



the
Bakery
Boss

Toiduteadus ja retseptid

*Teeme nüüd natuke
maagiat.*





Munad

Värske muna katse
Ricottapannkoogid
Mocha Mousse kook
Vabas vormis õuna-rabarberi purukook
Šokolaadikrõpsudega jäätise „võileivad“
Soolane karamellijäätis

Jahu

Jahuteadus
Kinoa-linaseemne-chialeib
Kaneelirullid
Piparkook
Värske pastatainas
Pitsatainas



Suhkur

Midagi enam kui lihtsalt maiustused
Mini veriapelsini-juustukoogid
Väiksed sidrunibeseekoogid
Pavlova
Sidruni liivakook
Kookose vahukommid

Kergitusained

Kerkib kõrgele
Õunakook
Punased sametised tassikoogid
Toorjuustuglasuuriga porgandikook
Karamellkrõpsudega maapähklivõi küpsised
Kiire leib



Või

Vähem kreemi
Vaarika-tassikoogid
Granadilli yo-yo-d
Tsitruskook
Sulašokolaadiga kook
Šokolaadibrownie-juustukook

Ricottapanakoogid



Ettevalmistamine 15 minutit / Küpsetamine 15 minutit



8-10 inimesele

3 muna, kollased ja valged eraldatud

2 tl tuhksuhkrut

200 g ricottat

½ tassi (125 ml) piima

¾ tassi (110 g) isekerkivat jahu

1½ tl küpsetuspulbrit

Määrimiseks magedat võid

Serveerimiseks marju

Serveerimiseks vahtrasiirupit

Valmistamine

1. Kinnitage mikseri külge vispel. Pange munavalged mikserianumasse. Keerake mikser seadistusele AERATE/WHIP (õhuga töötlemine / vahustamine) ja vahustage munavalged pehmeks vahuks. Lisage suhkur ja vahustage üks minut. Pange munavalgesegu teise anumasse.
2. Pange munakollased, ricotta ja piim mikserianumasse. Keerake mikser seadistusele CREAMING/BEATING (kloppimine) ja segage vispliga ühtlaseks seguks. Vähendage kiirust seadistusele FOLDING/KNEADING (lisamine / sõtkumine), sõeluge hulka jahu ja küpsetuspulber ja segage. Pange munavalgesegu mikserianumasse tagasi ja segage seadistusel FOLDING/KNEADING kokku.
3. Kuumutage paksu põhjaga praepann või ahjuplaat väiksel või mõõdukal kuumusel. Määrige veidi võiga.
4. Pange umbes ⅓ tassitäit segu pannile ja küpsetage mõlemalt poolt kuldpruuniks.
5. Serveerige mustikate ja vahtrasiirupiga.

Nõuanne

Marjapanakookide tegemiseks valage segu pannile ja pange enne koogi ümberkeeramist selle peale mõned marjad.



Mocha Mousse kook

🕒 Ettevalmistamine 30 minutit / Küpsetamine 5 minutit

⚖️ 12 tk

350 g tumedat šokolaadi, hakitud
130 g võid, hakitud
1 spl mett
200 g Digestive küpsiseid
4 muna, kollane ja valge eraldatud, toatemperatuuril
300 ml paksendatud koort
30 ml kanget espressot, jahutatud
Kakaopulbrit
Serveerimiseks šokolaadispiraale

Valmistamine

1. Vooderdage 22 cm lahtikäiva koogivormi põhi ja ääred küpsetuspaberiga.
2. Pange kuumakindlasse anumasse 50 g šokolaadi, 100 g võid ja mesi. Tõstke anum pliidil oleva ja pooleldi veega täidetud kastruli peale (anuma põhi ei tohi olla vees). Segage metall-lusikaga, kuni kõik koostisained on sulanud ja segu on ühtlane. Võtke kastrul tulelt.
3. Purustage küpsised köögikombainis või kannmikseris peeneks puruks. Lisage šokolaadisegule ja segage ühtlaseks. Pange segu ettevalmistatud vormi põhja. Pange 30 minutiks külmikusse.
4. Vahepeal sulatage tume šokolaad ja või pliidil oleva ja pooleldi veega täidetud kastruli peale asetatud suure kuumakindlas anumasse (anuma põhi ei tohi olla vees). Segage metall-lusikaga, kuni kõik koostisained on sulanud ja segu on ühtlane. Võtke anum tulelt ja laske viis minutit jahtuda. Segage hulka munakollased, kuni segu on ühtlane.
5. Kinnitage mikseri külge vispel. Pange munavalged mikserianumasse. Keerake mikser aeglaselt seadistusele AERATE/WHIP (õhuga töötlemine / vahustamine) ja vahustage munavalged pehmeks vahuks.
6. Kinnitage mikseri külge kaabits-vispel ja väike mikserianum. Pange koor ja kohv anumasse ja kinnitage valamiskate. Keerake mikser aeglaselt seadistusele CREAMING/BEATING (kloppimine) ja kloppige 1-2 minutit või kuni segu on paksenenud ja moodustanud pehme vahu.
7. Lisage pool kooresegust šokolaadisegule ja segage. Lisage ettevaatlikult pooled munavalged ja segage. Korrake sama ülejäänud kooresegu ja munavalgetega. Pange segu lusikaga küpsisepõhjale. Siluge. Katke toidukilega. Laske vähemalt kaheksa tundi või üleöö külmikus seista.
8. Enne serveerimist võtke kook vormist välja ja eemaldage küpsetuspaber. Pange kook serveerimisalusele. Puistake peale kakaopulbrit ja kookoselaaste.



Vabas vormis õuna-rabarberi purukook

🕒 Ettevalmistamine 30 minutit / Küpsetamine 30 minutit

👤 6-8 inimesele

Magus tainas

1¼ klaasi (185 g) jahu
½ tassi (55 g) tuhksuhkrut
¼ tassi (30 g) mandlijahu
125 g võid
1 munakollane
1-2 tl külma vett

Puru

¼ tassi (55 g) pruuni suhkrut
¼ tassi (40 g) blanšeeritud mandleid
½ tl kaneeli
½ tassi (30 g) täistera kaerahelbeid
50 g külma võid, kuubikuteks lõigatud

Täidis


3-5 vart (180 g) rabarbrit, viilutatud
2 tl suhkrut
2 Granny Smith õuna, kooritud, viilutatud
1 munavalge, veidi vahustatud
2 spl Demerara suhkrut


Valmistamine

1. Eelsoojendage ahi 200 °C peale.
2. Kinnitage mikseri külge kaabits-mõla. Pange jahu, suhkur, mandlijahu ja või mikserianumasse. Keerake mikser aeglaselt seadistusele FOLDING/KNEADING (lisamine / sõtkumine) ja segage, kuni segu on liivataolise tekstuuriga. Lisage munakollane ja vesi (vajadusel) ja segage tainaks.
3. Pange tainas puhtale pinnale ja rullige lamedaks kettaks. Katke toidukilega ja pange 30 minutiks külmikusse.
4. Vahepeal töödelge köögikombainis suhkur, mandlid, kaneel, karahelbed ja või. Töödelge segu pulseerivate liigutustega, kuni koostisained on ühendatud. Pange segu kõrvale.
5. Veeretage rabarberit suhkrus ja pange kõrvale.
6. Rullige tainast kahe küpsetuspaberi lehe vahel 35 cm põhi. Eemaldage pealmine küpsetuspaberi leht ja libistage tainas ahjuplaadile. Pange pool purust põhja keskele. Pange peale õunad ja rabarber. Katke ülejäänud puruga. Tõstke servad üles täidise peale, nii et keskele jääb ava. Pintseldage tainast munavalgega ja puistake peale toorsuhkrut.
7. Küpsetage ahjus 30-45 minutit või kuni kook on kuldpruun.
8. Serveerige soojalt vahukoore või jäätisega.



Šokolaadikrõpsudega jäätise „võileivad“

 Ettevalmistamine 40 minutit / Küpsetamine 10-12 minutit

 16 tk

Kiiresti valmiv vanillijäätis

1 tass (250 ml) rööska koort
1¼ tassi (310 ml) täispiima
¾ klaasi (185 ml) suhkruga kondenspiima
1 tl vanilliekstrakti

Küpsised

160 g magedat pehmet võid
¾ tassi (150 g) tuhksuhkrut
¾ tassi (150 g) pruuni suhkrut
1 tl vanilliekstrakti
2 muna
2 tassi (300 g) isekerkivat jahu
150 g tumedat šokolaadi, peenelt hakitud

Valmistamine

1. Jäätise valmistamine: pange koor, piim ja kondenspiim ning vanill suurde kannu ja segage ühtlaseks. Hoidke külmikus, kuni segu on külm.
2. Kinnitage mikseri külge eelnevalt külmutatud jäätiseanuma tarvik. Keerake mikser seadistusele FOLDING/KNEADING (lisamine / sõtkumine) ja valage jäätisepõhi jäätiseanumasse. Kloppige jäätist umbes 15 minutit või kuni segu on tihke.
3. Pange jäätis madalasse nõusse, katke kinni ja pange veel 2-3 tunniks sügavkülmikusse.
4. Eelsoojendage ahi 200 °C. Katke kaks ahjuplaati küpsetuspaberiga.
5. Valmistage küpsised: kinnitage mikseri külge kaabits-lõiketera ja suurem mikserianum. Pange või, suhkrud ja vanill anumasse. Keerake mikser aeglaselt seadistusele CREAMING/BEATING (kloppimine). Kloppige üks minut. Vähendage kiirust ja lisage ükshaaval munad. Kloppige ühtlaseks seguks. Vähendage kiirust seadistusele FOLDING/KNEADING (lisamine / sõtkumine), lisage jahu ja kloppige ühtlaseks. Segage hulka šokolaad.
6. Rullige supilusikasuurused tainapallid. Pange need umbes 10 cm vahedega ahjuplaadile. Küpsetage ahjus 10-12 minutit või kuldpruuniks. Laske küpsistel 2-3 minutit plaatidel jahtuda ja kummutage need seejärel traatrestile. Korra sama ülejäänud küpsisetainaga.
7. Kui jäätis on tihke, kuid mitte liiga kõva ja küpsised on täielikult jahtunud, pange ühele küpsisele kulbitäis jäätist ja pange peale teine küpsis. Suruge ettevaatlikult kokku. Mähkige iga "võileib" kilesse ja pange 3-4 tunniks sügavkülmikusse.

Nõuanne

Jäätise kiiremaks valmistamiseks hoidke jäätiseanumat enne kasutamist 24-48 tundi sügavkülmikus. Soojema ilma korral või kui külmiku või sügavkülmiku ust avatakse sageli, pikendage seda aega.

* Jäätise külmutusanum on müügil eraldi. Võite kasutada ka poest ostetud jäätist.

Soolane karamellijäätis

🕒 Ettevalmistamine 15 minutit / Küpsetamine 15 minutit

🍴 1 liiter

1½ tassi (375 ml) piima
7 munakollast
¾ tassi (165 g) suhkrut
300 ml koort
¾ tl peenestatud meresoola

Valmistamine

1. Pange piim keskmise suurusega paksu põhjaga kastmekastrulisse. Kuumutage keemiseni.
2. Vahepeal keerake mikser seadistusele CREAMING/ BEATING (kloppimine) ja kloppige munakollaseid kaks minutit, kuni need on kahvatukollased ja paksenenud. Kohe, kui piim on kuum, segage see vahustades munade hulka. Pange kõrvale.
3. Pange suhkur ja vesi kastmekastrulisse ning kuumutage madalal tulel, kuni suhkur hakkab lahustuma. Suurendage kuumust keskmiseni. Kraapige puhta vette kastetud kondiitriharjaga kastmekastruli küljed suhkrust puhtaks, et kõik suhkrukristallid lahustuksid, ning kuumutage ilma segamata keemiseni, kuni segu muutub kuldpruuniks. Võtke segu tulelt ja kallake ettevaatlikult koor selle hulka.

Märkus

1. Kallamisel võib segu kastrulist välja pritsida.
2. Pange kastrul koos seguga uuesti madalale kuumusele ja segage, kuni kõik klombid on lahustunud. Lisage munasegu ja sool ning keetke, segu vahepeal segades, kuni see katab lusika tagakülje.
3. Kallake segu kuumakindlasse anumasse, pange anumale kaas peale ning hoidke seda külmikus, kuni segu on piisavalt jahtunud.
4. Kallake jahtunud segu jäätiseanumasse. Valige jäätisemasinal segu kloppimiseks sobiv seadistus.
5. Kohe, kui segu on külmutatud, pange see külmikus kasutamiseks sobivasse anumasse ning asetage külmikusse. Jäätis säilib kuni üks nädal.



Tainas ja sõõrikud.



Jahu on intrigeeriv ja mitmekülgne koostisaine. On hämmastav, kuidas toiduained võivad olla niivõrd erineva tekstuuriga. Võrrelge näiteks purust liivakooki koheva sarvesaia, quiche katte või saiakesega - kõikide nende struktuuri aluseks on jahu.

Koostisained, mille jahuga segate, on küll olulised, kuid palju olulisem on see, millises järjekorras need lisate. Just see määrab kindlaks, kui palju gluteeni (valgud, mis annavad tainale elastsuse) tekib.

Taina struktuuri määrab suures osas see, kuidas vedelikud (vesi või piim) ja jahu üksteisega reageerivad. Gluteenide ja järelkult taina elastsuse määrab aeg, mille jooksul tainast sõtkutakse ning aeg, mille jooksul jahus olev gluteen puutub kokku vedelikuga. Leivatainas vajab maksimaalse elastsuse saavutamiseks niisket jahu, tugevat sõtkumist ja piisavalt kerkimisaega Krõbeda taina valmistamiseks on aga vaja vastupidiseid tingimusi ja gluteeni teke tuleb viia miinimumini. See tähendab, et rasvaine tuleb lisada jahule enne vedelikku, nii et gluteenide ümber moodustuks niiske barjäär.

Bakery Boss™ armastab teha tainast – palju tainast. Suure võimsusega mootor ja spetsiaalne paindumatu konstruktsioon - the Bakery Boss™ suudab valmistada piisavalt tainast kahe suure leivapätsi jaoks. Spetsiaalse disainiga tainakonks lükkab taina alla mikserianumasse ja sõtkub seda suure survega anuma seina vastu, samal ajal kui alumine konks hoiab tainapalli ja toob selle tainakonsu ülaossa tagasi, et sõtkumist korrata. Kiire, võimekas ja väga lihtne.

Kinoa-linaseemne-chialeib

 Ettevalmistamine 10 minutit / Küpsetamine 30-35 minutit

 1 päts

1 spl musti chiaseemneid
1 spl linaseemneid
2 tl valget kinoad
2 tl punast kinoad
1¼ tassi (330 ml) käesooja vett
1½ tl soola
2 tassi (300 g) isekerkivat jahu
1½ tassi (240 g) täisterajahu
2 tl suhkrut
2½ tl lahustuvat kuivpärm
1 spl oliiviõli
Valget ja pruuni kinoad katteks

Valmistamine

1. Pange chiaseemned, linaseemned ja kinoa väiksesse anumasse. Lisage ½ tassi vett ja segage hästi. Laske 20 minutit seista.
2. Kinnitage mikseri külge tainakonks. Pange mikserianumasse sool, jahud, suhkur, pärm, õli, ülejäänud üks tassitäis vett ja leotatud seemned. Keerake mikser aeglaselt seadistusele FOLDING/KNEADING (lisamine / sõtkumine) ja segage umbes viis minutit. Lülitage kindlasti mikser välja ja kraapige selle küljed puhtaks.
3. Pange tainas jahuga üleraputatud pinnale ja sõtkuge. Pange tainapall kergelt õliga määratud anumasse, katke anum ja laske tainal soojas kohas 30 minutit või kuni taina mahu kahekordistumiseni kerkida. Kummutage tainas tööpinnale ja vajutage seda rusikaga, et liigne õhk eemaldada. Tehke käte abil tainast umbes 30 x 20 cm nelinurk.
4. Tooge taina pikad otsad ükshaaval keskele kokku ja suruge kokku. Pintseldage veega ja raputage peale rohkelt kinoad. Keerake tainas ümber, nii et ühenduskoht jääb allapoole, ning korrake sama vee ja kinoaga. Katke puhta käterätiga ja laske veel umbes 30 minutit kerkida, kuni tainas on mahult kahekordistunud.
5. Eelsoojendage ahi ventilaatoriga 190 °C.
6. Kui taina maht on kahekordistunud, lõigake pätsi ülaossa terava noaga kolm pinnapealset sisselõiget.
7. Küpsetage ahjus 30-35 minutit või kuni leib on kuldpruun ja langeb peale patsutades sisse. Kummutage traatrestile ja laske täielikult jahtuda. Kui soovite soojalt serveerida, pange veel 10 minutiks ahju.





Kaneelirullid

 Ettevalmistamine 25 minutit / Küpsetamine 20 minutit
 12 tk

1½ tl kuivpärm
¼ tassi (60 ml) sooja piima
¼ tassi (55 g) tuhksuhkrut
2¼ klaasi (335 g) jahu
½ tl kaneeli
¼ tl soola
3 muna, veidi lahti klopitud
125 g pehmet võid, kuubikuteks lõigatud

Kaneelitäidis

2 spl pruuni suhkrut
1 tl tuhksuhkrut
1½ tl kaneeli
25 g pehmet võid

Valmistamine

1. Eelsoojendage ahi ventilaatoriga 200 °C. Määrige 12 avaga ⅓ tassi mahuga muffinivorm.
2. Pange kaussi pärm, piim ja 1 tl suhkrut. Segage. Laske soojas kohas 5 minutit seista.
3. Kinnitage mikseri külge tainakonks. Pange jahu, kaneel, sool, munad, ülejäänud suhkur ja pärmisegu anumasse. Keerake mikser aeglaselt seadistusele FOLDING/KNEADING (lisamine / sõtkumine) ja segage peaaegu ühtlaseks. Lisage kuubikute kaupa või ja segage läbi (umbes 3-4 minutit).

Nõuanne

1. Kui või ei segune, lülitage mikser välja ja kaapige või tainasse. Seejärel segage veel kord.
2. Pange tainas jahuga üleraputatud pinnale ja sõtkuge veidi. Pange tainas õliga määritud anumasse, katke plastkilega ja laske soojas ilma tuuletõmbeta kohas kerkida umbes 45 minutit või kuni taina maht on kahekordistunud.
3. Vahepeal segage suhkur ja kaneel ja pange kõrvale.
4. Pange tainas jahuga üleriputatud pinnale ja rullige või pressige umbes 25 x 45 cm nelinurk. Määrige sõrmede või pannilabidakese abil tainale pehme või. Määrige kaneelisegu tainale, jättes ühe supilusikatäie katteks.
5. Alustage pikalt küljelt ja rullige tainas "vorstiks".
6. Kui tainas kipub rullimisel tööpinna külge kleepuma, kasutage selle eemaldamiseks pannilabidakest või lapikut nuga. Tainas peab olema väga pehme.
7. Lõigake rulli otsad ära ja lõigake rull 12 võrdseks tükiks. Pange kõik tükid, lõikepool ülespoole, määritud muffinipannile. Raputage peale ülejäänud kaneelisuhkur.
8. Küpsetage ahjus 20 minutit. Serveerige soojalt.

Piparkook

 Ettevalmistamine 30 minutit / Küpsetamine 15 minutit

 15-20 tk

Küpsised

90 g võid
55 g pruuni suhkrut
¼ tl soola
150 g suhkrusiirupit
1 spl jahvatatud ingverit
¼ tl jahvatatud nelki
½ tl jahvatatud kaneeli
½ tl jahvatatud muskaatpäiklit
1½ klaasi (225 g) jahu
¼ tl söögisoodat

Glasuur

2 munavalget
Näpuotsatäis viinakivi
2¼ tassi sõelutud tuhksuhkrut

Valmistamine

1. Eelsoojendage ahi ventilaatoriga režiimis 170 °C. Katke kaks ahjuplaati küpsetuspaberiga.
2. Kinnitage mikseri külge kaabits-klopits. Pange või, suhkur, sool, suhkrusiirup ja maitseained anumasse. Keerake mikser aeglaselt seadistusele CREAMING/BEATING (kloppimine) ja kloppige üks minut.
3. Vähendage kiirust seadistusele FOLDING/KNEADING (lisamine / sõtkumine). Lisage ülejäänud koostisained ja segage tihedaks tainaks.
4. Pange tainas jahuga üleriputatud pinnale. Riputage tainarull jahuga üle ja rullige tainas kuni 5 mm paksuseks. Lõigake umbes 8 cm kujundid ja pange need ettevalmistatud ahjuplaatidele.
5. Küpsetage 13-15 minutit. Laske plaadil 5 minutit jahtuda ja transportige seejärel traatrestile. Korrake sama ülejäänud tainaga.
6. Kuningliku glasuuri valmistamiseks kinnitage mikseri külge vispel ja suur mikserianum. Pange mikserianumasse munavalged ja viinakivi. Keerake mikser seadistusele AERATING/WHISKING (õhuga töötlemine / vahustamine). Vahustage munavalged pehmeks vahuks. Vähendage kiirust seadistusele LIGHT MIXING (kerge segamine) ja lisage lusikatäite kaupa tuhksuhkur. Segage ühtlaseks.
7. Pange glasuur kotikesse ja kaunistage piparkook. Glasuur muutub seistes kõvaks.

Nõuanne

Piparkoogimaja tegemiseks on vaja kaks korda niipalju segu. Retsepti koguste kahekordistamise korral soovitame kasutada standardset pannilabidakest.



Värske pastatainas



Ettevalmistamine 10 minutit



4-6 inimesele

250 g jahu
Näpuotsatäis soola
2 muna
3 munakollast
1 spl oliiviõli
Veidi lisajahu

Valmistamine

1. Kinnitage mikseri külge tainakonks ja suur mikserianum. Pange jahu ja sool anumasse. Segage ja lisage munad, munakollased ja oliiviõli.
2. Keerake mikser aeglaselt seadistusele FOLDING/ KNEADING (lisamine / sõtkumine) ja segage umbes 4-5 minutit või kuni tainas on segunenud. Kui tainas ei ole segunenud, lisage vajadusel 1-2 tl vett.
3. Pange tainas jahuga üleriputatud pinnale ja vormige sellest sile pall. Katke toidukilega ja laske 1-2 tundi seista.
4. Valmistage pastamasinaga pasta.



Pitsatainas



Ettevalmistamine 15 minutit



4 x 30 cm õhukese põhjaga pitsa või
2 x 30 cm paksema põhjaga pitsa valmistamiseks

3 tl kuivpärm
3 tl suhkrut
1 spl oliiviõli
1 tass (250 ml) käesooja vett
3 tassi (450 g) isekerkivat jahu
3 tl soola

Valmistamine

1. Pange suurde kaussi pärm, suhkur, oliiviõli ja vesi. Segage ühtlaseks.
2. Kinnitage mikseri külge tainakonks. Pange jahu mikserianumasse. Keerake mikser seadistusele FOLDING/ KNEADING (lisamine / sõtkumine) ja sõtkuge 4-5 minutit, kuni tainas on ühtlane ja elastne.
3. Pange tainapall kergelt õliga määratud anumasse, katke anum ja laske tainal soojas kohas 30 minutit või kuni taina mahu kahekordistumiseni kerkida. Pange tainas jahuga üleriputatud pinnale ja koputage rusikaga, et sellest liigne õhk eemaldada. Sõtkuge kergelt.
4. Õhema kooriku saamiseks jaotage tainas 4 x 170 g palliks ja pange kõrvale.
5. Paksema kooriku saamiseks jaotage tainas kaheks ühtlaseks palliks ja pange kõrvale.

Mini veriapelsini-juustukoogid

🕒 Ettevalmistamine 20 minutit / Küpsetamine 25 minutit

👤 4 inimesele

120 g piparpähkliküpsiseid, purustatud
50 g sulatatud võid
500 g pehmet toorjuustu
¼ tassi (110 g) tuhksuhkrut
2 muna (toatemperatuuril)
¼ tassi (60 ml) hapukoort
Ühe veriapelsini (või muu tsitrusvilja) koor
2 spl veriapelsinimahla
¼ tl vanilliekstrakti

Valmistamine

1. Eelsoojendage ahi 170 °C. Segage küpsisepuru ja sulatatud või väikses kausis ning jagage see 4 x 10 cm veidi määratud koogivormi vahel. Suruge purusegu ühtlaselt ja tugevalt vormide põhja ja osaliselt külgedele. Laske jahtuda.
2. Kinnitage mikseri külge kaabits-klopits. Lisage toorjuustu ja suhkur. Keerake mikser aeglaselt seadistusele CREAMING/BEATING (kloppimine) ja kloppige kaks minutit või ühtlaseks. Keerake ketas asendisse LIGHT MIXING (kerge segamine) ning lisage munad, hapukoort, sidrunikoort, mahl ja vanill. Segage hoolikalt.
3. Täitke vormid ¾ ulatuses juustukoogiseguga ja katke lõdvalt kilega. Pange need plaadil ahju.
4. Küpsetage 20-25 minutit või kuni koogid on tihked.
5. Võtke valmis koogid ettevaatlikult plaadilt ära ja laske neil toatemperatuuril kuivada.
6. Valmistage hapukoorest, suhkrust, tsitruskoorest ja mahlast kate. Jagage kate ühtlaselt juustuskoogi peale ja laske enne serveerimist täielikult jahtuda.



Väiksed sidrunibeseekoogid

🕒 Ettevalmistamine 40 minutit / Küpsetamine 50 minutit

🍴 8 tk

Kook

1¼ klaasi (175 g) jahu
1¼ tl küpsetuspulbrit
150 g magedat võid (toatemperatuuril)
¾ tassi (165 g) tuhksuhkrut
½ tassi (125 ml) vedelat koort
3 munakollast
1 muna
1 tl vanilliekstrakti

Sidrunikohupiim

1 muna
2 munakollast
90 g tuhksuhkrut
1 sidruni peeneks riivitud koor
½ tassi (80 ml) sidrunimahla
70 g jahedat võid

Šveitsi bese

3 munavalget (105 g)
¾ tassi (165 g) tuhksuhkrut
Näpuotsatäis viinakivi

Valmistamine

1. Eelsoojendage ahi ventilaatoriga režiimis 160 °C. Määrige ja vooderdage (25 cm x 30 cm) vorm küpsetuspaberiga.
2. Sõeluge jahu ja küpsetuspulber kokku ja pange kõrvale.
3. Kinnitage mikseri külge kaabits-vispel ja suur mikserianum. Pange või ja suhkur anumasse. Keerake mikser aeglaselt seadistusele CREAMING/BEATING (kloppimine) ja töodelge 3-4 minutit või kuni segu on kahvatut värvi ja kreemjas.
4. Pange koor, munad ja vanill kannu. Vähendage kiirust ja lisage pool vedelast segust, seejärel pool jahusegust, seejärel teine pool vedelast segust ja teine pool jahusegust. Ärge segage liigselt. Laotage segu ettevalmistatud pannile.
5. Küpsetage eelsoojendatud ahjus 25 minutit või kuni kooki sisestatud puutikk jääb kuivaks. Laske viis minutit jahtuda. Seejärel kummutage küpsetuspaberiga vooderdatud traatrestile. Jätke tagurpidi traatrestile.
6. Vahepeal valmistage sidrunikohupiim: kloppige muna ja munakollased ja pange need kuumakindlasse anumasse. Vispeldage hulka suhkur, sidrunikoor ja -mahl ja või.
7. Pange anum aeglasel tulel keeva veega kastruli peale, nii et see ei puutu vastu vett. Segage segu aeglasel kuumusel keeva vee kohal umbes 15-20 minutit või kuni kohupiim on paksenenud.
8. Pange segu teise anumasse ja katke toidukilega, nii et anuma väike külge jääb katmata ja aur pääseb sellest välja. Pange külmikusse.
9. Kui segu on piisavalt jahtunud, vormige bese. Pange munavalged, suhkur ja viinakivi väiksesse mikserianumasse. Pange anum ettevaatlikult aeglasel tulel keeva veega kastruli kohale ja vispeldage ettevaatlikult 3-4 minutit või kuni suhkur on lahustunud ja segu on piisavalt soojenenud. Kinnitage mikseri külge kaabits-vispel. Vispeldage seadistusel AERATE/WHIP (õhuga töötlemine / vahustamine) umbes kaks minutit või kuni segu on paksenenud, kuid pole liiga tihke.
10. Lõigake kook 5,5 cm ümmarguse lõikuriga 16 ringiks. Pange pooltele ringidele peale 1-2 spl sidrunikohupiima. Pange ülejäänud ringidele peale umbes 2 spl beseed. Pange beseedele peale sidrunikohupiim.
11. Kõrvetage bese väliskülge õrnalt vastava kokalambiga. Serveerige.



Pavlova

 Ettevalmistamine 20 minutit / Küpsetamine 60 minutit

 8 tk

6 munavalget (210 g)
1½ tassi (330 g) tuhksuhkrut
300 ml koort
Serveerimiseks marju
Serveerimiseks värsket granadilli viljaliha

Valmistamine

1. Eelsoojendage ahi ventilaatoriga režiimis 120 °C. Märkige küpsetuspaberi lehel 23 cm ring. Keerake paber teistpidi ja pange suurele määritud ahjuplaadile.
2. Kinnitage mikseri külge vispel ja suur mikserianum. Pange munavalged anumasse. Keerake mikser aeglaselt seadistusele AERATE/WHIP (õhuga töötlemine/vahustamine) ja vahustage munavalged pehmeks vahuks.
3. Lisage järk-järgult suhkur, veendudes, et see on korralikult lahustunud. See peaks võtma umbes 10 minutit.
4. Pange besee lusika abil paberile ja kujundage selle küljed pannilabidakese abil kuplikujuliseks.
5. Küpsetage umbes üks tund või kuni besee on kuiv. Lülitage ahi välja, avage ahjuuks veidi ja laske pavlova koogil täielikult jahtuda.
6. Kui pavlova on jahtunud, kinnitage mikseri külge vispel ja väike mikserianum. Pange koor anumasse. Keerake mikser aeglaselt seadistusele CREAMING/BEATING (kloppimine) ja vispeldage umbes üks minut või kuni segu on paksenenud. Pange pavlova peale koor, marjad ja granadilli viljaliha.





Sidruni liivakook

 Ettevalmistamine 15 minutit / Küpsetamine 30 minutit
 22 tk

250 g pehmet võid
¼ tassi (110 g) tuhksuhkrut
1 spl peeneks riivitud sidrunikoort
2¼ klaasi (335 g) jahu

Glasuur

1 tass (160 g) sõelatud tuhksuhkrusegu
1 spl sidrunimahla
1 tl piima või vett

Valmistamine

1. Eelsoojendage ahi ventilaatoriga režiimis 150 °C. Katke kaks ahjuplaati küpsetuspaberiga.
2. Kinnitage mikseri külge kaabits-klopits. Pange mikserianumasse suhkrud ja sidrunikoort. Keerake mikser aeglaselt seadistusele LIGHT MIXING (kerge segamine) ja kloppige, kuni suhkrud ja sidrunikoort hakkavad segunema. Suurendage kiirust järk-järgult seadistusele CREAMING/BEATING (kloppimine). Kloppige segu umbes viis minutit või kuni või muutub värvilt väga kahvatuks.
3. Vähendage kiirust seadistusele LIGHT MIXING (kerge segamine) ja lisage järk-järgult jahu. Kui kogu jahu on lisatud, suurendage kiirust veidi ja segage segu 30 sekundi jooksul täielikult läbi.
4. Sõtkuge tainast kergelt lamedal pinnal.

Nõuanne

1. Tainas on võise tekstuuriga ja seetõttu ei ole vaja tööpinnale jahu riputada. Kui tainas kipub tööpinnal külge kleepuma, võite veidi jahu lisada.
2. Riputage tainarull jahuga üle ja rullige tainas kuni 1 cm paksuseks. Lõigake koogist 5 cm ümmarguse koogilõikuriga ringid ja pange need ettevalmistatud plaatidele. Kasutage tainas maksimaalselt ära. Pange tainaringid umbes 15 minutiks külmikusse.
3. Küpsetage ahjus 25-30 minutit või kuni kook on kõva. Laske plaatidel 5 minutit jahtuda ja transportige seejärel traatrestile. Puistake jahtunud koogile glasuur.
4. Glasuuri valmistamiseks pange tuhksuhkur, sidrunimahl ja piim või vesi väiksesse anumasse. Kui segu on liiga paks, lisage ¼-½ tl piima või vett. Segage hoolikalt. Pange segu korduvalt avatavasse kotikesse. Lõigake koti ühte otsa väike ava, pigistage glasuur õrnalt sellest välja ja piserdage koogile. Laske koogil jahtuda, kuni glasuur on tahkunud.

Kookose vahukommid

🕒 Ettevalmistamine 15 minutit / Küpsetamine 15 minutit

🕒 24 inimesele

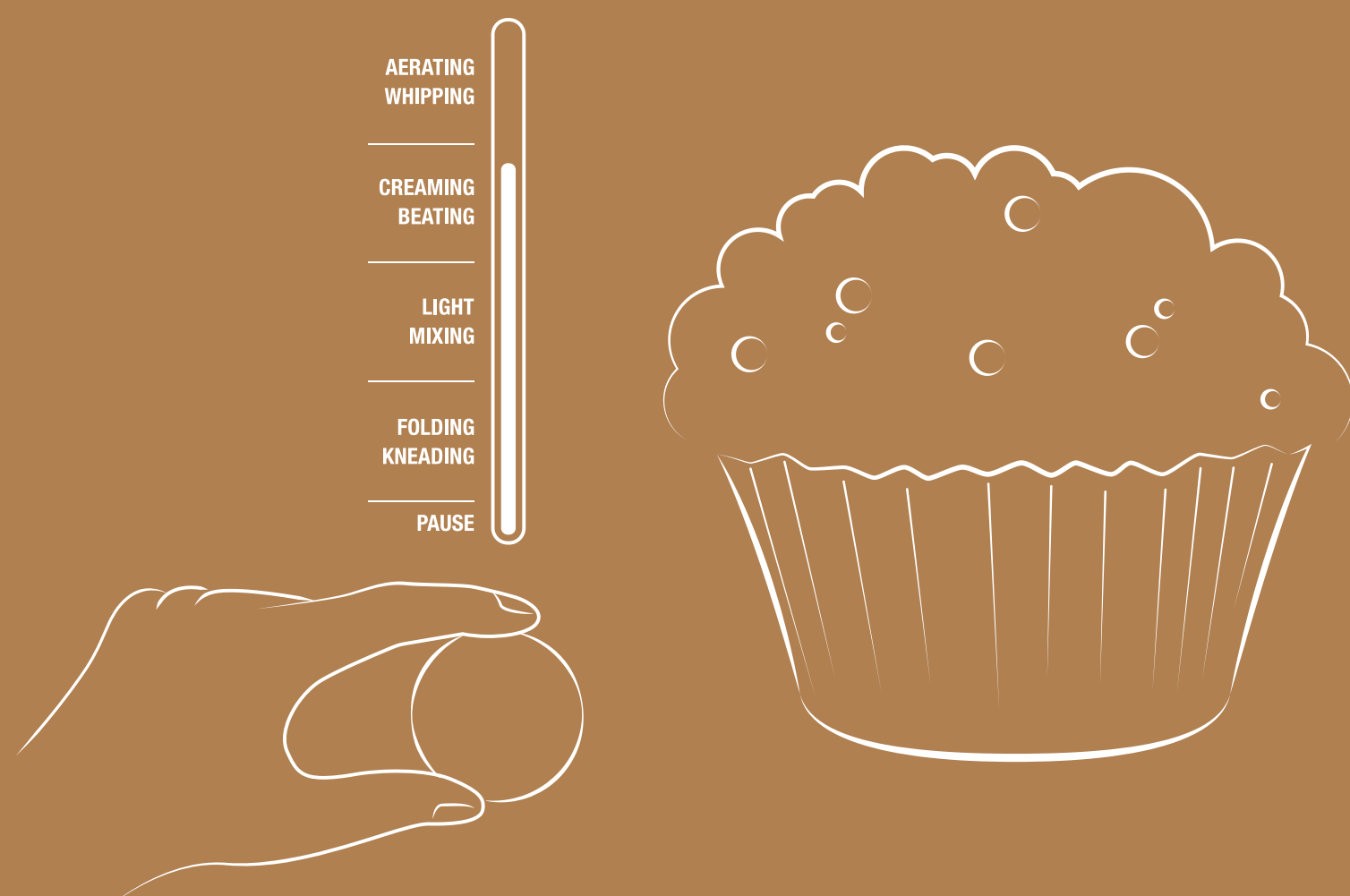
2 tassi (440 g) tuhksuhkrut
200 ml käesooja vett
6 tl želatiini
½ tassi (125 ml) külma vett
1 tl vanillipastat
¼ tass (160 g) röstitud kookoselaaste

Valmistamine

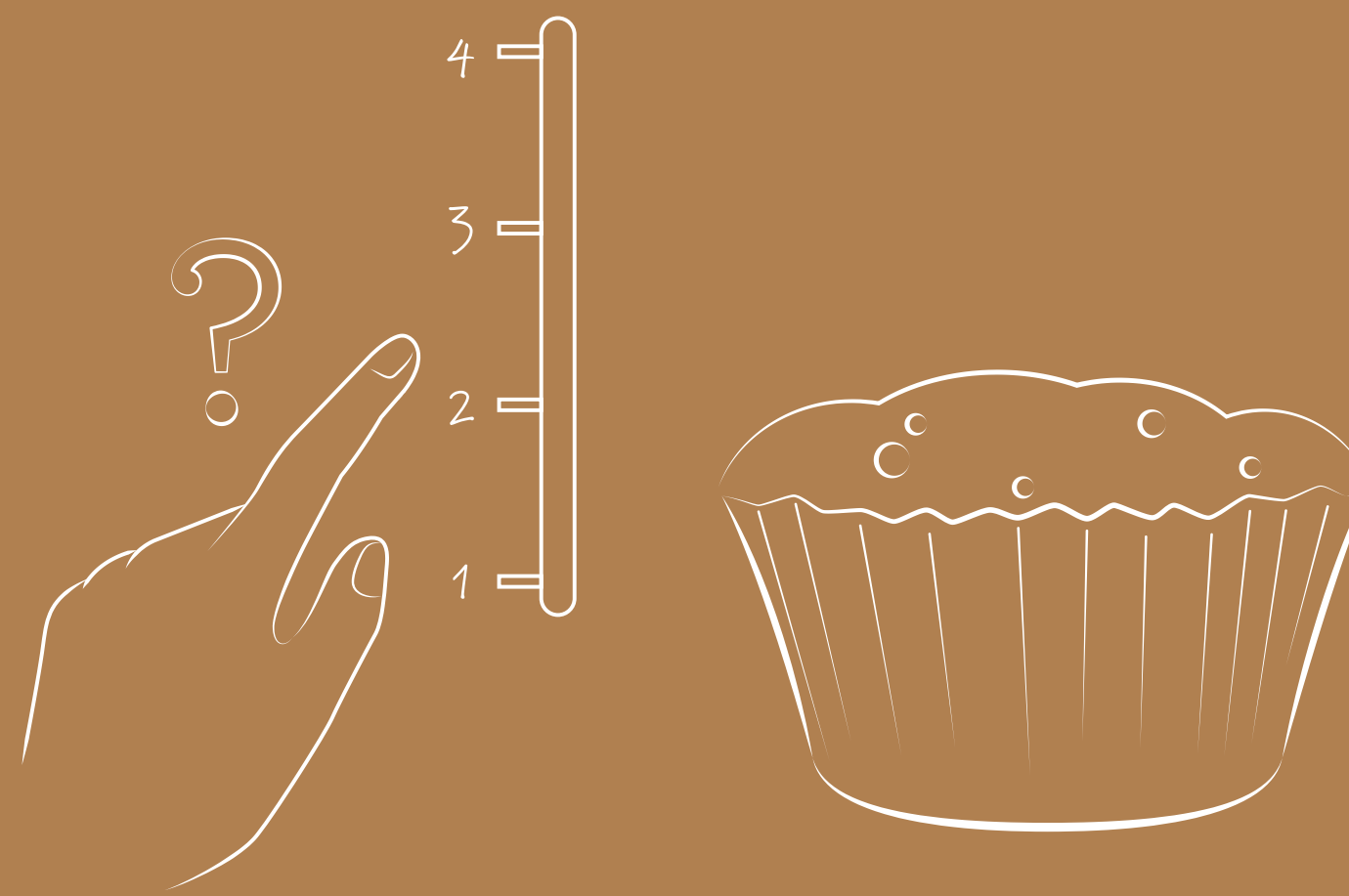
1. Määrige ja vooderdage 3 cm sügav, 16,5 x 26,5 cm (põhjaga) vorm, nii et paber on üle selle äärte.
2. Pange kastrulisse suhkur ja käesoe vesi ning kuumutage aeglasel tulel pidevalt segades, kuni suhkur on lahustunud. Harjake anuma külgi niiske pintsliga, et kõik suhkrukristallid lahustuksid. Laske keema ja keetke õrnalt ilma segamata viis minutit, kuni kommi termomeeter saavutab temperatuuri 110 °C.
3. Pange želatiin külma vette ja segage kahvliga. Pange želatiinisegu lusika abil kuuma suhkrusiirupisse ja keetke pidevalt vispeldades, kuni želatiin on lahustunud. Seejärel laske õrnalt keema. Valage segu mikserianumasse ja pange 20-30 minutiks kõrvale, et segu saaks toatemperatuuril jahtuda.
4. Lisage želatiinisegule vanill. Kinnitage mikseri külge vispel. Pange anum mikseri peale. Keerake mikser aeglaselt seadistusele AERATE/WHIP (õhuga töötlemine / vahustamine) ja vahustage 4½-5 minutit või kuni segu on väga paks ja valge.
5. Pange lusika abil ettevalmistatud vormi, siluge pealt siledaks ja pange külma. Laske pärast külmikus olemist umbes kaks tundi toatemperatuuril seista, kuumutage vormist välja ja lõigake märja noaga 24 ruuduks. Lisage kookos ja laske seista, kuni pealispind tundub kuiv. Serveerige.



Kerkib kõrgele.



Bakery Boss™ võimaldab hõlpsalt õigel kiirusel ja õigete liigutustega segada



Kui te ei tea, milline on õige kiirus ja õiged liigutused, on lihtne liiga palju või liiga vähe segada

On hämmastav mõelda, et kõikidest küpsetamisel kasutatavatest koostisainetest on kõige olulisemad silmale nähtamatud. Kergitusainetest mõeldes tulevad esimesena meelde keemilised (küpsetuspulber, söögisooda) ja bioloogilised (nagu pärm). Kerge ja koheva struktuuri saavutamisel on aga asendamatu mehaaniline kergitaja õhk.

Kerkimine toimub, kui segust vabanevad gaasid ja taina struktuur muutub poorseks. Need tillukesed õhumullid laienevad (kerkivad) ja nende struktuur säilib ka ahjus kuumutamisel. Aga kuskohast see õhk kõigepealt tuleb ja kuidas tainasegusse saab? Saladus peitub segamistehnikas.

Kloppimise, vispeldamise, sõtkumise, segamise ja vahustamise käigus saab tainast õhuga töödelda. Väärtsulike õhumullide olemasolu tagamiseks on paljudes retseptides märges "ärge segage liigselt". Kuivainete nagu jahu, küpsetuspulber, kakao jms ettevaatlikul lisamisel saame koostisained ühendada ilma õhumulle purustamata.

Taina töötlemiseks õige koguse õhuga on oluline kasutada õiget kiirust ja liigutusi. Siinkohal tuleb mängu Sage Bakery Boss™ kiiruse valikuketast - see tagab, et koostisained segatakse õigesti ja ühtlaselt.

Õunakook

 Ettevalmistamine 15 minutit / Küpsetamine 60 minutit

 10-12 inimesele

3 muna
1 tass (250 ml) piima
1 tl vanilliekstrakti
180 g sulatatud võid
1½ tassi (330 g) tuhksuhkrut
3 tassi (450 g) isekerkivat jahu
2 roosat õuna, südamik eemaldatud ja viilutatud
1½ spl Demerara suhkrut
2 tl aprikoosimoosi, soojendatud ja sõelutud
Serveerimiseks koort

Valmistamine

1. Eelsoojendage ahi ilma ventilaatorita režiimis 160 °C. Määrige 24 cm koogivorm ja vooderdage see küpsetuspaberiga.
2. Kinnitage mikseri külge kaabits-lõiketera. Pange munad, piim, vanill, sulatatud või, suhkur ja jahu anumasse.
3. Keerake mikser aeglaselt seadistusele CREAMIN/ BEATING (kloppimine). Kloppige segu, kuni koostisained on ühendatud.
4. Pange segu lusikaga ettevalmistatud pannile ja siluge see labidakesega pealt siledaks. Pange õunaviilud koogile, nii et iga viil katab teist. Raputage peale 1 spl suhkrut. Küpsetage ahjus 60 minutit või kuni kooki sisestatud puutikk jääb kuivaks.
5. Pintseldage pannil olevale koogile aprikoosimoosi ja puistake peale ülejäänud suhkur. Laske viis minutit jahtuda, võtke pannilt ära ja laske restil jahtuda.

Nõuanne

Mõõtke kõik koostisained enne koogi valmistamist täpselt välja. Nii säästate aega ja õunad ei lähe nii ruttu pruuniks.



Toorjuustuglasuuriga porgandikook

 Ettevalmistamine 25 minutit / Küpsetamine 25 minutit

 20 tk

2¾ tassi (410 g) jahu
¼ tassi (25 g) kakaopulbrit
1½ tl küpsetuspulbrit
¼ tl soola
185 g pehmet võid
1½ tassi (330 g) tuhksuhkrut
2 muna
¾ tassi (180 g) hapukoort
1 spl punast toiduvärvi
½ tassi (125 ml) keefiri
½ tl söögisoodat
1 tl valget äädikat

Toorjuustuglasuur

60 g pehmet võid
250 g pehmet toorjuustu
1 tl vanilliekstrakti
3 tassi sõelatud tuhksuhkrut

Valmistamine

1. Eelsoojendage ahi ventilaatoriga režiimis 160 °C. Vooderdage 2 x 12 avaga ⅓ tassi mahuga muffinipann 20 paberist muffinivormiga.
2. Sõeluge jahu, kakao, küpsetuspulber ja sool küpsetuspaberi lehele.
3. Kinnitage mikseri külge kaabits-klopits. Pange või ja suhkur anumasse. Keerake mikser aeglaselt seadistusele LIGHT MIXING (kerge segamine) ja kloppige üks minut. Seejärel suurendage kiirust seadistusele CREAMING/BEATING (kloppimine) ja kloppige kaks minutit, kuni segu on kahvatu ja kreemjas.
4. Vähendage kiirust seadistusele LIGHT MIXING (kerge segamine), lisage ükshaaval munad ja segage. Lisage hapukoort. Segage toiduvärv piimaga ja valage pool sellest tainasse. Kloppige hulka pool jahusegust, seejärel korrake sama ülejäänud piima ja jahuseguga. Keerake mikser seadistusele FOLDING/KNEADING (lisamine / sõtkumine), ühendage söögisooda ja viinakivi ja valage see tainasse. Segage 20 sekundit.
5. Pange tainas lusika abil pabervormidesse, täites vormis kahe kolmandiku ulatuses. Küpsetage 20-25 minutit või kuni kooki sisestatud puutikk jääb kuivaks. Laske kookidel pannil viis minutit jahtuda, seejärel tõstke need traatrestile ja laske täielikult jahtuda.
6. Vahepeal valmistage glasuur: kinnitage mikseri külge kaabits-klopits. Pange mikserianumasse või, juust ja vanill. Keerake mikser aeglaselt seadistusele CREAMING/BEATING (kloppimine) ja kloppige umbes üks minut või kuni koostisained on segunenud. Vähendage kiirust seadistusele FOLDING/KNEADING (lisamine / sõtkumine) ja lisage suhkur. Suurendage kiirust kohe seadistusele CREAMING/BEATING (kloppimine) ja kloppige ühtlaseks seguks. Pange glasuur lusikaga suure avaga kotikesse.



Toorjuustu- glasuuriga porgandikook

🕒 Ettevalmistamine 20 minutit / Küpsetamine 30 minutit

👤 12 inimesele

2 muna
½ tassi oliiviõli
½ klaasi piima
1 tass tuhksuhkrut
1½ tassi isekerkivat jahu
1 tl kaneeli
½ tl söögisoodat
1 tass (umbes 3 keskmist) porgandit, riivitud
½ tassi purustatud ananassikonservi omas mahlas, nõrutatud
½ tassi hakitud Kreeka pähkleid, lisaks mõned kaunistamiseks

Toorjuustuglasuur

30 g pehmet võid
125 g pehmet toorjuustu
½ tl vanilliekstrakti
1½ tassi sõelutud tuhksuhkrut

Valmistamine

1. Kinnitage mikseri külge kaabits-klopits. Lisage munad, õli, piim ja suhkur. Keerake mikser aeglaselt seadistusele CREAMING/BEATING (kloppimine) ja töödelge koostisaineid kaks minutit või kuni need on korralikult segunenud.
2. Keerake mikser seadistusele FOLDING/KNEADING (lisamine / sõtkumine), lisage jahu, kaneel ja söögisooda ning segage läbi, kuni segu koostisained on ühendatud.
3. Lisage porgandid, nõrutatud ananass ja Kreeka pähklid. Valage segu määratud kuumakindlasse mikrolaineahjus kasutamiseks sobivasse 22 cm ümmargusse vormi.
4. Tõstke vorm mikrolaineahjus kasutamiseks sobivale restile või tagurpidi keeratud tassile ja alusele.
5. Valige 50% võimsus ja 12-minutine valmistusaeg. Vajutage nuppu START.
6. Laske koogil 10 minutit küpseda ja kontrollige selle valmisolekut puutikuga. Kummutage pannilt traatrestile ja laske täielikult jahtuda. Kui koogi pinnal on niiskeid laike, pange selle peale imav paber.
7. Vahepeal valmistage glasuur: Kinnitage mikseri külge kaabits-klopits. Lisage või, toorjuust ja vanill. Keerake mikser aeglaselt seadistusele CREAMING/BEATING (kloppimine) ja kloppige 1-2 minutit või kuni tainas on korralikult segunenud.
8. Vähendage kiirust seadistusele LIGHT MIXING (kerge segamine) ja lisage suhkur. Suurendage kiirust ja segage ühtlaseks.
9. Määrige glasuur jahtunud koogile ja kaunistage hakitud Kreeka pähklitega.



Karamellkrõpsudega maapähklivõi küpsised

🕒 Ettevalmistamine 25 minutit / Küpsetamine 15–18 minutit

🍪 36 tk

125 g pehmet võid
1 tass (280 g) krõmpsuvat maapähklivõid
1 tass (220 g) pruuni suhkrut
1 muna
1¼ tassi (260 g) jahu
½ tl küpsetuspulbrit
½ tass (70g) röstitud soolatud maapähkleid, hakitud
½ tass (95 g) karamellkrõpse (vt märkus)

Valmistamine

1. Eelsoojendage ahi ventilaatoriga režiimis 170 °C. Katke kaks ahjuplaati küpsetuspaberiga.
2. Kinnitage mikseri külge kaabits-klopits. Pange või, maapähklivõi ja pruun suhkur anumasse. Keerake mikser aeglaselt seadistusele LIGHT MIXING (kerge segamine) ja kloppige umbes 30 sekundit. Suurendage kiirust seadistusele CREAMING/ BEATING (kloppimine) ja kloppige kaks minutit, kuni segu on kahvatukollane ja paksenenud.
3. Vähendage kiirust seadistusele LIGHT MIXING (kerge segamine), lisage muna ja kloppige 30 sekundit. Sõeluge tainasse jahu ja küpsetuspulber. Suurendage kiirust seadistusele FOLDING/ KNEADING (lisamine / sõtkumine) ja kloppige umbes 30 sekundit või kuni koostisained on segunenud.
4. Võtke anum mikseri küljest ära ning segage hulka maapähklid ja karamellkrõpsud. Rullige supilusikasuurused tainapallid. Pange tainapallid ettevalmistatud ahjuplaatidele, nii et neil oleks ruumi kerkida. Tasandage sõrmeotstega umbes 1 cm paksusteks. Küpsetage 15-18 minutit või kuldpruuniks. Laske viis minutit plaatidel jahtuda. Seejärel tõstke traatrestile jahtuma. Korrake sama ülejäänud küpsisetainaga.

Märkus

Karamellkrõpse saab osta enamiku suurte kaupluste küpsetustoodete letist. Võite kasutada ka valge, piima- või tumeda šokolaadi krõpse.

Kiire leib

 Ettevalmistamine 15 minutit / Küpsetamine 35 minutit

 1 päts

2 tl kuivpärm
1 spl suhkrut
2 spl oliiviõli
1 tl soola
360 ml vett
4 tassi (640 g) leivajahu
1 tl piimapulbrit
Lisajahu

Valmistamine

1. Pange suurde kaussi pärm, suhkur, oliiviõli, sool ja vesi. Segage ühtlaseks.
2. Kinnitage mikseri külge tainakonks. Pange jahu ja piimapulber mikserianumasse. Keerake mikser seadistusele FOLDING/KNEADING (lisamine / sõtkumine), lisage pärm ja sõtkuge 4-5 minutit, kuni tainas on ühtlane ja elastne.
3. Pange tainas kergelt õliga määratud anumasse, katke anum ja laske tainal soojas kohas 40 minutit või kuni taina mahu kahekordistumiseni kerkida. Pange tainas jahuga üleriputatud pinnale ja koputage rusikaga, et sellest liigne õhk eemaldada. Vormige tainas tihedaks palliks. Raputage peale veidi jahu.
4. Katke puhta käterätiga ja laske veel umbes 30 minutit kerkida, kuni tainas on mahult kahekordistunud.
5. Eelsoojendage ahi ventilaatoriga režiimis 190 °C.
6. Kui taina maht on kahekordistunud, lõigake pätsi ülaossa terava noaga kolm pinnapealset sisselõiget.
7. Küpsetage ahjus 30-35 minutit või kuni leib on kuldpruun ja langeb peale patsutades sisse.



Vaarika-tassikoogid

🕒 Ettevalmistamine 20 minutit / Küpsetamine 20 minutit

🍳 12 tk

125 g magedat pehmet võid
¾ tassi (165 g) tuhksuhkrut
½ tl vanilliekstrakti
2 muna
1¼ tassi (260 g) jahu
¾ tassi (160 ml) piima
1 tass (150 g) värskaid või sügavkülmutatud vaarikaid
Serveerimiseks eriti värskaid vaarikaid.
Peale raputamiseks tuhksuhkrut

Võikreemiglasuur

200 g võid
½ tl vanilliekstrakti
1½ tassi (240 g) tuhksuhkrusegu
1-2 spl piima

Valmistamine

1. Eelsoojendage ahi ilma ventilaatorita režiimis 180 °C (ventilaatoriga režiimis 160 °C). Vooderdage 12 avaga ½ tassi mahuga muffinipann paberist muffinivormidega.
2. Kinnitage mikseri külge kaabits-klopits. Pange või ja suhkur mikserianumasse. Keerake mikser aeglaselt seadistusele CREAMING/BEATING (kloppimine) ja kloppige üks minut. Lisage vanill ja ükshaaval munad, iga kord hoolikalt kloppides. Vähendage kiirust seadistusele FOLDING/KNEADING (lisamine / sõtkumine) ja lisage pool piimast. Kloppige hulka pool jahusegust, seejärel korraldage sama ülejäänud piima ja jahuseguga. Ärge kloppige liigselt. Lisage vaarikad ja segage.
3. Jagage segu vormidesse. Küpsetage 20 minutit või kuni kookidesse sisestatud puutikk jääb kuivaks. Kummutage traatrestile jahtuma.
4. Glasuuri valmistamiseks kinnitage mikseri külge kaabits-klopits. Pange mikserianumasse või ja vanill. Keerake mikser aeglaselt seadistusele CREAMING/BEATING (kloppimine) ja kloppige umbes 2-3 minutit või kuni tainas on ühtlane ja elastne. Vähendage kiirust seadistusele FOLDING/KNEADING (lisamine / sõtkumine) ja lisage suhkur. Suurendage kiirust ja segage ühtlaseks. Reguleerige glasuuri paksust piimaga. Pange glasuur lusikaga suure avaga kotikesse.
5. Lõigake terava noaga muffinite ülaosadesse ringid. Pigistage glasuur sinna sisse ja pange ülaosad tagasi peale. Raputage peale tuhksuhkrut ja kaunistage vaarikatega.

Nõuanne

Sügavkülmutatud vaarikate korral pange need esmalt paberkäterätikule ja laske üles sulada.



Granadilli yo-yo-d

 Ettevalmistamine 20 minutit / Küpsetamine 36 minutit

 20 tk

250 g pehmet võid
½ tassi (80 g) tuhksuhkrut
1 tl vanilliekstrakti
1½ klaasi (225 g) jahu
¾ tassi (80 g) kissellipulbrit
Pealeraputamiseks tuhksuhkrut

Täidis

125 g pehmet võid
1½ tassi (240 g) tuhksuhkrut
¼ tassi (60 ml) granadilli viljaliha

Valmistamine

1. Eelsoojendage ahi ventilaatoriga režiimis 160 °C. Katke kaks ahjuplaati küpsetuspaberiga. Kinnitage mikseri külge kaabits-vispel ja suur mikserianum. Pange või, suhkur ja vanill anumasse. Keerake mikser aeglaselt seadistusele LIGHT MIXING (kerge segamine) ja kloppige üks minut.
2. Suurendage kiirust seadistusele CREAMING/BEATING (kloppimine) ja kloppige 3-4 minutit, kuni segu on värvilt kahvatu ja paksenenud. Vähendage kiirust seadistusele LIGHT MIXING (kerge segamine). Lisage jahu ja kissellipulber ja kloppige, kuni koostisained on segunenud.
3. Rullige teelusikasuurused tainapallid. Pange need ettevalmistatud ahjuplaatidele. Suruge jahuga üleriputatud kahvliga ühetasaseks. Küpsetage 15-18 minutit või kuni koogid on katsudes kõvad. Laske kookidel plaatidel viis minutit jahtuda, seejärel tõstke need traatrestile ja laske täielikult jahtuda. Korrake sama ülejäänud küpsisetainaga.
4. Täidise valmistamiseks kinnitage mikseri külge kaabits-klopits. Ühendage suhkur ja tuhksuhkur suures mikserianumas. Keerake mikser aeglaselt seadistusele AERATE/WHIP (õhuga töötlemine / vahustamine) ja kloppige üks minut, kuni segu on paks ja kahvatut värvi. Lisage granadilli viljaliha.
5. Pange pooltele küpsistele granadillitäidis ja tehke neist ülejäänud küpsistega "võileib". Enne serveerimist raputage peale tuhksuhkrut.

Tsitruskook

 Ettevalmistamine 20 minutit / Küpsetamine 45 minutit

 1 liiter / 8 portsjonit

Magus tainas

1/3 tassi (55 g) tuhksuhkrusegu

125 g võid, hakitud

1-1/2 spl jäät

Sidrunitaidis

3 sidrunit

5 x 60 g muna

1 tass (220 g) tuhksuhkrut

200 ml rõõska koort

Serveerimiseks värskeid vaarikaid

Serveerimiseks tuhksuhkrut

Valmistamine

1. Kinnitage mikseri külge kaabits-klopits. Pange jahu, suhkur ja või anumasse. Keerake mikser aeglaselt seadistusele FOLDING/KNEADING (lisamine / sõtkumine) ja segage liivataoliseks massiks. Lisage poole teelusikatäie kaupa vett, kuni on moodustunud tainas.
2. Pange tainas puhtale pinnale ja voolige lapikuks kettaks. Katke ja pange 30 minutiks külmikusse.
3. Määrige 24 cm ümmargune lameda põhjaga koogivorm. Rullige tainast kahe küpsetuspaberi lehe vahel, millest piisab küpsetusvormi vooderdamiseks. Tõstke tainas ettevaatlikult vormi ja suruge külgedele. Lõigake servad ära. Katke ja pange 30 minutiks külmikusse.
4. Eelsoojendage ahi 200 °C. Pange vorm ahjuplaadile. Vooderdage tainas küpsetuspaberiga ja täitke küpsetusubadega. Küpsetage 10 minutit. Seejärel eemaldage oad ja paber ning küpsetage ahjus veel 10 minutit või kuni tainas on kergelt pruunistunud. Võtke ahjust välja ja vähendage kuumust 160 °C peale.
5. Koorige sidrunid ja pange koor kõrvale. Pigistage sidrunitest mahl välja. Pange kokku sidrunikoor, mahl ja taidise ülejäänud osad ning vispeldage, kuni koostisained on segunenud.
6. Valage ettevaatlikult tainapõhjale ja küpsetage umbes 35-45 minutit või kuni kook on valmis (see peab jääma kergelt võdisev). Jahutage täielikult toatemperatuuril ja pange seejärel kuni serveerimiseni külmikusse. Enne serveerimist kaunistage vaarikatega ja raputage peale tuhksuhkur.





Sulašokolaadiga kook

 Ettevalmistamine 15 minutit / Küpsetamine 70 minutit

 10 tk

200 g kvaliteetset tumedat šokolaadi
200 g pehmet võid
1 tass (220 g) tuhksuhkrut
1 tl vanilliekstrakti
2 muna, veidi lahti klopidud
1½ tassi (225 g) isekerkivat jahu
¼ tassi (25 g) kakaopulbrit
1¼ tassi (310 ml) keefiri
Serveerimiseks koort

Šokolaadi ganache-kreem

200 g kvaliteetset tumedat šokolaadi, riivitud
¾ tassi (160 ml) koort

Valmistamine

1. Eelsoojendage ahi ilma ventilaatorita 180 °C (ventilaatoriga 160 °C). Määrige ja vooderdage 22 cm koogivormi põhi ja küljed küpsetuspaberiga.
2. Sulatage šokolaad kuumakindlas anumasse kuuma vee kohal. Pange kõrvale.
3. Kinnitage mikseri külge kaabits-klopits ja suur mikserianum. Pange või, suhkur ja vanill anumasse. Keerake mikser aeglaselt seadistusele CREAMING/BEATING (kloppimine) ja kloppige 1-2 minutit või kuni segu on värvilt kahvatu ja kreemjas. Lisage ühekaupa munad ja kloppige. Lisage sulatatud šokolaad ja segage.
4. Vähendage kiirust seadistusele FOLDING/KNEADING (lisamine / sõtkumine). Lisage pool sõelutud kuivainetest ja keefir. Korra sama ülejäänud jahu- ja piimaseguga. Pange segu lusikaga ettevalmistatud koogivormi ja küpsetage umbes üks tund ja 10 minutit või kuni tainas on puidust vardaga katsudes küpse.
5. Laske koogil vormis viis minutit jahtuda, seejärel kummutage traatrestile ja laske täielikult jahtuda.
6. Ganache valmistamiseks pange šokolaad kuumakindlasse anumasse. Kuumutage koor kastrulis peaaegu keemiseni. Valage koor šokolaadi peale. Laske 1-2 minutit seista ja segage ühtlaseks. Laske toatemperatuuril veidi jahtuda ja piserdage jahtunud koogile. Serveerige koorega.

Šokolaadibrownie-juustukook

 Ettevalmistamine 20 minutit / Küpsetamine 55 minutit

 12-16 inimesele

Alus

200 g tumedat šokolaadi, hakitud
200 g võid, hakitud
1 tass pruuni suhkrut
2 muna
½ klaasi (75 g) jahu
¼ tassi (35 g) isekerkivat jahu
½ tassi (40 g) kookoslaaste

Koogi kate

500 g pehmet toorjuustu
1 tass (220 g) tuhksuhkrut
1 tl vanilliekstrakti
2 muna
300 ml paksendatud koort
Serveerimiseks mustikaid

Valmistamine

1. Eelsoojendage ahi ventilaatoriga režiimis 160 °C. Määrige ja vooderdage 5 cm sügavune (põhja mõõtmed) vorm küpsetuspaberiga, nii et paber jääb mõlemalt küljelt 2 cm ulatuses üle serva.
2. Pange šokolaad ja või väiksesse kastmekastrulisse. Segage, kuni koostisained on sulanud ja segu on ühtlane. Võtke tulelt ja segage hulka suhkur. Pange segu mikserianumasse. Lisage ükshaaval munad ja vahustage. Lisage jahud ja kookos. Pange segu ettevalmistatud vormi ja küpsetage 15 minutit (põhi jääb pehmeks). Võtke ahjust välja ja laske 15 minutit jahtuda. Vähendage ahju kuumust ventilaatoriga režiimis 150 °C peale.
3. Kinnitage mikseri külge kaabits-klopits. Pange anumasse toorjuust, suhkur ja vanill. Keerake mikser seadistusele FOLDING/KNEADING (lisamine / sõtkumine) ja segage üks minut. Suurendage kiirust seadistusele LIGHT MIXING (kerge segamine) ja kloppige 2-3 minutit, kuni segu on kreemjas. Vähendage kiirust seadistusele FOLDING/KNEADING (lisamine / sõtkumine) ja lisage ükshaaval munad. Seejärel lisage koor. Kloppige 20-30 sekundit, kuni koostisained on ühendatud.
4. Valage koogisegu ettevaatlikult käesooja vormi. Küpsetage 30-40 minutit või kuni kook on valmis. Selle keskosa jääb veidi võdisev. Lülitage ahi välja, avage uks ja jätke kook
5. kaheks tunniks ahju. Pange üleöö külmikusse. Lõigake tükkideks ja serveerige mustikatega.



Lisateavet meie mõtete kohta toitumisest vt:



stollar.eu
sage.lv

Sage® klienditeenindus
B.T.U. Company Ltd.
Telefon: +371 6779 0720
E-post: sage@btu.lv

Sage®