



КНИГА РЕЦЕПТОВ
ДЛЯ МИКСЕРА ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО

ПОЗДРАВЛЯЕМ ВАС С ПОКУПКОЙ КУХОННОЙ ТЕХНИКИ GALAXY!

Кухонная техника **GALAXY** - это компактные, но при этом мощные приборы, которые помогут с легкостью взбить, измельчить и смешать необходимые ингредиенты.

Нежные кремы, соблазнительные соусы и подливы, ароматные блинчики и суфле и многое другое получаются быстрее и вкуснее с техникой **GALAXY**.

СОДЕРЖАНИЕ

ТИРАМИСУ	3
ЯБЛОЧНЫЙ ЗЕФИР	3
ТВОРОЖНЫЕ БЛИНЧИКИ	4
ВОЗДУШНАЯ ЯИЧНИЦА С ВЕТЧИНОЙ.	4
СЫРНЫЕ КРОКЕТЫ	5
ВАНИЛЬНО-КОРИЧНЫЙ КАПУЧИНО	5
МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ С МАЛИНОЙ.	6
СУФЛЕ ИЗ СЕМГИ.	6
БРАУНИ С МЯТНЫМ СИРОПОМ	7
ИМБИРНОЕ ПЕЧЕНЬЕ	7

ТИРАМИСУ



Ингредиенты:

- 8 яиц
- 250 г сахара
- 500 г сыра маскарпоне
- 250 г сливок 33%
- 60 г темного шоколада
- 3 чашки растворимого кофе
- 1 уп. печенья «Савоярди»
- Какао-порошок по вкусу

Приготовление:

Отделяем желтки и взбиваем с сахаром до полного растворения. В полученную смесь добавляем 250 г сыра и еще раз взбиваем до получения однородной массы. В отдельной посуде взбиваем 33% сливки до загустения. На водяной бане растапливаем шоколад и даем немного остыть. К сливочной массе добавляем шоколад, вторую половину порции сыра и на высоких оборотах миксера взбиваем до однородной консистенции. В отдельную посуду наливаем кофе. Начинаем выкладывать слои тирамису. Первым слоем выкладываем половину массы «желтки+сахар+сыр». Затем печенье «Савоярди» смачиваем в кофе и выкладываем вторым слоем. Третий слой: «сливки+шоколад+сыр». Сверху выкладываем печенье и заливаем оставшейся массой «желтки+сахар+сыр». Посыпаем какао-порошком и отправляем в холодильник на сутки.

ЯБЛОЧНЫЙ ЗЕФИР



Ингредиенты:

- 3 зеленых яблока
- 4 яичных белка
- 100 г сахарной пудры
- 1 пакетик желатина
- 1 ст.л. лимонного сока

Приготовление:

Яблоки очистить, нарезать на дольки, положить в пакет для запекания и поставить в разогретую до 180 градусов духовку на 10-15 минут. Яичные белки взбить в густую пену, постепенно добавляя сахарную пудру. Желатин высыпать в небольшую емкость, залить лимонным соком и нагревать на водяной бане до полного растворения. Готовые яблоки протереть через сито до состояния пюре, влить в полученную массу желатин и осторожно соединить со взбитыми белками. Получившуюся массу выложить в форму и поставить в холодильник для застывания. Готовый зефир нарезать на брусочки и посыпать сахарной пудрой.

ТВОРОЖНЫЕ БЛИНЧИКИ

Ингредиенты:

- 100 г творога
- 2 ст. муки
- 1/3 ст. сахара
- 1 ст. кефира
- 0,5 ч.л. соды
- 0,5 ч.л. ванилина
- 1/3 ч.л. соли
- 2 ст.л. сливочного масла
- 3 ст.л. растительного масла

Приготовление:

В глубокой миске перемешайте сахар, муку, соль, соду и ванильный сахар. Влейте в миску кефир и заранее растопленное сливочное масло. Взбейте тесто при помощи миксера. Затем добавьте творог. Взбейте массу в единую консистенцию. В разогретое растительное масло на сковороде вливайте тесто и распределяйте по дну. Обжарьте блинчики с двух сторон до румяной корочки. Подавайте с творогом и ягодами.

ВОЗДУШНАЯ ЯИЧНИЦА С ВЕТЧИНОЙ

Ингредиенты:

- 60 г ветчины
- 1 яйцо
- 50 г хлеба
- Соль, перец по вкусу
- Растительное масло
- Сыр, зелень для подачи

Приготовление:

Отделите белок от желтка. Белок, слегка присыпав солью, взбейте миксером на высоких оборотах до образования пышной пены. Смажьте бумагу для выпекания растительным маслом и уложите на нее ломтик хлеба, затем слоями выложите два кусочка ветчины, пену из белка, сделайте в пене небольшое отверстие ложкой и выложите туда желток. Запекайте яичницу в разогретой до 180 градусов духовке около 5-7 минут – следите за поверхностью, чтобы корочка не подгорела. Выложите приготовленное блюдо на тарелку, украшая его сыром и зеленью.

СЫРНЫЕ КРОКЕТЫ




Ингредиенты:

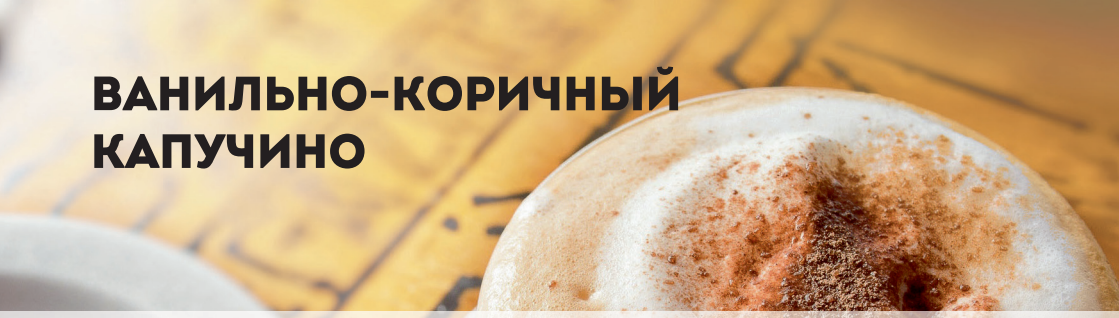
- 100 г твердого сыра
- 2 яичных белка
- Соль, черный молотый перец по вкусу
- Панировочные сухари
- Зелень для подачи

Приготовление:

Белки охладите в морозилке в течение 5 минут, добавьте щепотку соли и взбейте в крутую пену. Сыр натрите на средней терке. Добавьте тертый сыр и молотый перец в белковую пену и перемешайте. Сформируйте небольшие сырные шарики и обваляйте их в панировочных сухарях. Обжарьте сырные шарики на разогретом в сковороде подсолнечном масле и выложите на бумажное полотенце, которое вберет в себя весь лишний жир. Подавать крокеты нужно горячими, украсив зеленью и соусом по вкусу.



ВАНИЛЬНО-КОРИЧНЫЙ КАПУЧИНО




Ингредиенты:

- 1 ст. растворимого кофе (в сухом виде)
- 1 ст. сахара
- 1 ст. питьевой воды
- 300 мл молока
- Ванилин, корица по вкусу

Приготовление:

Воду заранее охладить в холодильнике. Сахар и кофе высыпать в глубокую емкость, залить холодной водой и взбивать до образования густого крема (около двух минут). Вскипятить молоко, полученную кофейную массу разложить по чашкам и тонкой струйкой влить горячее молоко. При подаче посыпать корицей.



МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ С МАЛИНОЙ

Ингредиенты:

- 500 мл молока
- 200 г мороженого
- 150 г малины
- 1 лимон
- 1 ст.л. сахара
- Лёд

Приготовление:

Малину перетираем через сито и укладываем пюре из ягоды в кастрюлю, добавляем сахар и на слабом огне, постоянно помешивая, доводим до кипения. Снимаем с плиты и даем сиропу остыть. Берем глубокую чашу, выливаем туда молоко и добавляем размягченное мороженое. Аккуратно смешиваем. На мелкой терке натираем цедру лимона и добавляем в мороженое. Туда же выжимаем сок из лимона. В молоко вливаем сироп. Полученную смесь взбиваем миксером до образования пены. Коктейль разливаем по стаканам, добавляем лед и украшаем ягодами.

СУФЛЕ ИЗ СЕМГИ

Ингредиенты:

- 200 г сливок
- 150 г филе семги
- 2 яйца
- 5 ст.л. муки
- 100 г твердого сыра
- Соль по вкусу
- Зелень

Приготовление:

Отделяем белки, добавляем сливки и соль, взбиваем. Добавляем мелко порезанный укроп и продолжаем взбивать массу на средней скорости. Семгу нарезаем кубиками и отправляем в нашу массу. Перемешиваем все ложкой или венчиком. Затем высыпает муку, продолжаем взбивать. Сыр натираем и перемешиваем с полученной массой. Для приготовления суфле можно взять формочки, кокотницы или горшочки. Заполняем форму полученной массой и отправляем в разогретую до 200 градусов духовку на 15-20 минут. Готовое блюдо немного остужаем, извлекаем из формы и оформляем для подачи.

БРАУНИ С МЯТНЫМ СИРОПОМ

Ингредиенты:

Для основы:

- 180 г сливочного масла
- 60 г шоколада
- 1 ст. сахара
- 2 яйца
- 0.5 ч.л. ванильного экстракта
- 0.5 ст. просеянной муки

Для начинки:

- 200 г сахара
- 240 г сливочного сыра
- 0.5 ч.л. мятного сиропа
- Пищевой краситель (по желанию)
- 50 г шоколада для украшения
- 240 г мороженого для подачи

Приготовление:

В сотейнике растапливаем сливочное масло и тертый шоколад. Остужаем полученную массу. Добавляем в сотейник сахар, взбиваем венчиком до полного растворения. Яйца, ванильный экстракт и просеянную муку соединяем с остальными ингредиентами и взбиваем до однородной массы.

Разогреваем духовку до 180 градусов. Форму (диаметром примерно 22 см) смазываем сливочным маслом. Выливаем в нее тесто и выпекаем в течение 20 минут.

Пока основа остывает, взбиваем размягченный сливочный сыр и сахар. Добавляем мятный сироп и зеленый пищевой краситель (по желанию) и хорошо перемешиваем. Получившуюся массу распределяем по запеченной основе, десерт убираем в холодильник на 1 час. При подаче украшаем брауни растопленным шоколадом и подаем каждый кусочек с небольшим количеством взбитого мороженого.

ИМБИРНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Ингредиенты:

- 200 г пшеничной муки
- 1 ч.л. разрыхлителя
- 1 яйцо
- 3 ч.л. молотого имбиря
- 1 ч.л. молотой корицы
- 3 ч.л. молотой гвоздики
- 3 ч.л. меда
- 1 ч.л. молотого кардамона
- 100 г сливочного масла
- 1 ст. сахара

Приготовление:

Смешиваем специи, муку и разрыхлитель. Используя миксер, взбиваем сахарный песок и масло. Затем добавляем яйцо и снова взбиваем. Мед разогреваем и добавляем в полученную массу, перемешиваем. Соединяем муку и полученную смесь, перемешиваем тесто руками. Затем оборачиваем тесто в пищевую пленку и убираем в холодильник на два часа.

Через 2 часа достаем тесто и раскатываем в пласт. Формочками выдавливаем фигурки.

Выстилаем противень бумагой для запекания, немного смазываем маслом и выкладываем печенье. Ставим в духовку на семь минут. Готовое печенье можно украсить кремом или глазурью.



GALAXY-TECS.RU