتى يصبح الخليط أبيضاً. تُضاف جبنة مسكربون ويُخفق المزيج مرة أخرى بالسرعة القصوى لمدة ٢ دقيقة. يوضع هذا الكريم في وعاء ويوضع جانباً.

يُغسل ويُجفف وعاء الإستانلس ستيل والمخفقة. يوضع بياض البيض في وعاء من الإستانلس ستيل وتُركب المخفقة ذات الأسلاك المتعددة. يُخفق بياض البيض حتى تتشكل منه قمة صلبة، يُخفق لمدة ٣٠ ثانية على السرعة ٦. تُضاف ملعقة صغيرة واحدة من السكر ويُتابع الخفق مرة أخرى لمدة ١ دقيقة و٣٠ ثانية بالسرعة القصوى. يُدمج بياض البيض بلطف مع جبنة مسكربون باستخدام الملعقة.

التجميع: اخلط ملعقة حساء الأمارتو بفناجين القهوة القوية. توضع عدة قطع بسكويت في القهوة ثم توضع في الجزء السفلي من وعاء زجاجي لكي تُشكل الطبقة الأولى. تُضاف طبقة من القشدة، ثم طبقة أخرى من أصابع الإسفنج المنقوعة.تُكرر هذه الطبقات حتى يمتلىء الوعاء الزجاجي، وأخيراً توضع طبقة كريم. يُرش القليل من مسحوق الكاكاو وتوضع الأواني الزجاجية في الثلاجة لمدة ١٢ ساعة على الأقل.

نصيحة : تُستبدل القهوة بعصير الفاكهة وتُضاف الفاكهة الطازجة للتحلية الخفيفة.

كعكة بافلوفا مع فاكهة الصيف

المخفقة الوعاء

- ٤ من بياض البيض
- ١ رشة ملح
- ٩٠ جرام من السكر الناعم
- ٩٠ جرام من السكر
- ٣ جرام من خلاصة الفانليا
- ٢/١ ملعقة صغيرة من الخل
- ٦ جرام من دقيق الذره
- ٢٨٤ مللتر من الكريمة السائلة كاملة الدسم
- ٤٠ جرام من السكر الناعم
- ٤٥٠ جرام من الفراولة أو التوت.

لتحضير المرينغ: يُسخن الفرن تمهيدياً على درجة ١١٠ مئوية. يُضاف بياض البيض والملح في وعاء الإستانلس ستيل المزود بالمخفقة ذات الأسلاك المتعددة. اخفق على السرعة القصوى لمدة ٢ دقيقة و٣٠ ثانية. بدون إيقاف الماكينة، أضف مسحوق السكر واتركه يخفق حتى يصبح الخليط متماسكًا. انتقل إلى السرعة ٤، أضف دقيق الذرة ومسحوق السكر ثم اخفق على السرعة القصوى لمدة ١٥ ثانية. يُوزع الخليط باستخدام حلقة بقطر ١٠ سم إلى ثماني مارينغ وتُسوّى باستخدام ظهر ملعقة. يُخبز في الفرن لمدة ساعة و١٥ دقيقة. أطفئ الفرن واترك المرينغ فيه لمدة ساعة. ضعهم على شبكة بدون ورقة الخبز.

لتحضير الكريم المخفوق: يُنظف الوعاء والمخفقة ثم يُعاد وضعها في أماكنها على الماكينة. تُسكب الكريما والسكر في الوعاء، واخفقهما على سرعة ٥ لمدة ٣٠ ثانية مع مراقبة الكريما بمجرد أن تصبح متماسكة. توضع الكريما المخفوقة في مكان بارد حتى يتم استخدامها.

التجميع: يوضع المرينغ في طبق، وتُغطى بالكريما المخفوقة وتُضاف الفواكه بالأعلى. ثم توضع في الثلاجة لمدة ساعة واحدة قبل تقديمها.

كعكة كريم الفراولة

المخفقة

الوعاء

لتحضير الكعكة الإسفنجية:
- ٤ بيضات
- ١٢٥ جرام من السكر الناعم
- ١٢٥ جرام من الدقيق

لتحضير كريم موسلين :
- ٢/١ لتر من الحليب
- ٢٥٠ جرام من السكر
- ٤ بيضات
- ٧٠ جرام من الدقيق
- ٢٥٠ جرام من الزبدة
- ١ مظروف من الفانيليا
- ٥٠٠ج من الفراولة
- ١ حلقة كعكة
- عجينة المرزباني
- مسحوق السكر

تحضير الكعكة الإسفنجية: يُسخن الفرن تمهيديًا إلى درجة حرارة ٢١٠° درجة مئوية. في وعاء الإستانلس والمخفقة المتعددة الأسلاك، يُخفق البيض والسكر بالسرعة القصوى لمدة ٥ دقائق حتى يتكون لدينا خليط أبيض. أوقف الجهاز ثم امزج الدقيق المنخول يدويًا من الأسفل الى الأعلى بالملعقة. تُفرش صينية الفرن ذات الأبعاد ٤٠×٣٠ سم بورق الفرن. يُسكب المزيج في الصينية ويسوى بالملعقة قبل إدخاله الى الفرن. يُخبز لمدة ٧ دقائق. ثم يُترك ليبرد ويقطع إلى أسطوانتين اسفنجيتين متطابقتين باستخدام حلقة الكعكة.

لتحضير كريم موسيلين: يُقسم جراب الفانيليا الى نصفين وتُزال منه بذور الفانيليا. يُسكب الحليب في مقلاة، يُضاف اليه ١٢٥ جرام من السكر وبذور الفانيليا. يُترك للغلي. في غضون ذلك، يُسكب ١٢٥ جرام من السكر والبيض في وعاء الإستانلس ستيل.تُركب المخفقة المتعددة الأسلاك ويخفق الخليط لمدة ٢ دقيقة بالسرعة القصوى. يضاف الدقيق ويخلط مرة أخرى لمدة ٣٠ ثانية على سرعة ٤. يُسكب ربع كمية الحليب المغلي في خليط البيض ويخلط لمدة ٣٠ ثانية على سرعة ٢.

يُسكب هذا الخليط في قدر مع ما تبقى من الحليب ويطهى على نار متوسطة، ويُخفق باليد بشكل مستمر، حتى يكون لدينا كريم سميك. عندما يُصبح الكريم سميكاً يُسكب في وعاء، ويُغطي بالورق الشفاف، ويوضع جانبا لمدة ١ ساعة حتى يبرد حسب درجة حرارة الغرفة.

يُغسل وعاء الإستانلس ستيل ويُجفّف يُضاف الكريم الذي وُضع جانبًا واستعمل المخفقة المتعددة الأسلاك ويُخفق بسرعة ٦. بعد دقيقة واحدة احفض السرعة إلى ٣ وامزج تدريجياً مُكعبات الزبدة اللينة. يُتابع الخفق لمدة ٣٠ ثانية حتى يتكون لدينا مزيج ناعم. أضف عصير الكرز في الخليط واخلط لمدة ٣٠ ثانية على سرعة ٦.

التجميع: تُبطّن حلقة الكعكة المعدنية بورق الفرن. يوضع ١ من أقراص الكعكة الاسفنجية في الجزء السفلي من حلقة الكعكة ويُحافظ على القرص الثاني جانبا للاستخدام على قمة كعكة كريم الفراولة. تُقطع الفراولة إلى نصفين وتوضع حول محيط الحلقة، بحيث يكون وجه القطع إلى الأعلى. يوضع ثلث الكريم داخل حلقة الكعكة ويُبسط جيداً. تُضاف الفراولة المفرومة ثم تُضاف طبقة رقيقة من الكريم على القمة. وأخيراً يوضع قرص الكعكة الثاني على رأس كعكة كريم الفراولة. تُغطى كعكة كريم الفراولة بالورق الشفاف وتوضع في الثلاجة لمدة ٢٤ ساعة. تُخرج الكعكة من الثلاجة قبل التقديم بـ ٣٠ دقيقة من أجل التزيين.

لتزيين كعكة كريم الفراولة، يُرش السكر الناعم فوق سطح العمل حيث يُعجن المرزباني. يُقطع قرص المرزباني بنفس حجم حلقة الكعكة ويوضع على قمة كعكة كريم الفراولة.

نصيحة : تُزين كعكة كريم الفراولة بعدد قليل من ثمرات الفراولة.

كعكة المرينغ بالليمون

ذراع العجن | الوعاء | ٨/٦

أداة المزج | المخفقة

لتحضير العجينة :
- ٢٥٠ جرام من الدقيق
- ١٢٥ جرام من الزبدة
- ٣٠ جرام من اللوز المطحون
- ٨٠ جرام من السكر
- ١ بيضة
- ١ رشة ملح

لتحضير العجينة :
- ٦ بيضات
- ٣٠٠ جرام من السكر
- ٣ ليمونات غير مشمّعة
- ٥٠ جرام من الزبدة الذائبة
- لتحضير العجينة :
- ٣ من بياض البيض
- ٨٠ جم مسحوق السكر
- ٨٠ جرام من السكر
- ١ رشة ملح

لتحضير العجينة: يوضع الدقيق، وقطع الزبدة الباردة المُقطّعة إلى مكعبات صغيرة، اللوز المطحون، السكر والملح في وعاء الإستانلس ستيل المُزوّد بالخلاط. يوضع الغطاء على الجهرز ويُشغّل على سرعة ٢ لمدة ٢ دقيقة. عندما يُصبح الخليط مُتجانساً، يُضاف البيض من خلال فتحة الغطاء ويُتابع تشغيل الجهاز لمدة ١ دقيقة إضافية. يوقّف الجهاز بمُجرّد أن تتشكل كرة العجين. تُترك كرة العجين لتستريح لمدة ساعة واحدة على الأقل في الثلاجة، مع تغطيتها بالورق الشفاف.

إعداد الزينة: يُغسل الليمون ويُجفف. يُبشر قشر الليمون، ويُعصر الليمون. يوضع البيض، السكر، عصير الليمون، وبشر قشر الليمون والزبدة المذابة في وعاء الإستانلس ستيل المُزوّد بالخلاط والغطاء. يُشغّل الجهاز على سرعة ٤ إلى أن يصبح الخليط مُتجانساً. يُسخّن الفرن يدويًا إلى درجة ٢١٠ مئوية. تُطلى بالزبدة صينية الخَبز المستديرة بقطر ٢٨ سم. تُلفّ العجينة إلى ٤ ملم وتوخز بالشوكة. تُغطى بورق الفرن والفاصوليا المُجففة. تُخبز لمدة ١٥ دقيقة. تُزال ورقة الخبز والفاصوليا المجففة. تُسكب مكونات الزينة على قاعدة الكعكة ويستمر الطهي لمدة ٢٥ دقيقة على درجة ١٨٠ مئوية.

لتحضير المرينغ: في وعاء الإستانلس ستيل المُزوّد بالمخفقة المتعددة الأسلاك والغطاء، يُخفق بياض البيض ويُشغّل الجهاز على السرعة القصوى إلى أن يُشكل البيض قمة صلبة. يُضاف ٨٠ جرام من السكر الناعم، ويُتابع الخفق. تُخفض السرعة إلى ٥ و يُضاف مسحوق السكر ثم تُرفع السرعة إلى الحد الأقصى لمدة ١٥ ثانية. عندما تنضج الكعكة، تغطى بالمرينغ باستعمال الملعقة. توضع الكعكة في الفرن لبضع دقائق حتى يتم تحمير المرينغ قليلاً.

الكعكة الحمراء المخملية

الوعاء

١٢/١٠

المخفقة

أداة المزج

لتحضير العجينة:
- ٣٠٠ جرام من السكر الناعم
- ٢٥٠ جرامًا من الدقيق
- ٢٤٠ سنتل من الحليب
- ١ ملعقة خل أبيض كبيرة أو عصير الليمون
- ١٢٠ جرامًا من الزبدة
- ١٢ جرامًا من مسحوق الكاكاو غير المحلى (من نوع الكاكاو المر)
- ٢ بيضات كبيرة
- ١ مغلف باكينج باودر
- ١ ملعقة صغيرة من نكهة الفانيليا
- ١ ملعقة صغيرة من الملح الناعم
- ٢ ملعقة صغيرة من جل أحمر ملون

لتحضير الكريما المثلجة:
- ٤٦٠ جرامًا من الجبن الطارج
- ١٨٠ من الكريمة السائلة كاملة الدسم
- ١٢٠ جرام من السكر السائل
- ١ ملعقة صغيرة من نكهة الفانيليا

إعداد الكعكة: ابدأ بتسخين الفرن على درجة حرارة ١٧٥ مئوية. ضع كل مكونات العجينة في وعاء الإستانلس ستيل المزوّد بالمخفقة. ضع الغطاء واخلط لمدة ٣٠ ثانية على سرعة الحد الأدنى لمدة ٣ دقائق؛ ثم تابع الخلط لمدة ٣ دقائق مع الإضافة التدريجية للسرعة من السرعة ٢ الى السرعة ٤. اقسم العجينة على وعاءين للكعكة الإسفنجية وغطيهما بورق الفرن، اجعل السطح العلوي متساويًا وضعهما في الفرن لمدة من ٢٥ إلى ٣٠ دقيقة. تترك لتبرد لمدة ١٠ دقائق. ضع شبكة فوق صحن الكعكة وأدرهما لإخراجهما من القالب بعناية. اتركها لتبرد ثم تُغطى بالورق الشفاف. توضع في الثلاجة لمدة ساعة، ويفضل لمدة ليلة.

إعداد الكريما المُثلجة: في وعاء الإستانلس ستيل المزود بالخلاط، اخفق الجبنة الطازجة والسكر بشكل تدريجي حتى تصل للسرعة ٤ لمدة ٣٠ ثانية: ويجب أن يكون الخليط قد اصبح ناعماً وكريمي ولكن ليس سائلًا. أضف الكريما السائلة الباردة والفانيليا واخفق على سرعة ٣ لمدة ٣٠ ثانية ثم على السرعة القصوى لمدة ٢ دقيقة.

التجميع: اقسم الكعكتين الباردتين الى اسطوانتين وزين الجزء الداخلي بالكريما المثلجة. ضع طبقات الكعكة والكريما المثلجة تباعاً ثم غطيها من الأعلى بطبقة رقيقة من الكريما المثلجة. ضع الكعكة بالثلاجة لمدة ١٠ دقائق ثم ضع عليها ما تبقى من الكريما المثلجة.

تشيز كيك أمريكي بالليمون

أداة المزج

الوعاء

١٢/١٠

لقاعدة التشيز كيك:
- ١٨٠ جرام بسكويت عادي
- ٩٠ جرام من الزبدة المذابة
- ٢٠ جرام من السكر الناعم

لتحضير العجينة العليا:
- ٩٠٠ جرام من الجبن الطري ٢٥٪ من الدسم
- ٢٦٠ جرام من السكر الناعم
- ١ رشّة ملح
- ٧٠ جرام من الدقيق
- قشر وعصير ليمونة واحدة
- ٦٠٠ جرام من الكريما تحتوي على ٣٠٪ من الدهون
- ٨ بيضات
- ١ ملعقة صغيرة من الفانيليا السائلة

تحضير القاعدة: يُسخن الفرن تمهيدياً على درجة حرارة ١٨٠°مئوية، ثم اسحق البسكويت إلى فتات في وعاء. اخلط مع الزبدة والزبدة الذائبة. يغطى الجزء السفلي من القالب بقطر ٢٨ سم ويوضع في الفرن لمدة ١٢ دقيقة. أخرج القالب وقم بزيادة قدرة الفرن عند درجة حرارة ٢١٠° مئوية.

إعداد الزينة: في وعاء الإستانلس ستيل مُركباً عليه الخلاط، يضاف كريم الجبن والسكر، الملح، الدقيق والليمون، ويوضع الغطاء ويُشغل الجهاز على سرعة ١ لمدة ٣٠ ثانية. ثم تُضاف بعد ذلك الكريما، البيض والفانيليا وتُخلط على سرعة ١ لمدة ٣٠ ثانية. يُرفع الغطاء وتُكشط جوانب الوعاء بالملعقة، يُغلق الغطاء وتُخلط مرة أخرى بسرعة ٣ لمدة ١ دقيقة.

يُطلى القالب بالزبدة ويُسكب الخليط على قاعدة التشيز كيك. توضع في الفرن لمدة ١٠ دقائق على درجة حرارة ٢١٠°مئوية ثم تُخفّض درجة حرارة الفرن لتصبح ١٢٠°مئوية لمدة ساعة. يُترك التشيز كيك ليرتاح في الفرن ثم يوضع في الثلاجة لمدة ٣ ساعات على الأقل.

نصيحة: بإمكانك استبدال البسكويت بفتات البسكويت.

المارشملو بتوت العليّق

المخفقة

الوعاء

لتحضير حوالي ٧٠ مكعبًا من المارشملو :

لتحضير المارشملو
- ٥٠٠ جرام + ٣٥ جرام من السكر الناعم.
- ٧٠ جرام من الجلوكوز
- ١٥ سنتل من الماء
- ١٢ ورقة من الجيلاتين
- ١٨٠ جرام من بياض البيض
- ١٠٠ جرام من لب التوت
- مقياس حرارة السكر

لتحضير الطلاء الخارجي:
- ٥٠ جرام من دقيق الذرة
- ٦٠ جرام من السكر

تُنقع أوراق الجيلاتين في الماء البارد. في إناء كبير، يُسكب ٥٠٠ جرامًا من مسحوق السكر والجلوكوز والماء وتوضع على نار قوية. أثناء هذا الوقت، يُسكب في وعاء من الإستانلس ستيل المزود بمخفقة متعددة الأسلاك ، بياض البيض و ٣٥ جرامًا من السكر. عندما يبلغ المشروب داخل الوعاء درجة حرارة ١١٠°مئوية، توضع الماكينة على السرعة ٦ للحصول على مرينغ متماسك جدا. عندما يبلغ المشروب درجة حرارة ١٣٠°مئوية، تُطفأ النار ويُمزج به الجيلاتين ثم يُسكب الخليط على البيض المخفوق. يُشغل الجهاز على سرعة ٤، ثم يُضاف شيئا فشيئا لب الفواكه. يُخفق حتى يبرد الخليط ويصبح متماسك قليلاً. يُسكب الخليط في وعاء مستطيل مطلي بالسمن ويُترك ليرتاح على الأقل ساعة في الثلاجة. يُقطع الجيموف لمكعبات صغيرة وتُغلّف بخليط مسحوق السكر، نشا الذرة، ويُترك ليجف على الشبكة.

معكرون الفانيليا

المخفقة

الوعاء

لتحضير صدفات المعكرون:
- ٢٠٠ جرام من السكر
- ٢٠٠ جرام من اللوز المطحون
- ٢× ٨٠ جرام من بياض البيض
- ٢٠٠ جرام من السكر
- ٧,٥ سنتل من الماء
- نصف مظروف من الفانيليا

لتحضير كريم موسلين :
- ٥٠ سنتل من الحليب
- ٦ صفارات البيض
- ١٢٥ جرام من السكر
- ١٠٠ جرام من الزبدة
- ٢٠ جرام من الدقيق
- ٣٠ جرام من دقيق الذرة
- نصف مظروف من الفانيليا

لتحضير صدفات المعكرون: يُمزج ٢٠٠ جرام من مسحوق السكر و٢٠٠ جرام من اللوز المطحون في مُحضّر الطعام. ويُسمى هذا الخليط «المزيج الهادئ». يتم نخل «المزيج الهادئ» ثم حفظه. يُغلى الماء والسكر الناعم في قدر، من دون تحريك الخليط. يُستخدم ميزان حرارة للتأكد من أن درجة حرارة الشراب لا تتجاوز ١١٥ درجة مئوية. في وعاء الإستانلس ستيل تُركّب المخفقة المتعددة الأسلاك، و يُخفق ٨٠ جراما من بياض البيض على سرعة ٦, حتى يُشكل قمة صلبة وتُرفع السرعة إلى السرعة القصوى عندما تصل درجة حرارة الشراب إلى ١٠٥ درجات مئوية. يُرفع الشراب عندما تصل الحرارة إلى ١١٥ درجة مئوية ويُسكب ببطء فوق بياض البيض المخفوق في وعاء الإستانلس ستيل. يُتابع خفق هذا الخليط لمدة ٦ دقائق حتى يتسنى للمرينغ الناتج أن يبرد قليلا.

بإضافة ما تبقى من بياض البيض غير المخفوق (٨٠ جرام) إلى الخليط «المزيج الهادئ» الذي قمت بحفظه من أجل الحصول على عجينة ناعمة. يُفتح جراب الفانيليا إلى نصفين، وتُزال من أحد نصفيه-بذور الفانيليا، وتُضاف إلى هذا الخليط.

يُمزج تقريبًا نحو ثلث المرنغ مع عجينة اللوز باستخدام ملعقة مرنة، وذلك للتنعيم قليلا، وإضافة المرنغ المتبقية في «وعاء الحلوى». وهذا يعني أن المزج باستخدام ملعقة، يجب أن يُرفع صعودا من الأسفل، لحوالي دقيقة واحدة.

يوضع هذا الخليط في حقيبة الأنابيب بحجم ٨ ملم. تُبطّن صينية الخبز بورقة الفرن. وباستخدام كيس الأنابيب، يُعمل من المزيج كرات صغيرة بحجم الجوز على أن تكون بأحجام متساوية، ومتباعدة بشكل متساو على صينية الخبز. اضغط برفق الجانب السفلي من صينية الخبز وتترك لتجف في درجة حرارة الغرفة لمدة حوالي ٣٠ دقيقة. سخن الفرن على درجة ١٥٠ مئوية. تخبز لمدة ١٤ دقيقة ثم توضع ورقة الخبز على سطح رطب لكي يمكن إزالتها بسهولة.

لتحضير كريم موسيلين الفانيليا: يُسخّن الحليب على نار هادئة، مع إضافة القسم الآخر من بذور الفانيليا. في وعاء الإستانلس ستيل وباستعمال المخفقة المتعددة الأسلاك، يُخفق صفار البيض مع السكر لمدة ٢ دقيقة بالحد الأقصى من السرعة, ثم يضاف الدقيق ودقيق الذرة ويُخفق مرة أخرى لمدة ١ دقيقة على سرعة ٤.

يُسكب الحليب الساخن في خليط، يُمزج الجميع باستخدام مخفقة يدوية ويوضع الخليط الناتج على نار خفيفة لمدة ٣ إلى ٤ دقائق، مع التحريك باستمرار حتى يثخن الكريم. تُطفأ الحرارة، تُمزج مُكعبات الزبدة. يُسكب الكريم في وعاء محكم الإقفال ويوضع في الثلاجة لمدة لا تقل عن ١ ساعة و ٣٠ دقيقة.

التجميع: يُنقل كريم موسيلين الفانيليا إلى حقيبة الأنابيب بحجم ٨ ملم ويُملأ نصف صدفات المعكرون. توضع فوق كل صدفة معكرون مليئة، صدفة معكرون فارغة، وتُخزّن في وعاء محكم.

نصيحة : يمكنك استبدال الفانيليا بمربى التوت ويُضاف اللون الزهري على صدفات المعكرون .

موس الشوكولاته

المخفقة

الوعاء

٨/٦

- ٢٠٠ جرام من الشكولاته الخام
- ١٠٠ جرام من مسحوق السكر
- ٥٠ جرام من الزبدة
- ٦ بيضات

تُقسّم الشوكولاته إلى قطع. توضع القطع في وعاء صغير مع الزبدة المقطعة. تذوّب في فرن الميكروويف لمدة دقيقة واحدة. في وعاء الإستانلس ستيل المُزوّد بالمخفقة المتعددة الأسلاك والغطاء، يخفق بياض البيض لمدة دقيقة ونصف على السرعة القصوى الى أن تتشكل منه رغوة سميكة. بدون إيقاف الماكينة، يُضاف السكر ويُخفق المزيج لمدة ١ دقيقة تقريباً. يسوى مزيج الشوكولاته-الزبدة بالمخفقة ويُضاف صفار ٤ بيضات مع التقليب باستمرار. ثم تُضاف لهذا الخليط بعد ذلك ملعقة من بياض البيض ويخلط بقوة لكي تستريح العجينة ثم تُدمج بعناية مع ما تبقى من بياض البيض المخفوق في خليط الشوكولاته. توضع في الثلاجة وتترك لمدة عدة ساعات.

نصيحة : يُضاف قشر البرتقال المبشور ناعماً إلى بياض البيض المخفوق.

كعكة الجزر المُثلّجة

أداة المزج

الوعاء

١٠/٨

لتحضير العجينة :

- ١٣٠ جرام من السكر
- ١٢ سنتل من زيت دوار الشمس
- ٤ بيضات
- قشر وعصير برتقالة واحدة
- ٢٤٠ جرام من الدقيق
- ١٠ جرام من خميرة الخباز المجففة
- ٢ ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة
- ٢٥٠ جرام من الجزر المبشور
- ٥٠ جرام من الجوز المفروم
- ٥٠ جرام من الزبيب

لتحضير الكريما المثلجة:

- ١٠٠ جرام من الزبدة المذابة
- ١٥٠ جرام من الجبن الطري ٢٥٪ من الدسم
- ١٠٠ جرام من السكر

تحضير العجينة. يُسخّن الفرن تمهيديا على ١٨٠ درجة مئوية. في وعاء الإستانلس ستيل المُزوّد بالخلاط، يضاف السكر الأسمر، الزيت، البيض، قشر البرتقال والعصير إلى الوعاء. يوضع الغطاء على رأس الخلاط، ويُخلط المزيج بسرعة ٣ لمدة دقيقة واحدة. يضاف الدقيق، والباكينج باودر والقرفة، ثم تخلط مرة أخرى بسرعة ١٠ لمدة دقيقة واحدة. وأخيراً يُضاف الجزر والجوز والزبيب إلى الخليط ويخلط بسرعة الحد الأدنى لمدة ٣٠ ثانية. تُطلى صينية الخَبز المستديرة الشكل بالزبدة والدقيق، ويُسكب فيها المزيج وتخبز لمدة ٤٥ دقيقة على درجة ١٨٠ مئوية.

إعداد الكريما المُثلجة: أثناء وجود الكعكة في الفرن، يُحضّر الخلاط مع وعاء الإستانلس ستيل. تُضاف الزبدة المذابة، الجبن الطري ومسحوق السكر، وتخلط بسرعة٤ حتى يكون لدينا خليط ناعم. توضع جانبا في الثلاجة.

بعد أن تبرد كعكة الجزر تماما، تُبسط الكريما المُثلجة على رأس الكعكة باستخدام ملعقة.

نصيحة : يمكنك تزيين الكعكة بجوز الهند المبشور..

الخبز الفرنسي

ذراع العجن الوعاء

الرغيف الواحد
٨٠٠ جرام تقريباً
- ١ كلج من الدقيق
- ٦٠٠ مللتر من الماء الفاتر
- ٢٠ جرام من خميرة الخباز المجففة
- ٢٠ جرام من الملح

يوضع الدقيق، والملح وخميرة الخباز في وعاء الإستانلس ستيل. ثم تُركب أداة العجن والغطاء. يُشغّل الجهاز لبضع ثوان على سرعة الحد الأدنى. يُضاف الماء الفاتر من خلال فتحة الغطاء لمدة دقيقة واحدة، ثم تحول الى السرعة ١، وتُعجن لمدة ٧ دقائق. تُعجن لمدة ٨ دقائق، ثم تُترك العجينة للراحة في درجة حرارة الغرفة لمدة نصف ساعة تقريباً. تُقسم العجينة الى قسمين، تُعجن باليد، وتُشكّل على شكل كرات. توضع كرات العجين على ورقة الخبز المطلية بالزبدة والدقيق. تُترك لترتفع للمرة الثانية في درجة حرارة الغرفة لمدة ساعة تقريبا. يُسخّن الفرن تمهيدياً على درجة حرارة ٢٤٠ مئوية. تُعمل تقطيعات على الجزء العلوي من الرغيف بشفرة حادة، ثم يُطلى الرغيف بالماء الفاتر بالفرشاة. يوضع وعاء صغير مليء بالماء في الفرن: هذا يساعد الخبز لتشكيل قشرة ذهبية. يُخبز لمدة ٤٠ دقيقة على درجة ٢٤٠ مئوية.

خبز الحبوب

ذراع العجن الوعاء

الرغيف الواحد
٨٠٠ جرام تقريباً
- ٧٥٠ جرام من الدقيق لخبز الحبوب
- ٤٢٠ مللتر من الماء الفاتر
- ١٥ جرام من خميرة الخباز المجففة
- ١٥ جرام من الملح
- رقائق الشوفان للزينة

يوضع الدقيق، والملح وخميرة الخباز في وعاء الإستانلس ستيل. ثم تُركب أداة العجن والغطاء. يُشغّل الجهاز على سرعة الحد الأدنى. ثم يضاف الماء من خلال فتحة الغطاء لمدة دقيقة واحدة. ثم تُحول الى السرعة ١، وتُعجن لمدة ٧ دقائق. ثم تُغطى العجينة بمنشفة، وتُترك لمدة ١٥ دقيقة في مكان دافئ. تُقسم العجينة بعد ذلك إلى قسمين، توضع قطع العجين على سطح مغطى بالدقيق. تُبسط العجينة باليد على شكل مربع. تُجمّع أطرافها في الوسط، ثم تُبسط براحة اليد. تُكرر هذه العملية مرة أخرى. يُشكل رغيف طويل، ضع الرغيف الناتج في قالب بطول ٢٥ سم. يُرطّب سطح الرغيف وتُرش عليه رقائق الشوفان. ثم تُغطى العجينة بمنشفة، وتُترك لمدة ١ ساعة كي ترتفع في مكان دافئ. ثم يُجرح الرغيف بعمق ١ سم على امتداد طوله. ثم يوضع في فرن مُسبق التسخين على درجة ٢٤٠ مئوية، مع وعاء صغير مليء بالماء للمساعدة في تشكيل قشرة ذهبية لطيفة. يُخبز لمدة ٣٠ دقيقة تقريبا. يُرفع الرغيف من العلبة المعدنية ويُترك ليبرد على رف من الأسلاك.

نصيحة : تُشكّل لفات صغيرة للضيوف. تُرش عليها بذور الخشخاش والسمسم.

عجينة شورت كراست

ذراع العجن | الوعاء

تكفي لتحضير قاعدة الكعكة المكونة من ٣٥٠ جرام:

- ٢٠٠ جرام من الدقيق
- ١٠٠ جرام من الزبدة
- ٥ سنتل من الماء
- رشة ملح

يوضع الدقيق، الزبدة والملح في وعاء الإستانلس ستيل. ثم يُركب الخلاط والغطاء. يُشغّل الجهاز على السرعة من ١ الى ٣ لمدة ٢ دقيقة. ثم تحول الى السرعة ٢، ثم يُضاف الماء أثناء تشغيل الجهاز. يُشغّل الجهاز لمدة دقيقة واحدة إلى أن تتشكل كُرة ملساء من العجين. تُغطى العجينة لتستريح في مكان بارد لمدة ساعة على الأقل قبل أن تُرقّ وتُطهى.

نصيحة : لتحضير قاعدتين للكعكة تتكون كل واحدة من ٣٥٠ جرام ، تُضاعف كمية المكونات، مع اتباع التعليمات أعلاه.

بريوش

ذراع العجن | الوعاء | ١٢

تكفي ١٢ شخصاً

- ٥٠٠ جرام من الدقيق
- ١٠ جرام من الملح
- ٥٠ جرام مسحوق السكر
- ٢٠٠ جرام من الزبدة
- ٤ بيضات كاملة و٢ صفار بيض
- ١٠٠ جرام من الحليب الفاتر
- ١٠- جرام من خميرة الخباز المجففة

في وعاء الإستانلس ستيل، يُسكب الدقيق ويُجعل فيه تجويفان يوضع الملح في إحدهما، والخميرة، السكر، الحليب الفاتر، والماء في الأخر. يجب أن لا يضاف الملح على الخميرة، لأن الخميرة تتفاعل بشدة عند اتصالها بالملح. يضاف البيض، ثم تُركب أداة العجن والغطاء. تُختار السرعة ١ وتُعجن لمدة ٣٠ ثانية، ثم على سرعة ٢ لمدة دقيقتين و٣٠ ثانية. دون توقيف الجهاز، تُدمج الزبدة بالمزيج في غضون دقيقة واحدة، بحيث لا يكون المزيج ليناً جدا (يُترك في درجة حرارة الغرفة لمدة نصف ساعة قبل الاستعمال). يُتابع العجن لمدة ٣ دقائق على سرعة ٢، ثم على سرعة ٣ لمدة ٧ دقائق. يُغطى العجين ويترك ليرتفع لمدة ساعتين في درجة حرارة الغرفة، ثم يُعجن بقوة باليدين في وعاء. يُغطى ويترك ليرتفع لمدة ساعتين أخريين في الثلاجة. بعد ذلك، يُعجن بقوة باليدين في وعاء. تُقسم العجينة إلى جزئين، يُغطى احدهما بالورق الشفاف. تُترك العجينة ترتفع طوال الليل في الثلاجة.

وفي اليوم التالي، يُطلى قالب البريوش المعدني بالزبدة والدقيق (اسرع في الإرتفاع) . تُشكل العجينة في ثمانية كُرات صغيرة. توضع في القوالب المعدنية وتترك لترتفع في مكان دافئ (الفرن مضبوط على درجة حرارة ٣٥ مئوية) لمدة ٣ ساعات, حتى تملأ القالب بأكمله. تُطلى العجينة بصفار للبيض والحليب وتُخبز في الفرن على درجة حرارة ١٨٠ مئوية لمدة ٢٥ دقيقة.

نصيحة : تُضاف رقائق الشوكولاته أو الفاكهة المُحلاّة للحصول على بريوش شهي.

كريم شانتييه

المخفقة

الوعاء

٨/٦

- ٤٠ سنتل من سائل كريم شانتييه البارد جداً
- ٧٠ جرام مسحوق السكر

في وعاء الإستانلس ستيل المبرد مُسبقا في الثلاجة، والمُزوّد بأداة الخفق المتعددة الشفرات والغطاء، يُسكب كريم شانتييه ومسحوق السكر. يُشغّل الجهاز على السرعة ٦ لمدة دقيقتين ثم على السرعة القصوى لمدة ٢ إلى ٣ دقائق.

عجينة الشو

الوعاء

أداة المزج

تكفي لـ ٢٠ أو ٤٠ من عجينة الشو الصغيرة:

- ٣٠ سنتل من الماء
- القليل من الملح
- قليل من السكر
- ١٢٠ جرام من الزبدة
- ٢٤٠ جرام من الدقيق
- ٦ بيضات

في مقلاة، يُسخن الماء مع الزبدة، الملح والسكر. يُترك ليغلي، ثم يضاف الدقيق إلى المقلاة دفعة واحدة. يُحرّك المزيج بملعقة خشبية إلى أن تمتص العجينة كل السائل. توضع العجينة في وعاء الإستانلس ستيل المزود بخلاط ويشغل الجهاز على السرعة ٢ لمدة ١٠ دقائق للتبريد. اختر السرعة ٣، وأضف البيضات الواحدة تلو الأخرى من خلال فتحة الغطاء. بعد إضافة البيض كله، تُطوى جوانب العجينة بواسطة سباتولا، ثم تُعجن العجينة لمدة ٢-٣ دقائق حتى تُصبح عجينة ملساء. باستخدام ملعقة صغيرة أو باستعمال أداة تزيين الكيك، تُعمل أكوام من العجينة على ورقة الخَبز المطلية بالزبدة والدقيق. تُخبز في الفرن على درجة ١٨٠ مئوية لمدة ٤٠ دقيقة. بعد ذلك تُترك الشو لتبرد في الخارج، والباب مفتوح. لا تُخرجها من الفرن على الفور، تجنبًا لهبوطها. عندما تصبح باردة تماما، تُعبّأ بالكريما المخفوقة، الآيس كريم، أو الكسترد المُحلى.

نصيحة : لتكوين شو لاذعة، يُستبدل السكر بالقليل من الملح ويرش على الشو الجبن المبشور قبل الطهي.

المُعجّنات الأساسية

كريم شانتيه ٤
عجينة الشو ٤
عجينة شورت كراست ٥
بريوش ٥
الخبز الفرنسي ٦
خبز الحبوب ٦

وجبات خفيفة للذوّاقة

موس الشوكولاته ٧
كعكة الجزر المُثلّجة ٧
معكرون الفانيليا ٨
تشيز كيك أمريكي بالليمون ٩
المارشملو بتوت العليّق ٩

للمُناسبات الخاصّة

الكعكة الحمراء المخملية ١٠
كعكة المرينغ بالليمون ١١
كعكة كريم الفراولة ١٢
أكواب تيراميسو ١٣
كعكة بافلوفا مع فاكهة الصيف ١٣
كب كيك التوت والشوكولاته البيضاء ١٤
شوكولاته رويال ١٥

خاصّة وشهية

عجينة البيتزا ١٦
كيكة مملحة ١٦

masterchef pro
masterchef grande

عربي ۳
فارسی ۱۷