



masterchef
gourmet
masterchef
gourmet +

Традиційна випічка

Збиті вершки
Пісочне тісто
Млинці з рідкого тіста
Вафлі з рідкого тіста
Зерновий хліб
Здобні булочки
Білий хліб
Заварні тістечка

Найсолодші моменти

Лимонний пиріг із безе
Полуничний торт
Ванільний макарун
Порційне тирамісу
Капкейки з малиною та білим шоколадом
Королівський шоколадний торт

Десерти для гурманів

Печиво із шоколадною крихтою
Шоколадний брауні з горіхом пекан
Шоколадний мус
Морквяний пиріг із кремом
Чарівний яблучний пиріг
Шоколадний кейк-поп

Солоні нотки

Кабачки в паніровці
Гострий хліб
Томатний сік із базиліком
зі збитими вершками
Тісто для піци
Фрикадельки

Tefal®

Таблиця перетворення температури приготування

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

Збиті вершки

Для 6/8 порцій

Необхідні аксесуари:



Інгредієнти

250 мл дуже холодного крем-фрешу • 50 г цукрової пудри

Приготування

Помістіть крем-фреш та цукрову пудру в чашу з нержавіючої сталі, встановіть вінчик та кришку. Запустіть прилад на швидкості 7 на дві хвилини, потім на максимальній швидкості на три з половиною хвилини.



Пісочне тісто

Для 6/8 порцій

Необхідні аксесуари:



Інгредієнти

200 г пшеничного борошна • 100 г вершкового масла • 50 мл води • одна дрібка солі

Приготування

Помістіть борошно, масло та сіль у чашу з нержавіючої сталі. Приєднайте гачок для замішування та кришку, та запустіть прилад на кілька секунд на швидкості 1. Додайте теплу воду під час роботи приладу. Зупиніть електроприлад, як тільки побачите, що суміш набула форму кулі. Накрийте пісочне тісто харчовою плівкою та залиште його в прохолодному місці принаймні на годину, перш ніж розкачувати та випікати.



Млинці з рідкого тіста

Для 20 млинців

Необхідні аксесуари:



Інгредієнти

750 мл молока • 375 г борошна • 4 яйця • 40 г цукру • 100 мл олії • 1 столова ложка води із квітів апельсинового дерева або ароматизованого алкоголю

Приготування

Помістіть яйця, олію, цукор, молоко та обраний ароматизатор в чашу блендера. Виберіть швидкість 3 та запустіть прилад на кілька секунд. Потім додайте борошно через отвір у мірному ковпачку та продовжуйте роботу протягом однієї з половиною хвилини. Дозвольте рідкому тісту зійти за кімнатної температури протягом принаймні години перед приготуванням млинців.



Вафлі з рідкого тіста

Для 24 вафель

Необхідні аксесуари:



Інгредієнти

250 г пшеничного борошна • 15 г свіжих пекарських дріжджів • 2 яйця • 1 дрібка солі • 400 мл молока • 125 г розм'якшеного вершкового масла • 1 пакетик ванільного цукру (або кілька крапель ванільного екстракту)

Приготування

Розведіть пекарські дріжджі в невеликій кількості теплого молока. Приєднайте до приладу чашу блендера та додайте яйця, сіль, ванільний цукор, решту молока, масло та суміш із дріжджами. Закрийте кришку. Запустіть прилад на швидкості 7 та поступово додавайте борошно через отвір мірного ковпачка у кришці. За потребою використовуйте режим імпульсу протягом кількох секунд, щоб покращити змішування борошна з тістом. Запустіть прилад приблизно на дві хвилини до одержання однорідного тіста. Дайте тісту зійти протягом години перед приготуванням вафель.

Порада: подавайте вафлі до столу зі збитими вершками, шоколадним соусом тощо.



Зерновий хліб

Для: однієї хлібини вагою приблизно 800 г

Необхідні аксесуари:



Інгредієнти

500 г борошна із зернової суміші • 285 мл теплої води • 10 г сухих пекарських дріжджів • 10 г солі • вівсяні пластівці для начинки



Приготування

Насипте борошно, сіль і пекарські дріжджі в чашу з нержавіючої сталі. Приєднайте гачок для замішування й кришку. Запустіть прилад на кілька секунд для змішування на швидкості 1. Потім додайте води через отвір у кришці. Замішуйте протягом восьми хвилин. Накрийте тісто чайним рушником і залиште на 15 хвилин у теплому місці. Потім покладіть тісто на посипану борошном поверхню. Розгладьте тісто руками та сформуйте квадрат. Складіть кути до центру, потім розгладьте тісто кулаком. Повторіть процес ще раз. Сформуйте видовжену хлібину. Покладіть отриману заготовку з тіста у форму довжиною 25 см. Трохи змочіть поверхню буханки та посипте вівсяними пластівцями. Накрийте тісто вологим чайним рушником і залиште його для сходження протягом 60 хвилин у теплому місці. Потім зробіть розріз глибиною 1 см уздовж хлібини. Помістіть буханку в розігріту до 240 °C духовку з невеликою ємністю, заповненою водою, що дозволить отримати смачну золотисту скоринку. Готуйте приблизно 30 хвилин. Вийміть хлібину з форми та залиште її охолоджуватися на решітці.

Порада: для гостей зробіть маленькі булочки. Посипте їх зернами маку чи кунжуту.

Здобні булочки

Для 6 порцій

Необхідні аксесуари:



Інгредієнти

250 г білого хлібного борошна • 5 г солі • 25 г цукру
• 100 г масла • 2 цілих яйця та 1 яєчний жовток
• 3 столові ложки теплого молока • 2 столові
ложки води • 5 г сухих пекарських дріжджів



Приготування

Насипте борошно у чашу з нержавіючої сталі та зробіть два заглиблення: в одне насипте сіль, а в інше насипте дріжджі та цукор і залийте теплим молоком і водою. Не слід додавати сіль і дріжджі разом, тому що дріжджі погано реагують на контакт із сіллю. Додайте яйця та приєднайте гачок для замішування та кришку. Виберіть швидкість 1 і замішуйте протягом однієї хвилини, потім – шість хвилин на швидкості 3. Не зупиняючи прилад, додайте масло, яке не повинне бути занадто м'яким (потримайте його за кімнатної температури протягом півгодини перед використанням). Продовжуйте замішувати протягом шести хвилин на швидкості 3, потім – чотири хвилини на швидкості 5. Накрийте тісто та залиште його для сходження протягом двох годин за кімнатної температури, потім, прикладаючи силу, обробіть тісто вручну, зминаючи або перекидаючи його в чаші. Накрийте тісто та залиште його для сходження протягом ще двох годин у холодильнику; потім ще раз обробіть тісто вручну, зминаючи або перекидаючи його в чаші. Потім накрийте харчовою плівкою та залиште тісто на ніч у холодильнику для сходження. Наступного дня змажте маслом і посипте мукою форму для випікання. Сформуйте з тіста кулю. Помістіть її у форму та залиште для сходження в теплому місці, доки тісто не заповнить форму (2–3 години). Помістіть її у духовку за температури 180 °C та готуйте протягом приблизно 25 хвилин.

Порада: додайте шоколадну стружку або глазуровані фрукти.

Білий хліб

Для: одного короваю вагою 800 г

Необхідні аксесуари:



Інгредієнти

500 г білого борошна для хлібу • 300 мл теплої води • 10 г сухих пекарських дріжджів • 10 г солі



Приготування

Насипте борошно, сіль і сухі пекарські дріжджі в чашу з нержавіючої сталі. Приєднайте гачок для замішування та кришку та запустіть прилад на кілька секунд на швидкості 1. Додайте теплу воду через отвір у кришці. Замішуйте протягом восьми хвилин. Дозвольте тісту зійти за кімнатної температури протягом приблизно півгодини. Сформуйте руками кулю з тіста. Покладіть кулю з тіста на змащене маслом і присипане борошном деко. Дозвольте зійти вдруге за кімнатної температури протягом приблизно години. Розігрійте духовку до 240 °C. Гострим ножем зробіть розрізи зверху хлібини та змастіть теплою водою. Помістіть у духовку маленьку ємність, заповнену водою: завдяки цьому у хліба сформується золотиста скоринка. Випікайте протягом 40 хвилин за температури 240 °C.

Порада: пекарські дріжджі в жодному разі не повинні входити у прямий контакт із цукром чи сіллю, котрі перешкоджають дії дріжджів.

Заварні тістечка

Для: 20 великих або 40 маленьких тістечок

Необхідні аксесуари:



Інгредієнти

300 мл води • трохи солі • трохи цукру • 120 г
вершкового масла • 240 г пшеничного борошна
• 6 яєць



Приготування

Розігрійте в каструлі воду з маслом, сіллю та цукром. Доведіть до кипіння та додайте в каструлю одразу все борошно. Перемішуйте дерев'яною лопаткою, доки тісто не вбере всю рідину. Дозвольте охолонути. Після охолодження покладіть тісто в чашу з нержавіючої сталі та приєднайте міксер і кришку. Збільшіть швидкість до 1 та додайте яйця, одне за одним, через отвір у кришці. Після повного перемішування яєць обробіть пісочне тісто протягом ще 2–3 хвилин, доки воно не стане однорідним. За допомогою маленької ложки або кондитерського мішка сформуєте невеликі грудки тіста на змащеному маслом і присипаному борошном деку. Готуйте протягом 40 хвилин у духовці за температури 180 °C. Дозвольте охолонути в духовці, відкривши кришку духовки. Не виймайте одразу з духовки, оскільки тістечка можуть осісти. Після їх повного охолодження заповніть їх збитими вершками, морозивом або кондитерським кремом.

Порада: щоб приготувати гужери, замініть цукор дрібкою солі та посипте тістечка тертим сиром перед випіканням.

Печиво із шоколадною крихтою

Для: 20 шт. великого печива

Необхідні аксесуари:



Інгредієнти

250 г розм'якшеного вершкового масла • 125 г цукрової пудри • 125 г коричневого тростинного цукру • 1 ч. л. рідкого ваніліну • 2 яйця • 400 г борошна • 1 ч. л. розпушувача для тіста • 200 г шоколадної крихти



Приготування

Покладіть масло та цукор у чашу з нержавіючої сталі. Збивайте насадкою для змішування на швидкості 5 протягом 20 с. Вимкніть прилад, зберіть суміш зі стінок чаші лопаткою та збивайте ще протягом 20 с на швидкості 7. Додайте всі інші інгредієнти, накрийте кришкою та ввімкніть швидкість 3 для отримання однорідного тіста. Скатайте тісто в кулю, загорніть його в харчову плівку й покладіть у холодильник не менше, ніж на 1 год. Розігрійте духовку до 180 °С, витягніть тісто з холодильника та розділіть його на менші кульки. Викладіть кульки на деко для випікання, вкрите пергаментом і випікайте близько 10 хв.

Порада: замість шоколадної крихти можна використовувати горіхи або сушені фрукти.

Шоколадний брауні з горіхом пекан

Для 6/8 порцій

Необхідні аксесуари:



Інгредієнти

3 великих яйця • 200 г чорного шоколаду • 200 г вершкового масла • 15 г масла для форми для випікання • 180 г цукру • 2 пакетики ванільного цукру • 80 г просіяного борошна • 50 г горіхів пекан



Приготування

Розігрійте духовку до 200 °C і змастіть маслом квадратну форму для випікання розміром 20 x 20 см. Розтопіть шоколад і 200 г масла в мікрохвильовій печі, добре розмішайте. У чашу з нержавіючої сталі покладіть яйця та цукор, встановіть вінчик, накрийте кришкою та вимішуйте протягом 1 хв на швидкості 8. Додайте розтоплений шоколад і змішайте на швидкості 8 протягом 20 с. Потім додайте просіяне борошно та змішайте на швидкості 8 протягом 15 с. Після цього додайте горіхи пекан і перемішайте лопаткою. Вилийте суміш у змащену маслом форму й випікайте протягом 25 хв при температурі 200 °C. Дайте охолонути перед подачею на стіл.

Порада: замість горіхів пекан можна використовувати інші горіхи. Можна подавати з морозивом або зі збитими вершками.

Шоколадний мус

Для 6/8 порцій

Необхідні аксесуари:



Інгредієнти

150 г високоякісного чорного шоколаду • 150 г цукрової пудри • 6 яєць



Приготування

Розламайте шоколад на шматки. Покладіть шматки шоколаду в маленьку каструлю із двома столовими ложками води. Розтопіть на дуже слабкому вогні, перемішуючи дерев'яною ложкою. Зніміть каструлю з вогню, коли з шоколаду утвориться однорідна паста. Додайте шість яєчних жовтків, постійно помішуючи. Збивайте яєчні білки, доки з них не сформуються круті піки, із 25 г цукру в чаші з нержавіючої сталі зі встановленим вінчиком та кришкою на швидкості 7 протягом однієї хвилини та сорока п'яти секунд. Додайте решту цукру та збивайте на максимальній швидкості протягом 30 секунд. Додайте столову ложку збитих яєчних білків до яєчно-шоколадної суміші та енергійно перемішайте, щоб розм'якшити тісто. Потім обережно додайте залишок збитих яєчних білків до шоколадної суміші. Помістіть у холодильних і залиште на кілька годин.

Порада: додайте дрібно натерту цедру апельсина до збитих яєчних білків.

Морквяний пиріг із кремом

Для 8/10 порцій

Необхідні аксесуари:



Інгредієнти

Для тіста: 130 г коричневого цукру • 120 мл соняшникової олії • 4 яйця • цедра та сік з 1 апельсина • 240 г борошна • 10 г розпушувача для тіста • 2 ч. л. кориці • 250 г тертої моркви • 50 г подрібнених горіхів • 50 г родзинок

Для крему: 100 г розтопленого масла • 150 г м'якого сиру жирністю 25 % • 100 г цукрової пудри



Приготування

Приготуйте тісто: Розігрійте духовку до 180 °C. У чашу з нержавіючої сталі покладіть коричневий цукор, олію, яйця, цедру та сік апельсина. Установіть насадку для змішування, накрийте кришкою та вимішуйте протягом 1 хв на швидкості 7. Додайте борошно, розпушувач, корицю та знову вимішуйте протягом 1 хв на швидкості 7. Після цього додайте моркву, горіхи та родзинки й вимішуйте протягом 15 с на швидкості 3. Круглу форму змастіть маслом і посипте борошном. Вилийте в неї тісто та випікайте протягом 45 хв при температурі 180 °C.

Приготуйте крем: Тим часом покладіть розтоплене масло в чашу з нержавіючої сталі зі встановленою насадкою для змішування, додайте м'який сир і цукрову пудру та вимішуйте на швидкості 3, доки маса не стане однорідною. Поставте в холодильник. Коли пиріг охолоне, покрийте його зверху кремом за допомогою лопатки.

Порада: також пиріг можна прикрасити кокосовою стружкою.

Чарівний яблучний пиріг

Для 8 порцій

Необхідні аксесуари:



Інгредієнти

4 яблука, нарізані кубиками • 250 г цукрової пудри
• 2 яйця • 150 мл молока • 125 г розтопленого
масла • 250 г борошна • 1 пакетик розпушувача
для тіста • 2 чайні ложки ванільного порошку •
2 чайні ложки меленої кориці • 2 дрібки солі



Приготування

Розігрійте духовку до 180 °C. У чашу з нержавіючої сталі зі встановленою насадкою для змішування покладіть яйця, молоко та масло, додайте сипучі інгредієнти (цукор, борошно, розпушувач, ванільний порошок, мелену корицю та сіль). Накрийте кришкою й вимішуйте протягом 2 хв на швидкості 8. Вимкніть прилад, підійміть насадку та зберіть суміш зі стінок чаші лопаткою. Опустіть насадку й вимішуйте ще протягом 1 хв на швидкості 8. Приготувавши тісто, додайте нарізані кубиками яблука й добре перемішайте лопаткою. Форму для пирога змастіть маслом і посипте борошном, вилийте в неї тісто й випікайте протягом 50 хв при температурі 180 °C

Порада: щоб зробити смак пирога насиченішим, додайте одну столову ложку рому.

Шоколадний кейк-поп

Необхідні аксесуари:



Інгредієнти

Для тіста: 75 г розтопленого масла • 2 яйця • 100 г цукру • 60 г мелених лісових горіхів • 65 г борошна • ½ пакетика розпушувача для тіста • 150 г сиру

Для глазурі: 200 г чорного шоколаду • 2 ст. л. олії канולי • набір паличок для льодяників або дерев'яних шпажок • цукрові намистинки або декоративна шоколадна присипка для декору



Приготування

Розігрійте духовку до 175 °С. У чашу з нержавіючої сталі зі встановленим вінчиком покладіть яйця, цукор, розтоплене масло, мелені горіхи, борошно та розпушувач. Вимішуйте на швидкості 5 протягом 15 с, а потім ще протягом 4 хв на максимальній швидкості. Вилийте суміш у змащену маслом і посипану борошном форму для пирога та випікайте протягом 40 хв при температурі 175 °С. Коли готовий корж охолоне, викладіть його у велику миску, додайте сир і розітріть руками, щоб отримати тісто. Сформуйте невеликі кульки розміром із м'яч для пінг-понгу та викладіть їх на деко, вкрите пергаментом. Вставте по одній шпажці в кожну кульку та поставте в холодильник на 30 хвилин.

Приготуйте глазур для шоколадних кульок: Покладіть шоколад і олію в миску й розтопіть у мікрохвильовій печі за низької температури. Занурюйте кульки в розтоплену глазур, давайце шоколаду трохи стекти над мискою та викладайте десерт на застелену пергаментом тарілку. Прикрасьте кульки декоративним цукром або присипкою, поки шоколад не застигне, і поставте у прохолодне місце.

Порада: для різноманіття кульки можна вкривати також молочним і білим шоколадом. Окрім того, у білий шоколад можна додати харчові барвники.

Лимонний пиріг із безе

Для 6/8 порцій

Необхідні аксесуари:



Інгредієнти

Для пісочного тіста: 250 г пшеничного борошна
• 125 г вершкового масла • 30 г меленого мигдалю • 80 г цукрової пудри • 1 яйце • 1 дрібка солі

Для начинки: 6 яєць • 300 г цукру • 3 нечищених лимона • 100 г розтопленого вершкового масла

Для безе: 3 яєчних білки • 60 г цукрової пудри • 1 дрібка солі



Приготування

Приготуйте пісочне тісто: Помістіть борошно, холодне масло, нарізане кубиками, мелений мигдаль, цукор та сіль в чашу з нержавіючої сталі із приєднаними гаком для змішування і кришкою. Запустіть прилад на швидкості 1 на десять секунд, щоб перемішати, потім на швидкості 5. Коли суміш нагадуватиме панірувальні сухарі, додайте яйце через отвір у кришці та не вимикайте прилад ще п'ять хвилин. Зупиніть прилад щойно пісочне тісто сформує кулю. Накрийте пісочне тісто харчовою плівкою та залиште його сходити в холодильник протягом принаймні однієї години.

Приготуйте начинку: Помийте та висушіть лимони. Натріть цедру та вичавте лимонний сік. Помістіть яйця, цукор, лимонний сік, цедру та розтоплене масло в чашу з нержавіючої сталі з приєднаною насадкою для змішування і кришкою. Запустіть прилад на швидкості 1, підвищуючи її до 7 до отримання однорідної суміші. Розігрійте духовку до 210 °C. Змастіть маслом форму для випікання діаметром 28 см. Розкачайте пісочне тісто до товщини 4 мм і проколите виделкою. Накрийте пергаментом для випікання та сушеними бобами. Випікайте протягом 15 хвилин. Заберіть пергамент для випікання та сушені боби. Вилийте начинку у форму для пирога та продовжуйте готувати протягом 25 хвилин за температури 180 °C.

Приготуйте безе: Збивайте яєчні білки із 20 г цукрової пудри в чаші з нержавіючої сталі із приєднаними вінчиком та кришкою на швидкості 7 протягом однієї хвилини та тридцяти секунд, потім на максимальній швидкості, доки білки не сформуєть круті піки. Додайте в кінці решту 40 г цукрової пудри, продовжуючи збивати. Після завершення приготування пирога вкрийте його безе за допомогою ложки. Помістіть пиріг на кілька хвилин у духовку до легкого обсмажування безе.

Порада: прикрасьте верхівку пирога скибочками лимона.

Полуничний торт

Для 6/8 порцій

Необхідні аксесуари:



Інгредієнти

Для бісквіта: 4 яйця • 125 г цукрової пудри • 125 г борошна

Для крем-мусу: 500 мл молока • 250 г цукру • 4 яйця • 70 г борошна • 250 г м'якого вершкового масла • 1 паличка ванілі • 500 г полуниць • 1 роз'ємна форма для випікання



Приготування

Бісквіт: Розігрійте духовку до 210 °С. У чаші з нержавіючої сталі збивайте вінчиком яйця з цукром на швидкості 8 протягом 5 хв, поки суміш не набуде білого кольору. Вимкніть прилад, додайте просіяне борошно, перемішуючи суміш лопаткою знизу нагору. Вилийте тісто на деко для випікання розміром 40 x 30 см, вкрите пергаментом, розрівняйте його лопаткою та поставте в духовку на 7 хвилин. Коли бісквіт охолоне, розріжте його горизонтально навпіл. Завдяки формі для випічки утворяться два однакові коржі.

Крем-мус: Розріжте паличку ванілі навпіл і витягніть насіння. Налийте молоко в каструлю, додайте 125 г цукру та зерна ванілі. Доведіть до кипіння. Тим часом у чашу з нержавіючої сталі покладіть 125 г цукру та яйця, установіть вінчик та вимішуйте протягом 2 хв на швидкості 8. Додайте борошно та знову вимішуйте протягом 30 хв на швидкості 8. Залийте ¼ киплячого молока в чашу з яйцями й вимішуйте протягом 30 с на швидкості 5. Перелийте суміш у каструлю з рештою молока та варіть на помірному вогні, постійно помішуючи вінчиком, поки крем не загусне. Коли крем загусне, накрийте посудину харчовою плівкою й дайте охолонути за кімнатної температури протягом 1 години. Після того, як крем охолоне, вилийте його в очищену та висушену чашу з нержавіючої сталі, установіть вінчик та збивайте на швидкості 8 протягом 1 хв. Потім знизьте швидкість до 5 і додайте роз'якшене масло, подрібнене на маленькі шматочки. Збивайте ще протягом 30 с для отримання однорідної маси.

Збирання: Вистеліть пергаментом форму для торта. Один із бісквітних коржів покладіть на дно форми, інший залиште для верхньої частини торта. Розріжте кілька полуниць навпіл і обкладіть ними корж по колу, серединками назовні. Третину крему розподіліть усередині коржа, потім розкладіть дрібно нарізані полуниці й покрийте їх шаром крему. Зверху покладіть другий корж. Накрийте торт харчовою плівкою й поставте в холодильник на 24 години. За 30 хв до подачі витягніть і прикрасьте торт.

Прикрашання: Розподіліть марципан на робочій поверхні, посипаній цукровою пудрою. Виріжте з марципана коло розміром із корж й покладіть на торт.

Порада: прикрасьте торт кількома полуницями.

Ванільний макарун

Необхідні аксесуари:



Інгредієнти

Для половинок: 200 г цукрової пудри • 200 г мигдального порошку • 2 х 80 г яєчних білків • 200 г цукру • 750 мл води • ½ палички ванілі

Для крем-мусу: 50 мл молока • 6 яєчних жовтків • 125 г цукру • 100 г масла • 20 г пшеничного борошна • 30 г кукурудзяного борошна • ½ палички ванілі



Приготування

Приготуйте половинки макарунів: Змішайте 200 г цукрової пудри та 200 г мигдального порошку в кухонному комбайні. Ця суміш називається «tant pour tant» — «порівну», «рівні частини». Просійте утворену суміш і відставте. У каstrулі доведіть воду з цукром до кипіння, не перемішуючи. Термометром виміряйте температуру сиропу — вона не має перевищувати 115 °C. У чаші з нержавіючої сталі вінчиком збийте 80 г білків на швидкості 5 до утворення піни. Коли температура сиропу буде вища за 105 °C, збільшіть швидкість. Коли температура сиропу сягне 115 °C, зніміть його з вогню та влийте у збиті білки тонкою цівкою. Продовжуйте збивати протягом 6 хв, щоб утворена меренга трохи охолола. Решту незбитих білків (80 г) додайте у відставлену суміш «tant pour tant», щоб утворилась однорідна паста. Розріжте паличку ванілі, витягніть половину зерен і додайте їх у суміш. Приблизно третину меренги додайте до мигдальної пасти, злегка розімніть гнучкою лопаткою, а потім додайте решту меренги й добре перемішайте. Ретельно перемішуйте суміш лопаткою знизу вгору протягом 1 хв. Наповніть сумішшю кондитерський мішок із насадкою довжиною близько 8 мм. Вистеліть деко для випікання пергаментом. За допомогою кондитерського мішка сформуєте однакові кульки розміром з лісовий горіх. Злегка постукайте по деку знизу й дайте підсохнути протягом 30 хв за кімнатної температури. Розігрійте духовку до 150 °C. Випікайте протягом 14 хв. Викладіть пергамент на робочу поверхню, щоб готові половинки легше відстали.

Приготуйте ванільний крем: У молоко додайте другу половину насіння ванілі й нагрійте на помірному вогні. У чаші з нержавіючої сталі вінчиком протягом 2 хвилин збивайте яєчні жовтки з цукром на швидкості 8, потім додайте пшеничне та кукурудзяне борошно та збивайте ще протягом 1 хв на швидкості 7. Добре нагріте молоко додайте до суміші, вручну перемішайте вінчиком, поставте на помірний вогонь на 3–4 хв і постійно помішуйте, доки крем не загусне. Зніміть із вогню та додайте порізане на шматочки масло. Перелийте крем у герметичну ємність і поставте в холодильник принаймні на 1,5 год.

Сформуєте макарун: Наповніть ванільним крем-мусом кулінарний мішок із насадкою довжиною близько 8 мм і видавіть крем на частину половинок посередині. Накрийте печиво рештою половинок і складіть у герметичний контейнер.

Порада: замість ванілі можна використовувати малинове желе, а для забарвлення половинок — рожевий желатиновий харчовий барвник.

Порційне тирамісу

Для 6/8 порцій

Необхідні аксесуари:



Інгредієнти

3 чашки міцної кави • 3 яйця • 1 упаковка печива савоярді • 75 г цукрової пудри • 250 г сиру маскарпоне • трохи гіркокого какао-порошку



Приготування

Відділіть яєчні жовтки від білків. Покладіть жовтки та цукор у чашу з нержавіючої сталі та збивайте вінчиком на швидкості 8 протягом 2 хв, поки суміш не стане зовсім білою. Додайте маскарпоне та знову вимішуйте протягом 2 хв на швидкості 8. Перелийте крем у миску. Помийте та висушіть чашу з нержавіючої сталі та вінчик. Покладіть яєчні білки в чашу та встановіть вінчик. Збийте білки до утворення білої піни, перемішайте протягом 30 секунд на швидкості 7, додайте 1 ч. л. цукру та знову збивайте на швидкості 8 протягом 1,5 хв. Лопаткою обережно змішайте збиті білки та крем із маскарпоне.

Наповніть форми: Занурте кілька шматочків печива в каву й покладіть на дно скляної форми для десерту, щоб утворити нижній шар. Зверху покладіть крем, потім знову шар просоченого печива, і так доки форма не заповниться. Верхнім шаром має бути крем. Зверху посипте какао та поставте десерт в холодильник принаймні на 12 годин.

Порада: якщо замість кави використати фруктовий сік і додати свіжих фруктів, вийде чудовий легкий десерт.

Капкейки з малиною та білим шоколадом

Для: 12 порцій

Необхідні аксесуари:



Інгредієнти

Для тіста: 170 г борошна • 150 г цукрової пудри
• 150 г розтопленого масла • 3 яйця • 1 ч. л.
розпушувача для тіста • 45 мл цільного молока
• 1 ч. л. рідкого ваніліну • 100 г подрібненої
замороженої малини

Для крему: 60 г яєчних білків • 65 г цукрової пудри
• 115 г м'якого вершкового масла • 100 г білого
шоколаду • 2 ст. л. олії каноли • паперові форми
для кексів • форма для запікання кексів



Приготування

Тісто: Розігрійте духовку до 180 °C. У чашу з нержавіючої сталі покладіть борошно, розпушувач, цукор, яйця, ваніль, масло та молоко. Установіть насадку для змішування, накрийте кришкою та вимішуйте протягом 2 хв на швидкості 8. Потім додайте подрібнену малину та мішайте на швидкості 5 протягом 15 с. Помістіть паперову форму в кожну формочку для запікання кексів і наповніть їх тістом не більше, ніж на 2/3. Випікайте протягом 15 хв при температурі 180 °C, потім вийміть і дайте охолонути.

Крем: Розтопіть білий шоколад з олією каноли в мікрохвильовій печі при низькій температурі. Підігрівайте білки з цукром на водяній бані, помішуючи вінчиком, доки об'єм суміші не збільшиться вдвічі, і вона не почне блищати. Отриману суміш вилийте в чашу з нержавіючої сталі, установіть вінчик, накрийте кришкою та збивайте на швидкості 7, доки піна не загусне так, щоб вона не стікала з вінчика. Потім додайте розм'якшене масло та збивайте на швидкості 8 протягом 30 с. Підніміть насадку, зберіть крем зі стінок чаші лопаткою й додайте розтоплений білий шоколад. Ще раз перемішайте на швидкості 8 протягом 30 с. Наповніть кремом кулінарний мішок із декоративною насадкою та прикрасьте кекси, які охолонули.

Порада: Не стримуйте фантазію — прикрасьте капкейки декоративними присипками на свій смак.

Королівський шоколадний торт

Для 8 порцій

Необхідні аксесуари:



Інгредієнти

Для бісквіта: 45 г мигдального порошку • 10 г тертого кокосу • 20 г мелених лісових горіхів • 50 г цукрової пудри • 20 г пшеничного борошна • 80 г яєчних білків (3 невеликих яйця) • 50 г цукру

Для хрусткого праліне: 240 г шоколаду з праліне • 140 г тонких хрустких вафель • 200 г готової шоколадної глазурі • роз'ємна форма для кексу діаметром 26 см

Для шоколадного мусу: 90 мл молока • 3 листки желатину • 90 г чорного шоколаду • 50 г молочного шоколаду • 250 г збитих вершків середньої жирності (30 %)



Приготування

Приготуйте бісквіт: У чаші змішайте цукрову пудру, борошно, мигдальний порошок, мелені горіхи й кокосову стружку. Вилийте яєчні білки в чашу з нержавіючої сталі й вінчиком збийте до утворення густої піни на максимальній швидкості. Потроху додавайте цукор, щоб отримати густу масу для меренги. Додайте суху суміш і обережно перемішайте лопаткою. Отриману сумішшю наповніть кулінарний мішок. На деку для випікання, вкритому пергаментом, зробіть коло із суміші товщиною 1 см і діаметром 25 см, посипте його цукровою пудрою. Випікайте близько 15 хв при температурі 170 °С.

Приготуйте хрустке праліне: У мікрохвильовій печі розтопіть шоколад, додавши 1 ст. л. олії канولا. Поламайте хрусткі вафлі та змішайте з розтопленим шоколадом. Розподіліть масу на двох листках пергаменту, утворивши шар товщиною 5 мм, і поставте в холодильник. Коли бісквіт охолоне, приготуйте шоколадний мус. Для цього розтопіть чорний і молочний шоколад у мікрохвильовій печі. Скип'ятіть молоко в каструлі й додайте желатин. Перед використанням желатин необхідно розм'якшити. Для цього покладіть його в холодну воду на десять хвилин, а потім віджміть. Влийте молоко в розтоплений шоколад, добре перемішайте вінчиком вручну до утворення однорідної маси та дайте охолонути. Вилийте рідкий крем у холодну чашу з нержавіючої сталі, установіть вінчик, накрийте кришкою та збивайте протягом 2 хв на швидкості 7 і ще 4 хв на швидкості 8. Додайте збитий крем до шоколаду й обережно перемішайте до отримання шоколадного мусу.

Збирання: Форму для кексу вистеліть пергаментом, щоб полегшити виймання готового торта, і на дно покладіть круглий бісквітний корж. Виріжте коло із хрусткого праліне одного діаметра з бісквітним коржем і покладіть його зверху. Закріпіть кільце навколо бісквіта й залийте шоколадний мус. Ретельно розрівняйте мус і поставте в морозильну камеру принаймні на 12 год. Перед подачею витягніть торт із форми на решітку й покрийте його шоколадом, попередньо розтопленим у мікрохвильовій печі. Через 5 хв поставте решітку з тортом на тарілку і залиште в холодильнику на 2 год. Тепер торт готовий!

Кабачки в паніровці

Для 6 порцій

Необхідні аксесуари:



Інгредієнти

1 кг кабачків • 3 яйця • 250 г сметани • 100 г сиру Грюєр • сіль, перець, мускатний горіх



Приготування

Розігрійте духовку до 220 °С. За допомогою овочерізки з барабаном для нарізання наріжте кабачки на швидкості 5. Злегка обсмажте їх на сковороді протягом 10 хв. Відставте кабачки. За допомогою овочерізки з барабаном для натирання натріть сир Грюєр на швидкості 3. Відкладіть. Збийте яйця та сметану в чаші з нержавіючої сталі із приєднаними вінчиком та кришкою. Додайте сіль, перець і мускатний горіх. Виберіть швидкість 3 та запустіть на 30 секунд. Помістіть половину кабачків на змащену вершковим маслом жаростійку форму та посипте половиною сиру Грюєр. Розмістіть решту кабачків на тарілці та покладіть зверху решту сиру Грюєр. Покрийте кабачки яйцем, сметаною, сумішшю солі, перцю та мускатного горіху. Готуйте в духовці протягом 25–30 хвилин за температури 220 °С. Подавайте до столу гарячими.

Порада: додайте трохи м'яти для більш свіжого смаку.

Гострий хліб

Для 6 порцій

Необхідні аксесуари:



Інгредієнти

200 г пшеничного борошна • 4 яйця • 11 г розпушувача для тіста • 100 мл молока • 50 мл оливкової олії • 12 висушених на сонці помідорів • 200 г сиру Фета • 15 зелених оливок без кісточок • трохи порошку каррі (необов'язково) • сіль і перець

Приготування

Розігрійте духовку до 180 °C. Змастіть маслом і посипте борошном форму для випікання хліба. У чаші з нержавіючої сталі із приєднаною насадкою для змішування і кришкою перемішайте борошно, яйця та розпушувач, починаючи зі швидкості 1, потім збільшуючи її до 5. Додайте оливкову олію й молоко та перемішуйте протягом півтори хвилини. Зменшіть швидкість до 1 та додайте сушені помідори (порізані на шматочки), порізаний кубиками сир Фета, зелені оливки (порізані на шматочки) та порошок карі. Приправте. Вилийте суміш у форму та помістіть у духовку на 30–40 хвилин. Проколуйте ножем для перевірки готовності хліба.

Порада: замініть сир Фета моцарелою та додайте кілька нарізаних листків базиліку.



Томатний сік із базилікомзі збитими вершками

Для: 8 склянок

Необхідні аксесуари:



Інгредієнти

4 помідори • 2 червоних перці • 14 великих листків базиліку • 4 столові ложки оливкової олії • 2 столові ложки томатного оцту • 200 мл повністю рідких вершків, сильно охолоджених • сіль і перець

Приготування

Поріжте помідори, червоний перець і шість великих листків базиліку на шматочки. Помістіть їх у соковитискач. Додайте оцет і три столові ложки оливкової олії та влийте 150 мл води в завантажувальну трубку, щоб «промити» контейнер соковитискача та зібрати залишки соку. Перемішуйте томатний сік, додаючи сіль і перець за смаком. Налийте в чашу рідкі вершки, столову ложку оливкової олії та решту нарізаного базиліку. Приправте. Приєднайте вінчик та кришку. Збивайте суміш протягом десяти хвилин до формування крутих піків. Відкладіть у холодильник на 30 хвилин. Налийте томатний сік у маленькі склянки. Перед подачею до столу покладіть нагорі столову ложку базиліку з вершками.

Порада: базилік можна замінити зеленою цибулею.



Тісто для піци

Для: однієї піци

Необхідні аксесуари:



Інгредієнти

150 г борошна • 90 мл теплої води • 2 столові ложки оливкової олії • 3 г сухих пекарських дріжджів • сіль

Приготування

Помістіть борошно та сіль у чашу з нержавіючої сталі із приєднаним гачком для замішування. Приєднайте кришку. Запустіть на кілька секунд на швидкості 3, додайте дріжджі, потім збільшіть швидкість до 7. Додайте теплу воду, оливкову олію та не вимикайте електроприлад, поки тісто не набуде форми кулі. Дайте тісту настоятися до збільшення його об'єму вдвічі. Розкачайте та використовуйте відповідно до рецепта.



Фрикадельки

Для: 4 порцій

Необхідні аксесуари:



Інгредієнти

500 г пісної яловичої вирізки • 1 столова ложка пшеничного борошна • 1 середня зелена цибуля • 1 зубчик часнику • 3 стебла петрушки • сіль і перець

Приготування

Розігрійте духовку до 200 °C. Пропустіть м'ясо через м'ясорубку на швидкості 7, використовуючи решітку з малими отворами. Помістіть одержаний фарш і всі інші інгредієнти в чашу з нержавіючої сталі. Приєднайте насадку для змішування і кришку та запустіть прилад на одну хвилину на швидкості 1. Розкатуючи невеликі порції одержаної суміші між долонями, зробіть кульки розміром із волоський горіх. Покладіть фрикадельки на деко, вкрите пергаментом для випікання. Помістіть у духовку на 25 хвилин. Переверніть фрикадельки, коли пройде половина часу приготування.

Порада: яловичину можна замінити бараниною, а петрушку - коріандром.

