



Atvel PowerMix

Книга рецептов



Мы разработали для вас рецепты вкусных блюд, которые вы можете попробовать приготовить с использованием своего нового миксера PowerMix. От меренги до фокаччи – готовьте блюда на любой вкус!

Представленные рецепты – это лишь небольшая часть тех блюд, которые вы можете приготовить с использованием своего нового миксера PowerMix. Научившись работать с миксером, вы сможете с легкостью использовать и другие рецепты из ваших любимых кулинарных книг.

«Шоколадное облако»

Время подготовки: 40 минут без учета времени на охлаждение

Количество порций: 4-6

Ингредиенты:

- 180 г шоколада без добавок
- 4 яйца среднего размера с отделенными желтками
- 450 мл сливок средней жирности

Способ приготовления:

1. Растопите шоколад в большой миске над кастрюлей с горячей водой (при этом проследите, чтобы миска не касалась воды, и не перемешивайте шоколад в процессе растапливания).
2. Снимите миску и дайте шоколаду немного остыть.
3. Поместите яичные белки в чашу для смешивания с насадками-венчиками и скребком для чаши и накройте чашу для смешивания крышкой. Взбейте содержимое, используя настройку 5, до загустения (около 2 минут 15 секунд).
4. Добавьте яичные желтки в шоколад, затем добавляйте яичные белки с помощью столовой ложки до тех пор, пока они полностью не растворятся. Оставьте на 10 минут.
5. Поместите сливки в очищенную чашу для смешивания с насадками-венчиками и скребком для чаши и накройте чашу для смешивания крышкой. Взбивайте на настройке 5 до тех пор, пока смесь не примет форму без загустения (около 1 минуты 15 секунд).
6. Добавьте половину сливок в шоколадную смесь, затем введите слой смеси в каждую из формочек. После этого добавьте слой сливок, а поверх него – еще один слой шоколадной смеси.
7. Поместите в холодильник примерно на 1 час или до того момента, как вы будете готовы подавать блюдо.



Меренга (16 шт.)

Время подготовки: 10 минут

Время приготовления: 3 часа без учета времени на сушку в течение ночи

Ингредиенты:

- 200 мл яичных белков
- 240 г сахарной пудры

Способ приготовления:

1. Застелите два противня антипригарной бумагой для выпечки и разогрейте конвекционную духовку до 150 °C (деление 2 газовой духовки).
2. Поместите яичные белки в чашу для смешивания, установите венчики и скребок для чаши, накройте чашу для смешивания крышкой и взбейте содержимое на скорости 5 до загустения (около 2 минут).
3. Во время взбивания добавляйте сахарную пудру по 1 столовой ложке за раз в течение следующих 3 минут.
4. Выложите круглые порции меренги с помощью десертной ложки рядами на противни и выпекайте в течение 15 минут, затем понизьте температуру до 110 °C (деление 1 газовой духовки) и выпекайте в течение 2,5 – 3 часов.
5. Выключите духовку, оставив меренгу на ночь внутри для высыхания.
6. Залейте взбитыми сливками или используйте в качестве основы для таких десертов как «итон месс».

Примечание: меренга хорошо сохраняется в небольшой металлической кастрюле с плотно прилегающей крышкой.



Черничные маффины (12 шт.)

Время подготовки: 10 минут

Время приготовления: 25 минут

Ингредиенты:

- 350 г обычной муки
- 2 чайной ложки без верха разрыхлителя
- 120 г золотистой сахарной пудры
- 2 взбитых яйца среднего размера
- 284 мл пахты в заводской картонной упаковке
- 120 г растопленного несоленого сливочного масла
- 150 г свежей черники

Способ приготовления:

1. Разогрейте конвекционную духовку до 190 °C (деление 5 газовой духовки).
2. Поместите в форму для выпекания маффинов на 12 порций бумажные формочки.
3. Просейте муку и разрыхлитель в чашу для смешивания и добавьте сахар. Установите лопатки и скребок для чаши, накройте чашу для смешивания крышкой.
4. Смешайте указанные выше ингредиенты на скорости 2 в течение 20–30 секунд.
5. Смешайте в емкости яйца, пахту и растопленное масло.
6. Снимите крышку с чаши для смешивания. Добавьте жидкую смесь и чернику в чашу для смешивания и смешивайте на скорости 2 до образования однородной массы (около 20 секунд). Не смешивайте содержимое дольше указанного времени.
7. Разложите жидкое тесто по формочкам и запекайте в центре духовки примерно 20–25 минут или до тех пор, пока оно не поднимется и не станет золотисто-коричневым.
8. Оставьте маффины в форме на несколько минут, чтобы они остыли, а затем поместите на решетку до полного охлаждения.



Печенье с миндальным маслом

Время подготовки: 5 минут

Время приготовления: 10–12 минут

Ингредиенты:

- 110 г мягкого светло-коричневого сахара
- 110 г мягкого маргарина
- 75 г миндального масла
- 175 г обычной муки грубого помола

Способ приготовления:

1. Слегка смажьте два противня или застелите их антипригарной бумагой для выпечки.
2. Разогрейте конвекционную духовку до 170 °C (деление 3 газовой духовки).
3. Поместите сахар и маргарин в чашу для смешивания с лопатками для смешивания и скребком для чаши и накройте чашу для смешивания крышкой.
4. Постепенно увеличивайте скорость до 3 и смешивайте в течение нескольких секунд, затем увеличьте скорость до 6 и смешивайте около 2 минут.
5. Добавьте миндальное масло и половину порции муки, смешивайте на настройке 3. Постепенно добавляйте оставшуюся часть муки, продолжая смешивать массу, пока она не начнет превращаться в тесто.
6. Скатайте тесто в шар руками, затем вылепите из него 20 шариков размером с грецкий орех. Поместите их на противнях на небольшом расстоянии друг от друга, слегка приплюсните и придавите задней частью вилки.
7. Выпекайте печенье в центре духовки в течение 10–12 минут, пока оно слегка не подрумянится, оставьте на противне до неполного затвердевания, затем снимите печенье с противня и выложите на решетку до полного остывания.



Лимонный кекс с глазурью быстрого приготовления

Время подготовки: 10 минут

Время приготовления: 1 час

Ингредиенты:

- 170 г пекарской муки
- 170 г сахарной пудры
- 110 г размягченного несоленого сливочного масла
- Цедра лимона
- 2 яйца среднего размера
- 4 столовые ложки молока

Сироп:

- 13 столовых ложек просеянной сахарной пудры
- Сок 1 лимона

Способ приготовления:

1. Поместите в форму, предназначенную для выпечки 900 г. хлеба, антипригарную бумагу или бумажную форму для выпечки хлеба. Разогрейте конвекционную духовку до 160 °C (деление 3 газовой духовки).
2. Поместите все ингредиенты в чашу для смешивания с лопатками для смешивания и скребком для чаши и накройте чашу для смешивания крышкой.
3. Смешивайте на скорости 3 в течение 1 минуты, затем увеличьте скорость до 5 и смешивайте в течение еще одной минуты.
4. Вылейте смесь в подготовленную форму.
5. Выпекайте в центре духовки в течение приблизительно одного часа. По прошествии 30 минут накройте бумагой для выпечки, если кекс слишком подрумянится. Для проверки готовности кекса проткните его в центре тонкой шпажкой. Если на шампуре не будет сырого теста – кекс готов.
6. Поместите сахарную пудру в маленькую миску и добавьте лимонный сок.
7. Пока пирог еще теплый, проткните его поверхность тонкой шпажкой или коктейльной палочкой и полейте ложкой лимонного сиропа. Оставьте кекс в форме до полного остывания.



Бисквитный торт «Королева Виктория»

Время подготовки: 10 минут

Время приготовления: 30 минут

Ингредиенты:

- 150 г сахарной пудры
- 150 г мягкого маргарина
- 150 г пекарской муки
- 1 чайных ложки без верха разрыхлителя
- 3 взбитых яйца среднего размера

Наполнитель (сливочный крем):

Время подготовки: 5 минут

- 100 г мягкого маргарина
- 200 г просеянной сахарной пудры
- Малиновый джем без косточек

Способ приготовления:

1. Поместите в формы для бисквита размером 2 x 20 см кружочки из антипригарной бумаги для выпечки.
2. Разогрейте конвекционную духовку до 170 °C (деление 4 газовой духовки).
3. Поместите в чашу для смешивания сахар и маргарин, просейте в нее муку и разрыхлитель и добавьте яйца.
4. Установите лопатки для смешивания и скребок для чаши и накройте чашу для смешивания крышкой.
5. Смешивайте в течение 1 минуты на скорости 3, пока все ингредиенты полностью не перемешаются в однородную массу.

6. Разделите смесь поровну и поместите ее в формы.
7. Выпекайте коржи в центре духовки на протяжении около 30 минут или до тех пор, пока они не приобретут золотисто-коричневый цвет, не поднимутся и не станут упругими на ощупь.
8. Выньте коржи из форм, выложите на решетку и дайте им полностью остыть.
9. В это время приготовьте сливочный крем следующим образом. Установите насадки для взбивания и скребок для чаши в чашу для смешивания.
10. Положите в чашу для смешивания маргарин, накройте чашу крышкой и смешивайте в течение 20–30 секунд на скорости 3.
11. Добавьте половину порции сахарной пудры и продолжайте смешивать до образования однородной массы.
12. Во время работы миксера добавьте оставшуюся часть сахарной пудры через желоб. Перед использованием при необходимости охладите.
13. Перед подачей блюда наполните торт джемом и сливочным кремом и слегка посыпьте сверху просеянной сахарной пудрой.



Рождественский пирог

Время подготовки: 30 минут

Время приготовления: 3 часа

Ингредиенты:

- 375 г смородины
- 140 г изюма кишмиш
- 130 г изюма
- 50 г смеси засахаренной цедры-цукатов из цитрусовых
- 75 г половинок засахаренной вишни
- 175 г несоленого размягченного масла в кубиках
- 175 г мягкого темного коричневого сахара
- Цедра половины лимона
- 215 г обычной муки
- чайной ложки без верха приправы для выпечки
- чайной ложки без верха корицы
- 3 взбитых яйца среднего размера
- 1 столовая ложка бренди

Способ приготовления:

1. Возьмите глубокую круглую форму для пирога диаметром 18 см, слегка смажьте ее и застелите бока и основание антипригарной бумагой для выпечки.
2. Обмотайте форму снаружи двойным слоем оберточной бумаги.
3. Просейте муку, приправу для выпечки и корицу в миску и отложите ее в сторону.
4. Положите в большую миску смородину, кишмиш, изюм и смесь засахаренной цедры-цукатов из цитрусовых и хорошо перемешайте деревянной ложкой. Отложите миску в сторону.
5. Промойте засахаренные вишни под холодной проточной водой, затем тщательно высушите чистым кухонным или бумажным полотенцем. Слегка посыпьте их мукой и приправой для выпечки и отложите в сторону.
6. Разогрейте конвекционную духовку до 130 °C (деление 1 газовой духовки).
7. Поместите размягченное масло, сахар и цедру лимона в чашу для смешивания, установите лопатки для смешивания и скребок для чаши и накройте чашу для смешивания крышкой. Смешивайте до кремообразной консистенции на скорости 3, пока масса не приобретет бледный светлый оттенок (около 4 минут).

8. Во время работы миксера понемногу добавляйте мучную смесь и взбитые яйца, каждый раз хорошо взбивая смесь до тех пор, пока не будут введены вся мука и яйца (около 4 минут).
9. Добавьте в смесь бренди.
10. Переключите миксер на настройку 1, затем добавьте сухофрукты и, под конец, вишню. Аккуратно перемешайте и выложите в подготовленную форму. Разровняйте поверхность ложкой.
11. Выпекайте в центре духовки в течение приблизительно 3 часов. Если по прошествии 1,5 – 2 часов тесто слишком подрумянится, накройте его бумагой для выпечки. Проткните шпажкой центр пирога. Если на шпажке не будет сырого теста – пирог готов.
12. Оставьте пирог в форме до полного остывания, затем выньте, переверните, оберните двойным слоем бумаги для выпечки и фольгой и поместите в место для хранения.
13. Ежедневно подпитывайте пирог, прокалывая его поверхность тонкой шпажкой и медленно вливая столовую ложку бренди.
14. Когда наступит нужный момент, украсьте торт марципанами и королевской или помадной глазурью.



Сырные лепешки-сконы (6–8 штук)

Время подготовки: 5 минут

Время приготовления: 10 – 15 минут

Ингредиенты:

- 225 г пекарской муки
- 1 чайной ложки без верха разрыхлителя
- Щепотка соли
- 40 г размягченного несоленого масла, нарезанного кусочками
- 100 г тертого зрелого сыра чеддер
- 1 чайная ложка без верха сухой горчицы
- Примерно 150 мл молока

Способ приготовления:

1. Слегка смажьте противень или застелите его антипригарной бумагой для выпечки.
2. Разогрейте конвекционную духовку до 210 °C (деление 7 газовой духовки).
3. Просейте муку, разрыхлитель и соль в чашу для смешивания, добавьте масло. Установите лопатку для смешивания и накройте чашу для смешивания крышкой.
4. Смешивайте на скорости 4, пока смесь по внешнему виду не станет напоминать молотые сухари (примерно 1 – 1,5 минуты).
5. Добавьте большую часть сыра и сухой горчицы и смешивайте в течение 30 секунд на скорости 2.
6. Во время работы миксера добавьте большую часть молока до образования мягкого легкого теста (около 30 секунд на скорости 2).
7. Выложите тесто из чаши для смешивания на слегка посыпанную мукой поверхность, сформируйте из теста шар, слегка вымесите его и раскатайте тесто до толщины около 2 см.
8. Вырежьте лепешки-сконы из теста с помощью обычной формы для вырезания диаметром 6–7 см и поместите на противень. Повторно раскатайте тесто по необходимости.
9. Смажьте лепешки-сконы сверху небольшим количеством молока и посыпьте оставшимся сыром.
10. Выпекайте в верхней части духовки примерно 10–15 минут, пока тесто не поднимется и не станет золотисто-коричневым.
11. Охладите лепешки-сконы на решетке, подавайте их теплыми или холодными с маслом.



Картофельное пюре

Время подготовки: 5 минут

Время приготовления: 30 минут

Ингредиенты:

- 750 г очищенного картофеля сорта «Марис Пайпер», нарезанного кусочками одинакового размера
- чайной ложки соли без верха
- 2 чайные ложки масла с горкой
- 100 мл молока

Способ приготовления:

1. Положите картофель в кастрюлю, залейте холодной водой и добавьте соль.
2. Отварите картофель в течение 25–30 минут или до тех пор, пока он не станет мягким, затем полностью слейте воду.
3. Поместите картофель в чашу для смешивания с лопатками для смешивания и скребком для чаши и накройте чашу для смешивания крышкой.
4. Взбивайте на скорости 3 примерно 1 минуту, затем добавьте масло и молоко и взбивайте еще одну минуту на скорости 5 до получения однородной кремообразной массы.



Булочки из белой спельтовой муки (12 шт.)

Время подготовки: 10 минут без учета времени на поднятие теста

Время приготовления: 15–20 минут

Ингредиенты:

- 500 г белой спельтовой муки и еще немного для посыпки
- Пакетик сухих дрожжей быстрого действия весом 7 г
- 1 чайная ложка без верха сахарной пудры
- чайной ложки соли без верха
- 300 мл теплой воды (30 °C – 36 °C)
- 1 столовая ложка подсолнечного масла

Глазурь:

- 1 взбитое яйцо
- Семена мака, тыквы, подсолнечника или аналогичные им

Способ приготовления:

1. Поместите муку, дрожжи, сахар и соль в чашу для смешивания.
2. Установите сборный узел с насадками-крюками для теста и накройте чашу для смешивания крышкой.
3. Выберите настройку 4 и постепенно добавляйте воду. После введения всей воды добавьте масло, выставьте настройку 2 и смешивайте массу в течение 5 минут.
4. Снимите сборный узел с насадками-крюками для теста, накройте чашу для смешивания чистым кухонным полотенцем и оставьте тесто на 1 час, чтобы оно увеличилось в размере в два раза.
5. Вымесите тесто на слегка посыпанной мукой поверхности в течение 1 минуты, затем сформируйте из него 12 шариков одинакового размера. Выложите шарики на противень, застеленный антипригарной бумагой для выпечки. Накройте шарики чистым кухонным полотенцем и оставьте на 30 минут, чтобы тесто поднялось. Разогрейте конвекционную духовку до 200 °C (деление 6 газовой духовки).
6. Посыпьте шарики сверху мукой или слегка смажьте их взбитым яйцом, посыпьте семенами.
7. Выпекайте в течение 15–20 минут до тех пор, пока булочки не станут золотисто-коричневого цвета и пока в них не станет ощущаться пустота при постукивании по нижней части.



Фокачча

Время подготовки: 15 минут плюс примерно 2,5 часа на поднятие теста

Время приготовления: 25 минут

Ингредиенты:

- 500 г грубой белой муки для выпечки хлеба
- Пакетик сухих дрожжей быстрого действия весом 7 г
- 1 чайная ложка без верха сахарной пудры
- 2 чайной ложки соли без верха
- 300 мл теплой воды (30 °C – 36 °C)
- 50 мл оливкового масла (а также небольшое дополнительное количество для глазирования)
- Немного каменной соли
- 2–3 веточки свежего розмарина

Способ приготовления:

1. Поместите муку, дрожжи, сахар и соль в чашу для смешивания. Установите сборный узел с насадками-крюками для теста и накройте чашу для смешивания крышкой.
2. Выберите настройку 4 и при работающем миксере постепенно добавляйте воду и 50 мл масла, пока тесто не замесится.
3. Переключите миксер на настройку 2 и замешивайте тесто в течение 5 минут.
4. Снимите крышку чаши для смешивания и сборный узел с насадками-крюками для теста. Накройте чашу для смешивания влажным кухонным полотенцем, поместите тесто в теплое место и дайте ему подняться, пока оно не увеличится в размере в два раза (в течение примерно 1 – 1,5 часов).
5. Застелите противень антипригарной бумагой для выпечки.
6. Посыпьте немного муки на поверхность для замеса теста, выньте тесто из чаши для смешивания и слегка вымесите его. Придайте тесту форму круга, слегка приплюсните его и положите на противень.
7. Смажьте верх теста оливковым маслом с помощью кисти, затем сделайте в нем ямки пальцами, посыпьте каменной солью и добавьте веточки розмарина. Оставьте тесто примерно на час, неплотно накрыв его пищевой пленкой, и подождите, пока оно поднимется.
8. Разогрейте духовку до 210 °C (деление 7 газовой духовки) и выпекайте тесто в течение 20–25 минут, пока оно не станет золотисто-коричневым, не поднимется и в нем не начнет ощущаться пустота при постукивании по нижней части.
9. Пока фокачча еще теплая, дополнительно сбрызните ее сверху небольшим количеством масла. Подавайте блюдо теплым или холодным.



Веганская пицца

Время подготовки: 10 минут без учета времени на поднятие теста

Время приготовления: 20 минут

Тесто:

- 225 г грубой белой муки для выпечки хлеба
- Пакетик сухих дрожжей быстрого действия весом 7 г
- чайной ложки соли без верха
- 1 столовая ложка оливкового масла
- 150 мл теплой воды (30–36 °C)

Топпинг:

- 200 г нарезанных грибов
- 3 столовая ложка оливкового масла
- 1 измельченный зубчик чеснока
- Соль и черный перец
- 4 столовые ложки томатного соуса «пассата»
- чайной ложки без верха смеси сухих трав
- чайной ложки без верха сухого орегано
- 75 г тертой не содержащей молока моцареллы

Способ приготовления:

1. Поместите муку, дрожжи и соль в чашу для смешивания. Добавьте оливковое масло, установите сборный узел с насадками-крюками для теста и накройте чашу для смешивания крышкой.
2. Выберите настройку 4 и постепенно добавляйте воду.
3. Когда тесто сформируется (примерно через 1 минуту), выставьте настройку 2 и замешивайте тесто в течение 5 минут до мягкой консистенции.

4. Снимите сборный узел с насадками-крюками для теста и накройте чашу для смешивания чистым кухонным полотенцем. Оставьте тесто на 1 – 1,5 часа, пока оно не поднимется и не увеличится в размере в два раза.
5. В это время приготовьте начинку, для чего обжарьте грибы и чеснок в 2 столовых ложках масла до мягкого состояния, затем дайте им остыть, удалив всю жидкость.
6. Разогрейте конвекционную духовку до 210 °C (деление 7 газовой духовки). Застелите большой противень антипригарной бумагой для выпечки.
7. Когда тесто будет готово, выньте его из чаши для смешивания и вымешивайте в течение примерно одной минуты на слегка посыпанной мукой поверхности. Раскатайте тесто с помощью скалки в круг диаметром приблизительно 30 см и поместите на подготовленный противень.
8. Посыпьте пиццу небольшим количеством соли и перца и нанесите соус «пассата» на поверхность до самых краев. Посыпьте зеленью, добавьте кусочки грибов, сверху посыпьте тертым сыром. Сбрызните пиццу сверху 1 столовой ложкой масла. Выпекайте 15–20 минут или до тех пор, пока корочка не подрумянится, а сыр не расплавится.
9. Украсьте пиццу веточкой свежего базилика и сразу подавайте на стол.

