



GALAXY LINE

КНИГА РЕЦЕПТОВ
ДЛЯ МИКСЕРА АККУМУЛЯТОРНОГО

Поздравляем вас с покупкой кухонной техники GALAXY LINE!

Техника GALAXY LINE разработана для создания атмосферы комфорта и уюта в Вашем доме.

Миксер аккумуляторный позволяет приготовить вкусные блюда по Вашему вкусу. При всем желании раскрыть это разнообразие в одной книге невозможно, поэтому мы надеемся, что, совершенствуя свои навыки при работе с прибором, Вы будете открывать для себя новые интересные рецепты блюд на специализированных сайтах в интернете и в дополнительной литературе!

СОДЕРЖАНИЕ

ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН.3
КОФЕ ДАЛГОНА.3
ШОКОЛАДНО-СМЕТАННЫЙ МУСС.4
ШОКОЛАДНОЕ ПЕЧЕНЬЕ.4
БЕЗЕ.5
СОУС «САЦЕБЕЛИ»5
МАРШМЕЛЛОУ НА АПЕЛЬСИНОВОМ СОКЕ.6
ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ6
ВАФЕЛЬНЫЕ ТРУБОЧКИ С ВАРЁНОЙ СГУЩЁНКОЙ7
ДОМАШНИЙ МАЙОНЕЗ7

GALAXY LINE

ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН

Ингредиенты:

- 100 г черного шоколада
- 100 г сливочного масла
- 150 г коричневого сахара
- 4 яйца
- 1,5 ч.л. ванильного сахара
- ½ ч.л. соли
- 50 г пшеничной муки
- Какао-порошок
- 5 г сахарной пудры
- Мороженое, ягоды для подачи

Приготовление:

На водяной бане растопить шоколад со сливочным маслом и тщательно перемешать.

Формы для выпекания смазать сливочным маслом и обильно присыпать какао-порошком.

Яйца и коричневый сахар взбить в миске, добавить ванильный сахар и соль, перемешать. Затем, постоянно помешивая, тонкой струйкой влить подготовленный шоколад. Добавить муку и перемешать до однородной массы.

Массу разлить в подготовленные формы для запекания и отправить в разогретую до 180 °С духовку. Выпекать при температуре 180 °С 12-14 минут. Как только верх запечется, нужно достать из духовки.

С помощью ножа аккуратно отделите от края формы десерт и переверните его в тарелку. Присыпьте сахарной пудрой, добавьте шарик мороженого, свежие ягоды или фрукты.

Шоколадный фондан подают горячим. Когда вы разломите десерт, из него вытечет горячий шоколад.



КОФЕ ДАЛГОНА

Ингредиенты:

- 7 ст.л. ложек растворимого кофе
- 7 ст.л. сахара
- 85 мл теплой воды
- 1 ч.л. какао
- Молоко по вкусу
- Лёд

Приготовление:

В удобной большой чашке смешать кофе с сахаром. Постепенно добавлять воду и взбивать массу венчиком.

Как только изменится цвет, можно добавлять следующую порцию воды. Взбивать до образования плотной массы. В кофейную массу добавить какао. Наполнить стакан молоком, добавить кубики льда (по желанию) и сверху выложить кофейно-шоколадную основу.



ШОКОЛАДНО-СМЕТАННЫЙ МУСС



Ингредиенты:

- 600 г сметаны (жирностью от 25%)
- 110 г сахарной пудры
- 15 г желатина
- 75 г воды
- 25 г какао
- 1 щепотка ванилина

Приготовление:

Сметану и воду заранее охладить.

Желатин соединить с водой, перемешать и оставить для набухания.

К сметане добавить сахарную пудру и ванилин, перемешать и взбить с помощью миксера до пышности (7-8 минут). Набухший желатин растопить в микроволновой печи. Добавить к желатину несколько ложек сметаны, перемешать. Соединить с основной массой и взбить миксером до однородности.

Взбитую сметану разделить на 2 равные части. В одну часть добавить какао и хорошо перемешать. Масса должна быть жидкой и текучей.

Заливать сметанную массу можно в порционные креманки, стаканчики или в одну небольшую форму. Заполнить форму белой и шоколадной сметанной массой слоями. Сверху посыпать мусс какао-порошком. Накрывать и убрать в холодильник для застывания.

ШОКОЛАДНОЕ ПЕЧЕНЬЕ



Ингредиенты:

- 100 г сливочного масла
- 50 г сахара
- 160 г муки
- 40 г какао
- Шоколад темный или молочный по вкусу

Приготовление:

Духовку разогреть до 180 градусов. Застелить противень бумагой для выпечки. Хорошо взбить миксером масло с сахаром. Над миской с маслом просеять муку и какао. Взбить тесто до однородности, затем слегка вымесить руками.

Сформировать из теста 16 шариков. Выложить их на противень с пергаментом и слегка придавить вилкой (на поверхности печенья получится рисунок). Выпекать шоколадное печенье 20 минут. Растопить шоколад и украсить шоколадное печенье, оставить до застывания шоколада.

БЕЗЕ

Ингредиенты:

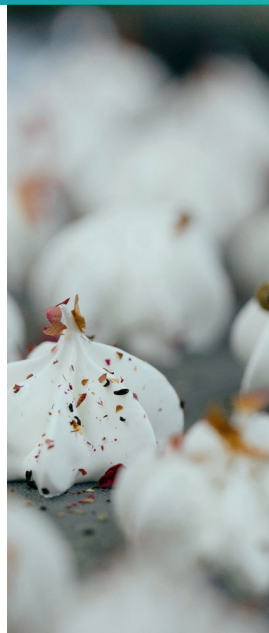
- 4 яичных белка
- 200 г сахара
- 1 щепотка лимонной кислоты

Приготовление:

Смешать лимонную кислоту с сахаром и высыпать в белки. Взбивать миксером 15 секунд.

Миску с белковой массой поставить на водяную баню. Взбивать в течение 10 минут при медленном кипении. Снять с огня и взбивать еще 2-4 минуты.

Наполнить кондитерский мешок белками и выложить массу небольшими порциями на пергаментную бумагу. (Если у вас нет кондитерского мешка, массу можно выложить с помощью двух чайных ложек). Выпекать безе в разогретой до 80-90 градусов духовке в течение 30 минут.



СОУС «САЦЕБЕЛИ»

Ингредиенты:

- 200 г томатной пасты
- 2 пучка кинзы
- 4 зубчика чеснока
- 100 мл воды
- 1 ст.л. хмели-сунели
- 1 ч.л. 6% уксуса
- 1 ч.л. сухой аджики
- Соль, черный молотый перец по вкусу

Приготовление:

Кинзу мелко нарезать со стеблями, переложить в глубокую миску. Добавить 4 зубчика чеснока, предварительно пропущенных через чеснокодавилку. Затем добавить хмели-сунели, столовый уксус, сухую аджику, немного свежемолотого перца, томатную пасту и воду. С помощью насадки для перемешивания смешать ингредиенты до однородного состояния. Добавить соль по вкусу. Соус сацебели готов. Теперь ему необходимо дать постоять 10 минут, после этого его можно подавать на стол.

Подходит к мясным блюдам, блюдам из рыбы или птицы.



МАРШМЕЛЛОУ НА АПЕЛЬСИНОВОМ СОКЕ



Ингредиенты:

- 60 мл апельсинового сока
- 110 г сахара
- 5 г быстрорастворимого желатина
- 0,5 ч.л. сока лимона
- 0,5 ст.л. сахарной пудры
- 1 ч.л. кукурузного крахмала
- 1 ч.л. подсолнечного масла

Приготовление:

Быстрорастворимый желатин залить 30 мл апельсинового сока, перемешать и оставить на 5 минут. В сотейнике соединить сахар и оставшийся апельсиновый сок.

Поставить сотейник с соком и сахаром на плиту. Дать сахару раствориться, затем довести сироп до кипения и снять с плиты.

Желатин с апельсиновым соком подогреть на водяной бане.

Перелить горячий желатин в миску.

Взбивая желатин миксером, тоненькой струйкой вводить в него апельсиновый сироп. Добавить лимонный сок, чтобы сбалансировать сладость.

Взбивать смесь до получения белой густой воздушной массы.

Форму застелить пищевой плёнкой и смазать небольшим количеством подсолнечного масла. Выложить зефирную массу в форму. Сверху накрыть пленкой и поставить в холодильник до застывания маршмеллоу.

Смешать сахарную пудру с крахмалом. Достать маршмеллоу из холодильника и выложить на рабочую поверхность, присыпанную смесью сахарной пудры и крахмала. Сверху также присыпать маршмеллоу крахмалом с пудрой. Острым ножом разрезать маршмеллоу на небольшие кусочки. Обвалять маршмеллоу в смеси сахарной пудры и крахмала, чтобы не прилипали друг к другу.

ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ



Ингредиенты:

- 500 мл сливок 33%
- 1 веточка мяты для украшения
- Клубника по вкусу

Приготовление:

Заранее охладить сливки. Помыть и мелко нарезать клубнику. Охлажденные сливки налить в миску. Взбить так, чтобы сливки оставались на венчике и не стекали с него. Положить в миску клубнику и аккуратно вмешать в массу, чтобы не потерять воздушность сливок. Переложить массу в пластиковый контейнер. Накрыть крышкой и отправить в морозилку. Через несколько часов подавать мороженое, украсив ягодами клубники и мятой.

БЛИНЧИКИ С ВАРЁНОЙ СГУЩЁНКОЙ

Ингредиенты:

- 90 г муки
- 3 яйца
- 100 г сливочного масла
- 100 г сахара
- 2 щепотки ванилина
- 1 щепотка соли
- 3-4 ст.л. растительного масла

Для начинки:

- банка вареной сгущенки
- сахарная пудра

Приготовление:

В глубокую миску разбить яйца, добавить сахар, соль и ванилин. Взбить яйца в пену с помощью миксера. Растопить сливочное масло и дать остыть. Влить остывшее растопленное масло в яичную смесь. Взбивать ещё примерно 10-15 секунд. Затем добавить муку и взбить до однородности. По консистенции тесто получится как на блины.

Сковороду смазать небольшим количеством растительного масла и хорошо прогреть. Вылить на сковороду 1-1,5 ст. ложки теста и распределить так, чтобы получился тоненький блинчик. Жарить блинчик на огне ниже среднего около 30-40 секунд. Затем перевернуть и жарить до золотистого цвета.

Готовый блинчик переложить на тарелку и смазать варёной сгущёнкой. Аккуратно свернуть блинчик с начинкой в трубочку. Таким образом поджарить и свернуть остальные блинчики. Готовые блинчики выложить на тарелку и присыпать сахарной пудрой.



ДОМАШНИЙ МАЙОНЕЗ

Ингредиенты:

- 2 яйца
- 500 мл рафинированного растительного масла
- 1 ст.л. горчицы
- 2 ч.л. сахарного песка
- ½ ч.л. соли
- 2 ст.л. лимонного сока

Приготовление:

Соединить яйца, горчицу, сахарный песок, соль, яблочный уксус и взбивать с помощью насадки для создания крема. Продолжая взбивать, тонкой струйкой влить растительное масло и взбивать до получения консистенции майонеза.



GALAXY LINE



GALAXY-TECS.RU