



BOSCH

Разработано для жизни

Рецепты вкусных блюд для вашей кухонной машины **MUM**



СОДЕРЖАНИЕ

03 Напитки и коктейли

Простые и вкусные напитки.

06 ЗАКУСКИ

Идеальные блюда для начала трапезы или быстрого перекуса.

18 ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Мясные, рыбные и вегетарианские блюда для всех.

- МЯСНЫЕ БЛЮДА
 - РЫБНЫЕ БЛЮДА
 - ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА
-

48 ДЕСЕРТЫ

Мы оставили самое интересное на сладкое: отличные рецепты десертов.

63 ХЛЕБ, ПИРОГИ И ТЕСТО

Здесь вы найдете простые и сложные рецепты теста и мучных изделий и подберете себе идеальный вариант.

- ХЛЕБ
- ПИРОГ
- ТЕСТО

НАПИТКИ И КОКТЕЙЛИ



АПЕРИТИВ С ДЫНЕЙ

Ингредиенты:

- 2 ломтика спелой дыни
- 1 бокал белого вина
- 1 стопка вермута
- 5 кубиков льда
- цедра лимона

Приготовление:

- Положить все ингредиенты в чашу миксера и перемешать на 1-й скорости в течение 1 минуты.
- Затем переключить миксер на 2-ю скорость и размешать напиток еще 1 минуту.
- Перед подачей налить аперитив в чаши и украсить ломтиками лимона.



ЧЕРНИЧНО-БАНАНОВЫЙ СМУЗИ

Ингредиенты:

- 4 банана
- 800 мл молока
- 200 г черники
- 1 чайная ложка порошка имбиря
- 2 столовая ложка жидкого меда
- 40 г белого шоколада

Приготовление:

- Порезать бананы на кусочки. Измельчить все ингредиенты в миксере до пюреобразного состояния.
- Натереть шоколад на терке.
- Налить напиток в четыре высоких бокала и украсить шоколадной стружкой.

- Рекомендация: Смузи можно готовить из любых фруктов и ягод.



ЗАКУСКИ



БЛИНЫ

Ингредиенты:

- 125 г пшеничной муки
- 125 г гречишной муки
- 250 мл теплого молока
- 2 яйца (отделить белки от желтков)
- 2 столовых ложки сметаны
- 1 чайная ложка соли
- 150 г мягкого сливочного масла
- 1 щепотка сахара
- ½ кубика свежих дрожжей (около 20 г)
- 2 луковицы
- 300 г сметаны
- 6 столовых ложек лососевой икры
- укроп для украшения блюда

Приготовление:

- Положить муку обоих сортов, молоко, яичные желтки, сметану, соль и половину сливочного масла в рабочую чашу, посыпать массу сахаром и раскрошенными дрожжами. Перемешать насадкой для взбивания до образования однородного теста. Поставить в теплое место и дать тесту подойти в течение 45 минут.
 - После этого тщательно очистить рабочую чашу и взбить в ней на самой высокой скорости белки до образования густой пены, осторожно смешать взбитые белки с подошедшим тестом.
 - Растопить в сковороде немного сливочного масла. Для приготовления каждого блина налить на сковородку примерно 1 ½ столовых ложки теста. Поджарить толстые блины на среднем огне с обеих сторон до золотистого цвета. Приготовить примерно 20 блинов.
 - Очистить луковицу и измельчить при помощи мелкой двусторонней терки, смешать со сметаной и подать вместе с икрой к блинам. Украсить блюдо укропом.
- **Рекомендация:** К гречневым блинам отлично подходит крем-сметана с травами. Этот вариант требует, естественно, меньше затрат.



ХУМУС

Ингредиенты:

- (на 1 порцию)
- 250 г мелкого зеленого горошка (замороженного)
 - ½ пучка свежей мяты
 - 1 долька чеснока
 - 1 лайм
 - 2 столовая ложка оливкового масла
 - соль и перец

Приготовление:

- Отварить горошек в течение 3 минут и затем охладить.
- Смешать в миксере горошек и мяту.
- Натереть чеснок и цедру лайма, лайм выжать при помощи насадки для приготовления сока citrusовых, смешать с измельченным горошком, добавить соль и перец по вкусу.

- **Рекомендация:** Хумус отлично сочетается с поджаренным хлебом.



ХОЛОДНЫЕ ОВОЩИ, ПОДЖАРЕННЫЕ НА ГРИЛЕ

Ингредиенты:

- 1 баклажан
- 2 луковицы 1 красный сладкий перец
- 4 зеленых сладких перца
- 2 спелых помидора (по 150 г)
- соль
- оливковое масло

Приготовление:

- Вымыть овощи.
- Разрезать пополам баклажан и луковицы. Нашинковать в кухонном комбайне длинными ломтиками красный и зеленый сладкий перец. Помидоры готовятся целиком.
- Положить баклажан и луковицы на сковородку разрезанной стороной вниз, чтобы избежать подсыхания овощей под воздействием температуры. Положить остальные овощи на сковородку, посолить и полить оливковым маслом. Поджарить овощи.

- Рекомендация: Овощи следует нарезать, как указано в рецепте, чтобы они хорошо пропеклись.



ШАРИКИ ИЗ НУТА («ФАЛАФЕЛЬ»)

Ингредиенты:

- (для 30 шариков)
- 200 г нута
 - 500 мл овощного бульона
 - 130 мл воды
 - 130 мл молока
 - 30 г сливочного масла
 - 50 г муки
 - 4 яйца
 - соль
 - тмин
 - мускатный орех масло для жарки

Приготовление:

- Залить нут на ночь холодной водой и оставить набухать.
- Слить воду и отварить нут в овощном бульоне до мягкости. При необходимости, добавить в бульон немного воды.
- Вскипятить воду с молоком и маслом. Добавить муки, перемешивая горячее тесто ложкой, пока оно не начнет отставать от стенок кастрюли.
- Переложить тесто в рабочую чашу (установить насадку для смешивания), постепенно добавлять яйца.
- Тщательно измельчить нут в миксере и перемешать с заварным тестом, добавить соль по вкусу.
- Скатать шарики диаметром 3 – 4 см и поджарить их в большом количестве масла.

- **Рекомендация:** Подавать вместе с йогуртовым соусом.



ПАШТЕТ С ФРУКТОВЫМ САЛАТОМ

Ингредиенты:

Для паштета:

- 1 луковица
 - 200 г свиного и говяжьего фарша
 - ½ чайной ложки соли
 - 100 мл сливок
 - 1 столовая ложка сливочного масла
 - 1 желток
 - 1 столовая ложка томатной пасты
 - черный перец
 - 200 г свежих шампиньонов
 - цельные зеленые оливки без косточки
- Для маленького смешанного

салата:

- 1 груша
- 1 большая кисть винограда

Приготовление:

- Порезать лук и пассеровать в сливочном масле до прозрачности. Положить в миксер фарш, соль, сливки, пассерованный лук, желток, томатную пасту. Хорошо перемешать и добавить свежемолотый перец.
- Уложить полученную массу в смазанную маслом прямоугольную форму и вдавить в нее грибы и оливки. Выпекать при 225°C около 30 минут. Если поверхность блюда потемнеет, закрыть форму фольгой.
- Разрезать грушу и удалить сердцевину. Порезать грушу на ломтики. Разделить виноград и смешать с ломтиками груши. Сервировать на тарелках.



САЛАТЫ ИЗ СЫРЫХ ОВОЩЕЙ

Ингредиенты:

Для майонеза:

- 2 яйца
- 1 чайная ложка горчицы
- 1 щепотка соли
- свежемолотый черный перец
- 1 чайная ложка лимонного сока
- 1 чайная ложка сахара
- 1 стаканчик натурального йогурта (150 г)
- 200 мл растительного масла
- 2 столовых ложки томатного кетчупа

Для салата:

- 4 моркови (примерно 200 г)
- 2 небольших кольраби
- 1 небольшой корень сельдерея
- 1 редька
- 1 пучок редиски
- 2 небольших кислых яблока
- 1 лимон
- 1 пучок гладколистной петрушки

Приготовление:

- Положить яйца, горчицу, соль, перец, лимонный сок и сахар в миксер и перемешать (недолго на самой низкой скорости).
- Не выключая миксер, постепенно добавлять через загрузочное отверстие растительное масло. После того, как майонез приобретет стабильную однородную структуру, добавить йогурт (смешивать на самой низкой скорости).
- Половину майонеза перелить в другую чашу. В остаток майонеза добавить кетчуп и слегка перемешать. Взять еще одну чашку и перелить в нее соус.
- Установить в кухонный комбайн диск для резки овощей длинными тонкими ломтиками (по желанию можно также использовать мелкую сторону двухсторонней терки). Тщательно вымыть и почистить овощи и яблоки. Отдельно измельчить каждый сорт овощей.
- Затем отключить кухонный комбайн, вынуть овощи и разложить по тарелкам. Посыпать редьку редиской. Полить лимонным соком яблоки и морковь.
- В соусы майонез добавить по вкусу соль и перец, полить ими овощи, посыпать рубленой петрушкой.



ПЕСТО



Ингредиенты:

- 50 г кедровых орешков
- 3 – 4 пучка базилика
(примерно 75 г)
- 2 – 3 дольки чеснока
- соль (например, морская
соль крупного помола)
- 100 мл оливкового масла
холодного отжима
- 50 г тертого сыра
пекорино или пармезан
- свежемолотый черный
перец

Приготовление:

- Слегка поджарить кедровые орешки на сковороде без масла. Удалить черешки с листьев базилика, очистить дольки чеснока.
- Установить миксер. В течение 1 минуты на минимальной скорости тщательно измельчить кедровые орешки, базилик, чеснок, 1 чайную ложку соли и половину оливкового масла.
- Постепенно добавлять сыр, затем влить оставшееся оливковое масло. Посолить и поперчить по вкусу.

ТАРТАР

Ингредиенты:

- 300 г говядины (из костреца)
- 2 яичных желтка
- 2 филе анчоуса
- 1 щепотка порошка молотого сладкого перца
- 1 чайная ложка каперсов
- 2 луковицы лука-шалот
- 1 чайная ложка горчицы
- соль
- свежемолотый перец

Приготовление:

- Установить мясорубку с перфорированным диском. Нарезать говядину длинными ломтиками и вместе с анчоусами дважды пропустить через мясорубку. Во второй раз использовать толкатель.
- Очистить, разделить и мелко порубить лук-шалот.
- Измельчить лук-шалот, говядину и филе анчоусов в миксере.
- Смешать желток, порошок молотого сладкого перца, каперсы и горчицу.
- Смешать полученную массу фаршем из мяса и анчоусов
- Добавить соль и перец по вкусу.

- **Рекомендация:** Тартар особенно ароматен, когда его подают на поджаренном хлебе.



ФРАНЦУЗСКИЙ ЛУКОВЫЙ СУП

Ингредиенты:

- 500 г лука
- 50 г сливочного масла или маргарина
- 750 мл мясного бульона
- 125 мл белого вина
- соль
- свежемолотый белый перец
- 2 ломтика белого хлеба
- 30 г сливочного масла
- 50 г сыра пармезан

Приготовление:

- Установить в кухонный комбайн насадку для резки.
- Почистить лук, разрезать на две части и затем тонкими ломтиками.
- Растопить масло в кастрюле и слегка поджарить в нем лук. Добавить мясной бульон и поставить вариться.
- Через несколько минут добавить белое вино, соль и перец по вкусу.
- Порезать кубиками белый хлеб и поджарить в 30 г сливочного масла до золотистого цвета. Разлить луковый суп по 6 чашкам и положить кусочки хлеба.
- Сыр пармезан натереть на средней терке и посыпать им суп.
- Поставить чашки в нагретую духовку с включенным грилем, подождать, пока не запечется сыр и немедленно подать суп на стол.



МАЛЕНЬКИЕ ЗАПЕЧЕННЫЕ КИШИ С КЕДРОВЫМИ ОРЕХАМИ И КОКТЕЙЛЬНЫМИ ПОМИДОРАМИ

Ингредиенты:

- 90 г пшеничной муки
- 2 щепотки соли
- 75 г холодного сливочного масла
- 1 столовая ложка ледяной воды
- 100 г сыра фета 2 яйца
- 100 мл сливок черный перец
- 1 пучок свежего тимьяна
- 2 упаковки коктейльных помидоров
- ½ пучка свежего базилика
- 2 дольки чеснока соль и перец
- 30 г кедровых орехов микс салат
- сок половинки лимона

Приготовление:

- Разогреть духовку до 200°C.
- Разрезать помидоры пополам и положить одним слоем, тесно прижав к друг другу, в форму для выпечки. Порезать базилик полосами и уложить на помидоры. Дольки чеснока натереть или пропустить через чесночный пресс и уложить на помидоры. Посыпать солью и свежемолотым перцем.
- Выпекать примерно в течение 30 минут
- Положить муку и сливочное масло, порезанное мелкими кусочками, в рабочую чашу. Добавить соль и несколько секунд перемешивать насадкой для смешивания до образования комковатой массы. Добавить холодной воды и продолжать размешивать, пока тесто не начнет слепляться.
- Положить тесто в полиэтиленовый мешочек и поставить в холодильник на 30 минут.
- Раскатать тесто и вылепить четыре киша или уложить тесто в небольшие формы. Выпекать в течение 10 минут.
- Смешать в миксере сыр фета с яйцами, сливками и черным перцем. Отщипнуть листочки тимьяна и добавить в массу. Распределить массу по дну киша и запекать в течение 15 минут.
- Поджарить кедровые орехи на сковороде без добавления масла. Сервировать киши вместе с салатом, запеченными в духовке помидорами и кедровыми орехами. Полить салат лимонным соком.



ГАСПАЧО

Ингредиенты:

- 600 г спелых помидоров
- 1 огурец
- 1 зеленый сладкий перец
- 1 большая луковица
- 3 дольки чеснока
- 3 ломтика белого хлеба
- 1 столовая ложка красного винного уксуса
- 3 столовых ложки оливкового масла
- соль, свежемолотый черный перец
- 1 чайная ложка сливочного масла
- 200 мл воды

Приготовление:

- Отложить в сторону 2 помидора. Надрезать кожицу остальных помидоров и положить их в кипяток. Облить помидоры холодной водой, снять с них кожицу и нарезать кубиками.
- Очистить и нарезать кубиками половину огурца, луковицу и чеснок. Положить вместе с нарезанными помидорами в миксер и измельчить до пюреобразного состояния.
- 2 ломтика белого хлеба полить уксусом и 200 мл воды и дать пропитаться. Добавить вместе с оливковым маслом к измельченным овощам и перемешать до образования воздушного крема. Добавить по вкусу соль и перец и поставить на 3 часа в холодильник.
- Перед подачей на стол нарезать второй ломтик хлеба маленькими кубиками и обжарить в сливочном масле до образования золотистой корочки. Оставшиеся овощи нарезать очень мелкими кубиками и добавить вместе с кусочками поджаренного хлеба в охлажденный суп.



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА



ЖАРЕННЫЕ КОЛБАСКИ

Ингредиенты:

(для 20 колбасок)

- 600 г говядины
- 600 г свинины
- 800 г мяса брюшной части свиной туши
- 40 г соли
- 4 г белого перца
- 1 г пимента
- 6 г тертого майорана
- свиные кишки (диаметр 26/28 мм или 28/30 мм)

Приготовление:

- Порезать мясо кусочками, чтобы они легко проходили в мясорубку. Добавить к мясу остальные ингредиенты и хорошо перемешать.
- Установить мясорубку и провернуть через нее мясо.
- Положить фарш в рабочую чашу и хорошо перемешать при помощи месильной насадки. Колбасный фарш не должен быть острым или соленым, так как интенсивность вкуса при жарке усиливается.
- Насадить свиные кишки на устройство для набивки колбас. Наполнить кишки колбасным фаршем и перевязать шнуром, сформировав пары или цепочки колбасок весом примерно по 90 г каждая. Колбаски могут 1 – 2 дня храниться в холодильнике, но лучше их съесть непосредственно после приготовления.
- Положить колбаски в горячую (но не кипящую) воду, довести в течение 15 – 20 минут до готовности, а затем поджарить. Если перед жаркой колбаски окунуть в молоко или смазать горчицей, то они приобретут приятный коричневый цвет. Жарить колбаски следует при средней температуре, иначе они могут лопнуть. Сваренные колбаски подходят также для жарки на гриле.



ОСТРЫЕ ЛОМТИКИ ТЕЛЯЧЬЕЙ НОЖКИ



Ингредиенты:

(для 4 порций)

- 4 толстых ломтика телячьей ножки
- соль и перец
- 2 луковицы
- 2 красных сладких перца
- 2 желтых сладких перца
- 1 зеленый сладкий перец
- 3 помидора без кожицы
- 2 дольки чеснока
- 1 веточка розмарина
- 1 лавровый лист
- 200 мл красного вина
- 200 мл телячьего бульона
- 1 столовая ложка мягкого или острого айвара

Приготовление:

- Промыть мясо холодной водой. Обсушить бумажным полотенцем, взвесить, посолить, поперчить и с двух сторон обжарить в горячем масле до образования светло-коричневой корочки.
- Почистить и мелко порубить лук. Очистить и порезать кусочками сладкий перец. Порезать маленькими кусочками помидоры.
- Положить раздавленный чеснок, мелко порубленный розмарин, красное вино, телячий бульон и айвар в миксер и перемешать. После смешивания ингредиентов добавить в соус лавровый лист. Налить соус в жаровню, так, чтобы он покрывал ее дно. Положить овощи. Уложить на них ломтики мяса и закрыть жаровню крышкой. Тушить мясо в духовке в течение 1,5 часов при 180°C.

ГРАТИН С КОРНЕПЛОДАМИ И ПРЯНЫМ МЯСНЫМ АЙНТОПФОМ

Ингредиенты:

- 500 г грудинки
- 2 столовых ложки сливочного масла
- 2 столовых ложки пшеничной муки
- 1½ чайной ложки соли
- 400 мл воды
- 1 луковица
- 2 желтых сладких перца
- 1 красный перец чили
- 1 чайная ложка карри
- 1 чайная ложка порошка куркумы
- 50 мл сливок
- черный перец

Овощная начинка:

- 300 г корневого сельдерея
- 2 пастернака (около 200 г)
- 6 морковок (около 300 г)
- 2 луковицы
- 100 г твердого сыра
- 1½ чайная ложка соль
- ½ чайной ложки черного перца
- 500 мл сливок

Приготовление:

- Порезать мясо кубиками размером около 3 см. Обжарить порциями на сковороде. Положить в кастрюлю. Посыпать мукой и солью. Перемешать. Налить воду. Варить на малом огне в течение 45 минут.
- Почистить лук и порезать ломтиками на кухонном комбайне. Нарезать кусочками сладкий перец и перец чили. Положить вместе с карри в кастрюлю и варить еще около 15 минут до готовности мяса. Добавить сливки, посолить и поперчить по вкусу.
- Нагреть духовку до 200°C.
- Установить в кухонный комбайн двустороннюю терку крупной теркой наружу. Почистить и натереть корнеплоды и лук. Затем натереть на терке сыр.
- Уложить овощи и большую часть сыра слоями в форму для выпечки. Посолить и поперчить каждый слой. Добавить сливки. Посыпать оставшимся сыром. Запекать в течение 45 минут.



ПИРОГ С МЯСОМ

Ингредиенты:

Дрожжевое тесто:

- 400 г муки
- 1 пакетик сухих дрожжей
- 1 щепотка соли
- 1 яйцо
- 80 г маргарина
- 1 щепотка сахара
- 125 мл молока

Мясная начинка:

- 1 булочка
- 1 луковица
- 2 столовых ложки оливкового масла
- 250 г говядины и свинины
- 1 яйцо
- соль, перец, провансальская смесь трав

Начинка из кислой капусты:

- 3 яблока
- 1 луковица
- 250 г кислой капусты
- ½ л белого вина
- 2 столовых ложки оливкового масла
- 2 ягоды можжевельника
- сахар, соль

Приготовление:

- Установить мясорубку с перфорированным диском. Нарезать мясо длинными кусочками и дважды пропустить через мясорубку. Во второй раз использовать толкатель.
- Положить дрожжи и налить теплое молоко в рабочую чашу (установить месильную насадку) и перемешать.
- Добавить муку, соль, яйцо, маргарин и сахар. Перемешать до образования однородного теста.
- Поставить рабочую чашу, накрытую крышкой, в теплое место на 20 минут и дать тесту подойти.
- Вымочить булочку в воде и отжать. Почистить и нарезать кубиками лук.
- Пассеровать измельченный лук и фарш в оливковом масле в течение 15 минут. Смешать с булочкой, яйцом, солью и перцем.
- Помыть яблоки, очистить от кожуры и удалить сердцевину. Почистить лук. Порезать лук и яблоки кубиками, добавить к остальным ингредиентам, довести до кипения и дать покипеть в течение 15 минут.
- Смазать форму для выпечки маслом. Раскатать тесто и вырезать из него крышкой кусок по размеру формы. Оставшимся тестом выложить края и дно формы. Несколько раз проткнуть вилкой тесто на дне формы.
- Положить в форму слоями кислую капусту и мясную начинку. Положить сверху вырезанный кусок теста, смазать сливочным маслом и несколько раз проткнуть зубочисткой, чтобы влага при жарке могла испаряться. Выпекать пирог в течение 35 – 40 минут при 180°C.
- Подать горячий мясной пирог на стол, не вынимая из формы.



ФРАНЦУЗСКИЙ ОСТРЫЙ ЦЫПЛЕНОК С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ

Ингредиенты:

Для цыпленка:

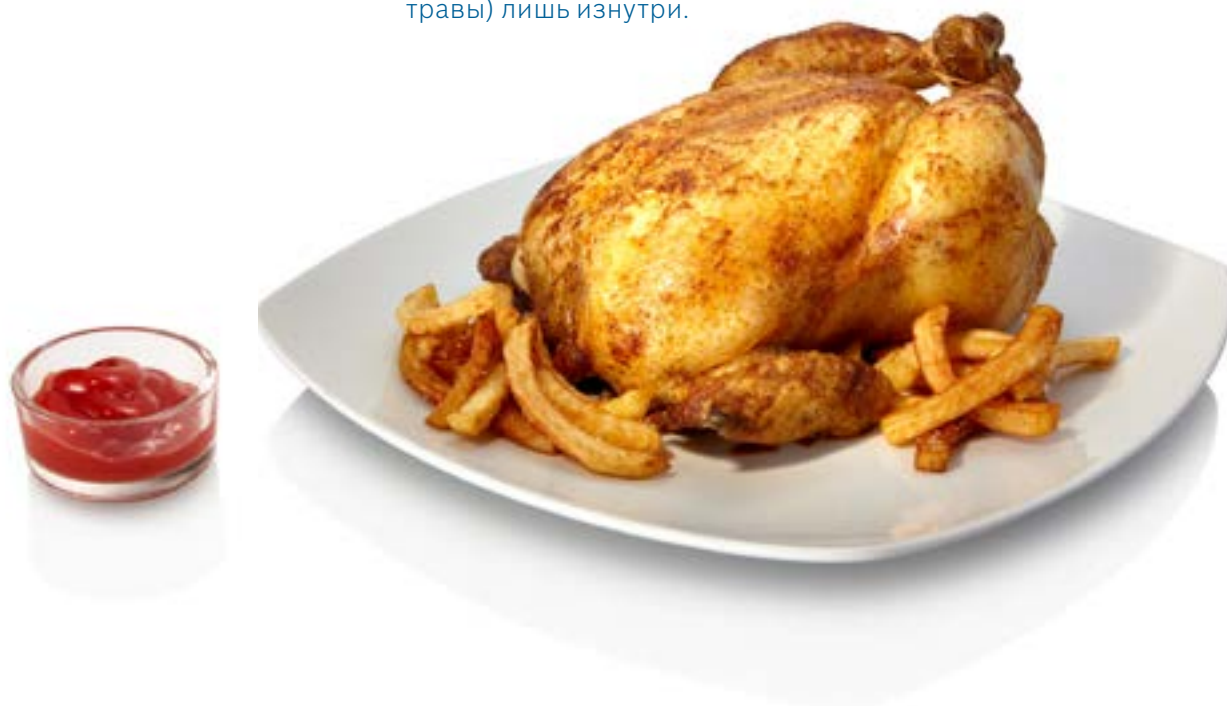
- 1 цыпленок весом 1,3 кг
- 2 столовых ложки красного песто
- ½ чайной ложки острого соуса харисса (паста из перца чили)
- 1 чайная ложка пряностей для жарки цыпленка
- 1 – 2 столовых ложки оливкового масла

Для картофеля фри:

- 1 кг картофеля (крахмалистого сорта)
- растительное масло
- соль
- паприка

Приготовление:

- Обмыть цыпленка холодной водой. Обсушить бумажным полотенцем.
- Смешать красный песто с соусом харисса. Обмазать смесью внутреннюю часть цыпленка. Смешать пряную смесь для жарки цыпленка с оливковым маслом и равномерно обмазать цыпленка снаружи.
- Положить цыпленка в жаровню грудкой вверх. Закрыть жаровню крышкой и запечь в разогретой духовке при 200°C в течение 60 минут.
- Установить в кухонный комбайн диск для приготовления картофеля фри. Нарезать очищенный картофель на ломтики.
- Смешать в чаше ломтики картофеля с большим количеством растительного масла. Затем выложить картофель на противень.
- Запекать в разогретой духовке при 180°C в течение 40 – 50 минут. Посыпать солью и паприкой и сразу же подать на стол.
- **Рекомендация:** Чтобы получить хрустящую корочку на цыпленке его следует обмазать пряностями (перец, чеснок, травы) лишь изнутри.



НОЖКА ЯГНЕНКА ПОД КОРОЧКОЙ ИЗ КАПЕРСОВ И ХРЕНА

Ингредиенты:

- ножка ягненка без кости
весом около 1 кг
- соль и перец
- 80 г мягкого сливочного
масла
- 3 столовых ложки
рубленой петрушки
- 70 г овсяных хлопьев
- 1 столовая ложка
рубленых каперсов
- 1 – 2 столовых ложки
хрена со сливками
- около 100 мл бульона из
мяса ягненка

Приготовление:

- Промыть мясо холодной водой. Обсушить бумажным
полотенцем, взвесить, посолить и поперчить.
- Приготовить в миксере пряную смесь масла, петрушки,
овсяных хлопьев, каперсов и хрена. Обмазать смесью ножку
ягненка.
- Налить в жаровню бульон из мяса ягненка, так, чтобы он
покрывал дно. Положить в жаровню ножку ягненка и закрыть
крышкой. Жарить, как указано.



МУСАКА

Ингредиенты:

- 750 г баклажанов
- соль
- 50 г муки
- 125 мл оливкового масла (и масло для смазывания формы)
- пармезан
- 400 г говядины и свинины
- 1 маленькая баночка консервированных помидоров без кожицы (400 г)
- 2 дольки чеснока
- ¼ чайной ложки свежих листьев орегано
- соль
- свежемолотый черный перец
- 1 чайная ложка корицы
- Для соуса
- 20 г сливочного масла или маргарина
- 20 г муки (2 столовых ложки)
- 250 мл молока
- 1 стаканчик обезжиренного йогурта (150 г)
- 1 яичный желток
- соль

Приготовление:

- Установить мясорубку с перфорированным диском. Нарезать мясо длинными кусочками и дважды пропустить через мясорубку. Во второй раз использовать толкатель.
- Помыть и нарезать ломтиками баклажаны. Посыпать солью, положить в сито на ½ часа и дать стечь соку.
- Затем обваливать ломтики баклажанов в муке и обжарить в горячем оливковом масле до образования золотисто-коричневой корочки.
- Смазать маслом форму для выпечки, положить в нее половину баклажанов и посыпать сыром.
- Слить сок от помидоров и положить помидоры в рабочую чашу вместе с фаршем. Почистить чеснок и выдавить через чесночный пресс в чашу. Добавить орегано, соль, перец и корицу, все хорошо перемешать.
- Добавить в фарш специи по вкусу. Обмазать им баклажаны. Уложить остальные баклажаны сверху в виде чешуи.
- Для приготовления соуса растопить в кастрюле сливочное масло или маргарин. Всыпать муку и поджарить, помешивая, до золотисто-коричневого цвета. Продолжая помешивать, влить молоко. Дать закипеть, снять с плиты, добавить, помешивая, йогурт и яичный желток. Посолить соус по вкусу и влить в форму.
- Запекать в духовке при 200°C в режиме «верхний и нижний жар» в течение 45 минут.



СУФЛЕ С ЦУККИНИ И СЫРОМ ФЕТА

Ингредиенты:

- 1 крупный цуккини
- 150 г сыра фета
- 150 мл сливок
- 50 г творога
- 2 яйца
- соль и перец
- 200 г салями и пармской ветчины, нарезанных тонкими ломтиками
- 2 столовых ложки оливкового масла
- кресс-салат

Приготовление:

- Разогреть духовку до 175°C. Установить в кухонный комбайн двустороннюю шинковку крупной теркой вверх и натереть цуккини. Положить тертый цуккини в сито и слегка посолить. Оставить на 10 минут и затем отжать лишний сок.
- Смешать в миксере сыр, сливки, творог и яйца. Положить измельченный цуккини и добавить по вкусу специи, главным образом, перец, и при необходимости, немного соли (сыр и так соленый).
- Распределить массу по четырем формам для выпечки, смазанным маслом. Поставить формы на водяную баню (например, в жаровню или в большую форму для выпечки) и запекать в течение примерно 40 минут
- Добавить кресс-салат, салями, ветчину и подать на стол.
- Рекомендация: Фету можно заменить другим сыром, например, сыром Шевр. Подавайте суфле на стол вместе с салатом и нарезкой.



ВЕНГЕРСКИЙ МЯСНОЙ ХЛЕБ

Ингредиенты:

- ½ лаваша, замоченного в воде
- 1 кг говядины
- 100 г раскрошенного овечьего сыра
- 2 яйца
- 100 г лука-порей, порезанного тонкими полосами
- 50 г рубленного красного сладкого перца
- 1 луковица
- 3 столовых ложки рубленого шалфея соль и перец
- 2 столовых ложки оливкового масла

Приготовление:

- Установить мясорубку с перфорированным диском. Нарезать мясо длинными кусочками и дважды пропустить через мясорубку. Во второй раз использовать толкатель.
- Отжать лаваш и смешать в рабочей чаше с фаршем, овечьим сыром, яйцами, луком-пореем и сладким перцем при помощи месильной насадки. Порезать лук кубиками и добавить в массу. Посолить и поперчить по вкусу.
- Сформировать из массы мясной хлеб. Смазать жаровню оливковым маслом и положить в нее мясной хлеб. Закрыть крышкой и запечь в разогретой духовке при 180°C в течение 40 – 50 минут.



СКАНДИНАВСКИЙ РОСТБИФ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

Ингредиенты:

Для ростбифа:

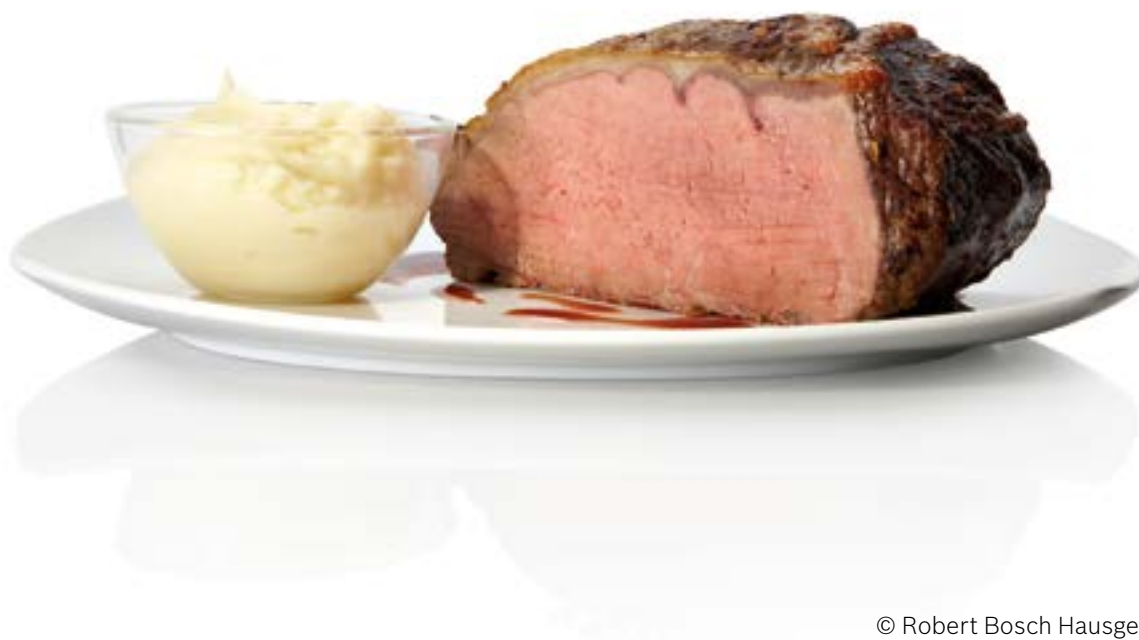
- 1 кг ростбифа
- семена фенхеля
- соль и перец
- 40 г рапсового масла
- ½ л портвейна
- ½ л бульона из телятины

Для картофельного пюре:

- 1 кг картофеля
- около 375 мл молока
- 30 г сливочного масла
- соль

Приготовление:

- Промыть ростбиф холодной водой. Обсушить мясо бумажным полотенцем. Втереть со всех сторон семена фенхеля, соль и перец.
- Смазать сливочным маслом дно жаровни. Налить портвейн и бульон из телятины, так, чтобы жидкость покрывала дно. Закрыть крышкой и запекать мясо в нагретой духовке при 180°C около 40 – 50 минут.
- Сварить картофель в мундире, очистить от кожуры и измельчить (альтернатива: взять хорошо просушенный отварной картофель).
- Довести до кипения молоко, масло и соль, помешивая насадкой для взбивания.
- Положить измельченный картофель в рабочую чашу, накрыть крышкой и приготовить пюре, используя насадку для смешивания. При этом медленно добавлять в картофель молоко. Перемешивать в течение 1 минуты, пока пюре не станет воздушным.
- **Рекомендация:** Для приготовления пикантного картофельного пюре следует почистить 2 луковицы средних размеров, измельчить в миксере и пассеровать в сливочном масле до прозрачности. Добавить в пюре лук вместе с молоком.



ШВЕДСКИЙ ЖАРЕННЫЙ ОКОРОК

Ингредиенты:

Ветчина:

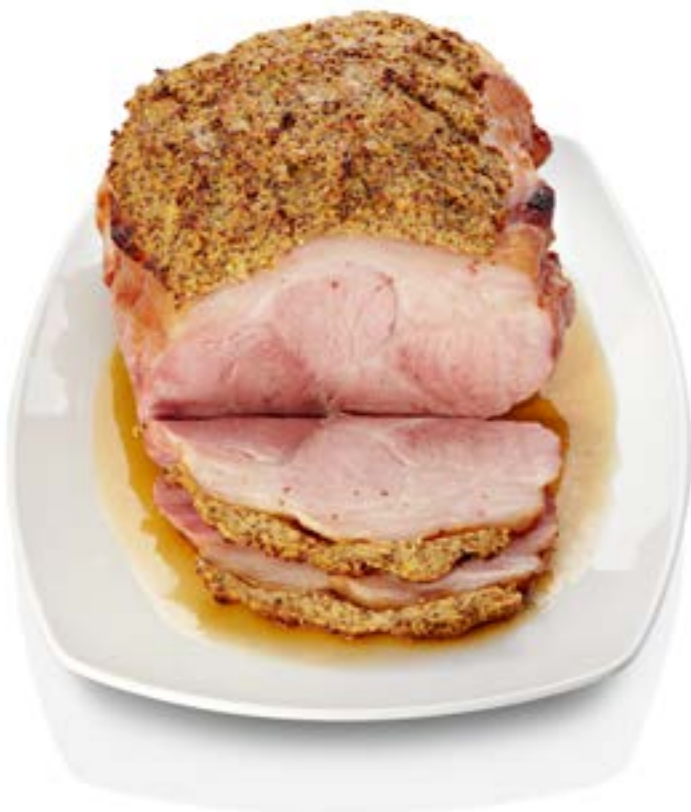
- 2 кг ветчины с жиром в рассоле
- 15 гвоздик
- 50 мл воды

Корочка:

- 1 яичный желток
- 4 столовых ложки горчицы из семян грубого помола
- ½ столовой ложки сахара
- панировочные сухари

Приготовление:

- Надрезать крест-накрест жировой слой окорока, не повреждая при этом мясо. Вставить в разрезы гвоздику. Плотно перевязать мясо шнуром.
- Налить в жаровню немного воды, чтобы она слегка покрывала дно. Положить мясо в жаровню слоем жира вверх. Закрыть жаровню крышкой и тушить мясо в духовке при 150°C в течение 2 – 2½ часов.
- Когда мясо приготовится, срезать жир.
- Ингредиенты для корочки уложить в рабочую чашу и перемешать насадкой для взбивания до пастообразного состояния. Добавить столько панировочных сухарей, сколько нужно, чтобы масса хорошо держалась на ветчине. Смазать полученной массой ветчину.
- Положить ветчину в жаровню, поставить в духовку, не накрывая крышкой, и запекать, пока корочка не приобретет золотисто-коричневый цвет.
- Рекомендация: Для приготовления корочки Вы можете воспользоваться различными сортами горчицы и добавить в смесь различные травы.



ЖАРКОЕ ИЗ МАРИНОВАННОЙ ГОВЯДИНЫ, С ЛАПШОЙ ШПЕЦЛЕ

Ингредиенты:

Для лапши:

- 375 г муки
- 250 мл воды
- 2 яйца
- ½ чайной ложки соли
- 1 столовая ложка растительного масла
- пикантный твердый сыр

Для жаркого:

- 1 кг говяжьей лопатки
- ¼ л травяного уксуса
- ¼ л воды
- 1 лавровый лист
- перец горошком и семена горчицы
- 1 луковица
- ½ корневого сельдерея
- 1 морковь
- 1 лук-порей
- 1 столовая ложка муки
- 1 столовая ложка сметаны
- соль и перец

Приготовление:

- Для приготовления маринада налить в жаровню уксус, воду, положить лавровый лист, перец горошком и семена горчицы.
- Порезать кубиками лук, сельдерей и морковь. Нарезать лук-порей кружочками. Добавить ингредиенты в жаровню и перемешать.
- Промыть мясо холодной водой и обсушить бумажным полотенцем. Положить мясо в маринад и поставить на три дня в прохладное место. Мясо необходимо переворачивать один раз в день.
- Закрыть жаровню крышкой и тушить жаркое при 180°C около 2 – 3 часа.
- Положить все ингредиенты для лапши в рабочую чашу и перемешать месильной насадкой.
- Вскипятить подсоленную воду и выдавить в нее тесто через пресс для лапши шпецле.
- Лапша будет готова, когда всплывет на поверхность. Вынуть лапшу шумовкой.
- Натереть сыр при помощи насадки-терки.
- Посыпать готовую лапшу сыром.
- Затем пассировать соус для жаркого в кастрюле. Положить муку с сметаной в рабочую чашу, перемешать насадкой для смешивания и добавить в соус. Довести соус до кипения и дать 2 минуты покипеть.
- **Рекомендация:** При жарке говядина сильно увеличивается в размерах. Промежуток между крышкой и мясом должен составлять не менее 3 см.



КИШ ЛОРРЕЙН (ФРАНЦУЗСКИЙ ПИРОГ С ВЕТЧИНОЙ)

Ингредиенты:

Для теста:

- 125 г сливочного масла (комнатной температуры)
 - 125 г сахара
 - 1 яйцо
 - 1 щепотка соли
 - 1 пакетик ванильного сахара
 - 250 г муки
- Для начинки
- 250 г жирной ветчины (или копченого мяса из брюшной части)
 - 100 г твердого сыра
 - 3 яйца
 - 40 мл сливок или молока
 - соль и перец

Приготовление:

- Положить все ингредиенты для теста в рабочую чашу (установить насадку для смешивания) и перемешать (тесто не следует мешать слишком долго).
- Скатать тесто в шар и положить на 1 час в холодильник.
- Выложить форму песочным тестом и несколько раз проткнуть вилкой нижний слой теста. Выпекать в течение 30 минут при 180°C и затем уложить на него ветчину и ломтики сыра.
- Положить яйца и сливки в миксер, хорошо перемешать, добавить соль и перец по вкусу. Облить смесью яиц и сливок почти готовый киш.
- Затем поставить пирог в духовку еще на 30 – 40 минут.



ШУМАИ – КИТАЙСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ СО СВИНИНОЙ И КРЕВЕТКАМИ

Ингредиенты:

На 6 порций:

- 300 г свиной лопатки
- 1 ч. л. сахара
- ¼ ч. л. белого перца
- 1 ч. л. крахмала
- 1 ст. л. шаосинского вина
- 1 ст. л. легкого соевого соуса
- 1 ч. л. темного кунжутного масла
- 2 ч. л. устричного соуса
- 200 г креветок
- 6 грибов шиитакэ
- 2 головки лука-шалот
- 1 ч. л. имбиря
- 300 г муки
- 1 ч. л. соли
- 2 яйца
- 100 мл воды
- горох для украшения
- крахмал для посыпки
- темный рисовый уксус для подачи



ШУМАИ – КИТАЙСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ СО СВИНИНОЙ И КРЕВЕТКАМИ

Приготовление:

- Измельчить свиную лопатку с помощью насадки-измельчителя кухонной машины. Затем переложить фарш в большую миску. Добавить в нее сахар, белый перец, кукурузный крахмал, шаосинское вино, легкий соевый соус, кунжутное масло и устричный соус. Перемешать до однородной массы.
- Крупно нарезать креветки и грибы шиитакэ. Мелко нарезать лук-шалот и имбирь. Смешать все в миске со свининой, чтобы получить начинку. Поставить в холодильник на время приготовления теста.
- В чашу кухонной машины с крюком для замешивания теста насыпьте муку, соль и добавьте яйца. Медленно добавлять воду и замешивать содержимое до формирования теста. Достать тесто и дать ему подняться в течение примерно 10 минут. Затем снова положить тесто в миксер и замешивать 8 – 15 минут, пока оно не станет однородным. Затем дать тесту подняться при комнатной температуре в течение 30 минут.
- Присыпать рабочую поверхность мукой. С помощью насадки для приготовления пасты раскатать тесто на тонкие полосы. Вырезать кружочки из теста с помощью формочки для печенья. Посыпать их кукурузным крахмалом, чтобы они не прилипали к рабочей поверхности или формочке для печенья.
- Чтобы сделать шумай, нужно взять один кружочек теста и выложить на середину примерно 2 ч. л. свиного фарша. Собрать края теста вокруг начинки и сжать их пальцами, чтобы сформировать небольшую чашку со складками и начинкой, которая должна быть видна сверху. Прodelать то же самое с остальными кружочками теста и начинкой. Украсить верхушку каждого шумай горошинкой.
- Переложить шумай в бамбуковую пароварку с бамбуковыми вкладышами. Готовить на пару над кипящей водой около 12 минут. Подавать с темным рисовым уксусом. Приятного аппетита!

МЯСНОЙ ХЛЕБ С СЫРОМ

Ингредиенты:

- 2 булочки
- около 1 кг говядины
- 100 г сала, порезанного кубиками
- 100 г твердого сыра (например, сорта Эмменталь), порезанного кубиками
- 2 яйца
- 2 столовых ложки рубленой петрушки
- 2 столовых ложки сырого риса
- 1 луковица
- 1 красный и 1 желтый сладкий перец
- соль и перец
- 2 столовых ложки масла из зародышей пшеницы

Приготовление:

- Установить мясорубку с перфорированным диском. Нарезать мясо длинными кусочками и дважды пропустить через мясорубку. Во второй раз использовать толкатель.
- Размочить булочки в воде и затем хорошо отжать.
- Положить фарш, булочки, сало и сыр, порезанные кубиками, яйца, петрушку и рис в рабочую чашу и перемешать месильной насадкой.
- Порезать кубиками лук и сладкий перец и добавить в массу. Посолить и поперчить.
- Вылепить из фарша мясной хлеб и положить в жаровню, смазанную маслом. Выпекать 40 – 50 минут при 180°C в режиме «горячий воздух».
- **Рекомендация:** Вы можете также использовать свиной или бараний фарш.



ГАМБУРГЕР С СОУСОМ ЧИЛИ

Ингредиенты:

- 1 красный перец чили
- 1 чайная ложка порошка сладкого перца
- 100 г сметаны, жирность 34% соль и перец 400 г говядины или мяса ягненка
- 2 луковицы лука-шалот 1 чайная ложка порошка тмина соль и перец сливочное масло для жарки
- листовой салат
- 4 крупных помидора
- 1 авокадо
- 1 крупная луковица красного лука
- Булочки для гамбургера

Приготовление:

- Начать с приготовления соуса чили: разрезать перец чили и удалить семена. Порезать перец маленькими кусочками. Смешать с порошком красного перца и сметаной. Посолить и поперчить по вкусу.
- Вставить перфорированный диск в мясорубку. Порезать мясо длинными кусочками и дважды пропустить через мясорубку. Во второй раз использовать толкатель.
- Измельчить лук-шалот в миксере, добавить фарш, тмин, соль и перец. Хорошо перемешать. Слепить из фарша четыре гамбургера. Поджарить на среднем огне в сливочном масле.
- Порезать ломтиками помидоры, авокадо и красный лук.
- Подать гамбургер на стол с соусом и овощами.



ТРЕСКА С КАРРИ И ЦУККИНИ

Ингредиенты:

- 500 г цуккини
- 1 луковица
- 100 мл сливок
- 150 г сметаны
- 3 чайной ложки карри
- 2 чайной ложки соли
- 1 столовая ложка сахара
- 1 чайная ложка сухого бульона
- 2 яичных желтка
- свежемолотый перец
- 400 г трески
- 3 столовых ложки панировочных сухарей

Приготовление:

- Разогреть духовку до 180°C. Помыть цуккини, почистить лук и измельчить овощи двусторонней теркой.
 - Перемешать в рабочей чаше сливки, сметану, карри, соль, перец, сахар, желтки и сухой бульон, добавить к цуккини и уложить в форму для выпечки.
 - Порезать треску толстыми кусками, посолить, поперчить и уложить на овощи.
 - Посыпать панировочными сухарями и запечь в духовке в течение 20 минут.
- **Рекомендация:** При приготовлении данного блюда рекомендуется использовать восточный ароматный рис.



КАМБАЛА С КОРОЧКОЙ ИЗ РЖАНЫХ ХЛЕБЦЕВ

Ингредиенты:

- (на 2 порции)
- 4 ржаных хлебца
 - 1 пучок укропа
 - 700 г камбалы, хвостовая часть
 - соль
 - молотый перец
 - 2 чайных ложки горчицы
 - 50 мл растительного масла

Приготовление:

- Поломать ржаные хлебцы на кусочки.
- Вымыть укроп, обсушить бумажным полотенцем и мелко порубить.
- Положить потрошеную и промытую камбалу в сковородку. Посолить и поперчить.
- Положить кусочки ржаных хлебцев, горчицу, укроп и растительное масло в миксер и хорошо перемешать. Смазать полученной пастой камбалу и запекать в духовке в течение 25 минут при 180°C.



МОРСКОЙ ОКУНЬ

Ингредиенты:

на 2 порции:

- 700 г морского окуня, хвостовая часть
- соль
- молотый белый перец
- 4 столовых ложки панировочных сухарей
- 2 рубленых дольки чеснока
- рубленая петрушка
- 50 мл оливкового масла

Приготовление:

- Выпотрошить и промыть рыбу. Положить очищенную рыбу в высокий противень, посолить и поперчить.
- Тщательно размешать в миксере панировочные сухари, чеснок, рубленую петрушку и оливковое масло. Намазать пастой рыбу и запечь в духовке при 200°C в течение 20 минут.
- **Рекомендация:** Морского окуня можно заменить камбалой.



РУЛЕТЫ ИЗ КАМБАЛЫ С ПЕТРУШКОЙ

Ингредиенты:

Рыба:

- 8 филе камбалы
- соль
- сок половины лимона
- 20 г сливочного масла для смазывания формы

Соус:

- 60 г сыра Гауда
- 20 г теплого сливочного масла
- немного белого вина
- перец
- 2 – 3 столовых ложки сладких сливок
- 2 столовых ложки рубленой петрушки

Приготовление:

- Установить в кухонный комбайн двустороннюю терку и натереть сыр.
- Филе камбалы промыть и обсушить бумажным полотенцем. Затем посолить рыбу и полить лимонным соком.
- Смазать сливочным маслом форму для выпечки. Свернуть филе и скрепить зубочистками. Плотно уложить рулеты в форму.
- Положить сыр, сливочное масло, белое вино, перец и сливки в рабочую чашу и перемешать насадкой для смешивания. Полить смесью рыбные рулеты и запекать в разогретой духовке при 180°C в течение 15 минут.
- Перед подачей на стол посыпать рулеты петрушкой.



ЛАПША ПАППАРДЕЛЛЕ С ЛОСОСЕМ

Ингредиенты:

Для лапши:

- 130 г муки высшего сорта
- 1 яйцо
- Для соуса
- 1 маленькая, мелко порезанная луковица
- свежий лосось, около 120 г на порцию
- 50 мл белого вина
- 200 г сливок

Приготовление:

- Положить муку и яйцо в рабочую чашу (месильная насадка) и перемешать.
- Тесто для лапши готово, когда оно начнет крошиться.
- Раскатать тесто, медленно, но непрерывно подавая в насадку для раскатки теста для MUM5.
- Вскипятить 2 литра подсоленной воды с небольшим количеством растительного масла.
- Сварить паппарделле.
- Облить готовую лапшу горячей или холодной водой.
- Пассеровать лук в сливочном масле до прозрачности. Добавить лосось и перемешать.
- Полить белым вином и дать закипеть. Затем добавить сливки и перемешать.
- После закипания снять кастрюлю с плиты.
- Смешать лапшу с соусом и подать на стол горячей.



ПИРОГ С ЛОСОСЕМ И МОРЕПРОДУКТАМИ

Ингредиенты:

- 120 г пшеничной муки
- 60 г цельной муки
- ½ чайной ложки соли
- 150 г холодного сливочного масла
- 2 столовых ложки ледяной воды
- 1 лук-порей
- 1 столовая ложка сливочного масла
- 200 г сметаны
- 50 мл белого вина
- 4 яйца
- 200 г раковых шеек
- 200 г очищенных креветок
- 100 г копченого лосося
- 3 столовых ложки рубленого укропа
- соль и перец

Приготовление:

- Положить муку и порезанное мелкими кусочками сливочное масло в рабочую чашу. Добавить соль и несколько секунд перемешать насадкой для смешивания до образования комковатой массы. Добавить холодную воду и взбивать, пока тесто не начнет слипаться. Положить тесто в полиэтиленовый мешочек и оставить на 30 минут в холодильнике.
- Разогреть духовку до 200°C.
- Смазать сливочным маслом форму с высокими (по возможности, съемными) краями. Раскатать тесто и выложить им форму. Выстелить край формы фольгой, иначе тесто соскользнет вниз. Выпекать в течение 10 минут.
- Порезать лук-порей полосками и пассеровать в сливочном масле. Смешать сметану, вино и яйца насадкой для смешивания. Порезать лосось тонкими полосками, порубить раковые шейки и креветок и добавить вместе с луком-пореем в начинку. Порубить укроп и добавить в начинку. Посолить и поперчить по вкусу.
- Положить начинку на пирог. Выпекать пирог в течение 35 минут пока начинка не затвердеет.
- **Рекомендация:** Подавать на стол вместе со свежим салатом.



КАРТОФЕЛЬНЫЕ ОЛАДЫ С КРАСНОЙ ИКРОЙ

Ингредиенты:

- 1 яйцо
- 1 маленькая луковица
красного лука
- 4 картофелины
- соль и перец
- 3 столовых ложки
оливкового масла
- 50 г красной икры
- 100 г творога
- 50 г сметаны,
жирность 34 %
- 1 пучок лука-резанца

Приготовление:

- Установить в кухонный комбайн насадку для приготовления картофельных оладий. Почистить и натереть картофель.
- Промыть натертый картофель водой и тщательно отжать. Работать следует быстро, чтобы картофель не успел потемнеть!
- Взбить яйцо в рабочей чаше насадкой для смешивания до образования пены. Добавить мелко порезанный лук.
- Перемешать картофель с яичной массой. Добавить соль и перец. Налить масло на разогретую сковородку и пожарить по две оладьи на человека.
- Смешать в чашке творог и сметану. Положить немного смеси сметаны и творога на каждую оладью, украсить икрой. Порезать лук-резанец и посыпать им блюдо.



ЭНЧИЛАДАС С ОВОЩАМИ

Ингредиенты:

(для 10 порций)

Кукурузные лепешки:

- 100 г муки
- 100 г кукурузной крупы
- ½ чайной ложки соли
- 1 яйцо
- 450 мл воды
- 1 щепотка молотого тмина
- 1 чайная ложка растительного масла

Начинка:

- 1 луковица
- 2 дольки чеснока
- 1 красный и 1 зеленый сладкий перец
- 2 столовых ложки растительного масла
- 1 банка фасоли Кидни
- 1 банка консервированной кукурузы
- 2 помидора
- 2 столовых ложки томатной пасты
- 1 щепотка порошка перца чили
- соль, перец
- кайенский перец на острие ножа
- 1 чайная ложка орегано
- ½ чайной ложки молотого тмина
- 100 г тертого сыра
- 1 столовая ложка растительного масла для пассерования овощей

Приготовление:

- Смешать муку, кукурузную крупу и соль. Положить смесь в рабочую чашу (установить насадку для смешивания), смешать с яйцом и постепенно влить воду. Добавить растительное масло и раскатать массу на лепешки. Оставить лежать в течение 30 минут.
- Для начинки нарезать длинными ломтиками лук и сладкий перец в кухонном комбайне с помощью диска-жюльен для резки овощей длинными тонкими ломтиками. Пассеровать лук и пропущенный через чесночный пресс чеснок до прозрачности. Добавить сладкий перец.
- Облить помидоры кипятком, снять кожицу и нарезать маленькими кусочками. Смешать с кукурузой и фасолью и положить смесь в сковороду. Добавить пряности и пассеровать в течение 5 минут. Снять сковородку с огня, добавить томатную пасту, 40 г сыра и перемешать.
- Поджарить на среднем огне на сковороде с антипригарным покрытием 12 тонких кукурузных лепешек (диаметр 20 см), добавив в нее немного растительного масла, до светло-желтого цвета и уложить лепешки стопкой.
- Положить по центру кукурузной лепешки 2 столовых ложки начинки и свернуть лепешку.
- Выложить противень бумагой для выпечки. Плотно уложить на противень энчиладас. Посыпать оставшимся сыром и запечь, как указано.
- **Рекомендация:** Переворачивайте лепешки, когда их края начнут отставать от сковороды. Лепешки должны иметь маленькие дырочки.



ГРАТИН ДОФИНА

Ингредиенты:

- 600 г картофеля (крахмалистый сорт)
- соль
- свежемолотый перец
- 70 г твердого сыра
- 1 долька чеснока
- 40 г сливочного масла
- 300 мл молока
- 1 стаканчик сливок

Приготовление:

- Установить в кухонный комбайн двустороннюю терку и натереть сыр.
- Почистить и помыть картофель, разрезать по длине на половинки, затем порезать двусторонней шинковкой на толстые ломтики.
- Посыпать ломтики солью и перцем и перемешать с половиной сыра.
- Чеснок почистить и натереть им плоскую форму для выпекания, смазать 1 столовой ложкой сливочного масла и уложить в нее слоями ломтики картофеля.
- Смешать молоко и сливки, вскипятить и пропустить через сито. Затем равномерно полить полученной смесью картофель.
- Посыпать картофель оставшимся сыром и стружками сливочного масла.
- Нагреть духовку до 200 – 225°C. Выпекать суфле 45 минут до образования золотисто-коричневой корочки.



ПИЦЦА КАПРИЧЧИОЗА

Ингредиенты:

Тесто для пиццы:

- 500 г муки
- 1 пакетик сухих дрожжей
- 1 чайная ложка сахара
- 1 щепотка соли
- 40 мл растительного масла
- 250 – 300 г теплой воды

Начинка:

- Помидоры без кожицы
- соль
- сыр моцарелла
- ветчина
- грибы
- орегано
- черные оливки
- растительное масло

Приготовление:

- Положить дрожжи и налить теплое молоко в рабочую чашу (установить месильную насадку) и перемешать.
- Добавить остальные ингредиенты и замесить однородное тесто.
- Поставить рабочую чашу, закрытую крышкой, в теплое место и подождать, пока тесто не подойдет (около 45 минут).
- Еще раз быстро перемешать тесто.
- Скатать тесто в шар, положить на смазанный маслом противень, накрыть влажной салфеткой и дать подойти в течение 1 часа.
- Раскатать тесто на противне (добавив немного растительного масла) и затем положить на него помидоры без кожицы.
- Посыпать тесто солью, затем выложить на него порезанные ломтиками ветчину, грибы, оливки, сыр моцарелла и посыпать орегано.
- Смазать пиццу растительным маслом и запечь при 180°C в течение 15 – 20 минут.



ОЛАДЬИ ИЗ ЦУККИНИ И МОРКОВИ

Ингредиенты:

- 350 г цуккини
- 250 г моркови
- соль
- свежемолотый черный перец
- ½ чайной ложки тмина
- 3 яйца
- 3 столовых ложки панировочный сухарей
- растительное масло для жарки
- 200 г творожного сыра из цельного молока со сливками
- 75 мл молока
- 1 – 2 столовых ложки соуса чатни

Приготовление:

- Помыть и почистить цуккини и морковь. Установить в кухонный комбайн двустороннюю терку и измельчить овощи.
- Положить измельченные овощи в рабочую чашу, добавить соль, перец, тмин, яйца и панировочные сухари и тщательно перемешать насадкой для смешивания.
- Разогреть (не слишком сильно) достаточно масла в большой массивной сковороде. Для жарки одной оладьи положить на сковородку примерно 1 столовую ложку с верхом цуккини и моркови и прижать ко дну сковородки лопаткой. Обжарить каждую оладью с двух сторон до образования золотисто-коричневой корочки.
- Перемешать в миксере творожный сыр и молоко до образования однородной массы. Добавить соус чатни, пряности и перемешать (кнопка моментального включения). Подать к оладьям.



ПАСТА С ТРАВАМИ

Ингредиенты:

- 400 г (3½ кружки) муки
- 4 яйца
- травы, например базилик, орегано
- съедобные цветы, например фиалки (по желанию)
- 4 ст. л. сливочного масла для подачи

Приготовление:

- Высыпать муку в чашу, а затем разбить в нее яйца. Замешивать тесто на малой скорости. Когда получится тесто неоднородной консистенции с комочками, увеличить скорость до средней и замешивать его около 10 минут
- Достать тесто из чаши, сформировать шар, завернуть его в полиэтиленовую пленку и поместить в холодильник на час. Вымыть и высушить травы.
- После холодильника тесто будет более темным и влажным. Установить в MUM5 насадку для приготовления пасты. Разделить тесто на 4 части, слегка раскатывая их скалкой или просто растягивая руками, чтобы разгладить и пропустить через насадку.
- Установить на насадке для пасты самую широкую толщину теста и протянуть через нее заготовки, регулируя настройку так, чтобы толщина теста уменьшалась после каждого повторения, пока не получатся листы, похожие на листы для лазаньи. Возможно, придется обрезать листы. Положить листы для пасты на пергаментную бумагу или на присыпанную мукой поверхность. Повторять процесс для оставшегося теста, должно получиться четное число листов.
- Выложить травы на половину листов. Накрыть их оставшимися листами и аккуратно придавить. Осторожно пропустить листы через насадку для пасты, чтобы слегка прижать их друг к другу. Нужно следить за тем, чтобы листы легко проходили сквозь насадку, не собираясь в складки. Разрезать листы с травами вдоль на 3 части, чтобы получились очень толстые полоски.
- Для соуса: растопить 4 ст. л. сливочного масла на сковороде с одним мелко нарезанным зубчиком чеснока и оставить на минуту. Затем выключить огонь и сварить пасту. В подсоленную кипящую воду опустить листы пасты и варить 2–3 минуты или до состояния аль денте. Зачерпнуть ½ стакана воды, в которой варилась паста, и добавить в сковородку с маслом и чесноком вместе с пастой. Аккуратно перемешать, чтобы распределить соус. Подавать с тертым пармезаном.

ДЕСЕРТЫ



ЯБЛОЧНЫЙ КРЕМ С МИНДАЛЬНЫМИ СУХАРИКАМИ

Ингредиенты:

Для яблочного крема:

- 7 яблок
- 300 мл воды
- 200 мл сухого белого вина
- 1 палочка корицы 1 лимон
- сахар по вкусу
- 1 столовая ложка картофельного крахмала

Для миндальных сухариков:

- 4 яичных белка
- 1 щепотка соли
- 120 г сахара
- 1 щепотка ванильного сахара
- 120 г муки высшего сорта
- 100 – 200 г цельных миндальных орехов (не очищенных)
- при наличии, несколько капель ароматизатора миндального масла или 1 – 2 столовых ложки ликера Амаретто

Приготовление:

яблочного крема:

- Почистить яблоки и удалить сердцевину. Порезать яблоки на кусочки и варить в воде с вином и палочкой корицы до мягкости.
- Вынуть корицу и измельчить яблоки в миксере до пюреобразного состояния. Добавить лимонный сок и сахар по вкусу.
- Развести в кастрюле в небольшом количестве воды картофельный крахмал и медленно, помешивая, добавить в яблочную массу. Нагреть крем до кипения. Снять кастрюлю с огня и дать крему остыть.

миндальных сухариков:

- Взбить в рабочей чаше насадкой для взбивания яичные белки с солью до образования густого крема. Осторожно добавить все остальные ингредиенты.
- Выложить форму для пирогов бумагой для выпечки и наполнить форму тестом.
- Выпекать при 200°C, пока поверхность теста не станет светло-коричневой. Вынуть форму из духовки и дать немного остыть.
- Порезать пирог на ломтики толщиной около 1 см, положить на противень и подсушить при 120°C.

- **Рекомендация:** Положите оставшиеся миндальные сухарики в жестяную банку с крышкой. Так они дольше сохранят свой аромат.



ВАСІ

Ингредиенты:

- (для 40 мороженных конфет)
- 200 г горького шоколада
 - 8 столовых ложек молока
 - 4 яичных желтка
 - 80 г сахарной пудры
 - 2 ст л ликера мокко (1 стопка)
 - 100 г засахаренных лесных орехов (готовый продукт), 200 г засахаренных лесных орехов для посыпки
 - 300 г сливок

Приготовление:

- Поломать шоколад на кусочки и растопить на водяной бане или в микроволновой печи. Затем перемешать до образования однородной массы.
- Налить сливки в рабочую чашу (установить насадку для взбивания) и взбить до образования густого крема.
- Переложить взбитые сливки в другую посуду. Положить яичные желтки, сахарную пудру и ликер в рабочую чашу (установить насадку для взбивания) и взбить до образования густой пены. Затем добавить 100 г засахаренных орехов и растопленный шоколад и осторожно перемешать массу.
- Добавить взбитые сливки в шоколадную массу и осторожно перемешать. Переложить массу в посуду для морозильника объемом около 1 л и оставить на 10 часов в морозильнике при температуре не менее -18°C.
- При помощи столовой ложки сформировать из мороженного шарики диаметром около 3 см. Обвалять шарики мороженного в оставшихся засахаренных орехах и положить мороженное на 1 час в морозильник.



ГРАТИН С ГРУШАМИ И ЛЕСНЫМИ ОРЕХАМИ

Ингредиенты:

- 4 спелых груши (около 750 г)
- 4 столовых ложки лимонного сока
- 2 столовых ложки рома
- 50 г сливочного масла
- 1 столовая ложка меда
- 100 г очищенных лесных орехов
- 150 г сметаны
- 4 столовых ложки сливок
- 2 столовых ложки сахара
- 1 чайная ложка без верха корицы
- масло для смазывания формы

Приготовление:

- Помыть и порезать груши на четвертинки. Вырезать сердцевину и нарезать груши толстыми ломтиками.
- Полить ломтики груши лимонным соком и положить в форму для выпечки, смазанную маслом. Полить груши ромом.
- Измельчить на терке миксера 100 г лесных орехов.
- Нагреть в кастрюле сливочное масло и мед. Добавить измельченные лесные орехи и поджарить, продолжая помешивать. Добавить сметану и сливки. Снять кастрюлю с огня.
- Равномерно разложить массу на груши. Смешать корицу и сахар и посыпать груши. Выпекать в течение 30 минут при 180°C.
- Разрезать остальные лесные орехи на половинки или четвертинки и посыпать ими гратин.
- Подавать гратин на стол теплым со слегка взбитыми сливками с ванилью.

- Рекомендация: Вместо груш можно использовать яблоки.



CREMA PASTICCERA (ИТАЛЬЯНСКИЙ КРЕМ ДЛЯ ТОРТОВ)

Ингредиенты:

- 150 г сахара
- ½ л молока
- 4 яичных желтка
- 60 г муки
- лимонная цедра или ванилин

Приготовление:

- Довести в кастрюле 40 мл молока до кипения. Положить все остальные ингредиенты в рабочую чашу, влить оставшееся молоко и перемешать насадкой для смешивания на высокой скорости до образования однородной массы.
- Как только молоко закипит, убавить огонь и добавить в молоко остальные ингредиенты. Перемешивать крем до тех пор, пока он не закипит. Выключить плиту и дать крему остыть.

- Рекомендация: Крем будет более нежным и однородным, если после закипания добавить в него 20 г сливочного масла. Крем хорошо сочетается со сладкими блюдами, такими как бисквиты Zuppa Inglese и карамельное суфле. Кроме этого, он может использоваться как крем для тортов и т.д.



КЛЕЦКИ С КЛУБНИКОЙ

Ингредиенты:

- (для 16 – 20 клецок)
- 16 – 20 ягод клубники
- 250 г творога
- 500 г хлеба для тостов
- 50 г теплого сливочного масла
- 3 яичных желтка
- 2 столовых ложки сахара
- 140 г муки высшего сорта
- 1 щепотка соли

Приготовление:

- Срезать корку с хлеба для тостов, нарезать хлеб крупными кубиками и измельчить.
- Смешать в рабочей чаше молотый хлеб для тостов с творогом, сливочным маслом, яичным желтком, растворимой мукой и щепоткой соли до образования однородного теста.
- Поставить тесто на ½ часа в прохладное место. Вскипятить воду.
- Помыть клубнику и обсушить ягоды бумажным полотенцем.
- Слепить из теста шарики и расплющить их на ладони. Завернуть клубнику в получившиеся лепешки.
- Бросить клецки в слабо кипящую воду и выключить огонь. Оставить клецки в воде на 5 минут.
- Перед подачей на стол обвалять клецки в смеси растопленного масла и толченых сухарей.

- Рекомендация: Тесто можно заморозить и использовать позднее со сладкими или солеными (например, мясной фарш) начинками.



ШОКОЛАДНЫЙ МУСС

Ингредиенты:

- 250 г кускового шоколада
- 5 яичных желтков
- 50 г сахарной пудры
- 4 яичных белка
- 1 щепотка соли
- 500 мл сливок
- 2 ст л коньяка
- 1 чашка кофе эспresso

Приготовление:

- Порезать шоколад маленькими кусочками, растопить в металлической чаше, установленной на водяной бане, влить эспresso и перемешать до образования однородной массы. Дать шоколаду охладиться до комнатной температуры.
- Поставить вторую металлическую чашу на водяную баню и взбить в ней 5 яичных желтков с сахарной пудрой до образования белого воздушного крема.
- Взбить в рабочей чаше (установив насадку для взбивания) вначале сливки, а затем белки со щепоткой соли до образования густого крема.
- Как только температура шоколада и крема из яичных желтков сравняется, осторожно смешать шоколад с яичными желтками и затем постепенно добавить к ним крем из белков и сливок. Не перемешивать массу слишком долго, иначе белки и сливки вновь разделятся.
- Поставить мусс на 3 – 4 часа на холод.



ОМЛЕТ-СУФЛЕ

Ингредиенты:

- 4 яйца
- 100 г сахара
- 20 г крахмала или кукурузной муки
- 10 г сахарной пудры

Приготовление:

- Отделить желтки от белков. Положить яичные белки и сахар в рабочую чашу, установить насадку для взбивания и взбивать до образования густого крема.
- Добавить яичные желтки и просеянный крахмал или кукурузную муку и несколько секунд перемешать массу на самой медленной скорости.
- Влить массу в смазанную маслом форму и выпекать при 160°C в течение 30 минут.
- Вынуть омлет из формы, посыпать сахарной пудрой и подать на стол.



БЛИНЫ С ЯГОДАМИ И ВАНИЛЬНЫМ КРЕМОМ



Ингредиенты:

Для блинов:

- 3 яйца
- 500 мл цельного молока
- 90 г просеянной полбовой муки
- 90 г цельной полбовой муки
- немного соли
- сливочное масло для жарки

Для крема:

- 200 г творога, жирность 10 %
- 100 г свежей или замороженной черники и малины
- 1 чайная ложка ванильного сахара
- миндальная стружка

Приготовление:

- Установить в кухонный комбайн насадку для смешивания. Разбить яйца в рабочую чашу и добавить половину молока. Добавить при энергичном помешивании муку. Перемешать до образования однородной массы. Влить оставшееся молоко и добавить немного соли.
- Растопить сливочное масло на сковороде и пожарить блины. Смешать ягоды с творогом и добавить по вкусу ванильный сахар. Разделить блины на порции и положить крем.

ТВОРОЖНОЕ СУФЛЕ

Ингредиенты:

- (для 6 – 8 формочек)
- 150 г рассыпчатого творога
- тертая цедра лимона
- 4 яичных желтка
- 80 г сахарной пудры
- 3 яичных белка
- 1 пакетик ванильного сахара
- 1 щепотка соли
- сливочное масло для смазывания формочек
- сахар для посыпки

Приготовление:

- Смешать в рабочей чаше (установив насадку для взбивания) яичные желтки с сахарной пудрой до получения белого крема. Переложить в большую чашу.
- Тщательно смазать формочки маслом и посыпать сахаром. Нагреть духовку до 200°C и поставить в нее водяную баню, сделанную из низкой кастрюли с небольшим количеством воды.
- Взбить яичные белки с ванильным сахаром и щепоткой соли.
- Смешать творог и тертую лимонную цедру с яичными желтками. Осторожно перемешать крем и наполнить им формочки на две трети.
- Поставить формочки на 5 минут на водяную баню в духовку при 200°C. Затем выпекать суфле 15 – 20 минут при 160°C.
- Рекомендация: Подавайте суфле на стол непосредственно после приготовления, иначе оно может потерять воздушность.



ТИРАМИСУ

Ингредиенты:

Бисквит Pan di Spagna
(итальянский бисквит):

- 10 яиц
- 10 столовых ложек сахара
- 1 пакетик ванильного сахара
- 10 столовых ложек муки
- 1 пакетик пекарского порошка

А также:

- 3 яйца
- 150 г сахара
- 300 г маскарпоне
- 1 бокал вина марсала
- 2 чашки кофе без сахара
- 2 столовых ложки рома
- 2 столовых ложки какао-порошка

Приготовление:

- Взять 10 яиц, отделить желтки и взбить яичные белки до образования густого крема. Взбить в рабочей чаше насадкой для взбивания желтки с сахаром и ванильным сахаром до образования пены и постепенно добавить муку и пекарский порошок.
- Затем добавить белки, быстро перемешать и наполнить массой форму для пирогов, смазанную маслом. Выпекать 35 – 45 минут при 180°C.
- Взять 3 яйца и отделить желтки. Взбить насадкой для взбивания в рабочей чаше белки и сахар на самой высокой скорости до образования густого крема.
- Взять желтки, маскарпоне и, по желанию ром, и слегка перемешать на самой медленной скорости.
- Нарезать бисквит полосами толщиной 2 см. Смешать в чаше кофе с вином марсала и окунуть в смесь на короткое время кусочки бисквита.
- Уложить кусочки бисквита на тарелку или в форму и нанести слой крема. Затем вновь уложить бисквит и вновь нанести крем маскарпоне. Верхний слой посыпать через мелкаячеистое сито какао-порошком.
- Перед подачей на стол поставить тирамису на несколько часов в холодильник. Рекомендация
- Тирамису получается не менее вкусным, если заменить бисквит печеньем «кошачьи язычки» или павезини.



ЛЕДЯНОЕ МОРОЖЕНОЕ С ЛИМОНОМ)

Ингредиенты:

- ½ лимона
- 1 столовая ложка сахара
- 5 кубиков льда

Приготовление:

- Вынуть кубики льда из холодильника и положить на 10 минут на тарелку.
- Очистить лимон, удалить всю белую кожицу.
- Перемешать сахар в блендере (количество сахара можно увеличить или уменьшить). Затем добавить очищенный лимон. 2 – 3 раза включить блендер кнопкой моментального включения на 2-й или 3-й скорости.
- Добавить кубики льда. Если в связи с высоким содержанием кальция в воде лед еще слишком сухой, добавить 2 – 3 столовых ложки воды. Тщательно закрыть крышку и, включая блендер кнопкой моментального включения, измельчить лед.
- Перемешать массу, через каждую минуту увеличивая скорость с 1-й до 3-й.
- Подать готовое мороженое в маленьких чашах.



ЦИТРУСОВОЕ СУФЛЕ

Ингредиенты:

- 5 яиц
- 130 г сахара
- сливочное масло (для смазывания форм)
- 2 апельсина
- 2 лайма
- 1 лимон
- сахарная пудра для посыпки

Приготовление:

- Установить насадку для приготовления сока citrusовых и выжать сок из фруктов. Уварить сок с 50 г сахара на маленьком огне до небольшого загустения. Дать сиропу остыть.
- Хорошо смазать маслом формочки для суфле и поставить в холодильник. Разогреть духовку до 180°C. Отделить желтки от белков. Смешать в рабочей чаше желтки с 50 г сахара и взбить на самой высокой скорости насадкой для смешивания до образования воздушного светлого крема.
- Медленно взбить яичные белки и когда масса станет воздушной медленно добавить 30 г сахара. Важно: яичные белки не следует взбивать слишком сильно.
- Смешать желтки с сиропом из citrusовых. Осторожно добавить взбитые белки и разложить массу по формочкам. Немедленно поставить формочки в духовку и выпекать суфле в течение 6 – 14 минут (в зависимости от размера формочек).
- Суфле будут готовы, когда они хорошо подойдут и приобретут золотисто-коричневый цвет. Вынуть суфле из духовки, посыпать сахарной пудрой и подать на стол, не вынимая из формочек.



ПИРОЖКИ С ЯБЛОКАМИ

Ингредиенты:

Тесто:

- 150 г творога рассыпчатого
- 6 столовых ложек растительного масла
- 1 цельное яйцо
- при необходимости, 1 столовая ложка молока
- 75 г сахара
- 1 щепотка соли
- цедра лимона или ванильный сахар 300 г пшеничной муки
- $\frac{3}{4}$ – 1 пакетик пекарского порошка

Начинка:

- примерно 250 г яблок
- 20 г сливочного масла
- лимонный сок
- 50 г сахара
- 30 г изюма

Кроме этого:

- 50 г растопленного сливочного масла
- яйцо для смазывания пирогов
- бумага для выпечки
- сахарная пудра

Приготовление:

- Почистить яблоки, удалить сердцевину и порезать яблоки кусочками. Тушить на слабом огне со сливочным маслом, лимонным соком и сахаром. Положить изюм и дать начинке остыть.
 - Положить в рабочую чашу творог, растительное масло, яйцо, молоко, сахар, соль и небольшое количество тертой лимонной цедры и хорошо перемешать насадкой для смешивания.
 - Смешать муку и пекарский порошок. Всыпать половину через сито в массу и перемешать. Добавить оставшуюся муку и перемешать до образования однородного теста.
 - Выстелить противень бумагой для выпечки. Тонко раскатать тесто и вырезать кусочки диаметром 7 см. Смазать растопленным сливочным маслом, не затрагивая края шириной 1 см. Положить на кусочки теста начинку. Смазать края теста яйцом, и тщательно защипнуть. Смазать пирожки яйцом, положить на противень и выпекать в разогретой духовке при 200°C в течение 10 – 12 минут до золотисто-коричневого цвета.
 - Затем дать немного остыть. Снять с противня, положить на решетку и остудить. Посыпать пирожки сахарной пудрой.
- Рекомендация: Кондитерские изделия из творожного теста лучше всего подавать на стол сразу после выпечки.



БЕЗЕ МЕРЕНГА

Ингредиенты:

- 2 яичных белка
- 1 чайная ложка лимонного сока
- 150 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара

Приготовление:

- Смешать яичные белки с лимонным соком и взбить в рабочей чаше насадкой для взбивания до образования стабильной массы. Добавлять сахар и ванильный сахар, пока масса не приобретет кремовую консистенцию.
- Выложить противень бумагой для выпечки. Положить тесто на противень маленькими горками при помощи двух чайных ложек или кондитерского шприца и выпекать, как указано.

- Рекомендация: Для того чтобы меренги сохранили белый цвет, их следует выпекать при низкой температуре.



ХЛЕБ, ПИРОГИ И ТЕСТО



КРЕСТЬЯНСКИЙ ХЛЕБ НА ЗАКВАСКЕ

Ингредиенты:

- 70 г цельной ржаной муки
- 200 г ржаной муки, сорт 1370
- 200 г пшеничной муки, сорт 550
- 275 г пшеничной муки, сорт 1050
- ½ столовой ложки соли
- 1 – 1½ столовых ложки пряной смеси для выпечки хлеба
- ½ столовой ложки меда
- 20 г семян подсолнечника
- ¾ кубика дрожжей (30 г) или ½ пакетика сухих дрожжей
- 450 – 500 мл теплой воды
- 100 г закваски
- немного ржаной муки
- растительное масло

Приготовление:

- Смешать в рабочей чаше муку, соль, пряную смесь для выпечки хлеба и семена подсолнечника. Сделать в центре углубление, покрошить в него дрожжи и добавить теплой воды. Добавить закваску.
- Подливая воду, приготовить тесто при помощи месильной насадки. Еще раз вымесить тесто руками и слепить из него шар.
- Тщательно посыпать мукой форму для хлеба (диаметр около 25 см). Положить в нее тесто и еще раз посыпать мукой. Накрыть салфеткой, поставить в теплое место и дать подойти в течение 20 – 30 минут.
- Разогреть духовку до 300°C. Смазать противень растительным маслом и присыпать мукой.
- Положить хлеб на противень и несколько раз проткнуть. Выпекать хлеб 8 минут при 300°C и затем при 200°C в течение 30 – 40 минут.
- **Рекомендация:** Хрустящая коричневая корочка и глухой звук при постукивании по хлебу означают, что хлеб готов.



БАГЕТ С ТРАВАМИ



Ингредиенты:

- 600 г цельной пшеничной муки
- 1 пакетик сухих дрожжей
- около 500 мл теплой воды
- 1 ½ столовых ложки морской соли
- 3 столовых ложки мелко порезанного лука-резанца
- 3 столовых ложки мелко порубленной петрушки
- 1 яичный желток
- 1 столовая ложка воды

Приготовление:

- В рабочую чашу (с месильной насадкой) налить теплую воду, положить сухие дрожжи и перемешать.
- Добавить цельную пшеничную муку и морскую соль. Перемешать все ингредиенты до образования однородного теста.
- В конце замешивания добавить лук-резанец и петрушку.
- Поставить тесто в теплое место и дать подойти. Еще раз хорошо перемешать тесто.
- Скатать из теста 8 жгутов длиной 15 см, уложить на противень, выложенный бумагой для выпечки, поставить противень в теплое место и дать тесту подойти.
- Сделать в верхней части багета 4 – 5 надрезов глубиной 1 см.
- Разболтать яичный желток с водой и смазать багет. Выпекать в течение 20 – 30 минут в разогретой духовке (175 – 200°C).

ПШЕНИЧНО-РЖАНОЙ ХЛЕБ

Ингредиенты:

- 450 г пшеничной муки
- 300 г ржаной муки, сорт 1370
- 300 мл теплой пахты
- около 225 мл теплой воды
- 2 пакетика сухих дрожжей
- 1 чайная ложка соли
- ½ столовой ложки меда
- ½ чайной ложки цельного или молотого тмина
- щепотка белого перца
- ½ – 1 столовая ложка пряной смеси для выпечки хлеба

Приготовление:

- В рабочую чашу (месильная насадка) положить дрожжи, налить теплую пахту и перемешать.
- Добавить остальные ингредиенты и перемешать до образования однородного теста.
- Слепить из теста большую круглую ковригу, накрыть салфеткой, положить в теплое место и дать подойти в течение 20 – 30 минут.
- Положить на противень, хорошо смазанный маслом, и дать тесту подойти еще в течение 15 – 20 минут.
- Разогреть духовку до 300°C.
- Надрезать подошедшую ковригу решеткой, смочить водой и выпекать 8 минут при 300°C. Затем снизить температуру до 200°C и выпекать 40 – 45 минут до готовности.



БРИОШИ

Ингредиенты:

- 100 г молока
- 100 г сахара
- 170 г сливочного масла
- 40 г пивных дрожжей
- 450 г муки
- 1 чайная ложка соли
- 2 яйца

Приготовление:

- Вскипятить молоко и добавить в него соль, сахар и сливочное масло. Размешивать массу, пока масло не растопится и все твердые ингредиенты не растворятся в молоке.
- Перемешать в рабочей чаше месильной насадкой молоко, дрожжи, муку и яйца. При этом время от времени проверять, имеет ли тесто мягкую консистенцию и хорошо ли отстает от стенок чаши. В противном случае добавить немного муки. Закрывать тесто салфеткой, поставить в теплое место и дать подойти в течение 5 – 6 часов.
- Затем разложить тесто в формы, смазанные маслом и вновь дать подойти в течение 2 – 3 часов.
- Выпекать бриоши в течение 10 – 15 минут при 200°C.
- Рекомендация: Разложите тесто для бриошей в маленькие формочки и у Вас получатся красивые мини-бриоши.



ОВСЯНОЕ ПЕЧЕНЬЕ С ФРУКТАМИ



Ингредиенты:

- 350 г сливочного масла
- 300 г коричневого сахара
- 3 столовых ложки светлого сахарного сиропа
- 500 г овсяных хлопьев
- 200 г тыквенных семечек/семян подсолнуха и любых сухофруктов (например, рубленые финики, сухие манго, папайя, засахаренный имбирь)

Приготовление:

- Разогреть духовку до 170°C в режиме «горячий воздух». Выстелить противень бумагой для выпечки.
- Растопить в большой сковороде сливочное масло с сахарным сиропом и дать немного остыть.
- Перемешать в рабочей чаше с насадкой для взбивания смесь сливочного масла и сахара с овсяными хлопьями, сухофруктами и семечками тыквы / подсолнуха.
- Выложить массу на противень.
- Выпекать в течение 25 минут до золотисто-коричневого цвета.
- Дать печенье остыть и нарезать прямоугольными кусочками.

ПИРОГ «БИНЕНШТИХ» С НАЧИНКОЙ

Ингредиенты:

Дрожжевое тесто:

- 500 г муки
- 1 пакетик сухих дрожжей или
- 25 г свежих дрожжей
- 210 – 220 г теплого молока
- 1 яйцо
- 1 щепотка соли
- 60 – 80 г сахара
- 60 – 80 г сливочного масла (комнатной температуры)
- цедра половины лимона (или ароматизатор лимона)

Посыпка:

- 100 г сливочного масла или маргарина
- 150 г очищенного рубленого миндаля
- 150 г сахара

Начинка:

- 500 мл молока
- 100 г сахара
- 1 щепотка соли
- 1 пакетик порошка ванильного пудинга
- 3 яичных желтка
- 125 г сливочного масла
- 2 столовых ложки рома

Приготовление:

- Положить в рабочую чашу (месильная насадка) дрожжи, налить теплое молоко и перемешать.
- Добавить остальные ингредиенты и перемешать до образования однородного теста.
- Закрыть рабочую чашу крышкой, поставить в теплое место и дать тесту подойти (около 45 минут).
- Еще раз быстро перемешать тесто.
- Вскипятить сливочное масло или маргарин, сахар и 2 столовых ложки молока, дать смеси немного остыть и намазать ею тесто. Дать тесту постоять и затем выпекать при 200°C в течение 25 минут.
- Вскипятить немного молока, добавить в него порошок пудинга, сахар и соль и еще раз довести молоко до кипения.
- Взбить в рабочей чаше сливочное масло до образования пены и добавить в него по ложке холодный крем с пудингом и ром.
- Разрезать остывший пирог и положить начинку.



БИСКВИТНЫЙ РУЛЕТ СО СЛИВОЧНОЙ НАЧИНКОЙ И ФРУКТАМИ



Ингредиенты:

Для теста:

- 4 яйца
- 4 столовых ложки теплой воды
- 175 г сахара (и сахар для посыпки салфетки)
- 1 пакетик ванильного сахара
- 1 щепотка соли
- 125 г муки
- 50 г крахмала

Для начинки:

- 400 г сливок
- 3 столовых ложки сахара
- 2 пакетика закрепителя сливок
- 250 г фруктов (например, малина, вишня, клубника, дольки мандарина)
- немного сахарной пудры для посыпки

Приготовление:

- Разогреть духовку до 200°C. Выстелить противень бумагой для выпечки.
- Взбить насадкой для взбивания яйца, воду, сахар и ванильный сахар до образования стабильной пены.
- Смешать 100 г муки, 100 г крахмала и чайную ложку пекарского порошка и добавить в массу при работающем кухонном комбайне.
- Равномерно распределить тесто по подготовленному противню и затем выпекать около 12 минут, пока тесто не приобретет золотисто-желтый цвет.
- Немедленно переложить бисквит на посыпанную сахаром салфетку. Слегка смочить и снять бумагу для выпечки. Не слишком туго свернуть тесто в салфетке и оставить остывать.
- Для начинки взбить в рабочей чаше (насадка для взбивания) сливки с сахаром и закрепителем сливок до образования стабильного крема.
- Развернуть и смазать сливками охлажденный бисквит. Разложить на нем фрукты и вновь свернуть рулет при помощи салфетки. Посыпать сахарной пудрой и украсить фруктами.

ВАНИЛЬНАЯ БАБА «ГУГЕЛЬХУПФ»

Ингредиенты:

- 100 г сливочного масла или маргарина
- 100 г сахара
- 2 яичных желтка
- 1 цельное яйцо
- 500 г муки
- 2 пакетик сухих дрожжей
- 1 щепотка соли
- 250 мл молока
- 100 г мытого изюма
- 50 г рубленых лесных орехов (или взять цельные лесные орехи и измельчить в миксере)
- 50 г мелко порезанных апельсиновых цукатов
- 50 г мелко порезанных лимонных цукатов
- 1 столовая ложка рома
- немного маргарина для смазывания формы
- 50 г миндальных хлопьев

Приготовление:

- Взбить в рабочей чаше насадкой для смешивания сливочное масло (маргарин) и сахар до образования пены. Добавить яичные желтки и цельное яйцо.
- Смешать муку с сухими дрожжами и смешать с массой, подливая молоко. Хорошо промесить тесто, пока оно не станет однородным и блестящим.
- Обсушить и посыпать мукой изюм. Затем добавить вместе с остальными ингредиентами в тесто и перемешать месильной насадкой.
- Смазать маслом форму для выпекания и посыпать миндальными хлопьями. Положить тесто в форму и дать подойти в течение 40 минут. Затем выпекать в духовке при 190°C в течение 50 – 60 минут.
- Рекомендация: Дрожжевому тесту можно дать подойти в духовке. Накройте чашу с тестом влажной салфеткой и поставьте в среднюю часть духовки. Включите режим «верхний/нижний жар» и задайте температуру 40°C.



ПЛЮШКА-УЛИТКА



Ингредиенты:

Дрожжевое тесто:

- 500 г муки
- 2 пакетика сухих дрожжей
- 60 г сахара
- 100 г растопленного сливочного масла
- около 250 мл теплого молока

Начинка:

- 75 г теплого сливочного масла
- 150 г сахара
- 150 г молотых лесных орехов (или взять цельные лесные орехи и измельчить в миксере)
- 3 капли ароматизатора горького миндаля
- 50 мл сливок

Приготовление:

- Положить дрожжи и налить теплое молоко в рабочую чашу (установить месильную насадку) и перемешать.
- Добавить остальные ингредиенты и перемешать до образования однородного теста.
- Закрыть рабочую чашу крышкой, поставить на 20 минут в теплое место и дать тесту подойти. Затем раскатать тесто слоем в 1½ см.
- Положить ингредиенты для начинки в рабочую чашу с насадкой для взбивания, перемешать до образования однородной массы и намазать полученной массой тесто.
- Выложить противень бумагой для выпечки. Скатать пласт теста, начав с длинной стороны. Нарезать кольцами по 3 см. Плотнo уложить плюшки на противень. Дать тесту подойти еще 20 минут. Выпекать при 180°C в течение 10 – 15 минут до образования золотисто-коричневой корочки.
- **Рекомендация:** Для приготовления плюшек с корицей намажьте пласт теста 75 г мягкого сливочного масла. Смешайте 150 г коричневого сахара с 1 столовой ложкой корицы и посыпьте тесто.

ТВОРОЖНЫЙ ПИРОГ ПО-ШВЕДСКИ

Ингредиенты:

Основы для пирога:

- 350 г муки
- 2 чайных ложки пекарского порошка
- 80 г сахара
- 1 яйцо
- 2 г соли
- 170 г маргарина
- 250 г консервированной брусники

Тесто:

- 185 г сахара
- 70 г маргарина
- 3 яйца
- 65 г муки
- 750 г творога
- ½ чайной ложки с верхом молотой корицы

Приготовление:

- Положить все ингредиенты для основы пирога в рабочую чашу и перемешать при помощи месильной насадки. Затем вынуть тесто и скатать в шар.
- Раскатать тесто. Выложить тестом дно и стенки разъемной формы.
- Разложить бруснику по дну формы.
- Смешать в рабочей чаше при помощи насадки для смешивания сахар с маргарином до образования крема. Добавить по одному яйца.
- Добавить муку и перемешать массу.
- Добавить в конце творог и корицу и перемешать в течение нескольких минут.
- Осторожно наполнить форму тестом и выпекать при 175°C в режиме «горячий воздух» в течение 50 минут.
- Рекомендация: Пирог подходит во время выпечки и опадает при остывании. Поверхность готового пирога может иметь небольшие трещинки. Используйте темную форму для выпечки. Для 800 – 1 100 г теста рекомендуется взять форму диаметром 24 см.



ПЕЧЕНЬЕ С ШОКОЛАДНОЙ СТРУЖКОЙ

Ингредиенты:

- 125 г мягкого сливочного масла
- 85 г сахарного песка
- 85 г коричневого сахара
- 1 яйцо среднего размера
- 125 г шоколадной массы
- ½ чайной ложки экстракта ванили
- 200 г муки
- ½ чайной ложки пекарского порошка
- 30 г какао-порошка
- 1 щепотка соли
- 150 г шоколадной стружки из белого, молочного или горького шоколада

Приготовление:

- Разогреть духовку до 170°C, включить режим «горячий воздух», выстелить противень бумагой для выпечки.
- Взбить сливочное масло с двумя сортами сахара в рабочей чаше (насадка для смешивания) до образования крема.
- Добавить в крем яйцо, шоколадную стружку и ваниль.
- Просеять муку, пекарский порошок и какао, добавить в смесь и перемешать месильной насадкой до образования однородного теста. Затем добавить в тесто шоколадную стружку.
- Выложить маленькой ложечкой порции теста на противень, оставляя между печеньем достаточные промежутки.
- Выпекать печенье в течение 15 минут.
- Дать готовому печенью остыть на противне или решетке в течение 10 минут.



ПЕЧЕНЬЕ С ТРАВАМИ

Ингредиенты:

- 2 веточки розмарина
- 2 листа шалфея
- 2 веточки тимьяна
- 250 г муки
- 125 г несоленого сливочного масла
- 100 г пармезана
- 2 яйца
- соль
- перец
- шалфей, розмарин и тимьян для украшения

Приготовление:

- Отделить зелень от стеблей и мелко нарезать.
- Натереть пармезан и нарезать кубиками холодное масло.
- Положить муку, нарезанное кубиками масло, пармезан, яйца и зелень в чашу кухонной машины MUM с крюком для замешивания теста. Посолить и поперчить. Перемешивать на средней скорости около 2 – 3 минут до образования теста рыхлой консистенции.
- Выложить тесто на присыпанную мукой рабочую поверхность, немного размять и скатать в рулет шириной 5 см. Сформировать колбаску, завернуть тесто в полиэтиленовую пленку и поставить в холодильник примерно на один час.
- Разогреть духовку до 170 °С.
- Достать тесто из холодильника и нарезать его ломтиками толщиной около 5 мм. Вдавить в каждый ломтик один лист шалфея или небольшую веточку розмарина или тимьяна.
- Переложить на противень и выпекать около 20 минут, пока края не подрумянятся. Печенье может показаться мягким, но по мере остывания оно затвердеет.

ЛИНЦСКИЙ ТОРТ

Ингредиенты:

- 500 г пшеничной муки
- 250 г миндаля
- 250 г мягкого сливочного масла
- 300 г меда
- 2 яйца
- 4 столовых ложки рома
- 2 чайной ложки корицы
- 2 чайной ложки какао-порошка
- ¼ чайной ложки молотой гвоздики
- 400 г малиново-абрикосового повидла
- 2 разъемные формы диаметром по 26 см

Приготовление:

- Измельчить в миксере на самой высокой скорости половину миндаля.
- Измельчить вторую половину миндаля (так обеспечивается более тонкий помол. Можно также установить насадку-терку на мясорубку и мелко натереть миндаль).
- Положить в рабочую чашу с месильной насадкой мягкое сливочное масло и смешать с медом. Добавить яйца, пряности, какао и ром и перемешать.
- Добавить пшеничную муку и измельченный миндаль и затем перемешать массу до образования однородного теста.
- Поставить тесто на 1 час в холодильник. Смазать разъемные формы маслом.
- Отделить ⅓ теста и отложить в сторону. Из оставшихся ⅔ теста раскатать два бисквита, положить в две формы и сформировать бортик высотой 2 см.
- Намазать каждый бисквит 200 г повидла.
- Раскатать остаток теста и нарезать тонкими полосками. Уложить полосы в виде решетки на мармелад и смазать молоком. Поставить в разогретую духовку и выпекать при 160°C в течение 75 минут.



МОРКОВНО-ОРЕХОВЫЕ КУБИКИ

Ингредиенты:

Для пирога:

- 375 мл растопленного сливочного масла
- 6 яиц среднего размера
- 340 г коричневого сахара
- 250 г моркови
- 340 г самоподходящей муки или муки с ½ пакетика пекарского порошка
- ¾ чайной ложки соды
- 2 чайной ложки молотой корицы
- ¾ чайной ложки молотого имбиря
- 270 г рубленых орехов пекан (или взять целые орехи пекан и измельчить в миксере)

Для глазури:

- 300 г творожного сыра (двойной жирности)
- 150 г сахарной пудры
- мелко натертая апельсиновая цедра (по желанию)

Приготовление:

- Нагреть духовку до 170°C в режиме горячего воздуха. Смазать маслом жесткую пароварку и выстелить дно бумагой для выпечки.
- Почистить морковь и мелко натереть на двусторонней терке кухонного комбайна.
- Слегка остывшее растопленное сливочное масло смешать в рабочей чаше (насадка для смешивания) с яйцами и сахаром. Затем добавить тертую морковь и перемешать.
- Высыпать в смесь яиц и сахара через сито муку (с пекарским порошком), соду, корицу и имбирь, и приготовить тесто при помощи месильной насадки.
- Всыпать орехи пекан и заполнить тестом пароварку.
- Выпекать пирог в течение 35 – 40 минут до золотисто-коричневого цвета и достижения упругости.
- Положить пирог на решетку и дать охладиться.
- Для приготовления глазури размешать насадкой для смешивания в рабочей чаше творожный сыр. Добавить сахарную пудру и апельсиновую цедру (по желанию) и хорошо перемешать ингредиенты.
- Равномерно нанести ножом глазурь на пирог. Перед подачей на стол нарезать пирог прямоугольными кусочками.



МРАМОРНЫЙ ЧИЗКЕЙК С ЧЕРНЫМ КУНЖУТОМ



Ингредиенты:

- 20 г семян черного кунжута
- 150 г печенья Oreo
- 125 г сливочного масла
- 4 листа желатина
- 120 г сахара
- 400 г сливочного сыра
- 400 г сливок
- 4 ст. л. пасты из черного кунжута

Приготовление:

- Отделить крем от печенья Oreo. Он не потребуется в этом рецепте. Положить печенье в кухонный комбайн и измельчить в крошку. Добавить сливочное масло и семена кунжута. Выложить полученную смесь в круглую форму для выпечки и поставить в холодильник.
- Замочить желатин в небольшой миске с водой. Смешать в другой миске сахар и сливочный сыр. Взбить сливки до высоких пиков и отставить в сторону.
- Выжать желатин и поместить его в кастрюлю. Подогреть желатин на слабом огне около 20 – 30 секунд. Затем добавить в кастрюлю смесь из сливочного сыра и сахара.
- Вылить одну треть полученной смеси в миску с пастой из черного кунжута. Оставшуюся часть смеси вылить в другую миску. Распределить взбитые сливки пополам между двумя мисками и осторожно вмешать. Сначала вылить в форму для выпечки белую смесь, а затем в середину вылить смесь с пастой из черного кунжута. С помощью деревянной шпажки создать мраморный узор. Перед подачей поставить в холодильник по крайней мере на три часа. Приятного аппетита!

ТОРТ РИКОТТА



Ингредиенты:

- 500 г сыра рикотта
- 100 г сахара
- 3 яйца
- 1 щепотка соли
- сок половины лимона
- тертая цедра 2 лимонов
- 2 – 3 ложки крахмала

Приготовление:

- Смешать в рабочей чаше при помощи насадки для смешивания сыр рикотта с сахаром и щепоткой соли до образования крема.
- Оставив кухонный комбайн работать, добавить в чашу через отверстие в крышке лимонный сок, цедру и яйца.
- Затем добавить 2 – 3 ложки крахмала и изюм или засахаренные фрукты.
- Выложить сырную массу в форму для выпечки и выпекать в течение 30 минут при 180°C.

ТОРТ «ЗАХЕР»

Ингредиенты:

- ((для разъемной формы диаметром 24 см))
- 150 г темной шоколадной глазури
 - 120 г мягкого сливочного масла
 - 50 г сахарной пудры
 - 120 г сахара
 - 80 г муки
 - 50 г картофельного крахмала
 - 6 яичных желтков
 - 6 яичных белков
 - 1 щепотка соли

Для пропитки:

- 50 г сахара
- 50 мл апельсинового сока
- 75 мл рома
- 3 столовых ложки абрикосового повидла

Намазка:

- 100 г сырого марципана
- 80 г сахарной пудры
- 150 г темной шоколадной глазури
- 40 мл сливок
- 40 г сливочного масла

Приготовление:

- Растопить глазурь на водяной бане и дать остыть. Положить сливочное масло в рабочую чашу с насадкой для взбивания и взбить до образования пены. Постепенно добавлять сахарную пудру, яичные желтки и глазурь, затем переложить массу в более крупную посуду.
- Очистить рабочую чашу и взбить яичные белки со щепоткой соли до образования густого крема. При взбивании медленно добавлять в массу сахар.
- Смешать крем с мукой и крахмалом с шоколадной массой и переложить в разъемную форму, смазанную маслом. Выпекать в нижней трети разогретой духовки при 170°C в течение 60 минут. Затем дать торту полностью остыть.
- Смешать в маленькой кастрюле апельсиновый сок, ром, сахар и абрикосовое повидло, поставить на огонь и дать 1 минуту покипеть.
- Вынуть бисквит из формы, гладко отрезать поверхностный слой и затем разрезать бисквит два раза по горизонтали, получив в результате три одинаковых куска. Смазать куски пропиткой и вновь сложить вместе.
- Смешать сырой марципан с сахарной пудрой и раскатать между двумя листами бумаги для выпекания.
- Уложить марципан на торт «Захер» и обрезать по краям. Растопить глазурь, смешать со сливочным маслом и сливками до образования однородной массы и полить ею торт.
- Оставить торт лежать на 6 часов.



ШОКОЛАДНЫЙ КЕКС БРАУНИ



Ингредиенты:

- 450 г сахарного песка
- 150 г муки
- 65 г какао-порошка
- ½ чайной ложки пекарского порошка
- ½ чайной ложки соли
- 225 г растопленного сливочного масла
- ½ чайной ложки эссенции ванили
- 4 крупных яйца
- 125 г горького шоколада
- 125 г белого шоколада

Приготовление:

- Разогреть духовку до 160°C в режиме горячего воздуха. Слегка смазать растительным маслом противень и выложить бумагой для выпечки.
- Отдельно измельчить в миксере сначала горький, а затем белый шоколад.
- Положить в рабочую чашу сахар, просеять в нее муку, какао, пекарский порошок и соль. Хорошо перемешать ингредиенты.
- Добавить в смесь слегка остывшее растопленное сливочное масло, ваниль и яйца, смешать насадкой для смешивания до образования однородного теста. В конце добавить шоколад.
- Вылить тесто на противень и выпекать в течение 45 – 50 минут, пока оно не уплотнится. На верхней стороне теста образуется хрустящая коричневая корочка, середина теста должна быть компактной и густой.
- Дать брауни остыть на противне и порезать прямоугольными кусочками.
- Примечание
- Размер противня: 30 x 20 см.

ШОКОЛАДНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Ингредиенты:

- 500 г муки
- 150 г сахара
- 150 г сливочного масла
- 2 яйца
- 1 пакетик пекарского порошка
- соль
- 3 столовых ложки какао-порошка, несколько столовых ложек молока

Приготовление:

- Положить все ингредиенты в рабочую чашу (вынуть сливочное масло из холодильника, по крайней мере, за 1 час до приготовления и порезать на маленькие кусочки).
- Хорошо перемешать ингредиенты насадкой для смешивания. Если образуются маленькие шарики, добавить немного молока, пока шарики не увеличатся до размеров лесного ореха.
- Пропустить тесто через кухонный шприц и сформовать маленькие печенье.
- Положить печенье на противень, хорошо смазанный сливочным маслом, и выпекать 13 минут при 200°C.
- Рекомендация: Для приготовления двойного количества перемешать тесто на 2-й скорости месильной насадкой.



ШОКОЛАДНЫЕ МАФФИНЫ С КУСОЧКАМИ ШОКОЛАДА

Ингредиенты:

- (для 15 маленьких или 10 больших маффинов)
- 15 маленьких или 10 больших форм для выпечки маффинов
 - 150 г сливочного масла
 - 170 г сахара
 - 2 яйца
 - 1 чайная ложка ванильного сахара
 - 100 мл молока
 - 180 г пшеничной муки
 - 2 чайных ложки пекарского порошка
 - 4 столовых ложки какао-порошка
 - 50 г черного шоколада, 70%
 - 50 г белого шоколада

Приготовление:

- Разогреть духовку до 200°C.
- Установить в кухонный комбайн насадку для смешивания. Взбить сливочное масло с сахаром до образования пены. Добавить одно за другим яйца и перемешать до однородной массы. Положить ванильный сахар и молоко. Перемешать массу еще несколько секунд.
- Порезать черный и белый шоколад.
- Муку, пекарский порошок, какао и кусочки шоколада медленно смешать месильной насадкой с яичной массой.
- Распределить массу по формам и выпекать в средней части духовки в течение 15 минут.



ШВЕЙЦАРСКИЙ ТОРТ «РЮБЛИ»

Ингредиенты:

(для разъемной формы диаметром 24 см:

- 250 г моркови
- 200 г цельных лесных орехов
- 50 г муки
- 50 г кукурузного крахмала
- 6 яичных желтков
- 2 столовых ложки сахара
- 2 столовых ложки теплой воды
- ½ чайной ложки корицы
- ½ чайной ложки пекарского порошка
- 2 сл лимонного сока
- 6 яичных белков
- 1 щепотка соли
- бумага для выпечки
- сливочное масло для смазывания формы
- сахарная пудра для посыпки
- 1 разъемная форма для тортов диаметром 24 см

Приготовление:

- Установить мясорубку с насадкой-теркой и измельчить лесные орехи.
- Почистить морковь и отрезать кончики.
- Установить в кухонный комбайн двустороннюю терку. Натереть морковь и смешать с лимонным соком.
- Положить в рабочую чашу с насадкой для взбивания 6 яичных желтков, 2 столовых ложки воды и 2 столовых ложки сахара и взбить на самой высокой скорости в течение 3 минут до кремовой консистенции. Переложить крем в другую посуду.
- Разогреть духовку до 180°C. Выложить дно разъемной формы бумагой для выпечки и хорошо смазать маслом края формы.
- Положить в рабочую чашу с насадкой для взбивания яичные белки со щепоткой соли и взбить до образования густого крема.
- Добавить к крему из белков тертую морковь, измельченные лесные орехи, муку, кукурузный крахмал, корицу, пекарский порошок и сливочное масло. Осторожно перемешать массу и немедленно наполнить ею форму.
- Выпекать при 180°C около 45 минут. Оставить торт в форме, пока он не охладиться и посыпать затем сахарной пудрой.



ЛЕПЕШКИ

Ингредиенты:

Тесто:

- 450 г муки
- 15 г пекарского порошка
- 1 щепотка соли
- 110 г сливочного масла
- 20 г сахара
- около 230 мл молока

Для намазки:

- 1 яичный желток
- 2 столовых ложки молока

Приготовление:

- Всыпать в рабочую чашу через сито муку и пекарский порошок, добавить соль, кусочки масла и размешать месильной насадкой до образования комочков.
- Положить сахар и влить молоко. Перемешать и замесить тесто.
- Смазать противень маслом. Раскатать тесто на столе, посыпанном мукой, до толщины 1 см. Вырезать из теста кружки диаметром 5 см и уложить на противень.
- Смешать яичный желток с молоком и смазать тесто. Выпекать при 200°C в течение 10 – 15 минут.
- Рекомендация: Если быстро замесить тесто, лепешки получатся более воздушными.



ПЕСОЧНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Ингредиенты:

- 200 г сливочное масло или маргарин (комнатной температуры)
- 200 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара
- 4 яичных желтка
- 2 столовой ложки рома
- 300 г муки
- 100 г очищенного и измельченного миндаля
- 1 яичный желток

Приготовление:

- Положить все ингредиенты в рабочую чашу и перемешать насадкой для смешивания.
- При необходимости, отключить прибор, взять лопатку для теста, отделить тесто от краев чаши и вновь перемешать.
- Отложить рабочую чашу и установить мясорубку с насадкой для приготовления печенья.
- Выдавить тесто требуемой формы на смазанный маслом противень. Поставить печенье на 1 час в холодильник.
- Затем смазать печенье разболтанным яичным желтком и выпекать в разогретой духовке 20 – 25 минут при 175°C.



ПИРОГ «ТАРТ ТАТАН»

Ингредиенты:

- 3 яйца
- 125 г сахара
- 80 г муки
- 4 ложки сметаны или сливок
- 1 чайная ложка пекарского порошка
- 4 яблока
- 1 пакетик ванильного сахара
- 120 г сахара для карамели
- немного сливочного масла для карамели
- соль

Приготовление:

- Почистить яблоки, порезать на восемь частей и каждый кусочек еще раз пополам.
 - Для приготовления карамели разогреть на сковороде сахар с небольшим количеством сливочного масла пока сахар не карамелизируется.
 - Взять форму с антипригарным покрытием диаметром 24 см.
 - Равномерно распределить карамель по дну формы и выложить на нее яблоки (форма должна быть полностью заполнена, при необходимости добавить яблок).
 - Отделить желтки от белков. Взбить в рабочей чаше насадкой для смешивания яичные белки с небольшим количеством соли. Переложить крем в другую посуду.
 - Положить в чашу желтки с сахаром и взбивать на самой высокой скорости в течение 4 минут. Добавить муку, сливки и пекарский порошок, и перемешивайте массу в течение 3 минут на самой низкой скорости.
 - Добавить взбитые белки и тщательно перемешать все ингредиенты. Посыпать яблоки ванильным сахаром и накрыть тестом.
 - Выпекать торт в течение 45 минут при 170°C и подать на стол теплым.
- Рекомендация: Сервируйте пирог со сметаной или сливками.



ТИРОЛЬСКИЕ ПОНЧИКИ



Ингредиенты:

- 70 г сливочного масла
- 600 г муки
- 150 г сахара
- 60 г пивных дрожжей
- 2 яйца
- 4 яичных желтка
- 1 щепотка соли
- 2 десертные ложки рома
- 200 мл теплого молока
- джем или крем для начинки
- тертая цедра лимона

Приготовление:

- Перемешать в рабочей чаше месильной насадкой теплое молоко, 100 г муки и пивные дрожжи. Накрыть тесто салфеткой и дать подойти в течение 20 минут.
- Добавить в тесто остальные ингредиенты и перемешать. Дать тесту подойти в течение 30 минут.
- Шарики теста должны быть мягкими и эластичными. Раскатать тесто скалкой до толщины в 1 см. Вырезать стаканом кружки и дать им подойти в течение 1 часа.
- Поджарить пышки во фритюре. Готовые и остывшие пышки можно наполнить кремом или начинкой при помощи кулинарного шприца.

ПИРОГ КАПРИ

Ингредиенты:

- 250 г миндаля
- 125 г горького шоколада
- 200 г сливочного масла
- 200 г сахара
- 5 яиц
- 1 щепотка соли
- 1 чайная ложка растворимого кофе
- ликер Амаро

Приготовление:

- Натереть неочищенный миндаль и шоколад на мелкой терке.
- Положить все ингредиенты в рабочую чашу и перемешать насадкой для смешивания.
- Положить массу в одноразовую алюминиевую форму. Толщина торта не должна превышать 2 см.
- Время выпечки: 60 минут при 160°C. Порезать пирог кубиками и подать на стол на следующий день.



ТУРЕЦКИЙ ЛАВАШ

Ингредиенты:

(для 2 лавашей)

- 500 г муки
- 40 г свежих дрожжей
- 1 ложка меда
- 200 мл теплой воды
- 30 мл оливкового масла
- 1 чайная ложка соли
- 1 чайная ложка черного тмина

Приготовление:

- Положить 200 г муки в рабочую чашу (с насадкой для взбивания).
- Растворить дрожжи и мед в теплой воде, влить в муку и быстро перемешать.
- Посыпать тесто мукой и дать постоять в течение 15 минут. Затем снять насадку для взбивания, установить месильную насадку, добавить оставшуюся муку, соль, 20 мл оливкового масла и замешать однородное тесто.
- Дать тесту подойти в течение 45 минут.
- Разделить тесто на две половины, вылепить лаваш и сделать в них пальцами углубления. Смазать лаваш оставшимся оливковым маслом и посыпать черным тмином.
- Выпекать в разогретой духовке при 200°C в течение 25 минут.



ФОКАЧЧА С СЫРОМ РИКОТТА

Ингредиенты:

Тесто для пиццы:

- 500 г муки
- 1 пакетик сухих дрожжей
- 1 чайная ложка сахара
- 1 щепотка соли
- 40 мл растительного масла
- 250 – 300 мл теплой воды

Начинка:

- 500 г сыра рикотта
- 2 желтка
- 50 г овечьего сыра или сыра пармезан
- соль и перец
- 2 столовых ложки оливкового или растительного масла
- 1 яйцо

Приготовление:

- Положить дрожжи и налить теплую воду в рабочую чашу (с месильной насадкой) и размешать.
- Добавить остальные ингредиенты. 30 секунд замешивать тесто на 3-й скорости и затем в течение 3 – 3,5 минут на 4-й скорости.
- Накрывать рабочую чашу крышкой, поставить в теплое место и дать тесту подойти (около 45 минут).
- Еще раз быстро перемешать тесто.
- Разделить тесто для пиццы на две части и посыпать одну часть мукой. Раскатать тесто до толщины около 1 см. Одна лепешка должна быть, по крайней мере, на 4 см больше противня, вторая лепешка должна быть примерно такой же величины, как и противень. Смазать противень двумя столовыми ложками масла и положить на него большую лепешку. Несколько раз проткнуть тесто вилкой.
- Смешать в рабочей чаше сыр рикотта с оставшимися ингредиентами и полученной массой смазать нижнюю лепешку. Закрывать второй лепешкой противень с фокаччей. Тщательно защипнуть края обеих лепешек.
- Проткнуть фокаччу в нескольких местах, накрыть влажной салфеткой и оставить лежать на 1 часа. Затем смазать фокаччу взбитым яйцом и выпекать в духовке в течение 25 минут при 200°C.



ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ

Ингредиенты:

- 500 г муки
- 1 пакетик сухих дрожжей
- 1 чайная ложка сахара
- 1 щепотка соли
- 40 мл растительного масла
- 250 – 300 г теплой воды

Приготовление:

- Положить в рабочую чашу дрожжи, налить теплая вода и размешать месильной насадкой.
- Добавить остальные ингредиенты и перемешать до образования однородного теста.
- Закрыть чашу крышкой, поставить в теплое место и дать тесту подойти (около 45 минут).
- Еще раз перемешать тесто.
- Раскатать тесто на столе, посыпанном мукой и положить начинку. Выпекать в разогретой духовке при 180°C в течение 15 – 20 минут.



ТЕСТО ДЛЯ КУЛИЧА ПАННЕТОНЕ

Ингредиенты:

- 25 г пивных дрожжей
- 500 г муки
- 100 г сливочного масла
- 125 г сахара
- 2 яйца
- 1 стакан молока
- одна щепотка соли

Приготовление:

- Положить молоко, дрожжи и половину муки в рабочую чашу. Закрыть чашу крышкой и при помощи месильной насадки смешать ингредиенты в течение 2 – 3 минут. Затем дать тесту подойти в течение 20 минут
- После этого добавить остальные ингредиенты и еще раз в течение нескольких минут перемешать тесто.
- Положить тесто в узкую форму для выпечки, смазанную маслом. Посыпать верхнюю сторону кулича посыпкой (комковатое тесто из сливочного масла, муки и сахара), поставить на 2 часа в теплое непродуваемое место и дать тесту подойти.
- Выпекать кулич паннетоне при средней температуре (180°C) в течение 40 минут.



СДОБНОЕ ТЕСТО

Ингредиенты:

- 3 – 4 яйца
- 200 – 250 г сахара
- 1 щепотка соли
- 1 ст. л. ванильного сахара
или натертая цедра
половины лимона
- 200 – 250 г масла или
маргарина (комнатной
температуры)
- 500 г муки
- 10 г пекарского порошка
- 125 мл молока

Приготовление:

- Установить венчик для перемешивания.
- Загрузить все ингредиенты.
- Перерабатывать 30 секунд в режиме 1.
- Перерабатывать 4 – 5 минут в режиме 5
(для MUM5 с 7-ю скоростными режимами) и в
режиме 3 (для MUM5 с 4-мя скоростными режимами).



ТЕСТО ДЛЯ ДОМАШНЕЙ ЛАПШИ

Ингредиенты:

- 300 г муки
- 150 г яиц (ок. 3 шт.)
- 15 – 30 мл холодной воды (по вкусу)

Приготовление:

- Вставить месильную насадку.
- Загрузить все ингредиенты.
- Перерабатывать 3 – 5 минут в режиме 3 (для MUM5 с 7-ю скоростными режимами) и в режиме 2 (для MUM5 с 4-мя скоростными режимами).

