

Tefal®



RECIPE BOOK

WIZZO

Таблица с температурите, съответстващи на степените на термостата

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

Съвет: За да изчислите температурата в °C, съответстваща на избраната степен на термостата, умножете степеня по 3.

Списък със съкращенията

ч.л.	Чаена лъжичка
с.л.	Супена лъжица



Незаменими

- Тесто за палачинки
- Парено тесто
- Скони
- Маслено тесто
- Ронливо тесто
- Френски хляб
- Пълнозърнест хляб



Незабравими моменти

- Шоколадово суфле
- Лимонов кекс
- Мраморен кекс
- Лимонов пай с целувки
- Целувки
- Плодово клафути



Хапки

- Гужери (солени еклери)
- Френски хляб фугас
- Майонеза
- Верини с домати и босилек
- Зеленчукови мъфини
- Солени кекс



Солени вкусотии

- Киш лорен
- Зеленчукова салата
- Плънка
- Пролетен киш
- Пилешки пай
- Тесто за пица
- Пица Реджина



Тесто за палачинки

“Направете си парти с палачинки за една чудесна вечер в компанията на семейството или приятелите! Сладки, солени или и от двата вида, изборът е ваш!”

Pour: 4/6 души

Начин на приготвяне: 5 минути

Време за готвене: 5 минути

Степен на трудност: ★★☆☆

Акcesoари:



Продукти

4 яйца
500 мл прясно мляко
60 г захар
40 г масло
½ шушулка ванилия
180 г брашно

Начин на приготвяне

- 1-** Поставете яйцата, прясното мляко, захарта, маслото и зърната от шушулката ванилия* в каната на блендера. Разбъркайте на 2-ра скорост в продължение на 30 секунди.
- 2-** Оставете блендера да работи и постепенно добавяйте брашното през отвора на капака, докато се получи хомогенно тесто.
- 3-** Оставете тестото да престои на хладно поне за 1 час.
- 4-** Намаслете тиган за палачинки и пържете палачинките една по една, като внимавате да не прегорят.
- 5-** Готово, това е всичко! Добър апетит.

*За да извадите зърната от шушулка ванилия, вземете остър нож и разрежете шушулката на две по дължина. Разделете двете части и остържете вътрешността на шушулката с острието на ножа.



Парено тесто

“Трудното няма да е да ги приготвите, а да се спрете да ядете от тях! Посипани със захар, тези домашни еклерчета са отлична идея за следобедна закуска!”

Pour: 40 малки еклера

Начин на приготвяне: 30 минути

Време за готвене: 25 минути

Степен на трудност: ★★★

Акcesoари:



Продукти

170 мл вода
130 г масло
1 щипка сол
200 г брашно
170 мл прясно мляко

Начин на приготвяне

1- Поставете водата, маслото и солта в тенджера и възварете. След това добавете брашното и разбъркайте енергично с дървена шпатула. Изсушете* тестото в продължение на 2 минути на слаб огън, след това го пресипете в неръждаемата купа Wizzo.

2- Инсталирайте приставката за бъркане и разбъркайте сместа на 1-ва скорост за 5 минути. Добавете яйцата едно по едно, като бъркате на 3-та скорост. Оставете тази смес в подходящ съд.

3- Оформете еклерите с помощта на две лъжици или на пош с накрайник така, че да са с големината на орех, след което ги поръсете с кристали захар.

4- Поставете ги в тава, покрита с пергаментова хартия, и ги оставете да се пекат 25 минути в предварително загрята на 180° C фурна.

**Да се изсуши тестото означава то да се загрее на слаб огън, за да се отстрани излишната вода или влага. За тази цел бъркайте енергично сместа със шпатулата. Когато, движейки тестото напред-назад, установите, че то вече не лепне за тенджерата, това означава, че е добре изсушено.*



Скони

“ На закуска или по време на чая, с конфитюр или бита сметана, насладете се на този толкова британски деликатес! ”

Por: 6 души

Начин на приготвяне: 15 минути

Време за готвене: 12 минути

Степен на трудност: ★★★

Акcesoари:



Продукти

50 г стафиди
1 с.л. ром
225 г брашно
1 с.л. бакпулвер
Сол
25 г захар
75 г масло
1 яйце
50 мл прясно мляко

За коричката:

1 жълтък
Прясно мляко

Начин на приготвяне

1- Поставете стафидите в купичка с една супена лъжица ром или вода и ги оставете да киснат петнадесетина минути така, че да набъбнат.

2- Поставете брашното, бакпулвера, солта, захарта и маслото в неръждаемата купа на Wizzo с монтираната приставка за бъркане. Разбъркайте на 2-ра скорост за 3 минути, след това превключете на 1-ва скорост и добавете яйцето, млякото и прецедените и подсушени стафиди. Бъркайте, докато тестото стане напълно хомогенно.

3- Набрашнете работния плот и разточете тестото с точилка до дебелина от около 1 см. След това, с помощта на форма за сладки или чаша, изрежете кръгове с диаметър от 5 см и ги поставете в тава, покрита предварително с пергаментова хартия.

4- Намажете сконите със смес от жълтък и прясно мляко.

5- Поставете сконите в предварително загрята на 180 °C фурна и ги оставете да се пекат около 12 минути, докато хубаво се зачервят и бухнат.



Маслено тесто

“Една класическа, вечна и незаменима рецепта: маслено тесто. Благодарение на тази рецепта кишовете, пайовете и сладкишите вече няма да имат тайни за вас!”

Порц: 6/8 души

Начин на приготвяне: 10 минути

Време за готвене: 10 минути

Степен на трудност: ★★☆☆

Акcesoари:



Продукти

200 г брашно
100 г масло
Сол
Черен пипер
50 мл вода или 1 яйце

Начин на приготвяне

- 1-** Поставете брашното, маслото, солта и черния пипер в неръждаемата купа на Wizzo.
- 2-** Поставете приставката за бъркане и капака, след това включете уреда на 1-ва скорост за 3 минути, докато тестото хубаво изпръхне*.
- 3-** Добавете водата или яйцето, без да спирате уреда и бъркайте, докато тестото стане на топка.
- 4-** Покрийте го и го оставете да престои поне 1 час в хладилника.
- 5-** Разточете тестото с точилка. Готово, вече можете да гарнирате или изпечете вашето маслено тесто!

* Да изпръхне означава тестото да стане ронливо.



Ронливо тесто

“Голямата класика в сладкарството : ронливото тесто ! Идеално за приготвяне на пай с червени плодове, шоколад или цитрусови плодове.”

Ролу: 8/10 човека

Начин на приготвяне: 10 минути

Време за готвене: 10 минути

Степен на трудност: ★★☆☆

Акcesoари:



Продукти

- 300 г брашно
- 180 г масло
- 110 г пудра захар
- 1 щипка сол
- 1 яйце

Начин на приготвяне

1- Поставете брашното, маслото, пудрата захар и солта в неръждаемата купа. Поставете приставката за бъркане и капака върху купата Wizzo и включете уреда на 1-ва скорост за 2 минути.

2- Добавете яйцето, без да спирате уреда и бъркайте, докато тестото стане на топка.

3- Покрийте го и го оставете да престои поне 1 час на студено.

4- Разточете тестото с точилка, преди да го нарежете с форма за сладки. Поставете ронливките в предварително нагрята на 180° С фурна за поне 10 минути.

5- Ако ронливките са малко меки при изваждането им от фурната, все пак ги извадете, те ще се втвърдят, докато изстинат... И накрая разбира се ги опитайте!

Вместо за ронливки можете да използвате тестото за приготвяне на плодови или шоколадов пай.



Френски хляб

“*Основен продукт във френската кухня, открийте как да си приготвите хляб сами! Мек или хрупкав, вие избирате начина на изпичане.*”

Pour: един хляб от 800 г

Начин на приготвяне: 15 минути + 1,30 ч престой

Време за готвене: 40 минути

Степен на трудност: ★★★

Акcesoари:



Продукти

- 500 г брашно
- 320 мл хладка вода
- 10 г суха хлябна мая
- или 20 г прясна мая
- 1 равна с.л. сол

Начин на приготвяне

- 1-** Поставете брашното, солта и хлябната мая, след това инсталирайте приставката за месене и капака върху Wizzo. Включете уреда за няколко секунди на 1-ва скорост, за да омесите добре сместа.
- 2-** Добавете хладката вода през отвора на капака, след това месете в продължение на 8 минути на 1-ва скорост.
- 3-** Покрийте тестото с кърпа и го оставете да престои около 30 минути на стайна температура, за да започне да бухва.
- 4-** Омесете тестото отново на ръка, за да го оформите на топка, след което го поставете в намаслена и набрашнена тава на фурната. Оставете тестото на хладно място за около 1 час, за да бухне повторно.
- 5-** Направете нарези върху горната част на тестото с помощта на нож, а с четка го намажете с хладка вода.
- 6-** Сложете хляба във фурната с малък съд с вода до него: това ще допринесе за образуването на хубава златиста коричка.
- 7-** Оставете го да се пече 40 минути в предварително загрята на 240° C фурна.

Хлябната мая никога не трябва да е в контакт със захарта или солта, които потискат действието ѝ.



Пълнозърнест хляб

“*Със семейството или сам, открийте вкуса на домашния хляб. А за щипка модерност добавете макови или сусамови семена преди печенето!*”

Pour: един хляб от 800 г

Начин на приготвяне: 15 минути + 1,30 ч престой

Време за готвене: 30 минути

Степен на трудност: ★★★

Акcesoари:



Продукти

500 г специално
брашно за
пълнозърнест хляб
1 равна с.л. сол
10 г суха хлебна мая
300 мл хладка вода
Овесени ядки за
поръсване

Начин на приготвяне

- 1-** Поставете брашното, солта и хлебната мая, след това инсталирайте приставката за месене и капака върху Wizzo. Включете уреда за няколко секунди на 1-ва скорост, за да хомогенизирате добре сместа.
- 2-** Добавете водата през отвора на капака и месете в продължение на 8 минути на 1-ва скорост.
- 3-** Покрийте тестото с кърпа и го оставете да престои на топло място за около 15 минути, за да започне да бухва.
- 4-** Поставете тестото върху набрашнена повърхност. Разплескайте го с ръце, като оформите квадрат. Сгънете краищата към центъра, след това го разплескайте отново, преди да повторите операцията още веднъж.
- 5-** Оформете продълговат хляб. Поставете така получения хляб във форма, дълга 25 см. Леко навлажнете повърхността му и го посипете с овесени ядки. Покрийте тестото с влажна кърпа и го оставете отново да бухне за 1 час на топло място.
- 6-** Направете нарез с дълбочина 1 см по цялата дължина на хляба.
- 7-** Поставете хляба в предварително загрята на 240° С фурна с малък съд с вода до него, за да получите хубава златиста коричка.
- 8-** Печете 30 минути, оставете да се охлади и ... се насладете на вкуса му!



Шоколадово суфле

“Идеалната рецепта за любителите на шоколад! Топящо се в устата и изключително богато вкус, това суфле може да се гарнира с разбита сметана или яйчен крем за още повече наслада.”

Pour: 8 души

Начин на приготвяне: 25 минути

Време за готвене: 35 минути

Степен на трудност: ★★☆☆

Акcesoари:



Продукти

200 г черен шоколад
125 г масло
4 яйца
150 г захар
1 щипка сол
200 мл течна сметана
1 пакетче ванилова захар
1 пакетче бакпулвер
50 г бадеми на прах 125 г
брашно

Начин на приготвяне

1- Разтопете шоколада и маслото на водна баня или в микровълнова фурна. Разбийте добре сместа и я оставете в подходящ съд.

2- Отделете белтъците от жълтъците и също така ги оставете настрана.

3- Поставете жълтъците, захарта, солта, течната сметана, ваниловата захар и сместа от шоколада и разтопеното масло в оборудваната с приставката за бъркане и капаче неръждаема купа на Wizzo. Бъркайте 1 минута, като постепенно превключвате от 1-ва до 3-та скорост, за да хомогенизирате добре тестото.

4- Превключете на 2-ра скорост и добавете бакпулвера, бадемите на прах и брашното, след което разбъркайте отново на 3-та скорост. Оставете тестото в голяма купа.

5- Измийте купата на Wizzo, след което поставете приставката за разбиване. Бийте белтъците на 4-та скорост в продължение на 1 минута и 20 секунди. С помощта на пластмасова шпатула ги добавете внимателно към сместа.

6- Изсипете сместа в предварително намаслена и набрашнена кръгла форма и я оставете да се пече 35 минути в предварително нагрятата на 180° C фурна.

Боднете тестото с нож, за да проверите дали е изпечено. Ако острието на ножа излезе чисто, сладкишът ви е готов! Внимание, тази техника не може да се приложи, за да се провери изпичането на фондан.



Лимонов кекс

“Свежестта на лимона в един въздушен и топящ се в устата кекс! Бъдете дръзки, разположете няколко листа прясна мента върху готовите за сервиране порции.”

Pour: 6 души

Начин на приготвяне: 15 минути

Време за готвене: 45 минути

Степен на трудност: ★★☆☆

Акcesoари:



Продукти

1 нетретиран лимон
3 яйца
175 г захар
Сол
100 мл прясно мляко
• 200 г брашно
1 с.л. бакпулвер
80 г разтопено масло

Начин на приготвяне

- 1-** Измийте лимона и с помощта на зестер или белачка за цитруси настържете фино кората му. Изцедете лимона.
- 2-** Поставете яйцата, захарта, настърганата кора и солта в купата, оборудвана с приставката за разбиване и капака. Включете на 1-ва скорост и бъркайте 1 минута, като постепенно превключвате до 3-та скорост.
- 3-** Добавете пряното мляко и лимоновия сок, след това бъркайте отново до получаване на хомогенна смес.
- 4-** Сменете приставката за разбиване с бъркалката и включете Wizzo на 3-та скорост. Добавете брашното, бакпулвера и маслото, след това бъркайте 1 минута.
- 5-** Изсипете тестото във форма за кекс и печете в продължение на 45 минути в предварително нагрят на 180° C фурна.

Боднете тестото с нож, за да проверите дали е изпечено. Ако острието на ножа излезе чисто, сладкишът ви е готов!



Мраморен кекс

“Един сладкиш, който впечатлява както при нарязването, така и при дегустирането му! Комбинирайки вкусовете на какаото и ванилията, този сладкиш със сигурност ще очарова деца и възрастни!”

Pour: 6 души

Начин на приготвяне: 15 минути

Време за готвене: 55 минути

Степен на трудност: ★★☆☆

Акcesoари:



Продукти

175 г брашно
1 пакетче бакпулвер
200 г пудра захар
1 пакетче ванилова захар
175 г масло
3 яйца
15 г неподсладено какао
на прах

Начин на приготвяне

- 1-** Поставете брашното, бакпулвера, захарта, ваниловата захар и маслото в неръждаемата купа на Wizzo, оборудвана с приставката за бъркане. Бъркайте на 2-ра скорост в продължение на 3 минути.
- 2-** Добавете яйцата, превключете на 3-та скорост и бъркайте около 1 минута до получаване на хомогенно тесто.
- 3-** Покрийте форма за кекс с хартия за печене и изсипете 2/3 от тестото във формата.
- 4-** Добавете какаото към останалото тесто и бъркайте на 3-та скорост в продължение на 30 секунди.
- 5-** Изсипете остатъка от тестото във формата и бързо разбъркайте, за да се смесят двата вида тесто.
- 6-** Печете 55 минути в предварително нагрята на 180° C фурна.

Боднете тестото с нож, за да проверите дали е изпечено. Ако острието на ножа излезе чисто, сладкишът ви е готов!



Лимонов пай с целувки

“Открийте перфектната комбинация на възкиселия вкус на лимона и сладките италиански целувки. Един истински деликатес, който можете да пригответе и с други цитруси!”

Pour: 6/8 души

Начин на приготвяне: 30 минути

Време за готвене: 40 минути

Степен на трудност: ★★★

Акcesoари:



Продукти

За блата:

250 г брашно

125 г масло

30 г бадеми на прах

80 г пудра захар

1 щипка сол

1 яйце

За пълнката:

6 яйца

300 г захар

3 нетретиран лимона

50 г разтопено масло

За целувките:

3 белтъка

120 г пудра захар

1 щипка сол

Начин на приготвяне

1- Пригответе блата: поставете брашното, нарязаното на малки кубчета масло, бадемите на прах, пудрата захар и солта в оборудваната с приставката за бъркане купа, след което сложете капака. Оставете уреда да работи 3 минути на 3-та скорост. Когато сместа започне да се рони, добавете яйцето и оставете уреда да работи, докато тестото не стане на топка. След това оставете тестото да престои 1 час в хладилника.

2- Пригответе пълнката : измийте и подсушете лимоните. Настържете корите им и ги изстискайте. Поставете яйцата, захарта, сока и кората от лимоните и разтопеното масло в купата, оборудвана с приставката за разбиване и капака. След това разбийте, като превключвате от 1-ва на 3-та скорост до получаване на хомогенна смес.

3- Намаслете форма за пай с диаметър 28 см. Разстелете тестото във формата на дебелина от 4 см и го набодете с вилка. Покрийте го с пергаментова хартия, а хартията посипете със зърна боб. Печете блата 10 минути в предварително нагрята на 180° С фурна. Махнете хартията и зърната боб. Залейте блата с пълнката и печете още 25 минути на 180° С.

4- Пригответе целувките : разбийте белтъците на 3-та скорост в купата, снабдена с телената бъркалка и капака. След 45 секунди добавете захарта, като продължавате да разбивате. Включете на 4-та скорост и разбивайте още 2 минути. След изпичането на пая го покрийте с целувки с помощта на сладкарски пош с накрайник. Върнете пая във фурната за няколко минути, докато целувките се зачервят.



Целувки

“ Идеални за кафето или просто да си похапнете, когато ви се прииска, тези вкусни френски целувки ще очароват сетивата Ви! ”

Pour: 4/6 души

Начин на приготвяне: 10 минути

Време за готвене: 2 часа

Степен на трудност: ★★★

Акcesoари:



Продукти

3 белтъка
jus de citron
125 г захар
1 щипка сол

Начин на приготвяне

- 1-** Разбийте белтъците на 3-та скорост в неръждаемата купа на Wizzo, снабдена с телената бъркалка и капака.
- 2-** След 45 секунди добавете захарта, като продължавате да разбивате. Бъркайте на 4-ра скорост в продължение на 2 минути.
- 3-** Оформете целувките с лъжица или сладкарски пош с накрайник върху покрита с пергаментова хартия тава на печката така, че да са широки около 3 см.
- 4-** Поставете ги за 2 часа в предварително нагрята на 90° C фурна.

За да са хрупкави отвън и меки отвътре, намалете времето за печене с около един час.



Плодово клафути

“ Една изненадваща и вкусна рецепта със сезонни плодове, която може да бъде гарнирана с топка сладолед за най-големите лакомници!

”

Порц: 6/8 души

Начин на приготвяне: 15 минути

Време за готовност: 40 минути

Степен на трудност: ★★☆☆

Акcesoари:



Продукти

300 г плодове по избор
(ябълки, круши, череши,
сливи...)
2 яйца
150 мл прясно мляко
50 г захар
200 г сметана
75 г брашно

Начин на приготвяне

1- Измийте плодовете, отстранете опашките и ги нарежете на малки парчета. Намаслете и набрашнете форма за сладкиш „манке“* и ги поставете вътре.

2- Инсталирайте блендер приставката на Wizzo, след това поставете яйцата, млякото и захарта в нея. Бъркайте в продължение на 30 секунди на 2-ра скорост, след това постепенно добавете брашното. Бъркайте още няколко секунди.

3- Изсипете тази смес върху плодовете и печете в продължение на около 40 минути в предварително нагрята на 180° С фурна.

*Формата за сладкиш „манке“ обикновено е кръгла или овална дълбока форма, използвана за приготвяне на тесто женоаз, сладкиши или клафути.



Гужери (солени еклери)

“Открийте нашата рецепта за традиционни гужери със сирене комте! Не забравяйте да ги преброите, преди да ги сложите на масата, защото едва ли ще останат дълго там!”

Порц: 4 души

Начин на приготвяне: 15 минути

Време за готвене: 20 минути

Степен на трудност: ★★☆☆

Акcesoари:



Продукти

250 мл вода
80 г масло
Сол
150 г брашно
150 г настъргано сирене комте
1 щипка настъргано индийско орехче

Начин на приготвяне

1- Поставете водата, маслото и солта в тенджера и възварете. Добавете брашното и разбъркайте енергично с шпатула. Изсушете* тестото в продължение на 2 минути на слаб огън, след това го пресипете в неръждаемата купа на Wizzo.

2- Инсталирайте приставката за бъркане на Wizzo и бъркайте на 1-ва скорост в продължение на 5 минути. Добавете яйцата едно по едно, докато бъркате на 3-та скорост. След като сместа се хомогенизира, добавете 2/3 от сиренето комте и индийското орехче и бъркайте в продължение на още 20 секунди.

3- С помощта на лъжица или пош с накрайник оформете еклерите върху тава на печката и ги поръсете с остатъка от комтето.

6- Печете около 20 минути в предварително нагрята на 180° C фурна.

**Да се изсуши тесто означава то да се загрее на слаб огън, за да се отстрани излишната вода или влага. За тази цел бъркайте енергично сместа със шпатулата. Когато, движейки тестото напред-назад, установите, че то вече не лепне за тенджерата, това означава, че е добре изсушено.*



Френски хляб фугас

“Слънцето е на една хапка разстояние благодарение на тази рецепта за хляб с маслини. Персонализирайте я по Ваш вкус, като добавите сушени домати или козе сирене ...”

Pour: 4/6 души

Начин на приготвяне: 10 минути

Време за готвене: 20 минути

Степен на трудност: ★★★

Акcesoари:



Продукти

400 г брашно
50 мл зехтин
10 г суха хлебна мая или
20 г прясна мая
1 ч.л. сол
1 ч.л. пипер
10 маслини без костилки
1 с.л. мащерка
240 мл хладка вода

Начин на приготвяне

- 1-** Поставете брашното, зехтина, маята, солта и черния пипер в неръждаемата купа, снабдена с бъркалката за месене. Поставете капака върху Wizzo и включете на 1-ва скорост.
- 2-** Добавете хладката вода и месете в продължение на 5 минути на 1-ва скорост. Добавете нарязаните на малки парчета маслини и мащерката, след това месете отново няколко секунди на 1-ва скорост, за да се хомогенизира сместа.
- 3-** Оставете да бухне за 40 минути на умерена температура.
- 4-** Разточете тестото с точилка, а с нож направете нарязи отгоре. Оставете отново да бухне за 40 минути.
- 5-** Печете 20 минути в предварително нагрята на 200° С фурна.



Майонеза

“Идеалният домашен продукт, с който да гарнирате сурови зеленчуци и студени меса! Добавете няколко стръка сибирски лук или настъргана лимонена кора и ще получите вкусен сос за печената риба!”

Pour: 4/6 души

Начин на приготвяне: 5 минути

Време за-готвене:

Степен на трудност: ★★☆☆

Акcesoари:



Продукти

1 жълтък
1 с.л. горчица
1 ч.л. оцет
Сол
Черен пипер
200 мл олио

Начин на приготвяне

- 1-** Поставете жълтъка, горчицата, оцета, солта и черния пипер в неръждаемата купа, снабдена с телената бъркалка и капака.
- 2-** Включете и бъркайте на 4-та скорост, като добавяте олиото на тънка струя. След като олиото се смеси добре, бъркайте още няколко секунди, за да разбийете добре майонезата.
- 3-** Майонезата Ви е готова! Поставете я в подходящ съд в хладилника, преди да я сервирате.



Верини с домати и босилек

“Очаровайте гостите си с тези пролетни, свежи и леки верини! За още по-богат вкус ги сервирайте с гризини със зехтин ...”

Pour: 6/8 души

Начин на приготвяне: 20 минути

Време за-готвене:

Степен на трудност: ★★★

Акcesoари:



Продукти

400 г обелени домати с
отстранени семки
2 червени чушки
14 листа босилек
3 с.л. зехтин
1 с.л. оцет Шери
200 мл много студена
течна пълномаслена
сметана с 30 %
масленост
Сол
Черен пипер

Начин на приготвяне

1- Инсталирайте блендер приставката върху купата Wizzo. Поставете белените* домати с отстранени семки, нарязаните на едро варени чушки, зехтина и половината от листата босилек. Бъркайте в продължение на една минута, като постепенно превключвате от 1-ва до 4-та скорост. Добавете сол и пипер на вкус.

2- Поставете оцета Шери, сметаната, солта и пипера в неръждаемата купа, снабдена с телената бъркалка и капака. Включете на 4-та скорост и разбивайте, докато кремът се сгъсти добре (около 1 минута и 30 секунди). Добавете ситно накълцания остатък от босилека. При нужда добавете подправки.

3- Налейте доматения сок в стъклени чаши и добавете по една лъжица крем Шантийи, преди да ги сервирате и очаровайте гостите си!

*За да обелите домати, отстранете дръжките им, след това направете разрез във формата на кръст върху срещуположната страна. Потопете ги във вряла солена вода за 10 секунди. Отцедете ги и веднага ги потопете в студена вода, за да спрете варенето им. Ще установите, че се белят много лесно!



Зеленчукови мъфини

“Търсите оригинална рецепта за аперитива, с която да очаровате гостите си? Ние я открихме: мъфини с тиквичка, морков и кимион, които се топят в устата ...

”

Pour: 4/6 души

Начин на приготвяне: 15 минути

Време за готвене: 20 минути

Степен на трудност: ★★☆☆

Акcesoари:



Продукти

1 тиквичка
1 морков
150 г брашно
3 яйца
100 мл олио
120 мл прясно мляко
1 ч.л. кимион
Сол
Черен пипер
1 CàC de levure chimique
Fromage râpé

Начин на приготвяне

1- Нарезжете тиквичката и моркова на малки кубчета.

2- Поставете брашното, яйцата, олиото, прясното мляко, кимиона, солта, черния пипер и бакпулвера в неръждаемата купа, снабдена с приставката за бъркане и капака. Включете на първа степен и бъркайте, като увеличавате до 3-та.

3- След като тестото стане хомогенно, добавете кубчетата зеленчуци и бъркайте няколко секунди на 1-ва скорост.

4- Изсипете сместа във формите за мъфини, отгоре добавете настърганото сирене и печете 20 минути в предварително нагрятата на 180° C фурна.



Солен кекс

“Една рецепта за солени кекс, която да приспособите към вкусовете си. Пилешки кожички, кубчета сирене, маслини или печени зеленчуци, цяла една палитра от вкусове се разтваря пред вас!”

Ройс: 6/8 души

Начин на приготвяне: 15 минути

Време за готвене: 45 минути

Степен на трудност: ★★☆☆

Акcesoари:



Продукти

170 г брашно
4 яйца
50 мл зехтин
100 мл бяло вино
10 г бакпулвер
Сол
Черен пипер

Продукти по ваш избор:

Маслини, пилешки
кожички, кубчета
сирене...

Начин на приготвяне

1- Поставете брашното, яйцата, зехтина, бялото вино и бакпулвера в неръждаемата купа, снабдена с приставката за бъркане, и включете на 1-ва скорост, увеличавайки до 3-та.

2- Добавете плънка по ваш вкус (месо, печени зеленчуци, сирене...) и бъркайте няколко секунди на 1-ва скорост.

3- Изсипете сместа в предварително намаслена и набрашнена форма за кекс и я оставете да се пече около 45 минути в предварително нагрят на 180° C фурна.

Боднете тестото с нож, за да проверите дали е изпечено. Ако острието на ножа излезе чисто, кексът Ви е готов!



Quiche Lorraine

“Гарнирана с подправена със зехтин зелена салата, тази рецепта за киш лорен с парченца сланина е идеална за семейна вечеря!”

Рор: 4 души

Начин на приготвяне: 10 минути

Време за готвене: 30 минути

Степен на трудност: ★★★

Акcesoари:



Продукти

1 маслено тесто
300 г парченца сланина
200 г гъста сметана
4 яйца
1 чл.л настъргано индийско
орехче
Сол
Черен пипер
100 г настъргано сирене грюйер

Начин на приготвяне

1- Пригответе маслено тесто с помощта на рецептата на Tefal в тази книга. Разстелете го във форма за пай с диаметър 28 см. Сложете блата във фурната и го печете 10 минути на 180° C.

2- Запържете парченцата сланина в горещ тиган и ги изсипете върху попиваща хартия.

3- Поставете сметаната, яйцата, индийското орехче, солта и черния пипер и бъркайте на 3-та скорост в продължение на 30 секунди.

4- Разположете парченцата сланина върху блата, добавете сместа от яйца и сметана, след което поръсете с настърган грюйер.

5- Печете 30 минути в предварително нагрят на 180° C фурна.

* Покрийте тестото с хартия за печене, а самата хартия посипете със зърна боб, за да се запази първоначалната форма.



Зеленчукова салата

“ Няма да можете да устоите на фината комбинация от хрупкавите моркови и пащърнака и мекото цвекло, леко подправени с горчица. ”

Porc: 4/6 души

Начин на приготвяне: 10 минути

Време за-готвене:

Степен на трудност: ★★☆☆

Акcesoари:



Продукти

2 моркова
2 пащърнака
1 цвекло
3 с.л. майонеза
1 с.л. сладка горчица
Сол
Черен пипер

Начин на приготвяне

- 1-** Обелете морковите, пащърнака и цвеклото.
- 2-** Инсталирайте приставката за рязане на зеленчуци за едро настъргване на Wizzo. Настържете зеленчуците на 3-та скорост в неръждаемата купа.
- 3-** Смесете майонезата и горчицата в отделен съд. Подправете на вкус, след това залейте зеленчуците със суса.
- 4-** Покрийте купата с фолио и я оставете на студено за 30 минути, преди да сервирате!



Плънка

“Открийте тази рецепта за месна плънка, едновременно традиционна и оригинална благодарение на вкуса на магданоз. Тя е идеална за вашите терини или пълнени зеленчуци!”

Porc: 4/6 души

Начин на приготвяне: 10 минути

Време за готвене: 2 часа

Степен на трудност: ★★★

Акcesoари:



Продукти

1 глава лук
2 глави шалот
½ връзка магданоз
500 г свински гърди
500 г телешко
1 с.л. коняк
1 с.л. сол
1 ч.л. пипер

Начин на приготвяне

- 1-** Първо обелете и нарежете на ситно лука и шалота.
- 2-** Измийте магданоза и също го нарежете.
- 3-** Изсипете ги в неръждаемата купа, а купата поставете върху Wizzo.
- 4-** Инсталирайте приставката за мелене на месо с решетката с малки отвори и поставете вътре двата вида месо, предварително нарязано на малки кубчета от около 2 см² - постепенно увеличавайте скоростта до 3-та степен.
- 5-** Добавете коняка, солта и черния пипер.
- 6-** Поставете приставката за бъркане и капака върху Wizzo, след това включете уреда на 1-ва скорост за 1 минута.
- 7-** За приготвяне в гювече поставете плънката за около 2 часа във водна баня в предварително нагрята на 160° C фурна.

Ако имате чопър с купа, можете да пасирате лука, шалота и магданоза на импулсен режим.



Пролетен киш

“Едно пролетно ястие, леко и цветно, идеално за вечеря със семейството или приятели. Сервирайте този киш с полска салата, за да оберете оваците!”

Pour: 6/8 души

Начин на приготвяне: 30 минути

Време за готвене: 35 минути

Степен на трудност: ★★★

Акcesoари:



Продукти

1 маслено тесто
350 г моркови
350 г тиквички
350 г прясна съомга
3 яйца
200 мл сметана
100 мл прясно мляко
Червен пипер
Сол
Черен пипер

Начин на приготвяне

1- Пригответе маслено тесто с помощта на рецептата на Tefal в тази книга. Разстелете го във форма за пай с диаметър 30 см. Сложете блата във фурната и го печете 10 минути на 180° C.

2- Инсталирайте приставката за рязане на зеленчуци на Wizzo и поставете барабана за едро настъргване. Обелете морковите и ги настържете на 3-та скорост. Повторете операцията с тиквичките.

3- Поставете бучица масло в тиган и запържете зеленчуците на слаб огън за 25 минути.

4- Нарезжете съомгата на ивици и заедно със зеленчуците я разположете върху готовия блат.

5- Поставете яйцата, сметаната, прясното мляко, червения пипер, солта и черния пипер в неръждаемата купа. Поставете приставката за бъркане върху Wizzo и бъркайте 45 секунди на 2-ра скорост. Изсипете тази смес върху зеленчуците.

6- Печете 35 минути в предварително нагрятата на 180° C фурна.

* Покрийте тестото с хартия за печене, а самата хартия посипете със зърна боб, за да се запази първоначалната форма.



Пилешки пай

“*Богат на вкус, пилешкият пай със зеленчуци ще очарова възприятията на гостите ви! Впечатлете ги : преди да го изпечете, вземете вилица и нарисувайте розетки върху тестото.*”

Pour: 6 души

Начин на приготвяне: 15 минути

Време за готвене: 45 минути

Степен на трудност: ★★★

Акcesoари:



Продукти

За блата:

250 г брашно

115 г масло

65 г маргарин

Сол

50 мл вода

За соса:

40 г масло

50 г брашно

250 мл пилешки бульон

60 мл течна сметана

За пълнката:

1 глава лук

2 стебла праз лук

50 г грах

2 клонки целина

50 г пресни гъби 450 г

варено пилешко месо,
нарязано на кубчета

1 разбито яйце

- сол & черен пипер

Начин на приготвяне

1- Пригответе пълнката: поставете брашното, маслото, маргарина, солта и черния пипер в неръждаемата купа. Поставете приставката за бъркане и капаче и включете уреда на 1-ва скорост за 3 минути, докато тестото хубаво изпръхне. Добавете водата, без да спирате уреда и бъркайте, докато тестото не стане на топка. Покрийте го и го оставете да престои поне 1 час на студено, преди да го разточите.

2- Пригответе соса: в тенджера разтопете маслото, добавете брашното и бъркайте енергично, за да получите сос подобен на бешамел. Добавете бульона и разбийте в продължение на 2 до 3 минути. Добавете течната сметана, подправките на вкус и оставете настрана.

3- Пригответе пълнката: след като предварително сте измили зеленчуците, накълцайте лука, нарежете стеблата праз и клонките целина на шайби. Нарежете гъбите на филийки. Сложете всички зеленчуци в намастен тиган и ги запържете за 10 минути. Добавете пилешките кубчета и пържете още 5 минути. Добавете сместа към соса.

4- Пригответе пая: разстелете 2/3 от тестото върху работния плот, след това го поставете във форма за пай с диаметър 28 см. Посипете пълнката върху тестото. Разстелете останала една трета от тестото и с нея покрийте пълнката. Притиснете краищата, за да залепнат добре. След това направете кладенче по средата на пая с хартия за печене. Накрая, намажете тестото с разбит жълтък, за да получите хубав златист цвят при печенето

5- Опечете: поставете пая в предварително нагрята на 180° С фурна и печете около 45 минути.



Пица Реджина

“Организирайте си кулинарно пътуване до Италия с нашата рецепта за блат за пица Реджина! Неаполитана, Куатро формаджи, Маргарита ... всички те ви очакват с нетърпение!”

Ролу: 4 души

Начин на приготвяне: 10 минути

Време за готвене: 10 минути

Степен на трудност: ★★★

Акcesoари:



Продукти

За блата:

400 г брашно
2 с.л. зехтин
4 г суха хлебна мая
2 ч.л. сол
220 мл хладка вода

За плънката:

1 топка моцарела
2 резена варена шунка
120 г печурки
3 до 4 с.л. доматиен сос

Начин на приготвяне

1- Пригответе блата: поставете брашното, зехтина, маята и солта в неръждаемата купа, снабдена с бъркалката за месене. Поставете капака. Включете на 1-ва скорост.

2- Добавете хладката вода и оставете уреда да работи, докато тестото не стане на топка.

3- Оставете тестото да бухне, докато не увеличи двойно обема си.

4- Пригответе пицата: нарежете моцарелата и шунката на малки парчета, а гъбите на филийки. Разстелете доматиения сос върху предварително разточения блат, разпределете половината кубчета моцарела и разположете парчетата шунка и филийките гъби.

4- Покрийте с остатъка от моцарелата.

5- Печете 10 минути в предварително нагрята на 260° С фурна.

Tefal



WIZZO

Компанията му ще ви хареса ...