



BOSCH

Винайдено для життя

Смачні рецепти для вашої кухонної машини **MUM**



ЗМІСТ

03 НАПОЇ ТА ШЕЙКИ

Надзвичайна смакота — ласощі в стакані.

06 ЗАКУСКИ Й ЛЕГКІ СТРАВИ

Ідеальний варіант для початку обіднього меню або швидкого перекусу.

18 ОСНОВНІ СТРАВИ

М'ясні, рибні та вегетаріанські страви на будь-який смак.

→ М'ЯСНІ

→ РИБНІ

→ ВЕГЕТАРІАНСЬКІ

48 ДЕСЕРТИ

Найсмачніше — насамкінець: чудові рецепти для ідеального завершення трапези.

63 ХЛІБ, ТОРТИ Й ТІСТО

Тут ви знайдете різноманітні рецепти неперевершеного тіста — хоч прості, хоч вишукані.

→ ХЛІБ

→ ТОРТИ

→ ТІСТО

НАПОЇ ТА ШЕЙКИ



АПЕРИТИВ З ДИНЕЮ

Інгредієнти:

- 2 скибочки стиглої дині
- 1 келих білого вина
- 1 стопка вермуту
- 5 – 6 кубиків льоду
- цедра лимона

Приготування:

- Покласти всі інгредієнти в блендер і перемішати на 1-й швидкості протягом 1 хвилини.
- Потім перемкнути блендер на 2-у швидкість і розмішувати напій ще 1 хвилину.
- Перед подачею налити аперитив у келихи й прикрасити скибочками лимона.



ЧОРНИЧНО-БАНАНОВИЙ СМУЗИ

Інгредієнти:

- 4 банани
- 800 мл молока
- 200 г чорниці
- 1 чайна ложка порошку імбиру
- 2 столова ложка рідкого меду
- 40 г білого шоколаду

Приготування:

- Порізати банани на шматочки. Подрібнити усі інгредієнти в блендері до пюреподібного стану.
- Натерти шоколад на тертці.
- Налити напій у чотири високі келихи й прикрасити шоколадною стружкою.

Рекомендація: смузі можна готувати з будь-яких фруктів і ягід.



ЗАКУСКИ Й ЛЕГКІ СТРАВИ



МЛИНЦІ

Інгредієнти:

- 125 г пшеничного борошна
- 125 г гречаного борошна
- 250 мл теплого молока
- 2 яйця (відокремити білки від жовтків)
- 2 столових ложки сметани
- 1 чайна ложка солі
- 150 г м'якого вершкового масла
- 1 щіпка цукру
- ½ кубика свіжих дріжджів (приблизно 20 г)
- 2 цибулини
- 300 г крем-сиру
- 6 столових ложок лосося ікри
- кріп для прикрашання страви

Приготування:

- Покласти борошно обох сортів, молоко, яєчні жовтки, сметану, сіль і половину вершкового масла в робочу чашу, посипати масу цукром і розкришеними дріжджами. Перемішати вінчиком для збивання до утворення однорідного тіста. Поставити в тепле місце і дати тісту підійти протягом 45 хвилин.
- Після цього ретельно очистити робочу чашу і збити в ній на найвищій швидкості білки до утворення густої піни. Обережно змішати збиті білки з тістом, яке підійшло.
- Розтопити в сковороді небагато вершкового масла. Для готування кожного млинця налити на сковорідку приблизно 1½ столових ложок тіста. Підсмажити товсті млинці на середньому вогні з обох боків до золотавого кольору. Приготувати приблизно 20 млинців.
- Почистити цибулину і подрібнити за допомогою дрібної двосторонньої тертки, змішати із крем-сиром і подати разом з ікрою до млинців. Прикрасити страву кропом.

Рекомендація: До гречаних млинців відмінно підходить крем-сир із травами.



ХУМУС

Інгредієнти:

(на 1 порцію)

- 250 г дрібного зеленого горошку (замороженого)
- ½ жмутка свіжої м'яти
- 1 зубок часнику
- 1 лайм
- 2 столова ложка оливкової олії
- сіль і перець

Приготування:

- Відварити горошок протягом 3 хвилин і потім остудити.
- Змішати в блендері горошок і м'яту.
- Натерти часник і цедру лайма, сік лайма вичавити за допомогою насадки для готування соку цитрусових, змішати з подрібненим горошком, додати сіль і перець за смаком.

Рекомендація: Хумус відмінно поєднується з підсмаженим хлібом.



ХОЛОДНІ ОВОЧІ, ПІДСМАЖЕНІ НА ГРИЛІ

Інгредієнти:

- 1 баклажан
- 2 цибулини
- 1 червоний солодкий перець
- 4 зелених солодких перці
- 2 стиглих помідори (по 150 г)
- сіль
- оливкова олія

Приготування:

- Вимити овочі.
- Розрізати навпіл баклажан і цибулини. Нашаткувати в кухонній машині довгими скибочками червоний і зелений солодкий перець. Помідори готуються цілими.
- Покласти баклажан і цибулини на сковорідку розрізаним боком вниз, щоб уникнути підсихання овочів під впливом температури. Покласти решту овочів на сковорідку, посолити і полити оливковою олією. Підсмажити овочі.

Рекомендація: Овочі слід нарізати, як зазначено в рецепті, щоб вони добре пропеклися.



КУЛЬКИ З ТУРЕЦЬКОГО ГОРОХУ («ФАЛАФЕЛЬ»)

Інгредієнти:

(для 30 кульок:)

- 200 г турецького гороху
- 500 мл овочевого бульйону
- 130 мл води
- 130 мл молока
- 30 г вершкового масла
- 50 г борошна
- 4 яйця
- сіль
- кмин
- мускатний горіх
- масло для смаження

Приготування:

- Залити турецький горох (нут) на ніч холодною водою і залишити набухати.
- Злити воду і відварити турецький горох в овочевому бульйоні до м'якості. За необхідності, додати в бульйон трохи води.
- Скип'ятити воду з молоком і маслом. Додати борошна, перемішуючи гаряче тісто ложкою, поки воно не почне відставати від стінок каструлі.
- Перекласти тісто в робочу чашу (установити насадку для змішування), поступово додавати яйця.
- Ретельно подрібнити турецький горох у блендері й перемішати із заварним тістом кухонною машиною, додати сіль за смаком.
- Зваляти кульки діаметром 3 – 4 см і підсмажити їх у великій кількості олії.

Рекомендація: Подавати разом з йогуртовим соусом.



ПАШТЕТ ІЗ ФРУКТОВИМ САЛАТОМ

Інгредієнти:

Для паштету:

- 1 цибулина
- 200 г свинячого і яловичого фаршу
- ½ чайної ложки солі
- 100 мл вершків
- 1 столова ложка вершкового масла
- 1 жовток
- 1 столова ложка томатної пасту
- чорний перець
- 200 г свіжих печериць
- цільні зелені оливки без кісточки

Для салату:

- 1 груша
- 1 велике гроно винограду

Приготування:

- Порізати цибулю і пасерувати у вершковому маслі до прозорості. Покласти в блендер фарш, сіль, вершки, пасеровану цибулю, жовток, томатну пасту. Добре перемішати й додати свіжозмелений перець.
- Покласти отриману масу в змащену маслом прямокутну форму й вдавнити в неї гриби й оливки. Випікати при 225°C близько 30 хвилин. Якщо поверхня страви потемніє, закрити форму фольгою.
- Розрізати грушу й видалити серцевину. Порізати грушу на скибочки. Розділити виноград і змішати зі скибочками груші. Сервірувати на тарілках.



САЛАТИ ІЗ СИРИХ ОВОЧІВ

Інгредієнти:

Для майонезу:

- 2 яйця
- 1 чайна ложка гірчиці
- 1 щіпка солі
- свіжозмелений чорний перець
- 1 чайна ложка лимонного соку
- 1 чайна ложка цукру
- 1 склянка натурального йогурту (150 г)
- 200 мл олії
- 2 столових ложки томатного кетчупу

Для салату:

- 4 моркви (приблизно 200 г)
- 2 невеликих кольрабі
- 1 невеликий корінь селери
- 1 редька
- 1 пучок редиски
- 2 невеликих кислих яблука
- 1 лимон
- 1 пучок гладколистової петрушки

Приготування:

- Покласти яйця, гірчицю, сіль, перець, лимонний сік і цукор у блендер і перемішати (недовго на найнижчій швидкості).
- Не вимикаючи блендер, поступово додавати через завантажувальний отвір соняшникову олію. Після того, як майонез набуде стабільної однорідної структури, додати йогурт (змішувати на найнижчій швидкості).
- Половину майонезу перелити в іншу чашу. У залишок майонезу додати кетчуп і злегка перемішати. Взяти ще одну чашку і перелити в неї соус.
- Установити в кухонну машину диск для нарізання овочів довгими тонкими скибочками (за бажанням можна також використовувати дрібну сторону двосторонньої тертки). Ретельно вимити і почистити овочі й яблука. Окремо подрібнити кожний сорт овочів.
- Потім вимкнути машину, вийняти овочі й розкласти по тарілках. Посипати тертою редькою та редискою. Полити лимонним соком яблука і моркву.
- У соуси додати за смаком сіль і перець, полити ними овочі, посипати посіченою петрушкою.



ПЕСТО



Інгредієнти:

- 50 г кедрових горішків
- 3 – 4 жмутки базиліку (приблизно 75 г)
- 2 – 3 зубки часнику
- сіль (наприклад, морська сіль грубого помелу)
- 100 мл оливкової олії холодного віджиму
- 50 г тертого сиру пекорино або пармезан
- свіжозмелений чорний перець

Приготування:

- Злегка підсмажити кедрові горішки на сковорідці без олії. Видалити черешки з листя базиліку, очистити зубки часнику.
- Встановити блендер. Протягом 1 хвилини на мінімальній швидкості ретельно подрібнити кедрові горішки, базилік, часник, 1 чайну ложку солі й половину оливкової олії.
- Поступово додавати сир, потім влити оливкову олію, що залишилася. Посолити і поперчити за смаком.

ТАРТАР

Інгредієнти:

- 300 г яловичини (із куприка)
- 2 яєчних жовтки
- 2 філе анчоуса
- 1 щіпка меленого солодкого перцю
- 1 чайна ложка каперсів
- 2 цибулини цибулі-шалот
- 1 чайна ложка гірчиці
- сіль
- свіжозмелений перець

Приготування:

- Встановити м'ясорубку із перфорованим диском. Нарізати яловичину довгими шматочками і разом із анчоусами двічі пропустити через м'ясорубку. За другим разом використовувати товкачик.
- Почистити, розділити та мілко порубати цибулю-шалот.
- Подрібнити цибулю-шалот, яловичину та філе анчоусів у міксері.
- Змішати жовток, мелений солодкий перець, каперси і гірчицю.
- Змішати отриману масу з фаршем із м'яса та анчоусів.
- Додати сіль і перець за смаком.

Рекомендація: Тартар особливо ароматний, коли його подають на підсмаженому хлібі.



ФРАНЦУЗЬКИЙ СУП ІЗ ЦИБУЛІ

Інгредієнти:

- 500 г цибулі
- 50 г вершкового масла або маргарину
- 750 мл м'ясного бульйону
- 125 мл білого вина
- сіль
- свіжозмелений білий перець
- 2 скибки білого хліба
- 30 г вершкового масла
- 50 г сиру пармезан

Приготування:

- Установити в кухонну машину насадку для різання.
- Почистити цибулю, розрізати на дві частини і потім тонкими скибочками.
- Розтопити масло в каструлі та злегка підсмажити в ньому цибулю. Додати м'ясний бульйон і поставити варитися.
- Через декілька хвилин додати біле вино, сіль і перець за смаком.
- Порізати кубиками білий хліб і підсмажити в 30 г вершкового масла до золотавого кольору. Розлити цибуляний суп по 6 чашках і покласти шматочки хліба.
- Сир пармезан натерти на середній тертці і посипати ним суп.
- Поставити чашки в нагріту духовку з увімкненим грилем, печекати, доки не запечеться сир і одразу подати суп на стіл.



МАЛЕНЬКІ ЗАПЕЧЕНІ КІШІ З КЕДРОВИМИ ГОРІХАМИ ТА ПОМІДОРАМИ ЧЕРІ

Інгредієнти:

- 90 г пшеничного борошна
- 2 щіпки солі
- 75 г холодного вершкового масла
- 1 столова ложка крижаної води
- 100 г сиру фета
- 2 яйця
- 100 мл вершків
- чорний перець
- 1 пучок свіжого чебрецю
- 2 упаковки помідорів чері
- ½ пучка свіжого базиліку
- 2 зубки часнику сіль і перець
- 30 г кедрових горіхів
- змішаний салат
- сік половинки лимона

Приготування:

- Розігріти духовку до 200°C.
- Розрізати помідори навпіл і покласти одним шаром, тісно притиснувши один до одного, у форму для випічки. Порізати базилік смугами і покласти на помідори. Зубки часнику натерти або пропустити через часниковий прес і покласти на помідори. Посипати сіллю і свіжозмеленим перцем.
- Випікати приблизно 30 хвилин
- Покласти борошно і вершкове масло, порізане дрібними шматочками, у робочу чашу. Додати сіль і декілька секунд перемішувати вінчиком до утворення грудкуватої маси. Додати холодної води і продовжувати розмішувати, доки тісто не почне формуватися.
- Покласти тісто в поліетиленовий пакет і поставити в холодильник на 30 хвилин.
- Розкачати тісто і виліпити чотири кіші або покласти тісто в невеликі форми. Випікати протягом 10 хвилин.
- Змішати в блендері сир фета з яйцями, вершками і чорним перцем. Додати в масу листочки чебрецю. Розподілити масу по дну кіша й запікати протягом 15 хвилин.
- Підсмажити кедрові горіхи на сковороді без додавання олії. Сервірувати кіші разом із салатом, запеченими в духовці помідорами й кедровими горіхами. Полити салат лимонним соком.



ГАСПАЧО

Інгредієнти:

- 600 г стиглих помідорів
- 1 огірок
- 1 зелений солодкий перець
- 1 велика цибулина
- 3 зубки часнику
- 3 скибки білого хліба
- 1 столова ложка червоного винного оцту
- 3 столових ложки оливкової олії
- сіль, свіжозмелений чорний перець
- 1 чайна ложка вершкового масла
- 200 мл води

Приготування:

- Відкласти 2 помідори. Надрізати шкірку інших помідорів і покласти їх в окріп. Облити помідори холодною водою, зняти з них шкірку і нарізати кубиками.
- Очистити і нарізати кубиками половину огірка, цибулину і часник. Покласти разом з нарізаними помідорами в блендер і подрібнити до пюреподібного стану.
- 2 скибки білого хліба полити оцтом і 200 мл води й дати просякнути. Додати разом із оливковою олією до подрібнених овочів і перемішати до утворення повітряного крему. Додати за смаком сіль і перець і поставити на 3 години в холодильник.
- Перед подачею на стіл нарізати другу скибку хліба маленькими кубиками й обсмажити у вершковім маслі до утворення золотавої скоринки. Овочі, що залишилися, нарізати дуже дрібними кубиками і додати разом зі шматочками підсмаженого хліба в охолоджений суп.



ОСНОВНІ СТРАВИ



СМАЖЕНІ КОВБАСКИ

Інгредієнти:

(для 20 ковбасок)

- 600 г яловичини
- 600 г свинини
- 800 г м'яса черевної частини свинячої туші
- 40 г солі
- 4 г білого перцю
- 1 г пименту
- 6 г тертого майорану
- свинячі кишки (діаметр 26/28 мм або 28/30 мм)

Приготування:

- Порізати м'ясо шматочками, щоб вони легко проходили в м'ясорубку. Додати до м'яса решту інгредієнтів й добре перемішати.
- Установити м'ясорубку й пропустити через неї м'ясо.
- Покласти фарш у робочу чашу й добре перемішати за допомогою вінчика. Ковбасний фарш не повинен бути гострим або солоним, тому що інтенсивність смаку під час смаження підсилюється.
- Насадити свинячі кишки на насадку для ковбасок. Наповнити кишки ковбасним фаршем і перев'язати шнуром, сформувавши пари або ланцюжки ковбасок вагою приблизно по 90 г кожна. Ковбаски можуть 1 – 2 дні зберігатися в холодильнику, але краще їх з'їсти безпосередньо після готування.
- Покласти ковбаски в гарячу (але не киплячу) воду, довести протягом 15-20 хвилин до готовності, а потім присмажити. Якщо перед смаженням ковбаски занурити в молоко або змастити гірчицею, то вони набудуть приємного коричневого кольору. Смажити ковбаски слід при середній температурі, інакше вони можуть лопнути. Варені ковбаски підходять також для смаження на грилі.



ГОСТРІ ШМАТОЧКИ ТЕЛЯЧОЇ НІЖКИ



Інгредієнти:

(для 4 порцій)

- 4 товстих шматочки телячої ніжки
- сіль і перець
- 2 цибулини
- 2 червоних солодких перці
- 2 жовтих солодких перці
- 1 зелений солодкий перець
- 3 помідори без шкірки
- 2 зубки часнику
- 1 гілочка розмарину
- 1 лавровий лист
- 200 мл червоного вина
- 200 мл телячого бульйону
- 1 столова ложка лагідного або гострого айвару

Приготування:

- Промити м'ясо холодною водою. Обсушити паперовим рушником, зважити, посолити, поперчити й із двох боків обсмажити в гарячій олії до утворення світло-коричневої скоринки.
- Почистити й дрібно покришити цибулю. Почистити й порізати шматочками солодкий перець. Порізати маленькими шматочками помідори.
- Помістити розчавлений часник, дрібно посічений розмарин, червоне вино, телячий бульйон і айвар у блендер і перемішати. Після змішування інгредієнтів додати в соус лавровий лист. Налити соус у жаровню, так, щоб він покривав її дно. Покласти овочі. Викласти на них шматочки м'яса й закрити жаровню кришкою. Тушкувати м'ясо в духовці протягом 1,5 годин при 180°C.

ГРАТЕН З КОРЕНЕПЛОДАМИ Й ПРЯНИМ М'ЯСНИМ АЙНТОПФОМ

Інгредієнти:

- 500 г грудинки
- 2 столових ложки вершкового масла
- 2 столових ложки пшеничного борошна
- 1½ чайної ложки солі
- 400 мл води
- 1 цибулина
- 2 жовтих солодких перці
- 1 червоний перець чилі
- 1 чайна ложка карі
- 1 чайна ложка порошку куркуми
- 50 мл вершків
- чорний перець

Овочева начинка:

- 300 г кореня селери
- 2 пастернаку (приблизно 200 г)
- 6 морквин (приблизно 300 г)
- 2 цибулини
- 100 г ементальського сиру
- 1½ чайна ложка солі
- ½ чайної ложки чорного перцю
- 500 мл вершків

Приготування:

- Порізати м'ясо кубиками розміром приблизно 3 см. Обсмажити порціями на сковороді. Покласти в каструлю. Посипати борошном та сіллю. Перемішати. Налити воду. Варити на малому вогні протягом 45 хвилин.
- Почистити цибулю і порізати скибочками кухонною машиною. Нарізати шматочками солодкий перець і перець чилі. Покласти разом з карі в каструлю й варити ще близько 15 хвилин до готовності м'яса. Додати вершки, посолити й поперчити за смаком.
- Нагріти духовку до 200°C.
- Установити в кухонну машину двосторонню шатківницю великою терткою назовні. Почистити й натерти коренеплоди й цибулю. Потім натерти на тертці сир.
- Викласти овочі і більшу частину сиру шарами у форму для випікання. Посолити й поперчити кожний шар. Додати вершки. Посипати сиром, що залишився. Запікати протягом 45 хвилин.



ПИРІГ З М'ЯСОМ

Інгредієнти:

Дріжджове тісто:

- 400 г борошна
- 1 пакетик сухих дріжджів
- 1 щіпка солі
- 1 яйце
- 80 г маргарину
- 1 щіпка цукру
- 125 мл молока

М'ясна начинка:

- 1 булочка
- 1 цибулина
- 2 столових ложки оливкової олії
- 250 г яловичини та свинини
- 1 яйце
- сіль, перець, провансальська суміш трав

Начинка з кислої капусти:

- 3 яблука
- 1 цибулина
- 250 г кислої капусти
- 125 мл білого вина
- 2 столових ложки оливкової олії
- 2 ягоди ялівця
- цукор, сіль

Приготування:

- Встановити м'ясорубку із перфорованим диском. Нарізати м'ясо довгими шматочками та двічі пропустити через м'ясорубку. За другим разом використовувати товкачик.
- Покласти дріжджі й налити тепле молоко в робочу чашу (встановити вінчик) і перемішати.
- Додати борошно, сіль, яйце, маргарин і цукор. Перемішати до утворення однорідного тіста.
- Поставити робочу чашу, накриту кришкою, у тепле місце на 20 хвилин і дати тісту підійти.
- Вимочити булочку у воді й віджати. Почистити й нарізати кубиками цибулю.
- Пасерувати подрібнену цибулю і фарш у оливковій олії протягом 15 хвилин. Змішати з булочкою, яйцем, сіллю й перцем.
- Помити яблука, очистити від шкірки й вирізати серцевину. Почистити цибулю. Порізати цибулю і яблука кубиками, додати до інших інгредієнтів, довести до кипіння й дати покипіти протягом 15 хвилин.
- Змастити форму для випікання маслом. Розкачати тісто та вирізати з нього кришкою шматок за розміром форми. Тістом, що залишилося, викласти краї та дно форми. Кілька раз проткнути виделкою тісто на дні форми.
- Покласти у форму шарами кислу капусту й м'ясну начинку. Покласти зверху вирізаний шматок тіста, змастити вершковим маслом і кілька разів проткнути зубочисткою, щоб волога під час смаження могла випаровуватися. Випікати пиріг протягом 35 – 40 хвилин при 180°C.
- Подати гарячий м'ясний пиріг на стіл, не виймаючи з форми.



ФРАНЦУЗЬКЕ ГОСТРЕ КУРЧА З КАРТОПЛЕЮ ФРІ

Інгредієнти:

Для курчати:

- 1 курча вагою 1,3 кг
- 2 столових ложки червоного песто
- ½ чайної ложки гострого соусу хариса (паста з перцю чилі)
- 1 чайна ложка прянощів для смаження курчати
- 1 – 2 столових ложки оливкової олії

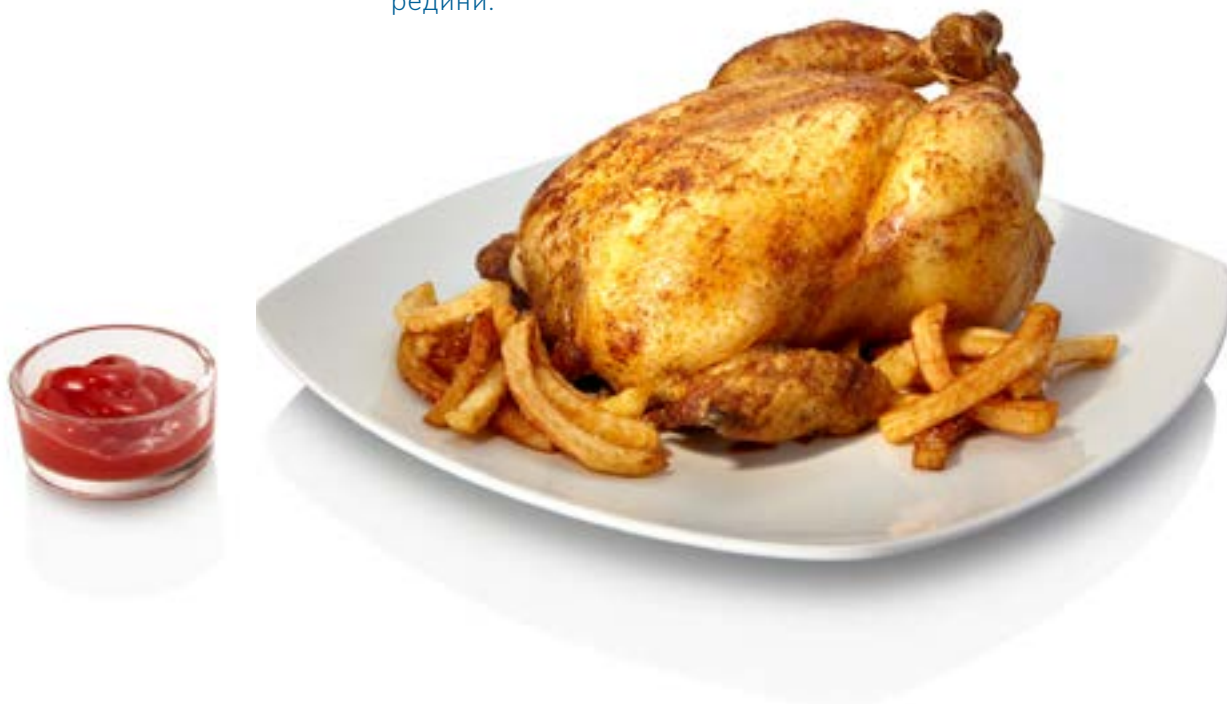
Для картоплі фрі:

- 1 кг картоплі
- соняшникова олія
- сіль
- мелений червоний перець

Приготування:

- Промити курча холодною водою. Обсушити паперовим рушником.
- Змішати червоний песто із соусом хариса. Обмазати сумішшю внутрішню частину курчати. Змішати пряну суміш для смаження курчати з оливковою олією та рівномірно обмазати курча зовні.
- Покласти курча в жаровню грудкою догори. Закрити жаровню кришкою й запікати в розігрітій духовці при 200°C протягом 60 хвилин.
- Установити в кухонну машину насадку для готування картоплі фрі. Нарізати очищену картоплю на скибочки.
- Змішати в чаші скибочки картоплі з більшою частиною соняшникової олії. Потім викласти картоплю на деко.
- Запікати в розігрітій духовці при 180°C протягом 40 – 50 хвилин. Посипати сіллю й меленим червоним перцем й відразу ж подати на стіл.

Рекомендація: Щоб отримати хрустку скоринку на курчаті, його слід обмастити прянощами (перець, часник, трави) лише зсередини.



НІЖКА ЯГНЯТИ ПІД СКОРИНКОЮ З КАПЕРСІВ І ХРІНУ

Інгредієнти:

- ніжка ягняти без кістки вагою близько 1 кг
- сіль і перець
- 80 г м'якого вершкового масла
- 3 столових ложки посіченої петрушки
- 70 г вівсяних пластівців
- 1 столова ложка посічених каперсів
- 1 – 2 столових ложки хрину з вершками
- близько 100 мл бульйону з м'яса ягняти

Приготування:

- Промити м'ясо холодною водою. Обсушити паперовим рушником, посолити й поперчити.
- Приготувати в блендері пряну суміш з масла, петрушки, вівсяних пластівців, каперсів і хрину. Обмазати сумішшю ніжку ягняти.
- Налити в жаровню бульйон з м'яса ягняти, так, щоб він покривав дно. Покласти в жаровню ніжку ягняти й закрити кришкою. Засмажити.



МУСАКА

Інгредієнти:

- 750 г баклажанів
- сіль
- 50 г борошна, 125 мл оливкової олії (та олія для змащування форми)
- пармезан
- 400 г яловичини та свинини
- 1 маленька баночка консервованих помідорів без шкірки (400 г)
- 2 зубки часнику
- ¼ чайної ложки свіжого листя орегано
- сіль
- свіжозмелений чорний перець
- 1 чайна ложка кориці

Для соусу:

- 20 г вершкового масла або маргарину
- 20 г борошна (2 столових ложки)
- 250 мл молока
- 1 склянка знежиреного йогурту (150 г)
- 1 яєчний жовток
- сіль

Приготування:

- Встановити м'ясорубку із перфорованим диском. Нарізати м'ясо довгими шматочками та двічі пропустити через м'ясорубку. За другим разом використовувати товкачик.
- Помити й нарізати скибочками баклажани. Посипати сіллю, покласти в сито на 30 хв. й дати стекти соку.
- Потім обваляти скибочки баклажанів у борошні й обсмажити в гарячій оливковій олії до утворення золотаво-коричневої скоринки.
- Змастити олією форму для випічки, покласти в неї половину баклажанів і посипати сиром.
- Злити сік 3 помідорів і покласти помідори в робочу чашу разом з фаршем. Почистити часник і видавити через часниковий прес у робочу чашу. Додати орегано, сіль, перець і корицю, усе добре перемішати.
- Додати у фарш спеції за смаком. Обмазати ним баклажани. Викласти решту баклажанів зверху.
- Для приготування соусу розтопити в каструлі вершкове масло або маргарин. Всипати борошно й підсмажити, помішуючи, до золотаво-коричневого кольору. Продовжуючи помішувати, влити молоко. Дати закипіти, зняти з плити, додати, помішуючи, йогурт і яєчний жовток. Посолити соус за смаком й влити у форму.
- Запікати в духовці при 200°C у режимі «верхній і нижній жар» протягом 45 хвилин.



СУФЛЕ З ЦУКІНІ ТА СИРОМ ФЕТА

Інгредієнти:

- 1 великий цукіні
- 150 г сиру фета
- 150 мл вершків
- 50 г домашнього сиру
- 2 яйця сіль і перець
- 200 г салямі і пармської шинки, нарізаних тонкими скибочками
- 2 столових ложки оливкової олії
- крес-салат

Приготування:

- Розігріти духовку до 175°C. Встановити в кухонну машину двосторонню шатківницю великою терткою нагору і натерти цукіні. Покласти тертий цукіні в сито й трошки посолити. Залишити на 10 хвилин і потім віджати зайвий сік.
- Змішати в блендері сир, вершки, домашній сир і яйця. Покласти подрібнений цукіні й додати за смаком спеції, переважно, перець, і за необхідності необхідності, трохи солі (сир і так солоний).
- Розподілити масу по чотирьох формах для випікання, змащених олією. Поставити форми на водяну баню (наприклад, у жаровню або в більшу форму для випікання) і запікати протягом приблизно 40 хвилин
- Додати крес-салат, салямі, шинку і подати на стіл.

Рекомендація: Фету можна замінити іншим сиrom, наприклад, сиrom Шевр. Подавайте суфле на стіл разом із салатом і нарізкою.



УГОРСЬКИЙ М'ЯСНИЙ ХЛІБ

Інгредієнти:

- ½ лаваша,
замоченого у воді
- 1 кг яловичини
- 100 г розкришеного
овечого сиру
- 2 яйця
- 100 г цибулі-порей,
порізаної тонкими
смугами
- 50 г посіченого червоного
солодкого перцю
- 1 цибулина
- 3 столових ложки
посіченої шавлії
- сіль і перець
- 2 столових ложки
оливкової олії

Приготування:

- Встановити м'ясорубку із перфорованим диском. Нарізати м'ясо довгими шматочками та двічі пропустити через м'ясорубку. За другим разом використовувати товкачик.
- Віджати лаваш і змішати в робочій чаші з фаршем, овечим сиром, яйцями, цибулею-пореем і солодким перцем за допомогою вінчика. Порізати цибулю кубиками й додати в масу. Посолити й поперчити за смаком.
- Сформувати з маси м'ясний хліб. Змастити жаровню оливковою олією та покласти в неї м'ясний хліб. Закрити кришкою й запекти в розігрітій духовці при 180°C протягом 40 – 50 хвилин.



СКАНДИНАВСЬКИЙ РОСТБІФ З КАРТОПЛЯНИМ ПЮРЕ

Інгредієнти:

Для ростбіфа:

- 1 кг ростбіфа
- насіння фенхелю
- сіль і перець
- 40 г ріпакової олії
- 125 мл портвейну
- 125 мл бульйону з телятини

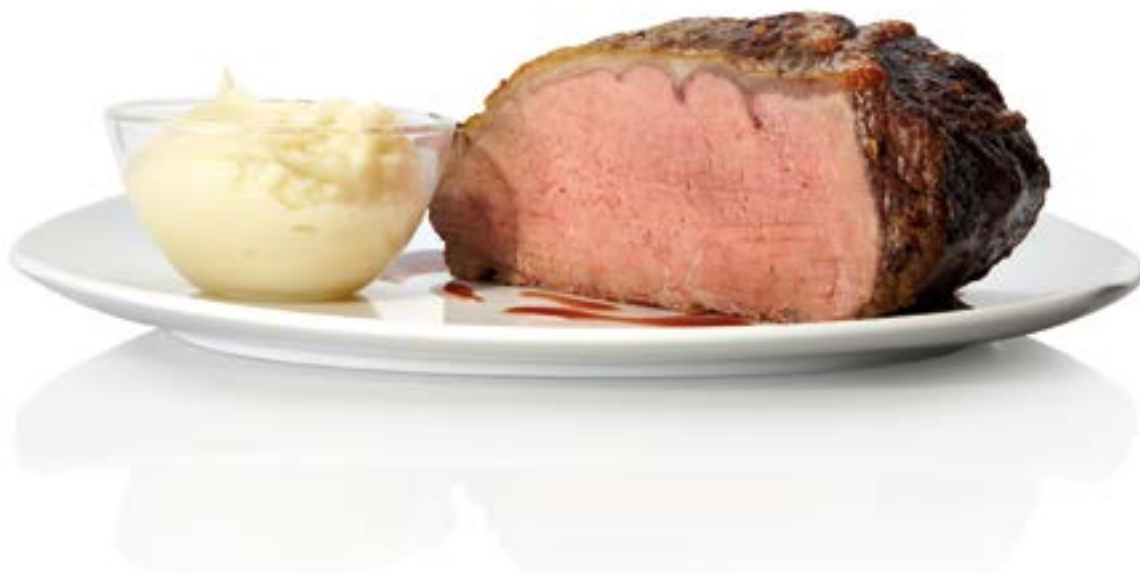
Для картопляного пюре:

- 1 кг картоплі
- 375 мл молока
- 30 г вершкового масла
- сіль

Приготування:

- Промити ростбіф холодною водою. Обсушити м'ясо паперовим рушником. Втерти з усіх боків насіння фенхеля, сіль і перець.
- Змастити вершковим маслом дно жаровні. Налити портвейн і бульйон з телятини, так, щоб рідина покривала дно. Закрити кришкою й запікати м'ясо в нагрітій духовці при 180°C близько 40 – 50 хвилин.
- Зварити картоплю в мундирі й очистити від шкірки та подрібнити (альтернатива: взяти добре просушену відварену картоплю).
- Довести до кипіння молоко, масло й сіль, помішуючи вінчиком для збивання.
- Покласти подрібнену картоплю в робочу чашу, накрити кришкою й приготувати пюре, використовуючи вінчик для змішування. При цьому повільно додавати в картоплю молоко. Збивати протягом 1 хвилини, доки пюре не стане повітряним.

Рекомендація: Для приготування пікантного картопляного пюре слід почистити 2 цибулини середніх розмірів, подрібнити у блендері й пасерувати у вершковому маслі до прозорості. Додати в пюре цибулю разом з молоком.



ШВЕДСЬКИЙ СМАЖЕНИЙ ОКІСТ

Інгредієнти:

Шинка:

- 2 кг шинки з жиром у розсолі
- 15 гвоздик
- 50 мл води

Скоринка:

- 1 яєчний жовток
- 4 столових ложки гірчиці з насіння грубого помелу
- ½ столової ложки цукру
- панірувальні сухарі

Приготування:

- Надрізати хрест-навхрест жировий шар окосту, не ушкоджуючи при цьому м'ясо. Вставити в розрізи гвоздику. Щільно перев'язати м'ясо шнуром.
- Налити в жаровню небагато води, щоб вона злегка покривала дно. Покласти м'ясо в жаровню шаром жиру догори. Закрити жаровню кришкою й тушкувати м'ясо в духовці при 150°C протягом 2 – 2,5 годин.
- Коли м'ясо приготується, зрізати жир.
- Інгредієнти для скоринки укласти в робочу чашу й перемішати вінчиком для змішування до пастоподібного стану. Додати стільки панірувальних сухарів, скільки потрібно, щоб маса добре трималася на шинці. Змастити отриманою масою шинку.
- Покласти шинку в жаровню, поставити в духовку, не накриваючи кришкою, і запікати, доки скоринка не набуде золотаво-коричневого кольору.

Рекомендація: Для готування скоринки ви можете скористатися різними сортами гірчиці й додати в суміш різні трави.



ПЕЧЕНЯ З МАРИНОВАНОЇ ЯЛОВИЧИНИ З ЛОКШИНОЮ ШПЕЦЛЕ

Інгредієнти:

Для локшини:

- 375 г борошна
- 250 мл води
- 2 яйця
- ½ чайної ложки солі
- 1 столова ложка соняшникової олії
- пікантний твердий сир

Для печені:

- 1 кг яловичої лопатки
- 250 мл трав'яного оцту
- 250 мл води
- 1 лавровий лист
- перець горошок і насіння гірчиці
- 1 цибулина
- ½ кореневої селери
- 1 морква
- 1 цибуля-порей
- 1 столова ложка борошна
- 1 столова ложка крем-сиру
- сіль і перець

Приготування:

- Для приготування маринаду налити в жаровню оцет, воду, покласти лавровий лист, перець горошок і насіння гірчиці.
- Порізати кубиками цибулю, селеру та моркву. Нарізати цибулю-порей кружальцями. Додати інгредієнти в жаровню й перемішати.
- Промити м'ясо холодною водою й обсушити паперовим рушником. Покласти м'ясо в маринад і поставити на три дні в прохолодне місце. М'ясо необхідно перевертати один раз у день.
- Закрити жаровню кришкою й тушувати печеню при 180°C близько 2 – 3 годин.
- Покласти всі інгредієнти для локшини в робочу чашу й перемішати вінчиком.
- Закип'ятити підсолону воду й видавити в неї тісто через прес для локшини шпецле.
- Локшина буде готова, коли спливе на поверхню. Вийняти локшину шумівкою.
- Натерти сир за допомогою насадки-тертки.
- Посипати готову локшину сиром.
- Потім пасерувати соус для печені в каструлі. Покласти борошно із крем-сиром у робочу чашу, перемішати вінчиком і додати в соус. Довести соус до кипіння й дати 2 хвилини покипіти.

Рекомендація: Під час смаження яловичина збільшується в розмірах. Проміжок між кришкою й м'ясом повинен становити не менш 3 см.



КІШ ЛОРЕЙН (ФРАНЦУЗЬКИЙ ПИРІГ ІЗ ШИНКОЮ)

Інгредієнти:

Для тіста:

- 125 г вершкового масла (кімнатної температури)
- 125 г цукру
- 1 яйце
- 1 щіпка солі
- 1 пакетик ванільного цукру
- 250 г борошна

Для начинки:

- 250 г жирної шинки (або копченого м'яса із черевної частини)
- 100 г ементальського сиру
- 3 яйця
- 40 мл вершків або молока
- сіль і перець

Приготування:

- Покласти всі інгредієнти для тіста в робочу чашу (установити вінчик) і перемішати (тісто не слід вимішувати занадто довго).
- Скачати тісто в кулю й покласти на 1 годину в холодильник.
- Викласти форму пісочним тістом і кілька разів проткнути виделкою нижній шар тіста. Випікати протягом 30 хвилин при 180°C і потім викласти на нього шинку й скибочки сиру.
- Покласти яйця й вершки в блендер, добре перемішати, додати сіль і перець за смаком. Облити сумішшю з яєць та вершків майже готовий кіш.
- Потім поставити пиріг у духовку ще на 30 – 40 хвилин.

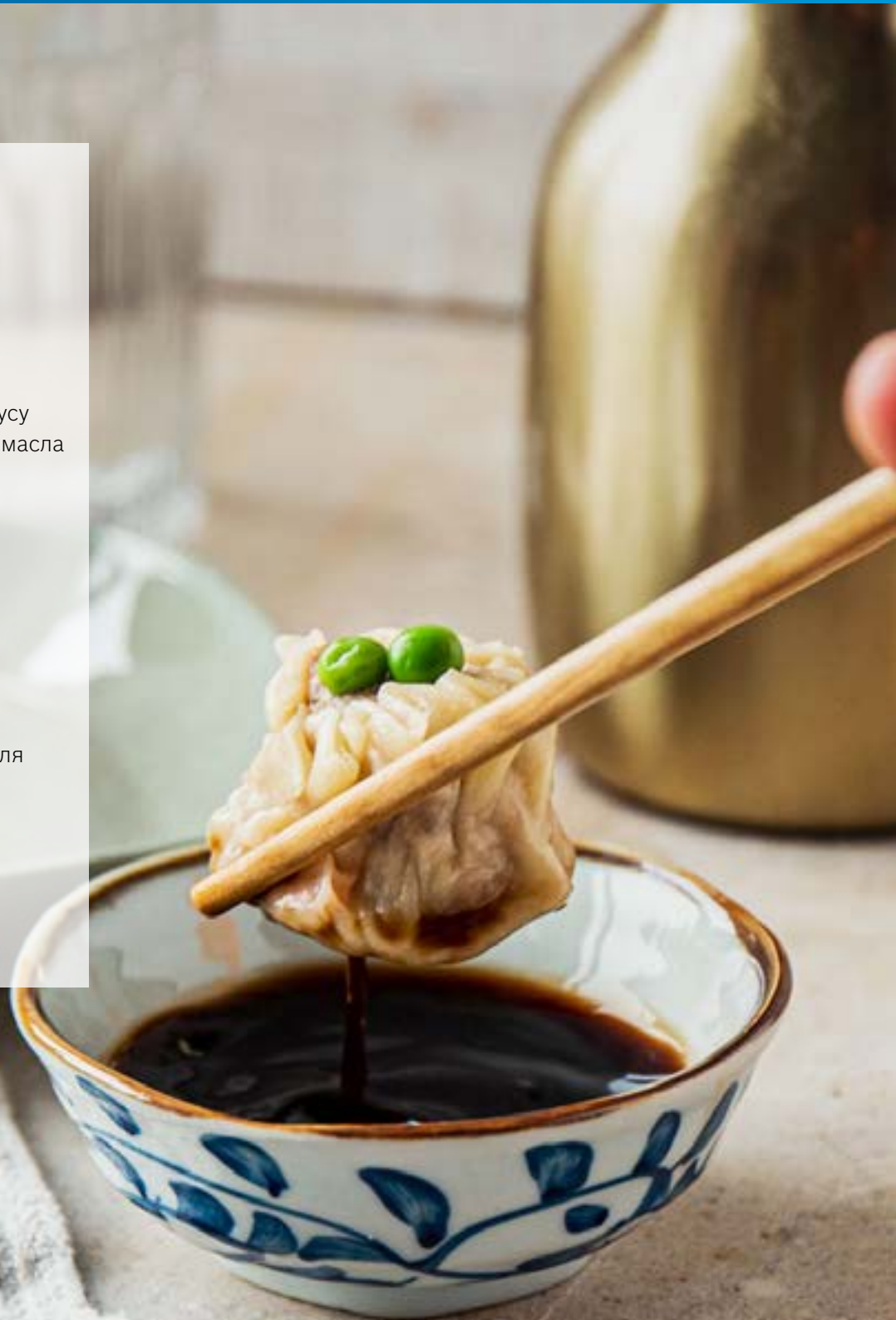


ШУМАЙ – КИТАЙСЬКІ ПЕЛЬМЕНІ ЗІ СВИНИНОЮ ТА КРЕВЕТКАМИ

Інгредієнти:

На 6 порцій:

- 300 г свинячої лопатки
- 1 ч. л. цукру
- ¼ ч. л. білого перцю
- 1 ч. л. крохмалю
- 1 ст. л. шаосінського вина
- 1 ст. л. світлого соєвого соусу
- 1 ч. л. темного кунжутного масла
- 2 ч. л. устричного соусу
- 200 г дрібних креветок
- 6 грибів шиітаке
- 2 пера зеленої цибулі
- 1 ч. л. імбиру
- 300 г борошна
- 1 ч. л. солі
- 2 яйця
- 100 мл води
- свіжий зелений горошок для прикрашення
- крохмаль для присипки
- темний рисовий оцет для подачі на стіл



ШУМАЙ – КИТАЙСЬКІ ПЕЛЬМЕНІ ЗІ СВИНИНОЮ ТА КРЕВЕТКАМИ

Приготування:

- Приєднайте насадку-м'ясорубку до кухонної машини, приготуйте фарш із свинини та покладіть його у велику миску. Додайте цукор, білий перець, кукурудзяний крохмаль, шаосінське вино, світлий соєвий соус, кунжутне масло й устричний соус. Ретельно все перемішайте.
- Крупно наріжте креветки й гриби шиітаке. Дрібно наріжте зелену цибулю та імбир. Додайте їх у миску з фаршем і перемішайте, щоб зробити начинку. Поставте суміш у холодильник і почніть готувати тісто.
- Покладіть борошно, сіль і яйця в чашу кухонної машини та приєднайте до неї гак для тіста. Повільно додавайте воду й перемішуйте до утворення тіста. Вийміть тісто й дайте йому підійти протягом 10 хв. Потім поверніть його в машину і замішуйте ще приблизно 8 – 15 хв. , а після дайте ще підійти протягом 30 хв.
- Присипте робочу поверхню борошном. Розкачайте тісто у тонкі стрічки за допомогою насадки для пасти. Виріжте з тіста кружечки за допомогою формочки для вирізання печива. Присипте кружечки кукурудзяним крохмалем, щоб вони не прилипали до робочої поверхні або до формочки для вирізання.
- Щоб зліпити шумай, візьміть один кружечок тіста й покладіть всередину приблизно 2 ч. л. начинки. Загорніть начинку в тісто, піднімаючи краї тіста догори та притискаючи боки пальцями, щоб сформувати невеличку чашу зі складками по боках і отвором угорі. Повторюйте цей процес, доки наповните всі кружечки начинкою. Прикрасьте кожен пельмень однією горошиною.
- Покладіть усі шумай у бамбукову пароварку, застелену пергаментом. Тримайте над паровою банею приблизно 12 хв. Подавайте із темним рисовим оцтом.



М'ЯСНИЙ ХЛІБ ІЗ СИРОМ

Інгредієнти:

- 2 булочки
- 1 кг яловичини
- 100 г сала, порізаного кубиками
- 100 г твердого сиру (наприклад, ементальського сиру), порізаного кубиками
- 2 яйця
- 2 столових ложки посіченої петрушки
- 2 столових ложки сирого рису
- 1 цибулина
- 1 червоний і 1 жовтий солодкий перець
- сіль, перець
- 2 столових ложки олії

Приготування:

- Встановити м'ясорубку із перфорованим диском. Нарізати м'ясо довгими шматочками та двічі пропустити через м'ясорубку. За другим разом використовувати товкачик.
- Розмочити булочки у воді й потім добре віджати.
- Покласти фарш, булочки, сало й сир, порізані кубиками, яйця, петрушку й рис у робочу чашу й перемішати вінчиком.
- Порізати кубиками цибулю і солодкий перець і додати в масу. Посолити й поперчити.
- Виліпити з фаршу м'ясний хліб і покласти в жаровню, змащену олією. Випікати 40 – 50 хвилин при 180°C у режимі «гаряче повітря».

Рекомендація: Ви можете також використовувати фарш зі свинини чи баранини.



ГАМБУРГЕР ІЗ СОУСОМ ЧИЛІ

Інгредієнти:

- 1 червоний перець чилі
- 1 чайна ложка меленого солодкого перцю
- 100 г крем-сиру, жирність 34%
- сіль і перець
- 400 г яловичини або телятини
- 2 цибулини-шалот
- 1 чайна ложка меленого кмину
- вершкове масло для смаження
- листовий салат
- 4 великих помідори
- 1 авокадо
- 1 велика червона цибулина
- булочки для гамбургера

Приготування:

- Почати з приготування соусу чилі: розрізати перець чилі й видалити насіння. Порізати перець маленькими шматочками. Змішати з меленим червоним перцем й крем-сиром. Посолити й поперчити за смаком.
- Вставити перфорований диск у м'ясорубку. Порізати м'ясо довгими шматочками й двічі пропустити через м'ясорубку. У другий раз використовувати товкачик.
- Подрібнити цибулю-шалот у блендері, додати фарш, кмин, сіль і перець. Добре перемішати. Зліпити з фаршу чотири гамбургери. Підсмажити на середньому вогні у вершковому маслі.
- Порізати скибочками помідори, авокадо й червону цибулю.
- Подати гамбургер на стіл із соусом і овочами.



ТРІСКА З КАРІ ТА ЦУКІНІ

Інгредієнти:

- 500 г цукіні
- 1 цибулина
- 100 мл сметани
- 150 г крем-сир
- 3 чайних ложки карі
- 2 чайних ложки солі
- 1 столова ложка цукру
- 1 чайна ложка сухого бульйону
- 2 яєчних жовтки
- свіжозмелений перець
- 400 г тріски
- 3 столових ложки панірувальних сухарів

Приготування:

- Розігріти духовку до 180°C. Помити цукіні, почистити цибулю та подрібнити овочі двосторонньою терткою.
- Перемішати в робочій чаші вершки, крем-сир, карі, сіль, перець, цукор, жовтки й сухий бульйон, додати до цукіні й викласти у форму для випікання.
- Порізати тріску товстими шматками, посолити, поперчити й викласти на овочі.
- Посипати панірувальними сухарями й запекти в духовці протягом 20 хвилин.

Рекомендація: Під час приготування цієї страви рекомендується використовувати східний ароматний рис.



КАМБАЛА ЗІ СКОРИНКОЮ З ЖИТНІХ ХЛІБЦІВ

Інгредієнти:

- (на 2 порції)
- 4 житніх хлібці
 - 1 пучок кропу
 - 700 г камбали, хвостова частина
 - сіль
 - мелений перець
 - 2 чайних ложки гірчиці
 - 50 мл олії

Приготування:

- Поламати житні хлібці на шматочки.
- Вимити кріп, обсушити паперовим рушником і дрібно посікти.
- Покласти потрошену та промиту камбалу в сковорідку. Посолити й поперчити.
- Помістити шматочки житніх хлібців, гірчицю, кріп і рослинну олію в блендер і добре перемішати. Змастити отриманою пастою камбалу й запікати в духовці протягом 25 хвилин при 180°C.



МОРСЬКИЙ ОКУНЬ

Інгредієнти:

- (на 2 порції)
- 700 г морського окуня, хвостова частина
 - сіль
 - мелений білий перець
 - 4 столових ложки панірувальних сухарів
 - 2 посічених зубки часнику
 - посічена петрушка
 - 50 мл оливкової олії

Приготування:

- Випотрошити й промити рибу. Покласти очищену рибу на високе деко, посолити й поперчити.
- Ретельно змішати в блендері панірувальні сухарі, часник, посічену петрушку й оливкову олію. Намазати пастою рибу й запекти в духовці при 200°C протягом 20 хвилин.

Рекомендація: Морського окуня можна замінити камбалою.



РУЛЕТИ З КАМБАЛИ З ПЕТРУШКОЮ

Інгредієнти:

Риба:

- 8 філе камбали
- сіль
- сік половини лимона
- 20 г вершкового масла для змащування форми

Соус:

- 60 г сиру Гауда
- 20 г теплого вершкового масла
- трохи білого вина
- перець
- 2 – 3 столових ложки солодких вершків
- 2 столових ложки посіченої петрушки

Приготування:

- Встановити в кухонну машину двосторонню насадку та натерти сир.
- Філе камбали промити й обсушити паперовим рушником. Потім посолити рибу й полити лимонним соком.
- Змастити вершковим маслом форму для випікання. Згорнути філе й скріпити зубочистками. Щільно укласти рулети у форму.
- Помістити сир, вершкове масло, біле вино, перець і вершки в робочу чашу й перемішати вінчиком для змішування. Облити сумішшю рибні рулети й запікати в розігрітій духовці при 180°C протягом 15 хвилин.
- Перед подачею на стіл посипати рулети петрушкою.



ЛОКШИНА ПАПАРДЕЛЕ З ЛОСОСЕМ

Інгредієнти:

Для локшини:

- 130 г пшеничного борошна найдрібнішого помелу
- 1 яйце
- Для соусу:
 - 1 маленька, дрібно порізана цибулина
 - свіжий лосось, приблизно 120 г на порцію
 - 50 мл білого вина
 - 200 г вершків

Приготування:

- Покласти борошно і яйце в робочу чашу і перемішати вінчиком.
- Тісто для локшини готове, коли воно почне кришитися.
- Розкачати тісто, повільно, але безупинно подаючи його в насадку для розкачування тіста.
- Скип'ятити 2 літра підсоленої води з невеликою кількістю рослинної олії.
- Зварити папарделе.
- Облити готову локшину гарячою або холодною водою.
- Пасерувати цибулю у вершковім маслі до прозорості. Додати лосось і перемішати.
- Полити білим вином і дати закипіти. Потім додати вершки й перемішати.
- Після закипання зняти каструлю із плити.
- Змішати локшину із соусом і подати на стіл гарячою.



ПИРІГ З ЛОСОСЕМ І МОРЕПРОДУКТАМИ

Інгредієнти:

- 120 г пшеничного борошна
- 60 г цільного борошна
- ½ чайної ложки солі
- 150 г холодного вершкового масла
- 2 столових ложки крижаної води
- 1 цибуля-порей
- 1 столова ложка вершкового масла
- 200 г крем-сиру
- 50 мл білого вина
- 4 яйця
- 200 г ракових шийок
- 200 г очищених креветок
- 100 г копченого лосося
- 3 столових ложки посіченого кропу
- сіль і перець

Приготування:

- Покласти борошно й порізане дрібними шматочками вершкове масло в робочу чашу. Додати сіль і декілька секунд перемішувати насадкою для змішування до утворення грудкуватої маси. Додати холодну воду й збивати, доки тісто не почне злипатися. Покласти тісто в поліетиленовий мішечок і залишити на 30 хвилин у холодильнику.
- Розігріти духовку до 200°C.
- Змастити вершковим маслом форму з високими (по можливості, знімними) краями. Розкачати тісто й вистелити ним форму. Вистелити край форми фольгою, інакше тісто зісковзне вниз. Випікати протягом 10 хвилин.
- Порізати цибулю-порей смужками й пасерувати у вершковому маслі. Змішати крем-сир, вино і яйця вінчиком для змішування. Порізати лосося тонкими смужками, подрібнити ракові шейки й креветки і додати разом з цибулею-пореем у начинку. Посікти кріп і додати в начинку. Посолити й поперчити за смаком.
- Покласти начинку на пиріг. Випікати протягом 35 хвилин, доки начинка не затвердіє.

Рекомендація: Подавати на стіл разом зі свіжим салатом.



КАРТОПЛЯНІ ОЛАДКИ ІЗ ЧЕРВОНОЮ ІКРОЮ

Інгредієнти:

- 1 яйце
- 1 маленька червона цибулина
- 4 картоплини
- сіль і перець
- 3 столових ложки оливкової олії
- 50 г червоної ікри
- 100 г домашнього сиру
- 50 г крем-сиру, жирність 34%
- 1 пучок зеленої цибулі

Приготування:

- Установити в кухонну машину середню терку або насадку для готування картопляних оладок. Почистити і натерти картоплю.
- Промити натерту картоплю водою і ретельно віджати. Працювати слід швидко, щоб картопля не встигла потемніти!
- Збити яйце в робочій чаші вінчиком до утворення піни. Додати дрібно порізану цибулю.
- Перемішати картоплю з яєчною масою. Додати сіль і перець. Налити олію на розігріту сковорідку і підсмажити по дві оладки на людину.
- Змішати в чаші домашній сир і крем-сир. Покласти трохи суміші крем-сир і домашнього сиру на кожну оладку, прикрасити ікрою. Порізати зелену цибулю і посипати нею страву.



ЕНЧІЛАДАС ІЗ ОВОЧАМИ

Інгредієнти:

(для 10 порцій)

Кукурудзяні коржі:

- 100 г борошна
- 100 г кукурудзяної крупи
- ½ чайної ложки солі
- 1 яйце
- 450 мл води
- 1 щіпка меленого кмину
- 1 чайна ложка соняшникової олії

Начинка:

- 1 цибулина
- 2 зубки часнику
- 1 червоний і 1 зелений солодкий перець
- 2 столових ложки соняшникової олії
- 1 банка квасолі Кідні
- 1 банка консервованої кукурудзи
- 2 помідори
- 2 столових ложки томатної пасти
- 1 щіпка меленого перцю чилі
- сіль, перець
- каєнський перець на вістрі ножа
- 1 чайна ложка орегано
- ½ чайної ложки меленого кмину
- 100 г тертого сиру
- 1 столова ложка соняшникової олії для пасерування овочів

Приготування:

- Змішати борошно, кукурудзяну крупу й сіль. Покласти суміш у робочу чашу (установити вінчик для змішування), змішати з яйцем і поступово влити воду. Додати соняшкову олію й розкочати масу на коржі. Залишити лежати протягом 30 хвилин.
- Для начинки нарізати довгими скибочками цибулю і солодкий перець у кухонній машині за допомогою диска-жульєна для різання овочів довгими тонкими скибочками. Пасерувати цибулю і пропущений через часниковий прес часник до прозорості. Додати солодкий перець.
- Облити помідори окропом, зняти шкірку й нарізати маленькими шматочками. Змішати з кукурудзою й квасолею та покласти суміш у сковороду. Додати прянощі й пасерувати протягом 5 хвилин. Зняти сковорідку з вогню, додати томатну пасту, 40 г сиру й перемішати.
- Підсмажити на середньому вогні на сковорідці з антипригарним покриттям 12 тонких кукурудзяних коржів (діаметр 20 см), додавши в неї небагато соняшникової олії, до ясно-жовтого кольору й укласти коржі стосом.
- Покласти по центру кукурудзяного коржа 2 столових ложки начинки й згорнути корж.
- Викласти деко папером для випічки. Щільно укласти на лист енчіладас. Посипати сиром, що залишився, і запекти.

Рекомендація: Перевертайте коржі, коли їхні краї почнуть відставати від сковороди. Коржі повинні мати маленькі дірочки.



ГРАТЕН ДОФІНА

Інгредієнти:

- 600 г картоплі
- сіль
- свіжозмелений перець
- 70 г ементальського сиру
- 1 зубок часнику
- 40 г вершкового масла
- 300 мл молока
- 1 склянка вершків

Приготування:

- Встановити в кухонну машину двосторонню тертку та натерти сир.
- Почистити й помити картоплю, розрізати вздовж на половинки, потім порізати двостороннім диском-шатківницею на товсті скибочки.
- Посипати скибочки сіллю й перцем і перемішати з половиною сиру.
- Часник почистити й натерти ним пласку форму для випікання, змастити 1 столовою ложкою вершкового масла й покласти в неї шарами скибочки картоплі.
- Змішати молоко й вершки, скип'ятити й пропустити через сито. Потім рівномірно полити отриманою сумішшю картоплю.
- Посипати картоплю сиром, що залишився, і стружками вершкового масла.
- Нагріти духовку до 200 – 225°C. Випікати суфле 45 хвилин до утворення золотаво-коричневої скоринки.



ПІЦА КАПРИЧІОЗА

Інгредієнти:

Тісто для піци:

- 500 г борошна
- 1 пакетик сухих дріжджів
- 1 чайна ложка цукру
- 1 щіпка солі
- 40 мл олії
- 250 – 300 г теплої води

Начинка:

- помідори без шкірки
- сіль
- сир моцарела
- шинка
- гриби
- орегано
- маслини
- рослинна олія

Приготування:

- Покласти дріжджі й налити тепле молоко в робочу чашу (встановити насадку для замішування) і перемішати.
- Додати решту інгредієнтів і замісити однорідне тісто.
- Поставити робочу чашу, закриту кришкою, у тепле місце й почекати, доки тісто не підійде (близько 45 хвилин).
- Ще раз швидко перемішати тісто.
- Скачати тісто в кулю, покласти на змащене олією деко, накрити вологою серветкою й дати підійти протягом 1 години.
- Розкачати тісто на деку (додавши небагато рослинної олії) і потім покласти на нього помідори без шкірки.
- Посипати тісто сіллю, потім викласти на нього порізані скибочками шинку, гриби, оливки, сир моцарела й посипати орегано.
- Змастити піцу рослинною олією й запекти при 180°C протягом 15 – 20 хвилин.



ОЛАДКИ З ЦУКІНІ ТА МОРКВИ

Інгредієнти:

- 350 г цукіні
- 250 г моркви
- сіль
- свіжозмелений чорний перець
- ½ чайної ложки кмину
- 3 яйця
- 3 столових ложки панірувальних сухарів
- рослинна олія для смаження
- 200 г домашнього сиру з незбираного молока з вершками
- 75 мл молока
- 1 – 2 столових ложки соусу чатні

Приготування:

- Помити й почистити цукіні й моркву. Установити в кухонну машину двосторонню тертку та подрібнити овочі.
- Покласти подрібнені овочі у робочу чашу, додати сіль, перець, кмин, яйця й панірувальні сухарі й ретельно перемішати вінчиком для змішування.
- Розігріти (не надто сильно) достатню кількість олії у великій масивній сковороді. Для смаження однієї оладки покласти на сковорідку приблизно 1 столову ложку з верхом цукіні й моркву й прижати до дна сковорідки лопаткою. Обсмажити кожну оладку із двох боків до утворення золотаво-коричневої скоринки.
- Перемішати в блендері домашній сир і молоко до утворення однорідної маси. Додати соус чатні, прянощі та перемішати (імпульсний режим). Подати до оладок.



ЛОКШИНА З ТРАВАМИ

Інгредієнти:

- 400 г борошна
- 4 яйця
- різноманітні запашні трави, наприклад базилік чи орегано
- їстівні квіти, як-от фіалки (за бажанням)
- 4 ст. л. вершкового масла для подачі на стіл

Приготування:

- Насипте борошно в чашу кухонної машини та додайте яйця. Перемішуйте їх на низькій швидкості. Коли сформується пухке тісто, збільште швидкість до середньої та продовжуйте мішати ще приблизно 10 хв або доки тісто не стане блискучим і дещо еластичним.
- Вийміть тісто з чаші, сформууйте із нього кулю, загорніть її у харчову плівку й покладіть у холодильник на 1 год. Тим часом помийте й висушіть трави, які ви збираєтеся додати.
- Приєднайте до машини MUM5 насадку для пасти. Розділіть тісто на 4 частини й трохи розкачайте їх за допомогою качалки або просто розтягніть руками, щоб зробити їх плоскішими.
- Виберіть у насадці для пасти найширше налаштування та кілька разів пропустіть через неї шматки тіста, кожного разу трохи зменшуючи налаштування розміру, доки не отримаєте щось на кшталт листів для лазаньї. Покладіть листи пасти на пергаментний папір або на трохи присипану борошном робочу поверхню. Повторюйте процес, доки не використаєте все тісто. В кінці у вас повинна бути парна кількість листів.
- Покладіть трави на половину листів пасти. Накрийте їх листами, що залишилися, і легко притисніть. Обережно пропустіть листи через насадку для пасти, щоб їх спресувати. Переконайтеся, що налаштування розміру дозволяє листам проходити через насадку легко, без утворення складок. Поріжте листи пасти з травами на три частини вздовж, щоб у вас були широкі стрічки.
- Тепер перейдемо до соусу. Розтопіть 4 ст. л. вершкового масла на сковороді разом із подрібненим зубком часнику й дайте йому піджаритися 1 хв. Зваріть пасту. Для цього підготуйте велику каструлю з підсоленою водою. Коли вода закипить, обережно занурте у неї пасту й варіть 2 – 3 хв. ½ склянки води, в якій варилася паста, , додайте на сковороду з розтопленим маслом і часником разом із пастою. Акуратно перемішайте.
- Подавайте пасту з щойно натертим пармезаном.

ДЕСЕРТИ



ЯБЛУЧНИЙ КРЕМ З МИГДАЛЬНИМИ СУХАРИКАМИ

Інгредієнти:

Для яблучного крему:

- 7 яблук
- 300 мл води
- 200 мл сухого білого вина
- 1 паличка кориці
- 1 лимон
- цукор за смаком
- 1 столова ложка картопляного крохмалю

Для мигдальних сухариків:

- 4 яєчних білки,
- 1 дрібка солі
- 120 г цукру
- 1 дрібка ванільного цукру
- 120 г борошна
- 100 – 200 г цілих мигдальних горіхів (не очищених)
- декілька крапель ароматизатора мигдального масла або 1 – 2 ст.л. лікеру «Амаретто»

Приготування:

Приготування яблучного крему:

- Почистити яблука й видалити серцевину. Порізати яблука на шматочки й варити у воді з вином і паличкою кориці до м'якості.
- Вийняти корицю й подрібнити яблука в міксері до пюреподібного стану. Додати лимонний сік і цукор за смаком.
- Розвести в каструлі у невеликій кількості води картопляний крохмаль та повільно, перемішуючи, додати до яблучної маси. Нагріти крем до кипіння. Зняти каструлю з вогню й дати крему охолонути.

Готування мигдальних сухариків:

- Збити у робочій чаші насадкою для збивання яєчні білки із сіллю до утворення густого крему. Обережно додати решту інгредієнтів.
- Вистелити форму для пирогів папером для випікання й наповнити форму тістом.
- Випікати при 200°C, доки поверхня тіста не стане світло-коричневою. Вийняти форму з духовки й дати трохи охолонути.
- Порізати пиріг на скибочки товщиною близько 1 см, покласти на деко і підсушити при 120°C.

Рекомендація: Покладіть мигдальні сухарики, що залишилися, у банку із кришкою. Так вони довше збережуть свій аромат.



ВАСІ

Інгредієнти:

- (для 40 морозених цукерок)
- 200 г гіркого шоколаду
 - 8 столових ложок молока
 - 4 яєчних жовтки
 - 80 г цукрової пудри
 - 2 ст.л. лікеру мокко (1 стопка)
 - 100 г зацукрованих лісових горіхів (готовий продукт)
 - 200 г зацукрованих лісових горіхів для посипання
 - 300 г вершків

Приготування:

- Поламати шоколад на шматочки й розтопити на водяній бані або в мікрохвильовій печі. Потім перемішати до утворення однорідної маси.
- Налити вершки в робочу чашу (установити вінчик) і збити до утворення густого крему.
- Перекласти збиті вершки в інший посуд. Помістити яєчні жовтки, цукрову пудру й лікер у робочу чашу (установити вінчик для збивання) і збити на 4-й швидкості до утворення густої піни. Потім додати 100 г зацукрованих горіхів і розтопленій шоколад і обережно перемішати масу.
- Додати збиті вершки в шоколадну масу й обережно перемішати. Перекласти масу в посуд для морозильника об'ємом приблизно 1 л і залишити на 10 годин у морозильній камері при температурі не менше -18°C.
- За допомогою столової ложки сформувати з морозива кульки діаметром близько 3 см. Обваляти кульки морозива в зацукрованих горіхах, що залишилися, і покласти морозиво на 1 годину в морозильну камеру.



ГРАТЕН ІЗ ГРУШАМИ Й ЛІСОВИМИ ГОРІХАМИ

Інгредієнти:

- 4 спілих груші (приблизно 750 г)
- 4 столових ложки лимонного соку
- 2 столових ложки рому
- 50 г вершкового масла
- 1 столова ложка меду
- 100 г очищених лісових горіхів
- 150 г крем-сиру
- 4 столових ложки вершків
- 2 столових ложки цукру
- 1 чайна ложка без верху кориці
- масло для змащування форми

Приготування:

- Помити й порізати груші на четвертинки. Вирізати серцевину й нарізати груші товстими шматочками.
- Полити шматочки груші лимонним соком і покласти у форму для випікання, змащену маслом. Полити груші ромом.
- Подрібнити блендером 100 г лісових горіхів.
- Нагріти в каструлі вершкове масло й мед. Додати подрібнені лісові горіхи й підсмажити, продовжуючи помішувати. Додати крем-сир і вершки. Зняти каструлю з вогню.
- Рівномірно розкласти масу на груші. Змішати корицю й цукор і посипати груші. Випікати протягом 30 хвилин при 180°C.
- Розрізати решту лісових горіхів на половинки або четвертинки і посипати ними гратен.
- Подавати гратен на стіл теплим зі злегка збитими вершками з ваніллю.

Рекомендація: Замість груш можна використовувати яблука.



CREMA PASTICCERA (ІТАЛІЙСЬКИЙ КРЕМ ДЛЯ ТОРТІВ)

Інгредієнти:

- 150 г цукру
- ½ л молока
- 4 яєчних жовтки
- 60 г борошна
- лимонна цедра або ванілін

Приготування:

- Довести в каструлі 40 мл молока до кипіння. Покласти решту інгредієнтів в робочу чашу, влити молоко, що залишилося, й перемішати вінчиком для змішування на високій швидкості до утворення однорідної маси.
- Як тільки молоко закипить, зменшити вогонь і додати в молоко решту інгредієнтів. Перемішувати крем доти, доки він не закипить. вимкнути плиту й дати крему охолонути.

Рекомендація: Крем буде ніжнішим і більш однорідним, якщо після закипання додати в нього 20 г вершкового масла. Крем добре поєднується із солодкими стравами, такими як бісквіти і карамельне суфле. Окрім цього, він може використовуватися як крем для тортів і т.д.



ГАЛУШКИ З ПОЛУНИЦЕЮ

Інгредієнти:

- (для 16 – 20 галушок)
- 16 – 20 полуниць
 - 250 г домашнього сиру
 - 500 г хліба для тостів
 - 50 г теплого вершкового масла
 - 3 яєчних жовтки
 - 2 столових ложки цукру
 - 140 г борошна дрібного помелу
 - 1 щіпка солі

Приготування:

- Зрізати скоринку із хліба для тостів і нарізати хліб великими кубиками та подрібнити.
- Змішати в робочій чаші подрібнений хліб для тостів із сиром, вершковим маслом, яєчним жовтком, борошном і щіпкою солі до утворення однорідного тіста.
- Поставити тісто на 30 хв. у прохолодне місце. Закип'ятити воду.
- Помити полуницю й обсушити ягоди паперовим рушником.
- Зліпити з тіста кульки й розплющити їх на долоні. Загорнути полуницю в коржі, що вийшли.
- Кинути галушки в слабко киплячу воду й вимкнути вогонь. Залишити галушки у воді на 5 хвилин.
- Перед подачею на стіл обваляти галушки в суміші розтопленого масла й товчених сухарів.

Рекомендація: Тісто можна заморозити й використовувати пізніше із солодкими або солоними (наприклад, м'ясний фарш) начинками.



ШОКОЛАДНИЙ МУС

Інгредієнти:

- 250 г шматкового шоколаду
- 5 яєчних жовтки
- 50 г цукрової пудри
- 4 яєчних білки
- 1 щіпка солі
- 500 мл вершків
- 2 ст.л. коньяку
- 1 чашка кави еспресо

Приготування:

- Порізати шоколад маленькими шматочками, розтопити в металевій чаші на водяній бані, влити еспресо й перемішати до утворення однорідної маси. Дати шоколаду остудитися до кімнатної температури.
- Поставити другу металеву чашу на водяну баню й збити в ній 5 яєчних жовтків із цукровою пудрою до утворення білого повітряного крему.
- Збити у робочій чаші (установивши вінчик для збивання) спочатку вершки, а потім білки із щіпкою солі до утворення густого крему.
- Щойно температура шоколаду й крему з яєчних жовтків зрівняється, обережно змішати шоколад з яєчними жовтками й потім поступово додати до них крем з білків і вершків. Не перемішувати масу занадто довго, інакше білки й вершки знову розділяться.
- Поставити мус на 3 – 4 години в холодильник.



ОМЛЕТ-СУФЛЕ

Інгредієнти:

- 4 яйця
- 100 г цукру
- 20 г крохмалю або кукурудзяного борошна
- 10 г цукрової пудри

Приготування:

- Відокремити жовтки від білків. Покласти яєчні білки й цукор у робочу чашу, установити насадку для збивання й збивати на найвищій швидкості протягом 3 – 4 хвилин до утворення густого крему.
- Додати яєчні жовтки й просіяний крохмаль або кукурудзяне борошно й декілька секунд перемішувати масу на найповільнішій швидкості.
- Влити масу в змащену маслом форму й випікати при 160°C протягом 30 хвилин.
- Вийняти омлет з форми, посипати цукровою пудрою й подати на стіл.



МЛИНЦІ З ЯГОДАМИ Й ВАНІЛЬНИМ КРЕМОМ



Інгредієнти:

Для млинців:

- 3 яйця
- 500 мл незбираного молока
- 90 г просіяного борошна
- 90 г цільного борошна
- дрібка солі
- вершкове масло для смаження

Для крему:

- 200 г домашнього сиру, жирність 10%
- 100 г свіжої або замороженої чорниці й малини
- 1 чайна ложка ванільного цукру
- мигдальна стружка

Приготування:

- Установити в кухонній машині вінчик для змішування. Розбити яйця в робочу чашу й додати половину молока. Додати, енергійно помішуючи, борошно. Перемішати до утворення однорідної маси. Влити молоко, що залишилося, й додати трохи солі.
- Розтопити вершкове масло на сковорідці й підсмажити млинці. Змішати ягоди із домашнім сиром і додати за смаком ванільний цукор. Розділити млинці на порції й покласти крем.

СИРНЕ СУФЛЕ

Інгредієнти:

- (для 6 – 8 формочок)
- 150 г сухого домашнього сиру
 - терта цедра лимона
 - 4 яєчних жовтки
 - 80 г цукрової пудри
 - 3 яєчних білки
 - 1 пакетик ванільного цукру
 - 1 щіпка солі
 - вершкове масло для змащування формочок
 - цукор для посипання

Приготування:

- Змішати в робочій чаші (встановивши вінчик для збивання) яєчні жовтки із цукровою пудрою до отримання білого крему. Перекласти в велику чашу.
- Ретельно змастити формочки маслом і посипати цукром. Нагріти духовку до 200°C і поставити в неї водяну баню, зроблену з низької каструлі з невеликою кількістю води.
- Збити яєчні білки з ванільним цукром і щіпкою солі.
- Змішати сир і терту лимонну цедру з яєчними жовтками. Обережно перемішати крем і наповнити ним формочки на дві третини.
- Поставити формочки на 5 хвилин на водяну баню в духовку при 200°C. Потім випікати суфле 15 – 20 хвилин при 160°C.

Рекомендація: Подавайте суфле на стіл безпосередньо після приготування, інакше воно може втратити легкість.



TIRAMISU

Інгредієнти:

Бісквіт Pan di Spagna
(італійський бісквіт):

- 10 яєць
- 10 столових ложок цукру
- 1 пакетик ванільного цукру
- 10 столових ложок борошна
- 1 пакетик пекарського порошку

А також:

- 3 яйця
- 150 г цукру
- 300 г маскарпоне
- 1 келих вина марсала
- 2 чашки кави без цукру
- 2 столових ложки рому
- 2 столових ложки какао-порошку

Приготування:

- Взяти 10 яєць, відокремити жовтки й збити яєчні білки до утворення густого крему. Збити в робочій чаші насадкою для збивання жовтки із цукром і ванільним цукром до утворення піни й поступово додати борошно та пекарський порошок.
- Потім додати білки, швидко перемішати й наповнити масою форму для пирогів, змащену маслом. Випікати 35-45 хвилин при 180°C.
- Взяти 3 яйця й відокремити жовтки. Збити насадкою для збивання в робочій чаші білки й цукор на найвищій швидкості до утворення густого крему.
- Взяти жовтки, маскарпоне й, за бажанням ром, і злегка перемішати на найповільнішій швидкості.
- Нарізати бісквіт смугами товщиною 2 см. Змішати в чаші каву з вином марсала й занурити в суміш на деякий час шматочки бісквіта.
- Викласти шматочки бісквіта на тарілку або у форму й нанести шар крему. Потім знову викласти бісквіт і знову нанести крем маскарпоне. Верхній шар посипати через дрібне сито какао-порошком.
- Перед подачею на стіл поставити тірамісу на декілька годин у холодильник.

Рекомендація: Тірамісу виходить не менш смачним, якщо замінити бісквіт печивом для тірамісу.



КРИЖАНЕ МОРОЗИВО З ЛИМОНОМ

Інгредієнти:

- ½ лимону
- 1 столова ложка цукру
- 5 кубиків льоду

Приготування:

- Вийняти кубики льоду з морозильної камери й покласти на 10 хвилин на тарілку.
- Почистити лимон, видалити всю білу шкірку.
- Перемішати цукор блендері на 3-й швидкості протягом 3 хвилин (кількість цукру можна збільшити або зменшити). Потім додати очищений лимон. 2 – 3 рази увімкнути блендер кнопкою імпульсного режиму на 2-й або 3-й швидкості.
- Додати кубики льоду. Якщо у зв'язку з високим вмістом кальцію у воді лід ще занадто сухий, додати 2 – 3 столових ложки води. Ретельно закрити кришку й, вмикаючи блендер кнопкою імпульсного режиму, подрібнити лід.
- Перемішати масу, щохвилини збільшуючи швидкість з 1-ї до 3-ї.
- Подати готове морозиво в маленьких чашах.



ЦИТРУСОВЕ СУФЛЕ

Інгредієнти:

- 5 яєць
- 130 г цукру
- вершкове масло
(для змащування форм)
- 2 апельсини
- 2 лайми
- 1 лимон
- цукрова пудра для
посипання
-

Приготування:

- Установити насадку для готування соку цитрусових і вичавити сік із фруктів. Уварити сік з 50 г цукру на маленькому вогні до незначного загуснення. Дати сиропу охолонути.
- Добре змастити маслом формочки для суфле й поставити в холодильник. Розігріти духовку до 180°C. Відокремити жовтки від білків. Змастити в робочій чаші жовтки з 50 г цукру й збити на найвищій швидкості до утворення повітряного світлого крему.
- Повільно збити яєчні білки, й коли маса стане повітряною, повільно додати 30 г цукру. Важливо: яєчні білки не слід збивати занадто сильно.
- Змішати жовтки із сиропом із цитрусових. Обережно додати збиті білки й розкласти масу по формочках. Відразу поставити формочки в духовку й випікати суфле протягом 6 – 14 хвилин (залежно від розміру формочок).
- Суфле будуть готові, коли вони добре підійдуть і стануть золотаво-коричневатого кольору. Вийняти суфле з духовки, посипати цукровою пудрою й подати на стіл, не виймаючи з формочок.



ПИРІЖКИ З ЯБЛУКАМИ

Інгредієнти:

Тісто:

- 150 г домашнього сиру (сухого)
- 6 столових ложок рослинної олії
- 1 ціле яйце при необхідності,
- 1 столова ложка молока
- 75 г цукру
- 1 щіпка солі
- цедра лимона або ванільний цукор
- 300 г пшеничного борошна
- $\frac{3}{4}$ – 1 пакетик пекарського порошку

Начинка:

- 250 г яблук
- 20 г вершкового масла
- лимонний сік
- 50 г цукру
- 30 г родзинок

Крім цього:

- 50 г розпущеного вершкового масла
- яйце для змащування пирогів
- папір для випікання
- цукрова пудра

Приготування:

- Почистити яблука, видалити серцевину й порізати яблука шматочками. Тушувати на слабкому вогні з вершковим маслом, лимонним соком і цукром. Додати і дати начинці охолонути.
- Помістити в робочу чашу домашній сир, рослинну олію, яйце, молоко, цукор, сіль і невелику кількість тертої лимонної цедри й добре перемішати вінчиком.
- Змішати борошно й пекарський порошок. Всипати половину через сито в масу й перемішати. Додати борошно, що залишилося, й перемішати до утворення однорідного тіста.
- Вистелити деко папером для випікання. Тонко розкачати тісто й вирізати шматочки діаметром 7 см. Змастити розпущеним вершковим маслом, не зачіпаючи країв шириною 1 см. Покласти на шматочки тіста начинку. Змастити краї тіста яйцем і ретельно защипнути. Змастити пиріжки яйцем, покласти на деко і випікати в розігрітій духовці при 200°C протягом 10 – 12 хвилин до золотаво-коричневого кольору.
- Потім дати трохи охолонути. Зняти з дека, покласти на решітку й остудити. Посипати пиріжки цукровою пудрою.

Рекомендація: Кондитерські вироби із сирного тіста найкраще подавати на стіл відразу після випічки.



БЕЗЕ МЕРЕНГА

Інгредієнти:

- 2 яєчних білки
- 1 чайна ложка лимонного соку
- 150 г цукру
- 1 пакетик ванільного цукру

Приготування:

- Змішати яєчні білки з лимонним соком і збити в робочій чаші вінчиком для збивання до утворення стабільної маси. Додавати цукор і ванільний цукор, доки маса не придбає кремову консистенцію.
- Вистелити деко папером для випічки. Викласти тісто на деко маленькими гірками за допомогою двох чайних ложок або кондитерського шприца і випікати, до готовності.

Рекомендація: Для того щоб меренги зберегли білий колір, їх слід випікати за низької температури.



ХЛІБ, ТОРТИ Й ТІСТО



СЕЛЯНСЬКИЙ ХЛІБ НА ЗАКВАСЦІ

Інгредієнти:

- 70 г цільного житнього борошна
- 200 г житнього борошна
- 600 г пшеничного борошна
- ½ столової ложки солі з гіркою
- 1 – 1½ столових ложки пряної суміші для випікання хліба
- ½ столова ложка меду
- 20 г насіння соняшника
- ¼ кубика дріжджів (30 г) або ½ пакетика сухих дріжджів
- 450 – 500 мл теплої води
- 100 г закваски
- трохи житнього борошна
- соняшникова олія

Приготування:

- Змішати в робочій чаші борошно, сіль, пряну суміш для випікання хліба й насіння соняшника. Зробити в центрі заглиблення, покрити в нього дріжджі й додати теплої води. Додати закваску.
- Підливаючи воду, приготувати тісто за допомогою гака для тіста. Ще раз вимісити тісто руками й зліпити з нього кулю.
- Ретельно посипати борошном форму для хліба (діаметр близько 25 см). Покласти в неї тісто й ще раз посипати борошном. Накрити серветкою, поставити в тепле місце й дати підійти протягом 20 – 30 хвилин.
- Розігріти духовку до 300°C. Змастити деко рослинною олією й присипати борошном.
- Покласти тісто на деко і кілька разів проткнути. Випікати хліб 8 хвилин при 300°C і потім при 200°C протягом 30 – 40 хвилин.

Рекомендація: Хрустка коричнева скоринка й глухий звук при постукуванні по хлібові означають, що хліб готовий.



БАГЕТ ІЗ ТРАВАМИ



Інгредієнти:

- 600 г цільного пшеничного борошна
- 1 пакетик сухих дріжджів
- приблизно 500 мл теплої води
- 1½ столових ложки морської солі
- 3 столових ложки дрібно порізанної зеленої цибулі
- 3 столових ложки дрібно посіченої петрушки
- 1 яєчний жовток
- 1 столова ложка води

Приготування:

- У робочу чашу налити теплу воду, покласти сухі дріжджі й перемішати (гаком для тіста).
- Додати цільне пшеничне борошно й морську сіль. Перемішати всі інгредієнти до утворення однорідного тіста.
- Наприкінці замішування додати зелену цибулю та петрушку.
- Поставити тісто в тепле місце й дати підійти. Ще раз добре перемішати тісто.
- Скачати з тіста 8 джгутів довжиною 15 см, викласти на деко, вистелене папером для випікання, поставити деко у тепле місце й дати тісту підійти.
- Зробити у верхній частині багета 4-5 надрізів глибиною 1 см.
- Розбовтати яєчний жовток з водою й змастити багет. Випікати протягом 20 – 30 хвилин у розігрітій духовці (175 – 200°C).

ПШЕНИЧНО-ЖИТНІЙ ХЛІБ

Інгредієнти:

- 450 г пшеничного борошна
- 300 г житнього борошна
- 300 мл теплої маслянки
- 225 мл теплої води
- 3 пакетика сухих дріжджів
- 1 чайна ложка солі
- ½ столової ложки меду
- ½ чайної ложки цілого або меленого кмину
- щіпка білого перцю
- ½ – 1 столова ложка пряної суміші для випічки хліба

Приготування:

- У робочу чашу покласти дріжджі, налити теплу маслянку й перемішати (гак для тіста).
- Додати решту інгредієнтів та перемішати до утворення однорідного тіста.
- Зліпити з тіста велику круглу кулю, накрити серветкою, покласти в тепле місце й дати підійти протягом 20 – 30 хвилин.
- Покласти на деко, добре змащене маслом, і дати тісту підійти ще протягом 15 – 20 хвилин.
- Розігріти духовку до 300°C.
- Надрізати тісто, що підійшло, решіткою, змочити водою й випікати 5 хвилин при 300°C. Потім знизити температуру до 200°C і випікати 40 – 45 хвилин до готовності.



БРИОШІ

Інгредієнти:

- 100 г молока
- 100 г цукру
- 170 г вершкового масла
- 40 г пивних дріжджів
- 450 г борошна
- 1 чайна ложка солі
- 2 яйця

Приготування:

- Закип'ятити молоко й додати в нього сіль, цукор і вершкове масло. Розмішувати масу, доки масло не розтопиться й усі тверді інгредієнти не розчиняться в молоці.
- Розмішати в робочій чаші гаком для тіста молоко, дріжджі, борошно і яйця. При цьому час від часу перевіряти, чи має тісто м'яку консистенцію й чи добре відстає від стінок чаші. Якщо ні, то додати трохи борошна. Накрити тісто серветкою, поставити в тепле місце й дати підійти протягом 5 – 6 годин.
- Потім розкласти тісто у форми, змащені маслом, і знову дати підійти протягом 2 – 3 годин.
- Випікати бриоші протягом 10 – 15 хвилин при 200°C.

Рекомендація: Розкладіть тісто для бриошів у маленькі формочки й у Вас вийдуть гарні міні-бриоші.



ВІВСЯНЕ ПЕЧИВО ІЗ ФРУКТАМИ



Інгредієнти:

- 350 г вершкового масла
- 300 г коричневого цукру
- 3 столових ложки світлого цукрового сиропу
- 500 г вівсяних пластівців
- 200 г гарбузового насіння/ насіння соняшника й будь-яких сухофруктів (наприклад, подрібнені фініки, сухі манго, папайя, зацукрований імбир)

Приготування:

- Розігріти духовку до 170°C у режимі «гаряче повітря». Вистелити деко папером для випікання.
- Розтопити у великій сковороді вершкове масло із цукровим сиропом і дати трохи охолонути.
- Перемішати в робочій чаші з вінчиком для змішування суміш вершкового масла й цукру з вівсяними пластівцями, сухофруктами й насінням гарбуза / соняшника.
- Викласти масу на деко.
- Випікати протягом 25 хвилин до золотаво-коричневого кольору.
- Дати печиву охолонути й нарізати прямокутними шматочками.

ПИРИГ «БІНЕНШТИХ» З НАЧИНКОЮ

Інгредієнти:

Дріжджове тісто:

- 500 г борошна
- 1 пакетик сухих дріжджів або
- 25 г свіжих дріжджів
- 210 – 220 г теплого молока
- 1 яйце
- 1 щіпка солі
- 60 – 80 г цукру
- 60 – 80 г вершкового масла (кімнатної температури)
- цедра половини лимона (або ароматизатор лимона)

Посипка:

- 100 г вершкового масла або маргарину
- 150 г очищеного подрібненого мигдалю
- 150 г цукру

Начинка:

- 500 мл молока
- 100 г цукру
- 1 щіпка солі
- 1 пакетик порошку ванільного пудингу
- 3 яєчних жовтки
- 125 г вершкового масла
- 2 столових ложки рому

Приготування:

- Покласти в робочу чашу дріжджі, налити тепле молоко й перемішати (насадка для замішування).
- Додати решту інгредієнтів і перемішати до утворення однорідного тіста.
- Закрити робочу чашу кришкою, поставити в тепле місце й дати тісту підійти (близько 45 хвилин).
- Ще раз швидко перемішати тісто.
- Розтопити вершкове масло або маргарин, цукор і 2 столових ложки молока, дати суміші трохи охолонути й намазати нею тісто. Дати тісту постояти і потім випікати при 200°C протягом 25 хвилин.
- Скип'ятити трохи молока, додати в нього порошок пудингу, цукор і сіль і ще раз довести молоко до кипіння.
- Збити в робочій чаші вершкове масло до утворення піни й додати в нього по ложці холодний крем з пудингом і ром.
- Розрізати остиглий пиріг і покласти начинку.



БІСКВІТНИЙ РУЛЕТ З ВЕРШКОВОЮ НАЧИНКОЮ Й ФРУКТАМИ



Інгредієнти:

Для тіста:

- 4 яйця
- 4 столових ложки теплої води
- 175 г цукру (і цукор для посипання серветки)
- 1 пакетик ванільного цукру
- 1 щіпка солі
- 125 г борошна
- 50 г крохмалю

Для начинки:

- 400 г вершків
- 3 столових ложки цукру
- 2 пакетика закріплювача вершків
- 250 г фруктів (наприклад, малина, вишня, полуниця, дольки мандарина)
- трохи цукрової пудри для посипання

Приготування:

- Розігріти духовку до 200°C. Вистелити деко папером для випікання.
- Збити насадкою для збивання яйця, воду, цукор і ванільний цукор до утворення стабільної піни.
- Змішати 100 г борошна, 100 г крохмалю й чайну ложку пекарського порошку й додати в масу під час роботи машини (розмішувати близько 30 секунд на 2-й швидкості).
- Рівномірно розподілити тісто на підготовленому деку і потім випікати близько 12 хвилин, доки тісто не набуде золотаво-жовтого кольору.
- Відразу перекласти бісквіт на посипану цукром серветку. Злегка змочити й зняти папір для випікання. Не занадто туго згорнути тісто в серветці й залишити остигати.
- Для начинки збити в робочій чаші (вінчик для збивання) вершки з цукром і загущувачем вершків до утворення стабільного крему.
- Розгорнути й змастити вершками охолоджений бісквіт. Розкласти на ньому фрукти й знову згорнути рулет за допомогою серветки. Посипати цукровою пудрою й прикрасити фруктами.

ВАНІЛЬНА БАБА «ГУГЕЛЬХУПФ»

Інгредієнти:

- 100 г вершкового масла або маргарину
- 100 г цукру
- 2 яєчних жовтки
- 1 яйце
- 500 г борошна
- 2 пакетик сухих дріжджів
- 1 щіпка солі
- 250 мл молока
- 100 г митих родзинок
- 50 г подрібнених лісових горіхів (або взяти цільні лісові горіхи і подрібнити у блендері)
- 50 г дрібно порізаних апельсинових цукатів
- 50 г дрібно порізаних лимонних цукатів
- 1 столова ложка рому
- трохи маргарину для змащування форми
- 50 г мигдальних пластівців

Приготування:

- Збити в робочій чаші вінчиком для змішування вершкове масло (маргарин) і цукор до утворення піни. Додати яєчні жовтки і ціле яйце.
- Змішати борошно із сухими дріжджами і змішати з масою, підливаючи молоко. Замісити тісто, доки воно не стане однорідним і блискучим.
- Обсушити і посипати борошном родзинки. Потім додати разом з рештою інгредієнтів в тісто й перемішати гаком для тіста.
- Змастити маслом форму для випікання і посипати мигдальними пластівцями. Покласти тісто у форму і дати підійти протягом 40 хвилин. Потім випікати в духовці при 190°C протягом 50 – 60 хвилин.

Рекомендація: Дріжджовому тісту можна дати підійти в духовці. Накрийте чашу з тістом вологою серветкою і поставте на середню полицю в духовку. Увімкніть режим «верхній / нижній жар» і встановіть температуру 40°C.



БУЛОЧКА-РАВЛИК



Інгредієнти:

Дріжджове тісто:

- 500 г борошна
- 2 пакетика сухих дріжджів
- 60 г цукру
- 100 г розтопленого вершкового масла
- приблизно 250 мл теплого молока

Начинка:

- 75 г теплого вершкового масла
- 150 г цукру
- 150 г подрібнених лісових горіхів (або взяти цільні лісові горіхи і подрібнити у блендері))
- 3 краплі ароматизатора мигдалю
- 50 мл вершків

Приготування:

- Покласти дріжджі і налити тепле молоко в робочу чашу (встановити насадку для змішування) і перемішати.
- Додати решту інгредієнтів і перемішати до утворення однорідного тіста.
- Закрити робочу чашу кришкою, поставити на 20 хвилин у тепле місце й дати тісту підійти. Потім розкочати тісто шаром в 1,5 см.
- Покласти інгредієнти для начинки в робочу чашу з вінчиком для збивання, перемішати до утворення однорідної маси і намазати отриманою масою тісто.
- Викласти деко папером для випічки. Скачати пласт тіста, почавши з довгого боку. Нарізати смужками по 3 см. Щільно викласти булочки на деко. Дати тісту підійти ще 20 хвилин. Випікати при 180°C протягом 10 – 15 хвилин до утворення золотаво-коричневої скоринки.

Рекомендація: Для приготування булочок з корицею змажте пласт тіста 75 г м'яким вершковим маслом. Змішайте 150 г коричневого цукру з 1 столовою ложкою кориці й посипте тісто.

СИРНИЙ ПИРІГ ПО-ШВЕДСЬКИ

Інгредієнти:

Основа для пирога:
- 350 г борошна
- 2 чайних ложки
пекарського порошку
- 80 г цукру
- 1 яйце
- 2 г солі
- 170 г маргарину
- 250 г консервованої
брусниці

Тісто:

- 185 г цукру
- 70 г маргарину
- 3 яйця
- 65 г борошна
- 750 г домашнього сиру
- ½ чайної ложки з верхом
меленої кориці

Приготування:

- Покласти всі інгредієнти для основи пирога в робочу чашу й перемішати за допомогою гака для тіста. Потім вийняти тісто й скачати в кулю.
- Розкачати тісто. Викласти тістом дно й стінки рознімної форми.
- Розкласти брусницю по дну форми.
- Змішати в робочій чаші за допомогою насадки для змішування цукор з маргарином до утворення крему. Додати по одному яйця.
- Додати борошно й перемішати масу.
- Додати наприкінці домашній сир і корицю й перемішати протягом декількох хвилин.
- Обережно наповнити форму тістом і випікати при 175°C у режимі «гаряче повітря» протягом 50 хвилин.

Рекомендація: Пиріг підходить під час випікання й спадає під час остигання. Поверхня готового пирога може мати невеликі тріщинки. Використовуйте темну форму для випікання. Для 800 – 1 100 г тіста рекомендується взяти форму діаметром 24 см.



ПЕЧИВО ІЗ ШОКОЛАДНОЮ СТРУЖКОЮ

Інгредієнти:

- 125 г м'якого вершкового масла
- 85 г цукру
- 85 г коричневого цукру
- 1 яйце середнього розміру
- 125 г шоколадної маси
- ½ чайної ложки екстракту ванілі
- 200 г борошна
- ½ чайної ложки пекарського порошку
- 30 г какао-порошку
- 1 щіпка солі
- 150 г шоколадної стружки з білого, молочного або гіркого шоколаду

Приготування:

- Розігріти духовку до 170°C, увімкнути режим «гаряче повітря», вистелити деко папером для випікання.
- Збити вершкове масло із двома сортами цукру в робочій чаші до утворення крему.
- Додати в крем яйце, шоколадну стружку й ваніль.
- Просіяти борошно, пекарський порошок і какао, додати в суміш і перемішати гакком для тіста до утворення однорідного тіста. Потім додати шоколадну стружку.
- Викласти маленькою ложечкою порції тіста на деко, залишаючи між печивом достатні проміжки.
- Випікати печиво протягом 15 хвилин.
- Дати готовому печиву охолонути на листі або решітці протягом 10 хвилин.



КРЕКЕРИ ІЗ ЗАПАШНИМИ ТРАВАМИ

Інгредієнти:

- 2 гілочки розмарину
- 2 листки шавлії
- 2 гілочки тим'яну
- 250 г борошна
- 125 г несолоного вершкового масла
- 100 г пармезану
- 2 яйця
- сіль
- перець
- додатково шавлія, розмарин і тим'ян для прикрасення

Приготування:

- Зірвіть прянощі зі стебла й дрібно порвіть їх.
- Натріть пармезан і наріжте холодне масло кубиками.
- Покладіть борошно, кубики масла, пармезан, яйця та прянощі в чашу кухонної машини MUM і приєднайте гак для тіста. Додайте сіль і перець. Перемішуйте інгредієнти на середній швидкості 2 – 3 хв до утворення крихкого тіста.
- Викладіть тісто на присипану борошном робочу поверхню, трохи домісіть і сформуєте із нього валик діаметром 5 см. Надайте тісту форму колоди, заверніть його у харчову плівку та покладіть у холодильник на 60 хв.
- Розігрійте духовку до 170°C.
- Вийміть тісто з холодильника й наріжте його скибками товщиною 5 мм. Втисніть у кожну скибку один листок шавлії або маленьку гілочку розмарину чи тим'яну.
- Покладіть печиво на лист для випікання й запікайте протягом приблизно 20 хв. Повністю охудіть печиво.

ЛИНЦЬСЬКИЙ ТОРТ

Інгредієнти:

- 500 г пшеничного борошна
- 250 г мигдалю
- 250 г м'якого вершкового масла
- 300 г меду
- 2 яйця
- 4 столових ложки рому
- 2 чайних ложки кориці
- 2 чайних ложки какао-порошку
- ¼ чайної ложки меленої гвоздики
- 400 г малиново-абрикосового повидла
- 2 різні форми діаметром по 26 см

Приготування:

- Подрібнити у блендері на найвищій швидкості половину мигдалю.
- Подрібнити другу половину мигдалю (так забезпечується більш дрібний помел. Можна також установити насадку-тертку на м'ясорубку й дрібно натерти мигдаль).
- Покласти в робочу чашу з гаком для тіста м'яке вершкове масло й змішати з медом. Додати яйця, прянощі, какао й ром і перемішати.
- Додати пшеничне борошно та подрібнений мигдаль і потім перемішати масу до утворення однорідного тіста.
- Поставити тісто на 1 годину в холодильник. Змастити різні форми маслом.
- Відокремити ½ тіста й відкласти в сторону. З ½ тіста, що залишилося, розкачати два бісквіти, покласти у дві форми й сформувати бортик заввишки 2 см.
- Намазати кожний бісквіт 200 г повидла.
- Розкачати залишок тіста й нарізати тонкими смужками. Викласти смуги у вигляді решітки на мармелад і змастити молоком. Поставити в розігріту духовку й випікати при 160°C протягом 75 хвилин.



МОРКВЯНО-ГОРІХОВІ КУБИКИ

Інгредієнти:

Для пирога:

- 375 мл розтопленого вершкового масла
- 6 яєць середнього розміру
- 340 г коричневого цукру
- 250 г моркви
- 340 г борошна з ½ пакетика пекарського порошку
- ¼ чайної ложки соди
- 2 чайних ложки меленої кориці
- ¼ чайної ложки меленого імбиру
- 270 г подрібнених горіхів пекан (або взяти цілі горіхи пекан і подрібнити у блендері)

Для глазури:

- 300 г домашнього сиру (високої жирності)
- 150 г цукрової пудри
- дрібно натерта апельсинова цедра (за бажанням)

Приготування:

- Нагріти духовку до 170°C у режимі гарячого повітря. Змастити маслом деко чи вистелити дно папером для випікання.
- Почистити моркву й дрібно натерти на двосторонній тертці кухонної машини.
- Злегка остигле розтоплене вершкове масло змішати в робочій чаші (вінчик для змішування) з яйцями й цукром. Потім додати терту моркву й перемішати.
- Висипати в суміш з яєць і цукру через сито борошно (з пекарським порошком), соду, корицю й імбир і приготувати тісто за допомогою гака для тіста.
- Всипати горіхи пекан і заповнити тістом форму.
- Випікати пиріг протягом 35 – 40 хвилин до золотаво-коричневого кольору й досягнення пружності.
- Покласти пиріг на решітку й дати охолонути.
- Для приготування глазури розмішати насадкою для змішування в робочій чаші домашній сир. Додати цукрову пудру й апельсинову цедру (за бажанням) і добре перемішати інгредієнти.
- Рівномірно нанести ножем глазур на пиріг. Перед подачею на стіл нарізати пиріг прямокутними шматочками.



МАРМУРОВИЙ ЧИЗКЕЙК ІЗ ЧОРНИМ КУНЖУТОМ



Інгредієнти:

- 20 г насіння чорного кунжуту
- 150 г печива Oreo
- 125 г вершкового масла
- 4 листки желатину
- 120 г цукру
- 400 г вершкового сиру
- 400 г вершків
- 4 ст. л. пасти з насіння чорного кунжуту

Приготування:

- Вийміть із печива Oreo вершкову начинку (її можна використати в інших цілях пізніше). Подрібніть печиво. Додайте масло й насіння кунжуту. Змішайте. Рівномірно притисніть суміш до дна рознімної форми для випічки та поставте її в холодильник.
- Замочіть желатин у невеликій мисці з водою. В іншій змішайте цукор і вершковий сир. Збийте вершки до густої піни.
- Желатин без води покладіть на сковороду. Нагрівайте желатин на невеликому вогні протягом 20 – 30 сек, тоді додайте до нього суміш із вершковим сиром і перемішайте.
- Налийте третину суміші в миску з пастою з чорного кунжуту. Залишок суміші налейте в іншу миску. Розподіліть збиті вершки між обома мисками й акуратно перемішайте. Спершу налейте в рознімну форму для випічки білу суміш, а потім налейте всередину суміш із пастою з чорного кунжуту. Утворіть мармуровий візерунок прибрати, або тут щось загубилося. Поставте в холодильник щонайменше на три години, перед подачею. Смачного!

ТОРТ «РИКОТА»



Інгредієнти:

- 500 г сиру рикота
- 100 г цукру
- 3 яйця
- 1 щіпка солі
- сік половини лимона
- терта цедра 2 лимонів
- 2 – 3 ложки крохмалю

Приготування:

- Змішати в робочій чаші за допомогою насадки для змішування сир рикота із цукром і щіпкою солі до утворення крему.
- Залишивши кухонну машину працювати, додати в чашу через отвір у кришці лимонний сік, цедрю і яйця.
- Потім додати 2 – 3 ложки крохмалю й родзинки або зацукровані фрукти.
- Викласти сирну масу у форму для випікання й випікати протягом 30 хвилин при 180°C.

ТОРТ «ЗАХЕР»

Інгредієнти:

(для рознімної форми діаметром 24 см)

- 150 г темної шоколадної глазури
- 120 г м'якого вершкового масла
- 50 г цукрової пудри
- 120 г цукру
- 80 г борошна
- 50 г картопляного крохмалю
- 6 яєчних жовтків
- 6 яєчних білків
- 1 щіпка солі

Для просочення:

- 50 г цукру
- 50 мл апельсинового соку
- 75 мл рому
- 3 столових ложки абрикосового повидла

Намазка:

- 100 г сирого марципана
- 80 г цукрової пудри
- 150 г темної шоколадної глазури
- 40 мл вершків
- 40 г вершкового масла

Приготування:

- Розтопити глазуру на водяній бані й дати охолонути. Покласти вершкове масло в робочу чашу з вінчиком для збивання й збити до утворення піни. Поступово додавати цукрову пудру, яєчні жовтки й глазуру, потім перекласти масу в більший посуд.
- Очистити робочу чашу й збити яєчні білки із щіпкою солі до утворення густого крему. Під час збивання повільно додавати в масу цукор.
- Змішати крем з борошном і крохмалем із шоколадною масою й перекласти в рознімну форму, змащену маслом. Випікати в нижній третині розігрітої духовки при 170°C протягом 60 хвилин. Потім дати торту повністю охолонути.
- Змішати в маленькій каструлі апельсиновий сік, ром, цукор і абрикосове повидло, поставити на вогонь і дати 1 хвилину покипіти.
- Вийняти бісквіт з форми, рівно відрізати верхній шар і потім розрізати бісквіт двічі по горизонталі, отримавши в результаті три однакові шматки. Змастити шматки просоченням і знову скласти разом.
- Змішати сирий марципан із цукровою пудрою й розкачати між двома аркушами паперу для випікання.
- Викласти марципан на торт «Захер» і обрізати по краях. Розтопити глазуру, змішати з вершковим маслом і вершками до утворення однорідної маси й полити нею торт.
- Залишити торт в холодильнику на 6 годин.



ШОКОЛАДНИЙ КЕКС БРАУНІ



Інгредієнти:

- 450 г цукрового піску
- 150 г борошна
- 65 г какао-порошку
- ½ чайної ложки пекарського порошку
- ½ чайної ложки солі
- 225 г розтопленого вершкового масла
- ½ чайної ложки есенції ванілі
- 4 великих яйця
- 125 г гіркого шоколаду
- 125 г білого шоколаду

Приготування:

- Розігріти духовку до 160°C у режимі гарячого повітря. Злегка змастити рослинною олією деко чи вистелити папером для випікання.
- Окремо подрібнити у блендері спочатку гіркий, а потім білий шоколад.
- Покласти в робочу чашу цукор, просіяти в неї борошно, какао, пекарський порошок і сіль. Добре перемішати інгредієнти.
- Додати в суміш злегка остигле розтоплене вершкове масло, ваніль і яйця, змішати вінчиком до утворення однорідного тіста. Наприкінці додати шоколад.
- Вилити тісто на деко і випікати протягом 45 – 50 хвилин, доки воно не ущільниться. На верхній стороні тіста утворюється хрустка коричнева скоринка, середина тіста повинна бути компактною та густою.
- Дати брауні охолонути на деку й порізати прямокутними шматочками.

Рекомендація: Розмір дека: 30 x 20 см.

ШОКОЛАДНЕ ПЕЧИВО

Інгредієнти:

- 500 г борошна
- 150 г цукру
- 150 г вершкового масла
- 2 яйця
- 1 пакетик пекарського порошку
- сіль
- 3 столових ложки какао-порошку
- декілька столових ложок молока

Приготування:

- Покласти всі інгредієнти в робочу чашу (вийняти вершкове масло з холодильника, принаймні, за 1 годину до приготування й порізати на маленькі шматочки).
- Добре перемішати інгредієнти вінчиком для змішування. Якщо утворюються маленькі кульки, додати трохи молока, доки кульки не збільшаться до розміру лісового горіха.
- Пропустити тісто через кулінарний шприц і сформувати маленькі печива.
- Покласти печиво на деко, добре змащене вершковим маслом, і випікати 13 хвилин при 200°C.

Рекомендація: Для приготування подвійної кількості перемішати тісто на 2-й швидкості вінчиком для змішування.



ШОКОЛАДНІ МАФІНИ ЗІ ШМАТОЧКАМИ ШОКОЛАДУ

Інгредієнти:

- (для 15 маленьких або 10 великих мафінів)
- 15 маленьких або 10 великих форм для випікання мафінів
 - 150 г вершкового масла
 - 170 г цукру
 - 2 яйця
 - 1 чайна ложка ванільного цукру
 - 100 мл молока
 - 180 г пшеничного борошна
 - 2 чайних ложки пекарського порошку
 - 4 столових ложки какао-порошку
 - 50 г чорного шоколаду, 70%
 - 50 г білого шоколаду

Приготування:

- Розігріти духовку до 200°C.
- Установити в кухонну машину вінчик для змішування. Збити вершкове масло із цукром до утворення піни. Додати одне за одним яйця й перемішати до однорідної маси. Додати ванільний цукор і молоко. Перемішати масу ще кілька секунд.
- Порізати чорний і білий шоколад.
- Борошно, пекарський порошок, какао й шматочки шоколаду повільно змішати вінчиком для змішування з яєчною масою.
- Розподілити масу по формах і випікати в середній частині духовки протягом 15 хвилин.



ШВЕЙЦАРСЬКИЙ ТОРТ «РЮБЛІ»

Інгредієнти:

(для рознімної форми діаметром 24 см)

- 250 г моркви
- 200 г цілих лісових горіхів
- 50 г борошна
- 50 г кукурудзяного крахмалу Мондамин
- 6 яєчних жовтків
- 2 столових ложки цукру
- 2 столових ложки теплої води
- ½ чайної ложки кориці
- ½ чайної ложки пекарського порошку
- 2 ст.л. лимонного соку
- 6 яєчних білків
- 1 щіпка солі
- папір для випікання
- вершкове масло для змащування форми
- цукрова пудра для посипання
- 1 рознімна форма для тортів діаметром 24 см

Приготування:

- Встановити м'ясорубку із насадкою-терткою та подрібнити лісні горіхи.
- Почистити моркву й відрізати кінчики.
- Установити в кухонну машину двосторонню тертку. Натерти моркву й змішати з лимонним соком.
- Помістити в робочу чашу з вінчиком для збивання 6 яєчних жовтків, 2 столових ложки води і 2 столових ложки цукру й збити на найвищій швидкості протягом 3 хвилин до кремової консистенції. Перекласти крем в інший посуд.
- Розігріти духовку до 180°C. Вистелити дно рознімної форми папером для випікання й добре змастити маслом краї форми.
- Покласти в робочу чашу з вінчиком для збивання яєчні білки із щіпкою солі й збити до утворення густого крему.
- Додати до крему з білків терту моркву, подрібнені лісові горіхи, борошно, мондамин, корицю, пекарський порошок і вершкове масло. Обережно перемішати масу й відразу наповнити нею форму.
- Випікати при 180°C близько 45 хвилин. Залишити торт у формі, доки він не охолоне і посипати потім цукровою пудрою.



КОРЖИКИ

Інгредієнти:

Тісто:

- 450 г борошна
- 15 г пекарського порошку
- 1 щіпка солі
- 110 г вершкового масла
- 20 г цукру
- 230 мл молока

Для намазки:

- 1 яєчний жовток
- 2 столових ложки молока

Приготування:

- Всипати в робочу чашу через сито борошно й пекарський порошок, додати сіль, шматочки масла й розмішати гаком для тіста до утворення грудочок.
- Покласти цукор і влити молоко. Перемішати й замісити тісто.
- Змастити деко маслом. Розкачати тісто на столі, посипаному борошном, до товщини 1 см. Вирізати з тіста кружальця діаметром 5 см і покласти на деко.
- Змішати яєчний жовток з молоком і змастити тісто. Випікати при 200°C протягом 10 – 15 хвилин.

Рекомендація: Якщо швидко замісити тісто, коржики вийдуть більш повітряними.



ПІСОЧНЕ ПЕЧИВО

Інгредієнти:

- 200 г вершкового масла або маргарину (кімнатної температури)
- 200 г цукру
- 1 пакетик ванільного цукру
- 4 яєчних жовтки
- 2 столових ложки рому
- 300 г борошна
- 100 г очищеного й подрібненого мигдалю
- 1 яєчний жовток

Приготування:

- Покласти всі інгредієнти в робочу чашу й перемішати насадкою для змішування.
- Під час приготування малої кількості печива перемішати тісто ще 4 хвилини (при великій кількості 7 – 8 хвилин) на 4-й швидкості.
- За необхідності вимкнути прилад, взяти лопатку для тіста, відокремити тісто від країв чаші й знову перемішати.
- Відкласти робочу чашу й установити м'ясорубку з насадкою для приготування печива.
- Видавити тісто необхідної форми на змащене маслом деко. Поставити печиво на 1 годину в холодильник.
- Потім змастити печиво розбавленим яєчним жовтком і випікати в розігрітій духовці 20 – 25 хвилин при 175°C.



ПИРИГ «ТАРТ ТАТАН»

Інгредієнти:

- 3 яйця
- 125 г цукру
- 80 г борошна
- 4 ложки сметани або вершків
- 1 чайна ложка пекарського порошку
- 4 яблука
- 1 пакетик ванільного цукру
- 120 г цукру для карамелі
- сіль

Приготування:

- Почистити яблука, порізати на вісім частин і кожен шматочок ще раз навпіл.
- Для приготування карамелі розігріти на сковорідці цукор із невеликою кількістю вершкового масла, доки цукор не карамелізується.
- Взяти форму з антипригарним покриттям діаметром 24 см.
- Рівномірно розподілити карамель по дну форми й викласти на неї яблука (форма повинна бути повністю заповнена, при необхідності додати яблук).
- Відокремити жовтки від білків. Збити в робочій чаші насадкою для перемішування яєчні білки з невеликою кількістю солі. Перекласти крем в інший посуд.
- Покласти в чашу жовтки із цукром і збивати на найвищій швидкості протягом 4 хвилин. Додати борошно, вершки й пекарський порошок і перемішувати масу протягом 3 хвилин на найнижчій швидкості.
- Додати збиті білки й ретельно перемішати всі інгредієнти. Посипати яблука ванільним цукром і накрити тістом.
- Випікати торт протягом 45 хвилин при 170°C і подати на стіл теплим.

Рекомендація: Сервіруйте пиріг зі сметаною або вершками.



ТІРОЛЬСЬКІ ПОНЧИКИ



Інгредієнти:

- 70 г вершкового масла
- 600 г борошна
- 150 г цукру
- 60 г пивних дріжджів
- 2 яйця
- 4 яєчних жовтки
- 1 щіпка солі
- 2 столових ложки рому
- 200 мл теплого молока
- повидло або крем для начинки
- терта цедра одного лимона

Приготування:

- Перемішати в робочій чаші гакком для тіста тепле молоко, 100 г борошна й пивні дріжджі. Накрити тісто серветкою й дати підійти протягом 20 хвилин.
- Додати в тісто решту інгредієнтів й перемішати. Дати тісту підійти протягом 30 хвилин.
- Кульки тіста повинні бути м'якими й еластичними. Розкачати тісто качалкою до товщини в 1 см. Вирізати склянкою кружальця й дати їм підійти протягом 1 години.
- Підсмажити пампушки у фритюрі. Готові й вистиглі пампушки можна наповнити кремом або начинкою за допомогою кулінарного шприца.

ПИРИГ «КАПРІ»

Інгредієнти:

- 250 г мигдалю
- 125 г гірко шоколаду
- 200 г вершкового масла
- 200 г цукру
- 5 яєць
- 1 щіпка солі
- 1 чайна ложка розчинної кави
- лікер «Амаро»

Приготування:

- Натерти неочищений мигдаль і шоколад на середній тертці.
- Покласти всі інгредієнти в робочу чашу й перемішати насадкою для змішування.
- Покласти масу в одноразову алюмінієву форму. Товщина торта не повинна перевищувати 2 см.
- Час випікання: 60 хвилин при 160°C. Порізати пиріг кубиками й подати на стіл наступного дня.



ТУРЕЦЬКИЙ ЛАВАШ

Інгредієнти:

- (для 2 лавашів)
- 500 г борошна
 - 40 г свіжих дріжджів
 - 1 ложка меду
 - 200 мл теплої води
 - 30 мл оливкової олії
 - 1 чайна ложка солі
 - 1 чайна ложка чорного кмину

Приготування:

- Покласти 200 г борошна в робочу чашу (з насадкою для збивання).
- Розчинити дріжджі й мед у теплій воді, влити в борошно й швидко перемішати.
- Посипати тісто борошном і дати постояти протягом 15 хвилин. Потім зняти вінчик для збивання, встановити гак для тіста, додати борошно, що залишилося, сіль, 20 мл оливкової олії та замішати однорідне тісто.
- Дати тісту підійти протягом 45 хвилин.
- Розділити тісто на дві половини, виліпити лаваші й зробити в них пальцями поглиблення. Змастити лаваші оливковою олією, що залишилася, і посипати чорним кмином.
- Випікати в розігрітій духовці при 200°C протягом 25 хвилин.



ФОКАЧА ІЗ СИРОМ РИКОТА

Інгредієнти:

Тісто для піци:

- 500 г борошна
- 1 пакетик сухих дріжджів
- 1 чайна ложка цукру
- 1 щіпка солі
- 40 мл олії
- 250 – 300 мл теплої води

Начинка:

- 500 г сиру рикота
- 2 жовтки
- 50 г овечого сиру або сиру пармезан
- сіль і перець
- 2 столових ложки оливкової або соняшникової олії
- 1 яйце

Приготування:

- Покласти дріжджі і налити теплу воду в робочу чашу і розмішати на 1-й швидкості протягом 30 секунд (насадкою для змішування).
- Додати решту інгредієнтів. Розмішати до утворення однородного тіста гаком.
- Накрити робочу чашу кришкою, поставити в тепле місце й дати тісту підійти (близько 45 хвилин).
- Ще раз перемішати тісто.
- Розділити тісто для піци на дві частини й посипати одну частину борошном. Розкачати тісто до товщини приблизно 1 см. Один корж повинен бути, принаймні, на 4 см більше дека, другий корж повинен бути приблизно такої ж величини, як деко. Змастити деко двома столовими ложками олії й покласти на нього більший корж. Кілька разів проткнути тісто виделкою.
- Змішати в робочій чаші сир рикота з інгредієнтами, що залишилися, і отриманою масою змастити нижній корж. Закрити другим коржем деко із фокачею. Ретельно защипнути краї обох коржів.
- Проткнути фокачу в декількох місцях, накрити вологою серветкою і залишити лежати 1 годину. Потім змастити фокачу збитим яйцем і випікати в духовці протягом 25 хвилин при 200°C.



ТІСТО ДЛЯ ПІЦИ

Інгредієнти:

- 500 г борошна
- 1 пакетик сухих дріжджів
- 1 чайна ложка цукру
- 1 щіпка солі
- 40 мл олії
- 250 – 300 г теплої води

Приготування:

- Покласти в робочу чашу дріжджі, налити тепле молоко й розмішати насадкою для змішування.
- Додати решту інгредієнтів й перемішати до утворення однорідного тіста.
- Закрити чашу кришкою, поставити в тепле місце й дати тісту підійти (близько 45 хвилин).
- Ще раз перемішати тісто.
- Розкачати тісто на столі, посипаному борошном і покласти начинку. Випікати в розігрітій духовці при 180°C протягом 15 – 20 хвилин.



ТІСТО ДЛЯ ПАСКИ ПАНЕТОНЕ

Інгредієнти:

- 25 г пивних дріжджів
- 500 г борошна
- 100 г вершкового масла
- 125 г цукру
- 2 яйця
- 1 склянка молока
- одна щіпка солі

Приготування:

- Помістити молоко, дріжджі й половину борошна в робочу чашу. Закрити чашу кришкою й за допомогою гака для тіста, змішати інгредієнти протягом 2 – 3 хвилин. Потім дати тісту підійти протягом 20 хвилин
- Після цього додати решту інгредієнтів й ще раз протягом декількох хвилин перемішати тісто на 1-й швидкості.
- Покласти тісто у вузьку форму для випікання, змащену маслом. Посипати верхню сторону паски посипкою (грудкувате тісто з вершкового масла, борошно й цукор), поставити на 2 години в тепле місце, що не продувається, і дати тісту підійти.
- Випікати паску панетоне при середній температурі (180°C) протягом 40 хвилин.



ЗДОБНЕ ТІСТО

Інгредієнти:

- 3 – 4 яйця
- 200 – 250 г цукру
- 1 дрібка солі
- 1 ст. л. ванільного цукру
або цедра половини
лимона
- 200 – 250 г масла або
маргарину (кімнатної
температури)
- 500 г борошна
- 10 г розпушувача
- 125 мл молока

Приготування:

- Вставте насадку для змішування.
- Додайте всі інгредієнти.
- Замішуйте 30 с на швидкості 1.
- Замішуйте 4 – 5 хв на швидкості 5
(для MUM зі 7 режимами швидкості)
або на швидкості 3 (для MUM з
4 режимами швидкості).



ТІСТО ДЛЯ МАКАРОННИХ ВИРОБІВ

Інгредієнти:

- 300 г борошна
- 150 г яєць (прибл. 3 шт.)
- 15 – 30 мл холодної води

Приготування:

- Приєднайте гак для замішування тіста.
- Додайте всі інгредієнти.
- Змішуйте 3 – 5 хв на швидкості 3 (для MUM зі 7 режимами швидкості) або на швидкості 3 (для MUM з 4 режимами швидкості).

