

Tefal®



RECIPE BOOK

WIZZO

Tabela wartości ustawień temperatury/termostatu

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

Porada: aby poznać wartość temperatury dla danego ustawienia termostatu w °C, należy pomnożyć jego numer przez 30

Tabela wartości ustawień prędkości

 4 prędkości 700W	 7 prędkości 1000W
prędkością 1	prędkością 1
prędkością 2	prędkością 2-3
prędkością 3	prędkością 4
prędkością 4	prędkością 5-6-7
Pulse	Pulse

Wykaz skrótów

ŁH	łyżeczka do herbaty
ŁS	łyżka stołowa



Przepisy podstawowe

- Ciasto na naleśniki
- Ciasto ptysiowe
- Ciastka scones
- Ciasto kruche
- Kruche ciasto na słodko
- Chleb francuski
- Chleb z ziarnami



Wyjątkowe chwile

- Ciasto czekoladowe
- Ciasto cytrynowe
- Marmurek
- Tarta cytrynowa z bezą
- Bezy
- Clafoutis z owocami



Przekąski

- Wytrawne ptysie
- Prowansalski chleb fougasse
- Majonez
- Chłodnik pomidorowy z bazylią
- Warzywne muffiny
- Keks wytrawny



Słone przekąski

- Placek lotaryński
- Coleslaw
- Farsz
- Placek wiosenny
- Zapiekanka z kurczakiem
- Ciasto na pizzę
- Pizza po królewsku



Ciasto na naleśniki

“*Oto pomysł na świetny sposób spędzenia wieczoru z rodziną lub przyjaciółmi: naleśnikowe przyjęcie! Do wyboru: na słodko, na słono albo na oba sposoby!*”

Pour: 4-6 osób

Czas przygotowania: 5 minut

Czas gotowania: 5 minut

Stopień trudności: ★★☆☆

Akcesoria:



Składniki

4 jajka
500 ml mleka
60 g cukru
40 g masła
½ strączka wanilii
180 g mąki

Przygotowanie

- 1-** Do pojemnika blendera włożyć jajka, cukier, masło, wlać mleko i dodać ziarenka wyskrobane ze strączka wanilii*. Miksować z prędkością 2 przez 30 sekund.
- 2-** Nie zatrzymując blendera, dodawać stopniowo mąkę przez otwór w pokrywie, aż do otrzymania jednolitego ciasta.
- 3-** Pozostawić przygotowane ciasto w chłodnym miejscu na co najmniej 1 godzinę.
- 4-** Posmarować patelnię do naleśników masłem i smażyć naleśniki po jednym, uważając, by się nie przypaliły.
- 5-** I gotowe! Smacznego.

*Do wyskrobania ziarenek wanilii należy użyć ostrego noża i przeciąć strączek wzdłuż na połowę. Rozdzielić połówki strączka i wyskrobać ziarenka z wnętrza za pomocą ostrza noża.



Ciasto ptysiowe

“*Najtrudniejsze jest nie ich przygotowanie, ale powstrzymanie się od jedzenia! Domowe ptysie ozdobione cukrowymi perełkami to świetna propozycja na podwieczorek!*”

Pour: 40 małych ptysiów

Czas przygotowania: 30 minut

Czas gotowania: 25 minut

Stopień trudności: ★★★

Akcesoria:



Składniki

170 ml wody
130 g masła
1 szczypta soli
200 g mąki
170 ml mleka

Przygotowanie

1- Do garnka wlać wodę, dodać masło i sól. Doprowadzić do wrzenia. Następnie wsypać mąkę i mieszać energicznie drewnianą łyżką. Odparować* ciasto przez 2 minuty na małym ogniu, następnie przełożyć je do miski ze stali nierdzewnej miksera Wizzo.

2- Założyć mieszadło i wyrabiać masę z prędkością 1 przez 5 minut. Dodawać po jednym jajku, mieszając z prędkością 3. Przełożyć masę do naczynia i odstawić.

3- Za pomocą dwóch łyżek lub rękawa cukierniczego formować ptysie o wielkości orzecha włoskiego i udekorować je cukrowymi perełkami.

4- Rozgrzać piekarnik do 180° C. Ułożyć ptysie na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, piec przez 25 minut.

**Odparowywanie ciasta polega na podgrzewaniu go na małym ogniu w celu usunięcia nadmiaru wody lub wilgoci. W tym celu należy energicznie mieszać ciasto szpatułką na ogniu. Gdy mieszane na wszystkie strony ciasto nie klei się już do garnka, oznacza to, że jest dobrze odparowane.*



Ciastka scones

“ *Z dodatkiem dżemu lub bitej śmietany można podawać je do herbaty lub na śniadanie w czysto brytyjskim stylu.* ”

Pour: 6 osób

Czas przygotowania: 15 minut

Czas gotowania: 12 minut

Stopień trudności: ★★★

Akcesoria:



Składniki

50 g rodzynek
1 łyżka stołowa rumu
225 g mąki
1 g proszku do pieczenia
Sól
25 g cukru
75 g masła
1 jajko
50 ml mleka

Do posmarowania:

1 żółtko jajka
Mleko

Przygotowanie

- 1-** Namoczyć rodzynki w miseczce z łyżką rumu lub wody przez około piętnaście minut, by napęczniały.
- 2-** Do misy ze stali nierdzewnej Wizzo z założonym mieszadłem włożyć mąkę, proszek do pieczenia, sól, cukier i masło. Mieszać z prędkością 2 przez 3 minuty, następnie przestawić na prędkość 1 i dodać jajko, mleko i odsączone rodzynki. Wyrabiać, aż ciasto będzie jednolite.
- 3-** Posypać blat mąką i rozwałkować ciasto na grubość 1 cm. Następnie za pomocą pierścienia cukierniczego lub szklanki wycinać kółka o średnicy 5 cm. Układać je na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.
- 4-** Posmarować ciastka scones żółtkiem wymieszanym z mlekiem.
- 5-** Wstawić do piekarnika rozgrzanego do 180° C i piec przez około 12 minut, aż będą złociste i ładnie wyrośnięte.



Ciasto kruche

“*Nieвозмоżliwy do zdetronizowania klasyk i jeden z podstawowych przepisów kulinarnych: kruche ciasto. Dzięki temu przepisowi przygotowanie placzków i wytrawnych tart nie będzie już żadną tajemnicą!*”

Pour: 6-8 osób

Czas przygotowania: 10 minut

Czas gotowania: 10 minut

Stopień trudności: ★★☆☆

Akcesoria:



Składniki

200 g mąki
100 g masła
Sól
Pieprz
50 ml wody lub 1 jajko

Przygotowanie

- 1-** Do miski ze stali nierdzewnej Wizzo wsypać mąkę, dodać masło, sól i pieprz.
- 2-** Założyć mieszadło i pokrywę, następnie uruchomić z prędkością 1 na 3 minuty, by wyrobić kruche ciasto metodą sablage*.
- 3-** Dodać wodę lub jajko, nie zatrzymując urządzenia, aż ciasto uformuje się w kształt kuli.
- 4-** Przykryć ciasto i odstawić go na co najmniej 1 godzinę do lodówki.
- 5-** Rozwałkować ciasto. Kruche ciasto jest gotowe do przybrania i upieczenia!

*Wyrabianie kruchego ciasta metodą sablage polega na nadaniu mu konsystencji przypominającej piasek.



Kruche ciasto na słodko

“ *Wielki klasyk sztuki cukierniczej: kruche ciasto na słodko! Doskonale do przygotowania tart z owocami jagodowymi, z czekoladą lub cytrusami.* ”

Pour: 8-10 osób

Czas przygotowania: 10 minut

Czas gotowania: 10 minut

Stopień trudności: ★★☆☆

Akcesoria:



Składniki

300 g mąki
180 g masła
110 g cukru pudru
1 szczypta soli
1 jajko

Przygotowanie

- 1-** Do misy ze stali nierdzewnej wsypać mąkę, dodać masło, cukier puder i sól. Założyć mieszadło i pokrywę na mikser Wizzo i uruchomić urządzenie z prędkością 1 na 2 minuty.
- 2-** Dodać jajko, nie zatrzymując urządzenia, aż ciasto uformuje się w kształt kuli.
- 4-** Przykryć ciasto i odstawić go na co najmniej 1 godzinę.
- 4-** Rozwałkować ciasto i wycinać za pomocą pierścienia cukierniczego. Wstawić kruche herbatniki do piekarnika rozgrzanego do 180° C na co najmniej 10 minut.
- 5-** Jeśli herbatniki będą nieco miękkie po wyjęciu z pieca, i tak należy je wyjąć, bo stwardnieją po ostygnięciu... I już można próbować!

Z ciasta tego można przygotować nie tylko herbatniki, ale również tarty owocowe lub czekoladowe.



Chleb francuski

“Podstawowy produkt we francuskich kuchniach. Zobacz, jak samodzielnie przygotować domowy chleb! Wybierz, jaki ma być po upieczeniu, miękki czy z chrupiącą skórką.”

Pour: bochenek chleba o wadze 800 g

Czas przygotowania: 15 minut + 1 godz. 30 minut wyrastania

Czas gotowania: 40 minut

Stopień trudności: ★★★

Akcesoria:



Składniki

500 g mąki
320 ml letniej wody
10 g drożdży w proszku
lub 20 g świeżych
1 płaska łyżka soli

Przygotowanie

- 1-** Do miski ze stali nierdzewnej włożyć mąkę, sól i drożdże, następnie założyć mieszadło hakowe i pokrywę na Wizzo. Włączyć urządzenie na kilka sekund z prędkością 1, aby dobrze wymieszać składniki.
- 2-** Przez otwór w pokrywie wlać letnią wodę i wyrabiać przez 8 minut, nadal z prędkością 1.
- 3-** Przykryć ciasto ściereczką i odstawić na około 30 minut, by zaczęło wyrastać w temperaturze pokojowej.
- 4-** Ponownie wyrobić ciasto ręcznie. Uformować go w kulę, ułożyć ją na posmarowanej masłem i posypanej mąką blasze do pieczenia. Ponownie odstawić do wyrośnięcia w ciepłym miejscu na około 1 godzinę.
- 5-** Ponacinać wierzch bochenka za pomocą noża i pędzlem posmarować go letnią wodą.
- 6-** Wstawić chleb do piekarnika wraz z niewielkim naczyniem z wodą, co ułatwi powstanie złocistej skórki.
- 7-** Piec przez 40 minut w piekarniku rozgrzanym do 240° C.

Drożdże piekarskie nie mogą mieć bezpośredniego kontaktu z cukrem lub solą, które uniemożliwią ich działanie.



Chleb z ziarnami

“*Domowy chleb, który można przygotować w małych bochenkach na jedną osobę lub w dużych dla całej rodziny. Nowoczesnym akcentem będzie posypanie go przed pieczeniem ziarenkami maku lub sezamu!*”

Pour: bochenek chleba o wadze 800 g

Czas przygotowania: 15 minut + 1 godz. 30 minut wyrastania

Czas gotowania: 30 minut

Stopień trudności: ★★★

Akcesoria:



Składniki

500 g specjalnej
mieszanki mąki do chleba
wielozłazarnistego
1 płaska łyżka soli
10 g drożdży w proszku
300 ml letniej wody
Płatki owsiane do
posypania

Przygotowanie

- 1-** Do miski ze stali nierdzewnej włożyć mąkę, sól i drożdże, następnie założyć mieszadło hakowe i pokrywę na Wizzo. Włączyć urządzenie na kilka sekund z prędkością 1, aby dobrze wymieszać składniki.
- 2-** Przez otwór w pokrywie wlać wodę i wyrabiać przez 8 minut z prędkością 1.
- 3-** Przykryć ciasto ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce na około 15 minut, by zaczęło wyrastać.
- 4-** Wyłożyć ciasto na blat posypany mąką. Rozpląszczyć ręką i uformować kwadrat. Założyć rogi kwadratu do wewnątrz i ponownie rozpląszczyć, jeszcze raz powtórzyć te czynności.
- 5-** Uformować podłużny bochenek. Włożyć chlebek do formy o długości 25 cm. Lekko zwilżyć jego powierzchnię i posypać płatkami owsianymi. Przykryć naczynie wilgotną ściereczką i ponownie odstawić w ciepłe miejsce na 1 godzinę do wyrośnięcia.
- 6-** Zrobić nacięcie o głębokości 1 cm na całej długości chleba.
- 7-** Wstawić bochenek do piekarnika rozgrzanego do temp. 240° C wraz z niewielkim naczyniem wypełnionym wodą, dzięki której na chlebie powstanie złocista skórka.
- 8-** Piec przez 30 minut, wystudzić i... degustować!



Ciasto czekoladowe

“*Doskonały przepis dla amatorów czekolady! Do tego miękkiego i syczącego ciasta można podać bitą śmietanę lub krem angielski, by było jeszcze pyszniejsze.*”

Pour: 8 osób

Czas przygotowania: 25 minut

Czas gotowania: 35 minut

Stopień trudności: ★★☆☆

Akcesoria:



Składniki

200 g gorzkiej czekolady
125 g masła
4 jajka
150 g cukru
1 szczypta soli
200 ml płynnej śmietanki
1 torebka cukru
waniliowego
1 opakowanie proszku do
pieczenia
50 g mielonych migdałów
125 g mąki

Przygotowanie

- 1-** Rozpuścić czekoladę z masłem w kąpeli wodnej lub w mikrofalówce. Wymieszać i odstawić.
- 2-** Oddzielić żółtka od białek i również odstawić.
- 3-** Do misy ze stali nierdzewnej Wizzo z założonym mieszałem i pokrywą włożyć żółtka, cukier, sól, śmietanę, cukier waniliowy oraz rozpuszczoną czekoladę z masłem. Uruchomić na 1 minutę, stopniowo zwiększając prędkość od 1 do 2, aby wyrobić jednolite ciasto.
- 4-** Włączyć urządzenie z prędkością 2 i dodać proszek do pieczenia, mielone migdały oraz mąkę. Ponownie wymieszać z prędkością 3. Przełożyć do dużej miski i odstawić.
- 5-** Umyć misę Wizzo i założyć trzepaczkę. Ubić białka na pianę z prędkością 4 przez 1 minutę 20 sekund. Za pomocą łopatkę z tworzywa sztucznego delikatnie połączyć ubite białka z masą czekoladową.
- 6-** Przełożyć mieszaninę do tortownicy posmarowanej masłem i posypanej mąką. Piec w piekarniku rozgrzanym do 180° C przez 35 minut.

Sprawdzić stopień upieczenia końcówką noża. Jeśli ostrze pozostaje czyste, ciasto jest upieczone. Uwaga: ta technika nie ma zastosowania w przypadku ciast typu fondant (z płynnym środkiem).



Keks cytrynowy

“*Świeżość cytryny w delikatnym i puszystym keksie! Odważ się spróbować, jak smakuje połączenie cytryny z miętą, dekorując kawałki ciasta kilkoma listkami świeżej mięty.*”

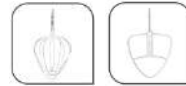
Pour: 6 osób

Czas przygotowania: 15 minut

Czas gotowania: 45 minut

Stopień trudności: ★★☆☆

Akcesoria:



Składniki

1 cytryna ekologiczna
3 jajka
175 g cukru
Sól
100 ml mleka
200 g mąki
1 łyżka proszku do pieczenia
80 g roztopionego masła

Przygotowanie

1- Umyć cytrynę i za pomocą obieraczki do warzyw lub cytrusów drobno zetrzeć z niej skórkę. Wycisnąć z niej sok.

2- Do miski ze stali nierdzewnej z założoną trzepaczką i pokrywą włożyć jajka, cukier, startą skórkę cytrynową i sól. Uruchomić z prędkością 1 i zwiększyć prędkość do 3, przez 1 minutę.

3- Dodać mleko i sok z cytryny. Ponownie wymieszać, aż do uzyskania gładkiej masy.

4- Wymienić trzepaczkę na mieszadło i uruchomić Wizzo z prędkością 3. Dodać mąkę, proszek do pieczenia i masło. Wyrabiać przez 1 minutę.

5- Przełożyć ciasto do formy keksowej i piec przez około 45 minut w piekarniku rozgrzanym do 180° C.

Sprawdzić stopień upieczenia końcówką noża. Jeśli ostrze pozostaje czyste, ciasto jest upieczone.



Marmurek

“Ciasto, które robi wrażenie zarówno po przekrojeniu, jak i po spróbowaniu! Połączenie smaku kakao i wanilii zachwyci małych i dużych smakoszy!”

Pour: 6 osób

Czas przygotowania: 15 minut

Czas gotowania: 55 minut

Stopień trudności: ★★☆☆

Akcesoria:



Składniki

175 g mąki
1 opakowanie proszku do
pieczenia
200 g cukru pudru
1 torebka cukru
waniliowego
175 g masła
3 jajka
15 g niesłodzonego kakao

Przygotowanie

- 1-** Do misy ze stali nierdzewnej Wizzo z założonym miesządem włożyć mąkę, proszek do pieczenia, cukier, cukier waniliowy i masło. Miksować z prędkością 2 przez 3 minuty.
- 2-** Dodać jajka, przejść na prędkość 3 i mieszać przez około 1 minutę, aż do otrzymania gładkiego ciasta.
- 3-** Wyłożyć formę keksową papierem do pieczenia i wlać do niej 2/3 ciasta.
- 4-** Dodać kakao do pozostałej części ciasta i mieszać przez 30 sekund z prędkością 3.
- 5-** Wlać resztę ciasta do formy i szybko wymieszać oba rodzaje ciasta.
- 6-** Piec przez około 55 minut w piekarniku rozgrzanym do temp. 180° C.

Sprawdzić stopień upieczenia końcówką noża. Jeśli ostrze pozostaje czyste, ciasto jest upieczone.



Tarta cytrynowa z bezą

“Poznaj idealne połączenie kwaskowego smaku cytryny i słodczy włoskiej bezy. Prawdziwy przysmak, który można również przygotować z innych owoców cytrusowych!”

Pour: 6-8 osób

Czas przygotowania: 30 minut

Czas gotowania: 40 minut

Stopień trudności: ★★★

Akcesoria:



Składniki

Na ciasto:

250 g mąki

125 g masła

30 g mielonych migdałów

80 g cukru pudru

1 szczypta soli

1 jajko

Na krem:

6 jajek

300 g cukru

3 ekologiczne cytryny

50 g roztopionego masła

Na bezę:

Białka z 3 jaj

120 g cukru pudru

1 szczypta soli

Przygotowanie

1- Przygotowanie ciasta: do miski z założonym mieszadłem włożyć mąkę, masło pokrojone w kostkę, mielone migdały, cukier puder i sól. Założyć pokrywę na misę. Mieszać przez 3 minuty z prędkością 3. Gdy mieszanina zacznie się kruszyć, dodać do niej jajko i dalej wyrabiać, aż ciasto uformuje się w kulę. Odstawić ciasto do lodówki na 1 godzinę.

2- Przygotowanie kremu: umyć i osuszyć cytryny. Zetrzeć skórkę i wycisnąć z cytryn sok. Do miski z założoną trzepaczką i pokrywą włożyć jaja, cukier, dodać sok i skórkę z cytryn oraz roztopione masło. Ubijać z prędkością od 1 do 3, aż masa będzie gładka.

3- Wysmarować masłem formę do tarty o średnicy 28 cm. Wyłożyć formę ciastem na grubość 4 mm i ponakłuwać widelcem. Przykryć kawałkiem papieru do pieczenia i obciążyć go suchą fasolą lub kulkami do pieczenia. Piec ciasto „na ślepo” w piekarniku rozgrzanym do temp. 180° C przez 10 minut. Zdjąć papier i obciążającą go fasolę. Wyłożyć krem na podpieczone ciasto i kontynuować pieczenie przez kolejne 25 minut, nadal w temp. 180° C.

4- Przygotowanie bezy: w misie z założoną trzepaczką-ubijakiem i pokrywą ubijać białka jajek z prędkością 3. Po 45 sekundach dodać cukier i nadal ubijać. Miksować z prędkością 4 przez 2 minuty. Po upieczeniu tarty pokryć ją masą bezową za pomocą łyżki lub rękawa cukierniczego. Ponownie wstawić do piekarnika na kilka minut, by beza zbieła.



Bezy

“*Te pyszne francuskie bezy są idealne do kawy lub do pogryzania, gdy przyjdzie na to ochota, i zachwycają kubki smakowe!*”

Pour: 4-6 osób

Czas przygotowania: 10 minut

Czas gotowania: 2 godziny

Stopień trudności: ★★★

Akcesoria:



Składniki

Białka z 3 jaj
Sok cytrynowy
125 g cukru
1 szczypta soli

Przygotowanie

- 1-** W misie ze stali nierdzewnej Wizzo z założoną trzepaczką-ubijakiem i pokrywą ubijać białka z prędkością 3.
- 2-** Po 45 sekundach dodać cukier, nie przerywając ubijania. Miksować z prędkością 4 przez 2 minuty.
- 3-** Formować bezy za pomocą łyżki lub rękawa cukierniczego, tak, by miały średnicę około 3 cm, na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.
- 4-** Piec w piekarniku rozgrzanym do 90° C przez 2 godziny.

Jeśli chce się uzyskać bezy miękkie w środku i chrupiące na zewnątrz, należy skrócić czas pieczenia o około godzinę.



Clafoutis z owocami

“Zaskakujący i pyszny sposób na wykorzystanie owoców sezonowych. Smakosze docenią go jeszcze bardziej podane z gałką lodów!”

Pour: 6-8 osób

Czas przygotowania: 15 minut

Czas gotowania: 40 minut

Stopień trudności: ★★☆☆

Akcesoria:



Składniki

300 g wybranych owoców
(jabłka, gruszki, wiśnie,
śliwki itp.)
2 jajka
150 ml mleka
50 g cukru
200 g śmietany
75 g mąki

Przygotowanie

- 1-** Umyć owoce, usunąć z nich szypułki, pokroić na kawałki. Posmarować tortownicę* masłem i wysypać mąką, włożyć do niej pokrojone owoce.
- 2-** Założyć do Wizzo końcówkę blendera, następnie włożyć jajka, mleko i cukier. Miksować przez 30 sekund z prędkością 2, następnie stopniowo dodawać mąkę. Miksować jeszcze przez kilka sekund.
- 3-** Wylać ciasto na owoce i piec przez około 40 minut w piekarniku rozgrzanym do 180° C.

*Tortownica to zazwyczaj okrągła lub owalna forma o wysokich brzegach, używana do przygotowania biszkoptów, tortów lub clafoutis.



Wytrawne ptysie

“*Poznaj nasz tradycyjny przepis na wytrawne ptysie z serem Comté! Lepiej je policzyć przed postawieniem na stole, bo raczej długo nie zabawią na półmisku!*”

Pour: 4 osób

Czas przygotowania: 15 minut

Czas gotowania: 20 minut

Stopień trudności: ★★☆☆

Akcesoria:



Składniki

250 ml wody
80 g masła
Sól
150 g mąki
150 g tartego sera Comté
1 szczypta gałki
muszkatołowej

Przygotowanie

1- Do garnka wlać wodę, dodać masło i sól. Doprowadzić do wrzenia. Wsypać mąkę i mieszać energicznie szpatułką. Odparować* ciasto przez 2 minuty na małym ogniu, następnie przełożyć je do misy ze stali nierdzewnej miksera Wizzo.

2- Założyć mieszadło do Wizzo i wyrabiać masę z prędkością 1 przez 5 minut. Dodać jajka, wciąż wyrabiając z prędkością 3. Następnie, gdy ciasto będzie gładkie, dodać 2/3 sera Comté i gałkę muszkatołową, miksować przez 20 sekund.

3- Za pomocą łyżki lub rękawa cukierniczego formować ptysie na blasze, posypać je resztą sera Comté.

4- Piec przez około 20 minut w piekarniku rozgrzanym do temp. 180° C.

**Odparowywanie ciasta polega na podgrzewaniu go na małym ogniu w celu usunięcia nadmiaru wody lub wilgoci. W tym celu należy energicznie mieszać ciasto szpatułką na ogniu. Gdy mieszane na wszystkie strony ciasto nie klei się już do garnka, oznacza to, że jest dobrze odparowane.*



Prowansalski chleb fougasse

“Prowansalski chleb fougasse z oliwkami ma smak słońca. Można dostosować ten przepis do swoich upodobań, dodając suszone pomidory lub kozi ser...”

Pour: 4-6 osób

Czas przygotowania: 10 minut

Czas gotowania: 20 minut

Stopień trudności: ★★★

Akcesoria:



Składniki

400 g mąki
50 ml oliwy z oliwek
10 g drożdży w proszku lub
20 g świeżych
1 łyżeczka soli
1 łyżeczka pieprzu
10 sztuk oliwek bez pestek
1 łyżka tymianku
240 ml letniej wody

Przygotowanie

- 1-** W misie ze stali nierdzewnej z założonym mieszadłem hakowym umieścić mąkę, oliwę, drożdże, sól i pieprz. Założyć pokrywę na Wizzo i uruchomić z prędkością 1.
- 2-** Włączyć letnią wodę i wyrabiać przez 5 minut, nadal z prędkością 1. Dodać drobno pokrojone oliwki i tymianek, jeszcze raz wyrobić (prędkość 1) przez kilka sekund, by całość nabrała jednolitej konsystencji.
- 3-** Odstawić do wyrośnięcia w ciepłe miejsce na 40 minut.
- 4-** Rozwałkować ciasto i ponacinać je za pomocą noża. Ponownie odstawić do wyrośnięcia na 40 minut.
- 5-** Piec przez około 20 minut w piekarniku rozgrzanym do temp. 200° C.



Majonez

“*Idealny domowej roboty dodatek do surowych warzyw i mięs na zimno! Dodaj trochę szczypiorku lub skórki z limonki, by otrzymać pyszny sos do ryby z rusztu!*”

Por: 4-6 osób

Czas przygotowania: 5 minut

Czas gotowania: -

Stopień trudności: ★★☆☆

Akcesoria:



Składniki

1 żółtko jajka
1 łyżka musztardy
1 łyżka octu
Sól
Pieprz
200 ml oleju

Przygotowanie

- 1-** W misie ze stali nierdzewnej z założoną trzepaczką-ubijakiem i pokrywą umieścić żółtko jajka, musztardę, ocet, sól i pieprz.
- 2-** Miksować z prędkością 4, wlewając olej cienkim strumyczkiem. Po wlaniu całości oleju do masy mikсовать przez kilka sekund, aż majonez będzie dobrze ubity.
- 3-** Majonez gotowy! Przełożyć go do naczynia i przed podaniem przechowywać w lodówce.



Chłodnik pomidorowy z bazylią

“Zaimponuj gościom tym wiosennym, świeżym i lekkim chłodnikiem! Można podawać go z paluszkami chlebowymi z oliwą, by był jeszcze bardziej smakowity...”

Pour: 6-8 osób

Czas przygotowania: 20 minut

Czas gotowania:

Stopień trudności: ★★★

Akcesoria:



Składniki

400 g pomidorów
obranych ze skórki i
pozbawionych nasion
2 czerwone papryki
14 listków bazylii
3 łyżki oliwy
1 łyżka octu z Sherry
200 ml płynnej śmietanki
30% tłuszczu, mocno
schłodzonej
Sól
Pieprz

Przygotowanie

1- Założyć blender na Wizzo. Włożyć do blendera pomidory pozbawione skórki* i nasion, upieczoną paprykę pokrojoną na spore kawałki, dodać oliwę i połowę liści bazylii. Miksować przez 1 minutę, stopniowo zwiększając prędkość od 1 do 4. Doprawić solą i pieprzem do smaku.

2- Do miski ze stali nierdzewnej z założoną trzepaczką i pokrywą wlać ocet z Sherry, śmietankę, dodać sól i pieprz. Ustawić na prędkość 4 i ubijać śmietankę na sztywno (około 1 minutę i 30 sekund). Dodać pozostałe liście bazylii, drobno posiekane, do ubitej masy. W razie potrzeby doprawić.

3- Wlać sok pomidorowy do szklanek, przed podaniem udekorować łyżką bitej śmietany. Goście będą pod wrażeniem!

**W celu obrania pomidorów ze skórki należy usunąć szypułkę, a następnie naciąć owoc na krzyż po przeciwnej stronie. Zanurzać na 10 sekund we wrzącej osolonej wodzie. Odsączyć i natychmiast zanurzyć w zimnej wodzie, by przerwać proces gotowania. Skórka będzie z nich schodzić z łatwością.*



Warzywne muffiny

“ Szukasz oryginalnego pomysłu na przekąskę, by zrobić wrażenie na gościach? Mamy taki przepis: muffiny z cukinią i marchewką przyprawione kminem, o kremowej konsystencji. ”

Pour: 4-6 osób

Czas przygotowania: 15 minut

Czas gotowania: 20 minut

Stopień trudności: ★★☆☆

Akcesoria:



Składniki

1 cukinia
1 marchew
150 g mąki
3 jajka
100 ml oleju
120 ml mleka
1 łyżeczka kminu
Sól
Pieprz
1 CàC de levure chimique
Fromage râpé

Przygotowanie

- 1-** Pokroić cukinię i marchewkę w drobną kostkę.
- 2-** W misie ze stali nierdzewnej z założonym mieszadłem i pokrywą umieścić mąkę, jajka, olej, mleko, kmin, sól, pieprz i proszek do pieczenia. Mieszać z prędkością od 1 do 3.
- 3-** Gdy masa nabierze gładkiej konsystencji, dodać pokrojone w kostkę warzywa, wymieszać przez kilka sekund z prędkością 1.
- 4-** Wlać ciasto do foremek na muffiny, dodać na wierzch tarty ser i piec przez 20 minut w piekarniku rozgrzanym do temp. 180° C.



Keks wytrawny

“Przepis na wytrawny keks, który można dostosować do swoich upodobań. Kawałki mięsa z kurczaka, ser pokrojony w kostkę, oliwki albo grillowane młode warzywa: do wyboru cały wachlarz smaków!”

Pour: 6-8 osób

Czas przygotowania: 15 minut

Czas gotowania: 45 minut

Stopień trudności: ★★☆☆

Akcesoria:



Składniki

170 g mąki
4 jajka
50 ml oliwy z oliwek
100 ml białego wina
10 g proszku do pieczenia
Sól
Pieprz

Wybrane składniki:

Oliwki, kawałki mięsa z kurczaka, ser pokrojony w kostkę itp.

Przygotowanie

1- Do miski ze stali nierdzewnej z założonym mieszadłem i pokrywą włożyć mąkę, jajka, oliwę, białe wino i proszek do pieczenia. Uruchomić z prędkością 1, następnie zwiększyć do 3.

2- Wrzucić wybrane dodatki (mięso, grillowane warzywa, ser itp.) i mieszać przez kilka sekund z prędkością 1.

3- Przełożyć mieszaninę do formy keksowej posmarowanej masłem i posypanej mąką. Piec w piekarniku rozgrzanym do temp. 180° C przez około 45 minut.

Sprawdzić stopień upieczenia końcówką noża. Jeśli ostrze pozostaje czyste, keks jest upieczony.



Quiche lorraine

“*Placek lotaryński z boczkiem podany z zieloną sałatą doprawioną oliwą to idealna propozycja na kolację z rodziną!*”

Pour: 4 osób

Czas przygotowania: 10 minut

Czas gotowania: 30 minut

Stopień trudności: ★★★

Akcesoria:



Składniki

1 porcja ciasta kruchego
300 g pokrojonego boczku
200 g gęstej kwaśnej śmietany
4 jajka
1 łyżeczka tartej gałki
muszkatołowej
Sól
Pieprz
100 g tartego sera gruyère

Przygotowanie

- 1-** Przygotować kruche ciasto na podstawie przepisu Tefal podanego w tej broszurze. Wyłożyć ciastem formę do tarty o średnicy 28 cm. Piec na ślepo* przez około 10 minut w temp. 180° C.
- 2-** Podsmażyć kawałki boczku na mocno rozgrzanej patelni, przełożyć je na ręcznik papierowy.
- 3-** W misie ze stali nierdzewnej z założonym mieszadłem umieścić śmietanę, jajka, gałkę muszkatołową, sól i pieprz, wymieszać z prędkością 3 przez 30 sekund.
- 4-** Ułożyć na spodzie tarty kawałki boczku, dodać mieszaninę śmietany i jajek, posypać tartym serem gruyère.
- 5-** Piec przez około 30 minut w piekarniku rozgrzanym do temp. 180° C.

*Pieczenie na ślepo oznacza wstępne podpieczenie ciasta. Należy przykryć ciasto kawałkiem papieru do pieczenia i wyłożyć go ziarnami fasoli, grochu lub ceramicznymi kulkami, by zachowało swoją formę podczas pieczenia.



Coleslaw

“*Skuś się na delikatne połączenie chrupkości marchewki i pasternaku z bogatym smakiem buraka. Całość lekko podkreśla dodatek musztardy.*”

Pour: 4-6 osób

Czas przygotowania: 10 minut

Czas gotowania: -

Stopień trudności: ★★☆☆

Akcesoria:



Składniki

2 marchewki
2 sztuki pasternaku
1 burak
3 łyżki majonezu
1 łyżka łagodnej
musztardy
Sól
Pieprz

Przygotowanie

- 1-** Obrać marchew, pasternak i buraka.
- 2-** Założyć na Wizzo końcówkę do siekania warzyw z tarką do grubych wiórków. Zetrzeć warzywa z prędkością 3 do pojemnika ze stali nierdzewnej.
- 3-** Wymieszać majonez z musztardą w osobnym naczyniu. Doprawić według własnych upodobań, połączyć warzywa sosem.
- 4-** Przykryć salaterkę folią spożywczą i odstawić w chłodne miejsce na 30 minut przed podaniem!



Farsz

“Wypróbuj ten przepis na mięsny farsz, o prawdziwym i oryginalnym smaku, który nadaje natka pietruszki. Idealnie nadaje się na pasztet i do nadziewania warzyw!”

Por: 4-6 osób

Czas przygotowania: 10 minut

Czas gotowania: 2 godziny

Stopień trudności: ★★★

Akcesoria:



Składniki

1 cebula
2 szalotki
½ pęczka natki pietruszki
500 g boczku wieprzowego
500 g cielęciny
1 łyżka koniaku
1 łyżka soli
1 łyżeczka pieprzu

Przygotowanie

- 1-** Najpierw obrać cebulę i szalotki, posiekać je drobno.
- 2-** Umyć natkę pietruszki i również ją posiekać.
- 3-** Umieścić wszystko w misie ze stali nierdzewnej i założyć na Wizzo.
- 4-** Założyć maszynkę do mielenia mięsa z siatką z małymi oczkami. Wkładać po trochu oba rodzaje mięsa pokrojone wcześniej w kostkę około 2 cm² i zemleć z prędkością 3.
- 5-** Wlać koniak, dodać sól i pieprz.
- 6-** Założyć mieszadło i pokrywę na Wizzo, następnie uruchomić urządzenie z prędkością 1 na 1 minutę.
- 7-** Jeśli chce się otrzymać pasztet, należy piec farsz w kąpeli wodnej w piekarniku rozgrzanym do temp. 160° C przez około 2 godziny.

Jeśli posiada się pojemnik rozdrabniacza, można rozdrobnić cebulę, szalotki i natkę pietruszki w trybie pulsacyjnym.



Placek wiosenny

“*Wiosenne, lekkie i kolorowe danie, doskonałe na kolację z rodziną lub przyjaciółmi. Podaj ten placek z sałatą z roszponki, która idealnie do niej pasuje!*”

Por: 6-8 osób

Czas przygotowania: 30 minut

Czas gotowania: 35 minut

Stopień trudności: ★★★

Akcesoria:



Składniki

1 porcja ciasta kruchego

350 g marchewki

350 g cukinii

350 g świeżego łososia

3 jajka

200 ml śmietany

100 ml mleka

Papryka w proszku

Sól

Pieprz

Przygotowanie

1- Przygotować kruche ciasto na podstawie przepisu Tefal podanego w tej broszurze. Wyłożyć ciastem formę do tarty o średnicy 30 cm. Piec na ślepo* przez około 10 minut w temp. 180° C.

2- Założyć na Wizzo końcówkę do siekania warzyw z tarką do grubych wiórków. Obrać marchewki i zetrzeć je z prędkością 3. Tak samo postąpić z cukinią.

3- Dusić warzywa na małym ogniu na patelni z kawałkiem masła przez 25 minut.

4- Pokroić łososia na kawałki, ułożyć je wraz z uduszonymi warzywami na podpieczonym spodzie tarty.

5- Do miski ze stali nierdzewnej włożyć jajka, śmietanę, mleko, paprykę, sól i pieprz. Założyć mieszadło na Wizzo i mieszać przez 45 sekund z prędkością 2. Wylać tę masę na warzywa.

4- Piec przez 35 minut w piekarniku rozgrzanym do temp. 180° C.

**Pieczenie na ślepo oznacza wstępne podpieczenie ciasta. Należy przykryć ciasto kawałkiem papieru do pieczenia i wyłożyć go ziarnami fasoli, grochu lub ceramicznymi kulkami, by zachowało swoją formę podczas pieczenia.*



Zapiekanka z kurczakiem

“*Smakowita zapiekanka z kurczaka z warzywami zachwyci kubki smakowe gości! Zrobi jeszcze większe wrażenie, jeśli przed upieczeniem narysujesz widelcem na powierzchni ciasta różyczki.*”

Pour: 6 osób

Czas przygotowania: 15 minut

Czas gotowania: 45 minut

Stopień trudności: ★★★

Akcesoria:



Składniki

Na ciasto:

250 g mąki
115 g masła
65 g margaryny
Sól
50 ml wody

Na sos:

40 g masła
50 g mąki
250 ml bulionu drobiowego
60 ml płynnej śmietanki

Na nadzienie:

1 cebula
2 pory
50 g zielonego groszku
2 gałązki selera naciowego
50 g pieczarek 450 g
ugotowanego mięsa
kurczaka pokrojonego na
kawałki
1 roztrzepane jajko
Sól, pieprz

Przygotowanie

1- Przygotowanie ciasta: Do miski ze stali nierdzewnej wsypać mąkę, dodać masło, margarynę, sól i pieprz. Założyć mieszadło i pokrywę, następnie uruchomić z prędkością 1 na 3 minuty, by wyrobić kruche ciasto metodą sablage. Wlać wodę, nie zatrzymując urządzenia, aż ciasto uformuje się w kształt kuli. Przykryć ciasto i odstawić go w chłodne miejsce na co najmniej 1 godzinę przed rozwałkowaniem.

2- Przygotowanie sosu: w garnku rozpuścić masło, dodać mąkę i mieszać energicznie, by otrzymać sos podobny do beszamelowego. Dodać bulion drobiowy i ubijać przez 2-3 minuty. Dodać śmietankę, doprawić do smaku i odstawić.

3- Przygotowanie nadzienia: umyć warzywa, posiekać cebulę, pokroić pory i seler naciowy w plasterki. Pokroić pieczarki na plasterki. Podsmażyć wszystko na patelni na maśle przez 10 minut. Dodać mięso kurczaka pokrojone w kostkę i smażyć przez kolejne 5 minut. Wymieszać zawartość patelni z przygotowanym sosem beszamelowym.

4- Przygotowanie zapiekanki: rozwałkować 2/3 ciasta na blacie roboczym, wyłożyć ciastem formę do tarty o średnicy 28 cm. Wyłożyć nadzienie na spód. Rozwałkować pozostałą jedną trzecią ciasta i ułożyć go na nadzieniu. Docisnąć brzegi ciasta, by dokładnie się skleiły. Pośrodku zapiekanki zrobić mały kominek z papieru do pieczenia. Posmarować wierzch ciasta roztrzepanym jajkiem, aby podczas pieczenia nabrało pięknego koloru.

5- Pieczenie: piec przez około 45 minut w piekarniku rozgrzanym do temp. 180° C.



Pizza po królewsku

“*Nasz przepis na pizzę po królewsku to gastronomiczna podróż do Włoch! Neapolitańska, trzy sery, margherita czekają na Ciebie!*”

Pour: 4 osób

Czas przygotowania: 10 minut

Czas gotowania: 10 minut

Stopień trudności: ★★★

Akcesoria:



Składniki

Na ciasto:

400 g mąki
2 łyżki oliwy
4 g drożdży w proszku
2 łyżeczki soli
220 ml letniej wody

Do przybrania:

1 kulka mozzarelli
2 plastry gotowanej
szynki
120 g pieczarek
3-4 łyżki sosu
pomidorowego

Przygotowanie

1-Przygotowanie ciasta: w misie ze stali nierdzewnej z założonym mieszadłem hakowym umieścić mąkę, oliwę, drożdże i sól. Założyć pokrywę. Włączyć urządzenie z prędkością 1.

2-Wlać letnią wodę, nie zatrzymując urządzenia, aż ciasto uformuje się w kształt kuli.

3- Zostawić do wyrośnięcia, aż ciasto podwoi swoją objętość.

4- Przygotowanie pizzy: pokroić mozzarellę i szynkę na małe kawałki, a pieczarki w plasterki. Rozprowadzić sos pomidorowy na uprzednio rozwałkowanym cieście. Rozłożyć połowę kawałków mozzarelli oraz szynkę i pieczarki.

4- Rozłożyć resztę mozzarelli.

5- Piec przez 10 minut w piekarniku rozgrzanym do temp. 260° C.

Tefal



WIZZO

Polubisz przyjmowanie gości...