



Новая кухонная машина Cooking Chef – это по-настоящему революционная разработка компании Kenwood, в которой воплотилась вся её 60-летняя история создания приборов для обработки продуктов. Техническое совершенство, качество и самые передовые функции кухонных машин Kenwood Chef сочетаются в ней с технологией индукционного нагрева чаши, в которой смешиваются ингредиенты.

Компанией Kenwood подготовлено свыше 120 кулинарных рецептов для кухонной машины Cooking Chef. Эти рецепты должны воодушевить вас на приготовление блюд совершенно новым способом, недоступным ранее. Книга рецептов включает традиционные блюда различных регионов всего мира, а также превосходные современные блюда. Собранные в ней рецепты специально адаптированы для большинства функций, которые заложены в конструкцию машины, и зачастую они позволят вам сократить время, необходимое для приготовления блюда. Установив температуру нагрева и время приготовления с помощью таймера, вы убедитесь в том, что с помощью этой кухонной машины легко приготовить даже самые сложные блюда, и сможете обрести новый опыт в кулинарии.

**KENWOOD**  
CREATE MORE

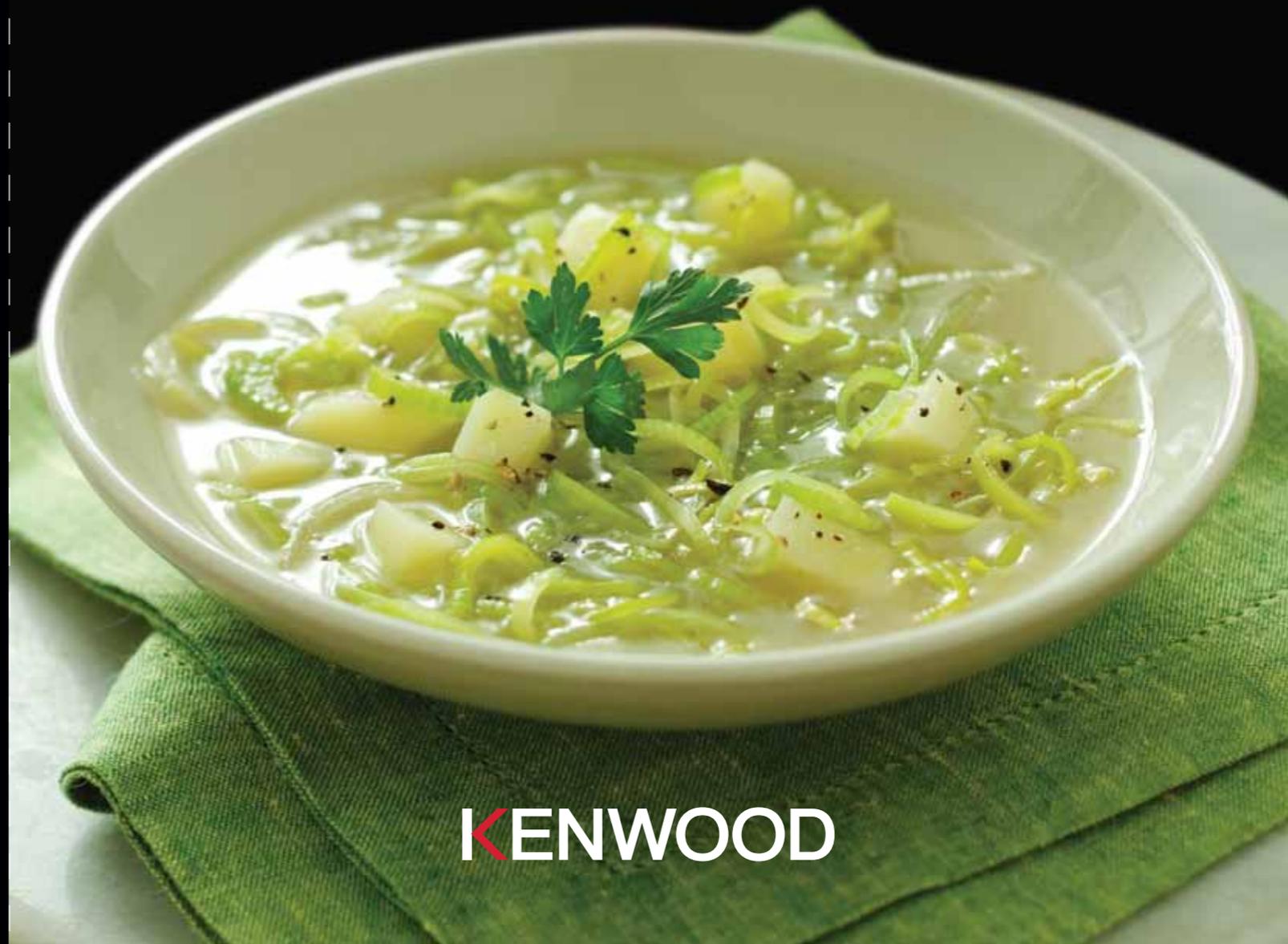
**KENWOOD**

Рецепты для кухонной машины Kenwood Cooking Chef



  
COOKING CHEF

## Рецепты для кухонной машины Kenwood Cooking Chef



**KENWOOD**

COOKING  CHEF

**KENWOOD**

Эта книга находится под защитой Бернской конвенции. Никакая часть данного документа не может быть воспроизведена без предварительного разрешения владельцев авторских прав.

Все права защищены.

ISBN: 978-0-9558472-8-8

Опубликовано Kenwood Ltd

Редактор: Kenwood Ltd и Дженни Шаптер

Фотоснимки: Мишель Данненберг & Дэйв Кинг

Помощник стилиста: Лиз Мартин

Художественное руководство и редакция: Cerido

Дизайн макета: Мегхеди Симонян

Фотографии сайта © Kenwood Limited

Тексты сайта © Kenwood Limited

Примечания:

Хотя составлению книги было уделено все возможное внимание, издатели не несут ответственности за ошибки, случайные и намеренные, возникшие из-за изменений в законодательстве или по какой-либо иной причине, которые могут быть обнаружены в ней в будущем.

Во всех рецептах количество и объем продуктов приводятся в метрических мерах.

Придерживайтесь одного типа мер и не перепутайте их, так как эти меры не являются взаимозаменяемыми.

Если объем указывается в ложках, то кладется полная без верха ложка, если не указано иное.

Время приготовления может немного отличаться в зависимости от индивидуальных особенностей вашей духовки.

Ближе к концу приготовления начинайте проверять готовность блюда. Если в рецепте не указано иное, устанавливайте противни с блюдами в центре духовки.

Продолжительность подготовки к приготовлению и сам процесс приготовления включены в качестве общей информации.

В частности приводится примерное время подготовки, оно округлено до 5 минут. Не указывается время приготовления базовых блюд.

Используйте средние по размеру яйца, лук и помидоры, если в рецепте не указано иное.

Сырые яйца используются в нескольких рецептах. Используйте только свежие яйца. Беременные женщины, маленькие дети, а также восприимчивые к инфекции люди, должны избегать блюд, в состав которых входят сырые яйца.

# СОДЕРЖАНИЕ

История Kenwood Chef .....	4
Знакомство с кухонной машиной Cooking Chef .....	5
Первое знакомство с кухонной машиной .....	7
Обзор основных функций .....	7
Насадки и аксессуары .....	8
Супы и закуски .....	33
Рыба .....	47
Мясо и птица .....	53
Карри .....	75
Овощи и гарниры .....	89
Яйца и сыр .....	97
Паста, рис и зерновые .....	107
Соусы и приправы .....	125
Десерты .....	135
Хлеб .....	179
Основные рецепты .....	199
Глоссарий .....	212

## История Kenwood Chef



История KENWOOD началась более полувека назад, когда Кеннет Вуд основал свою первую компанию в городе Уокинг графства Суррей. В 1947 году он открыл предприятие, которое выпускало электроприборы, и назвал его «KENWOOD Manufacturing Company Ltd». Он хотел заниматься производством и продажей товаров, о которых люди мечтали бы, как о предметах роскоши, но которые вскоре становились бы предметами первой необходимости.

Его первым изделием был тостер, за которым вскоре последовал миксер с двумя насадками для замешивания теста. Миксеры продавались очень хорошо, но конкуренция, особенно со стороны Америки, была высока, и требовалось изобрести что-то инновационное, чтобы удержать лидерство. Совместными усилиями с группой своих конструкторов он начал совершенствовать миксер, чтобы получить то, что должно было стать началом более чем 50-летнего поколения KENWOOD Chef.

В марте 1950 года он выставил новый аппарат на знаменитой выставке «Идеальный дом» в Лондоне. Выполняемые этим аппаратом функции были слишком разнообразными, чтобы называть его просто миксером, поэтому он был назван «KENWOOD Electric Chef A 700». Его начальная цена была 19 фунтов стерлингов 10 шиллингов 10 пенсов. Популярность аппарата быстро возрастала, и уже вскоре Chef экспортировался в Западную Европу, Канаду, Южную Америку и США.

Спрос на Chef возрастает, и сегодня эта марка продается более чем в ста странах мира. Более пятидесяти лет опыта приготовления блюд и постоянное совершенствование продукции позволили нам создать современную кухонную машину KENWOOD. За этот период по всему миру было реализовано более 10 миллионов кухонных машин KENWOOD Chef. Сегодня потребителю предлагается еще больший ассортимент новых насадок, непревзойденный дизайн кухонных машин, широкая гамма размеров и цветов. Кухонная машина KENWOOD Chef с ее выходной мощностью от 850 Вт до непревзойденных 1500 Вт продолжает занимать прочное место любимца как домохозяек, так и профессионалов.



Фото слева сверху: Кеннет Вуд  
Фото снизу справа: изделия KENWOOD с 1950 по 1976 год

## Знакомство с кухонной машиной Cooking Chef

Ваша новая кухонная машина Cooking Chef от Kenwood – это результат более 60 лет непрерывных разработок и технологических достижений. Это самая передовая кухонная машина, какую когда-либо производила компания Kenwood. Вы увидите, что пользоваться ей так же просто, как сварить яйцо.

Специально для машины Cooking Chef нами разработан ряд новых технологий и насадок, в корне меняющих сам подход к обработке продуктов и последующему приготовлению блюд.

### Начало работы с кухонной машиной Cooking Chef

Cooking Chef открывает новые возможности в кулинарии. С ее помощью вы легко справитесь со сложными или многократно повторяющимися действиями с продуктами – такими, как измельчение, нарезка или приготовление пюре. Машина также поможет вам в операциях, выполнение которых вручную потребовало бы очень много времени – например, взбивание масла или замешивание теста, приготовление и раскатывание фигурного теста для макаронных изделий или взбивание таких ингредиентов, как яичные белки. Вы можете задать продолжительность работы кухонной машины Cooking Chef с помощью таймера и освободить себя для других дел на кухне. Просто установите прямой или обратный отсчет времени, задав интервал от всего нескольких секунд до трех часов.

Особенно полезна эта функция при использовании насадки для помешивания с переменной скоростью вращения – вы можете установить режим перемешивания ингредиентов с различной скоростью: от самой медленной, с частотой 2,5 оборота в минуту и паузой 5 секунд, до 2,5 оборота в минуту и паузой 30 секунд.

### Приготовление блюд

Ваша машина Cooking Chef поможет вам выполнить сотни различных задач, с которыми вы столкнетесь у себя на кухне. Пять новых насадок, которые разработала компания Kenwood, сделают выполнение этих задач простым, а результат – превосходным.

K-образная насадка для смешивания, мощный венчик для взбивания и спиральный крюк помогут вам замесить тесто для тортов, выпечки или хлеба, приготовить овощное пюре или паштет, начинку для пирогов или фарш для мясных и рыбных котлет. Насадка для помешивания и насадка для мягких смесей выполнены из термостойких материалов, что позволяет использовать их при приготовлении таких блюд, как супы, тушеное мясо и карри, а также кремов, соусов и яичницы.

Принцип планетарного движения насадок, используемый в кухонных машинах Kenwood, поднимает их эффективность на

новый уровень. Благодаря тому, что насадка и гнездо, в котором она закреплена, движутся в противоположных направлениях, вы можете быть уверенными, что ингредиенты полностью перемешаются – более того, насадка даже снимает продукты со стенок чаши, что обеспечивает превосходный результат смешивания ингредиентов.

Чаша емкостью 6,7 л как нельзя лучше подходит для домашней кухни. В чашу помещается достаточное количество продуктов, что бы вы ни делали – смешивали или взбивали холодные ингредиенты, либо готовили горячие блюда.

### Индукционный нагрев

Cooking Chef выполняет не только все, на что способны кухонные машины Kenwood, но и нечто большее: в ее чаше можно готовить горячие блюда.

Индукционный нагрев – это самая эффективная на сегодняшний день технология тепловой обработки продуктов. Данная технология невероятно энергоэффективна и безопасна. Если в обычных плитах вы можете задавать температуру с шагом около 10 °C, то Cooking Chef дает вам возможность поддерживать точное и постоянное значение температуры с шагом 2 °C в интервале от 20 °C до 140°C.

Чаша, выполненная из алюминия и нержавеющей стали, исключительно хорошо проводит тепло, но при этом холодные ингредиенты долго остаются в ней охлажденными.

Защитные элементы, входящие в комплект кухонной машины – тепловой кожух или крышка для защиты от брызг – приносят двойную пользу, заодно выполняя некоторые функции при приготовлении блюд: например, в крышке для защиты от брызг есть загрузочный лоток, позволяющий добавлять ингредиенты в чашу при работе машины.

Используя технологию индукционного нагрева, вы можете полноценным образом готовить супы, соусы, джемы, тушеное мясо и многие другие блюда.

### Ваш новый помощник на кухне

Наличие у кухонной машины Cooking Chef многочисленных функций и невероятно широких возможностей означает, что вы можете отважиться на приготовление намного более сложных блюд, будучи уверенными в том, что эта техника позволит вам держать кулинарный процесс под полным контролем.

Познакомьтесь с рецептами, приведенными в этой книге, и вы увидите, как много блюд можно приготовить с помощью кухонной машины Cooking Chef.



## Первое знакомство с кухонной машиной

### Кухонная машина

Можете считать, что ваша кухонная машина Cooking Chef от Kenwood – это дополнительная пара рук, появившаяся у вас на кухне – она будет смешивать ингредиенты и готовить блюда, точно регулируя нужную температуру, освободив вас для других дел.

### Индукционный нагрев

В машине Cooking Chef используется технология индукционного нагрева – исключительно безопасного, быстрого и эффективного. Это значит, что для приготовления блюд вам теперь потребуется меньше времени и электроэнергии, и поэтому вы можете сократить продолжительность тепловой обработки продуктов или выполнять ее при более низкой температуре.

### Насадки

В комплект вашей кухонной машины входит набор насадок, в том числе тех, которые были специально разработаны для модели Cooking Chef. Стойкая к высоким температурам насадка для мягких смесей позволяет достичь тончайшей консистенции соусов и кремов, а насадка для помешивания ингредиентов создана для приготовления тушеного мяса, запеканок и рагу. К-образная насадка, мощный венчик и спиральный крюк помогут вам замесить тесто для тортов, выпечки или хлеба, а также приготовить овощное пюре или паштет, начинку для пирогов или фарш для мясных и рыбных котлет. В этой книге приведены рекомендации по использованию самой подходящей насадки для каждого рецепта.

### Важные инструкции по безопасности

Во время приготовления горячих блюд и сразу после него чаша, крышка для защиты от брызг и насадка могут нагреваться до высокой температуры – точно так же, как нагревается ваша сковорода. Будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим паром, заглядывая в чашу, поднимая лоток для загрузки продуктов или верхнюю часть кухонной машины Cooking Chef во время приготовления горячих блюд или сразу после него. Мы рекомендуем вам пользоваться термостойкими рукавицами и переносить чашу только за ручки. В комплекте машины есть также термостойкий коврик для защиты столешницы.

## Обзор основных функций

### Новые и уникальные насадки для смешивания продуктов

**и их тепловой обработки:** К-образная насадка, мощный венчик, насадка для помешивания ингредиентов, насадка для мягких смесей и спиральный крюк помогут вам в подготовке самых разнообразных ингредиентов для приготовления множества превосходных блюд.

**Функция непрерывной тепловой обработки и перемешивания:** установите режим перемешивания с нужной скоростью во время тепловой обработки, и можете заниматься другими делами на кухне.

**Индукционный нагревательный элемент:** безопасный, энергоэффективный и легко регулируемый, он позволяет выполнять нагрев при нужной температуре в пределах от 20 °C до 140 °C, что выражается в неизменно превосходном результате приготовления горячих блюд.

**Чаша для ингредиентов:** при выполнении планетарного смешивания ее рабочий объем составляет 6,7 л, а при тепловой обработке блюд – 3 л.

**Таймер:** интервалы времени от 5 секунд до 3 часов, с прямым или обратным отсчетом.

### Регулируемое перемешивание с переменной скоростью:

в данной модели имеется традиционная для кухонных машин Kenwood возможность перемешивания холодных продуктов с переменной скоростью. Режим непрерывного перемешивания и два режима интервального перемешивания позволяют достичь необходимой консистенции смеси и избежать расслоения ингредиентов.

**Безопасное перемешивание и тепловая обработка:** многочисленные защитные элементы обеспечивают приготовление горячих блюд закрытыми даже при перемешивании, что позволяет вам совершенно уверенно пользоваться машиной (максимальная скорость перемешивания при нагреве чаши до 60 °C поддерживается на уровне 1)

**Корзина для приготовления на пару:** лоток из нержавеющей стали обеспечивает равномерное распределение тепла, поэтому вы можете использовать этот аксессуар, подобно обычной пароварке, для приготовления нежнейших блюд на пару – овощей, курицы, морепродуктов или десертов.

## Насадки и аксессуары

### Пять насадок для смешивания продуктов

Крюк для замеса теста, мощный венчик, К-образная насадка, насадка для мягких смесей и насадка для перемешивания ингредиентов – вот набор инструментов, который позволит вам решить любую задачу по смешиванию продуктов при приготовлении выпечки и бисквитов, печенья и дрожжевого теста, крема и супов, соусов и суфле, меренги и муссов. Кухонная машина Cooking



Chef имеет механизм планетарного движения насадок: при смешивании продуктов насадка не только вращается, но и обходит всю внутреннюю поверхность чаши, достигая каждой ее точки. Благодаря этому продукты в чаше полностью перемешиваются.

### Чаша



Круглая чаша из нержавеющей стали имеет емкость 6,7 л, достаточную для большинства рецептов блюд, как горячих, так и холодных. При тепловой обработке продуктов вместимость чаши составляет 3 л, а ее алюминиевое основание эффективно отводит

тепло от индукционного нагревательного элемента. Ручки чаши остаются холодными, поэтому даже горячую чашу можно без опасений брать и переносить (тем не менее, мы рекомендуем пользоваться термостойкими перчатками). Чашу можно мыть в посудомоечной машине или вручную. Это особая чаша для тепловой обработки продуктов, совместимая только с кухонной машиной Cooking Chef. Стандартные чаши из нержавеющей стали для кухонных машин Kenwood можно использовать только для перемешивания холодных продуктов.

### Крышка для защиты от брызг и защитный тепловой кожух



Крышка для защиты от брызг имеет загрузочный лоток с заслонкой на петлях, который позволяет аккуратно добавлять ингредиенты во время смешивания или тепловой обработки, не останавливая работу машины. Когда крышка установлена на чашу, на ее внутренней стороне конденсируется вода, которая капает обратно в чашу, сохраняя влажностное содержание продуктов. Однако при приготовлении соусов крышку можно снять. Крышка также позволяет поддерживать готовое блюдо теплым. Отдельный тепловой кожух фиксируется на кухонной машине, чтобы защитить ее внутренние части от тепла и пара.

### Кулинарная лопатка и маленький скребок

Лопатка эластична, и с ее помощью вы сможете легко снять со стенок чаши все до по-



следней крошки. Она специально разработана для использования в режиме тепловой обработки продуктов в кухонной машине Cooking Chef. Маленький скребок выполняет сходные функции при выпечке кондитерских изделий. Его конструкция позволяет легко управляться с ингредиентами как в чаше, так и на кухонном столе.

### Электронные весы



Электронные весы созданы специально для кухонных машин Kenwood. В комплекте с ними прилагается нескользящий коврик, который подходит к чашам кухонных машин – Chef и Major. Весы имеют цифровой дисплей и позволяют взвешивать большое количество продуктов (до 8 кг) с точностью до 1 г. Весы оснащены легко моющейся стеклянной платформой, кнопкой сброса показаний на ноль и кнопкой выбора единиц массы – грамм или фунт. Это позволяет взвешивать каждый ингредиент индивидуально прямо в чаше кухонной машины, не тратя времени на ее ополаскивание.

## Крюк для замеса теста

Приготовление хлеба с помощью кухонной машины KENWOOD является самым популярным его применением. Всю тяжелую работу по приготовлению хлеба берет на себя крюк для замеса теста. Он прекрасно смешивает ингредиенты, чтобы получилось мягкое тесто, затем он энергично замешивает тесто, чтобы оно стало эластичным. Это насыщает муку клейковиной, и в конечном итоге получается хорошо поднявшийся хлеб. «Планетарное» движение крюка обеспечивает гладкое и эластичное тесто.



### Хлеб, рулеты, булочки, пицца и сдобное тесто

Какой бы вид хлебобулочных изделий вы не желали приготовить, крюк для замеса теста смешивает и замесит его для вас. Сначала включите насадку на минимальной скорости, чтобы смешать компоненты, затем увеличьте скорость до 1 для замеса теста. После того, как вы научитесь делать простой белый хлеб, попробуйте приготовить хлеб из муки грубого помола, ржаной или сладкий, как, например, бриоши, булочки Челси, рулеты, датские плюшки и, конечно же, основы для пиццы.

### Нежное дрожжевое тесто и взбитое жидкое тесто

Некоторые виды дрожжевого теста и десертов, такие как саварен, кугельхоф и ромовые бабы, готовятся из взбитого жидкого или очень нежного дрожжевого

теста. Эти кондитерские изделия выигрывают от взбивания их с помощью крюка для теста, поскольку процесс взбивания необходим для насыщения муки клейковиной. Эту насадку можно также использовать для «вмешивания» в тесто дополнительных компонентов, таких как цукаты или орехи, которые предварительно нужно промыть. Используйте крюк для замеса теста для русских блинов, которые делают на гречневой муке и дрожжах.

### Использование свежих дрожжей

Для большинства рецептов с использованием дрожжей теперь рекомендуются быстродействующие сухие дрожжи. Этот метод произвел революцию в выпечке хлеба, так как дрожжи можно сразу всыпать в муку до того, как налить в нее жидкость, и затем сразу замесить. Однако вместо сухих дрожжей можно использовать свежие, которые дадут лучший результат для сдобного теста, в котором много фруктов, ягод, яиц и масла. Свежие дрожжи можно приобрести во многих магазинах.



Их нужно хранить в холодильнике. Срок хранения около 3 дней. Но можно заморозить и использовать в течение 3 месяцев. Для подъема теста из 750 г муки нужно взять 15 г свежих или 7 г (1½ ч. л.) сухих быстродействующих дрожжей. Для более сдобного теста может потребоваться немного больше дрожжей, поскольку, чем

больше сдобы в тесте, тем оно тяжелее. При использовании свежих дрожжей смешивайте их с небольшим количеством жидкости согласно рецепту и затем добавляйте муку вместе с остальной жидкостью.

### Тесто для макарон/пасты

Если вы готовите тесто для пасты, то включайте крюк для замеса теста на скорость от 3 до 4. Более подробную информацию смотрите на стр. 108.



### Советы и рекомендации

1. Никогда не превышайте максимальные объемы продуктов, иначе вы перегрузите двигатель. Проверяйте максимальные количества по инструкции, прилагаемой к вашей модели машины.
2. Всегда используйте только теплые жидкости, поскольку в слишком горячих жидкостях дрожжи могут погибнуть, а в слишком холодных они не забродят.
3. Оставьте дрожжевую смесь в чаше KENWOOD для подъема, затем можно легко снова вставить насадку, чтобы хорошо вымесить тесто перед его раскатыванием.

## Шарообразный венчик

Шарообразный венчик идеален для взбивания пенных воздушных смесей. Его конструкция такова, что в процессе взбивания воздух легко попадает в него, создавая максимальный объем взбиваемых составляющих. Успешно может взбить от одного до 16 белков.



### Взбивание жидкого теста

Шарообразным венчиком можно за считанные секунды взбить муку, молоко и яйца для оладий, тонких блинчиков, ячменных или пшеничных лепешек и Йоркширского пудинга. Положите муку, яйца и влейте примерно половину молока. Начните взбивать на минимальной скорости и увеличивайте ее до 3, смешивая все в пышную однородную массу. Затем постепенно влейте остальное молоко.

### Яичные белки

Всякий раз, когда вы делаете десерт «Павлова», ореховую меренгу, пирог-безе, глазурь для пудинга или взбиваете белки для суфле и муссов, венчик обеспечит вам отличный результат. Взбивайте белки на максимальной скорости. Сначала они начнут пениться, затем увеличатся в объеме и станут крепкими (густыми), хотя все еще будут выглядеть влажными. Такое состояние называется «стадией мягкого пика». Часто в рецептах муссов и суфле речь идет о «мягком пике». Если на этой стадии поднять венчик над чашей, белковая масса будет удерживать свою форму,

но пик упадет. Если в рецепте безе, например, говорится об «устойчивом пике», белки должны выглядеть сухими, а пик не должен сгибаться.

### Майонез

Многие считают приготовление майонеза сложной задачей. Вероятно, так оно и есть, если у вас нет шарообразного венчика. Добавляя в желтки оливковое масло при непрерывном взбивании на максимальной скорости, вы можете быть уверены в получении майонеза хорошей консистенции.

### Взбивание десертов

Существует множество рецептов с использованием насадки для взбивания. Например, взбивание сливок с белками для суфле, сливок с вином или хересом для десертного напитка, желтков с фруктовым пюре для муссов.

### Взбивание сливочных кремов

Венчик идеален для взбивания кре-



мов для тортов и пропитанных вином бисквитов, бисквитных пирожных и профитролей или для добавления в муссы, суфле и творожные пудинги. Если у вас есть чаша из нержавеющей стали, пользуйтесь ею, чтобы крем оставался холодным. Взбейте крем до мягких пиков, начав с минимальной скорости и постепенно доведя ее до 2 или 3. Не взбивайте слишком быстро, чтобы сливки не сбились в масло.

### Взбитое бисквитное тесто

Данный способ приготовления, готовите ли вы не содержащий жиров бисквит, рулет с вареньем или Генуэзский бисквит с добавлением масла, всецело основан на том объеме воздуха, который попадает в яичную смесь во время взбивания. Для получения хорошего бисквитного теста яйца должны быть взбиты с сахаром в густую стойкую пену. Смесь должна быть настолько густой, чтобы при отрыве венчика от поверхности на ней оставался след в виде хвоста.



Начинайте взбивать на минимальной скорости и затем довольно быстро увеличьте ее до максимума. Добавляйте в смесь муку и другие оставшиеся ингредиенты понемногу, чтобы сохранять в ней как можно больше воздуха.

### Советы и рекомендации

1. Для лучшего результата яйца должны быть комнатной температуры, достаньте их из холодильника за 30 минут до взбивания.
2. Перед взбиванием белков всегда проверяйте, чтобы венчик и чаша были безупречно чистыми. Присутствие на них любых жиров не позволит белкам взбиться.
3. Перед взбиванием снимите крышку для защиты от брызг, чтобы обеспечить свободную циркуляцию воздуха.

## К-образная насадка

К-образная насадка – незаменимый инструмент для приготовления множества блюд, сладких или соленых – от бисквитов, печенья и кондитерских изделий до фрикаделек и теста для пасты. Благодаря планетарному механизму вращения К-образная насадка достигает каждой точки на внутренних стенках чаши.



### Когда нужно ее использовать

Смеси, протертые до консистенции крема. Традиционный способ, используемый при приготовлении таких блюд, как классический сэндвич «Виктория», фруктовые и шоколадные пирожные, бисквитные пудинги и некоторые виды печенья. К-образная насадка для смешивания отлично взобьет жиры с сахаром до образования пены, увеличив эту смесь в объеме и обеспечив легкую консистенцию. Насадкой для смешивания можно на максимальной скорости взбить в пену яйцо. Эффективность данной насадки сводит к минимуму вероятность оседания смесей, результатом которого является тесто плотной консистенции. Во время добавления муки снижайте скорость до минимума.

### Получение крошек из печенья

С помощью К-образной насадки можно раскрошить печенье при приготовлении основы для чизкейка, фруктового или шоколадного пирога. Используйте ее на ско-



рости 1 или 2 для того, чтобы раскрошить печенье, а затем смешайте крошки с растопленным сливочным маслом или иными ингредиентами согласно рецепта.

### Смешивание и доведение до однородного состояния

К-образная насадка поможет вам смешать и довести до однородного состояния ингредиенты практически для любых сладких и несладких блюд, от пирожных до рыбных котлет. С ее помощью можно легко сделать



растопленные смеси для имбирных пряников, медового пирога или выпечки к чаю, а также смеси на основе мягкого маргарина для кексов быстрого приготовления и сдобных булочек. Кроме того, используйте К-образную насадку при замесе теста для бисквитов и песочного печенья.

### Протертые смеси

К-образная насадка как нельзя лучше подойдет для соединения муки и масла в рассыпчатую смесь, которая послужит основой многих видов выпечки, бу-

чек и печенья – используйте при этом скорость 2, чтобы достичь наилучшего результата. К-образная насадка особенно удобна для приготовления печенья, поскольку металл долго остается холодным, а это способствует лучшему соединению крошек друг с другом.

### Советы и рекомендации

1. Убедитесь, что масло для приготовления смеси со взбитыми сливками имеет комнатную температуру, если иное не оговорено в рецепте. В противном случае добавляйте сливочное масло, взяв его прямо из холодильника и выставьте регулятор температуры на 20 °C, чтобы оно размягчилось.
2. Используйте крышку для защиты от брызг, чтобы исключить выброс из чаши муки, сахарной пудры и других сыпучих ингредиентов.

## Насадка для мягких смесей

Мы разработали эту уникальную насадку для того, чтобы вам не нужно было соскребать мягкие смеси со стенок чаши. Насадка легко соединяет различные ингредиенты в однородную смесь, а ее гибкие кромки снимают их со стенок чаши, вновь и вновь добавляя их к смеси. Также как и лопатка, насадка для мягких смесей кухонной машины Cooking Chef сделана из нового термостойкого материала, который блестяще подходит для приготовления кремов, соусов, заварного теста и даже соусов, богатых крахмалом – таких, как соус бешамель.



### Холодное смешивание с помощью насадки для мягких смесей

#### Приготовление крема на основе сливочного масла и сахара

В рецептах многих десертов и тортов предусмотрено приготовление крема на основе сливочного масла и сахара – их смесь должна быть легкой и воздушной, и данная насадка служит превосходным инструментом для этой цели. Поместите в чашу кухонной машины 250 г мягкого сливочного масла и 250 г сахара. Подсоедините насадку и опустите верхнюю часть машины в чашу. Смешивайте масло и сахар на скорости 2-3, пока ингредиенты не образуют мягкую и пышную смесь.

#### Взбитые смеси

Насадка для мягких смесей может на максимальной скорости взбить яйца, смешав

их с кремом на основе сливочного масла и сахара – этого требуют традиционные рецепты приготовления таких блюд, как классический кекс, а также фруктовых и шоколадных тортов, пышных пудингов и различного сухого печенья. В конце процесса нужно сбросить скорость до минимальной, чтобы смесь вобрала в себя муку. Преимущество насадки состоит в том, что полученная с ее помощью смесь не сворачивается, и поэтому торт не получается слишком плотным.



#### Глазурь

Пожалуй, глазурь на основе сливочного масла – наиболее популярное украшение для торта. Насадка для мягких смесей позволяет довести масло до мягкого состояния, после чего подмешать к нему сахар и другие ингредиенты до получения однородной и пышной глазури. Эта насадка также избавит вас от тяжелой ручной работы при приготовлении «королевской глазури» и миндальной пасты.

Насадка для мягких смесей позволяет достичь превосходных результатов при приготовлении многих других блюд, таких, как шоколадный мусс, ризотто, полента и даже трубочек из заварного теста.

#### Приготовление горячих блюд с помощью насадки для мягких смесей

Ризотто (см. рецепт на стр. 122)

Вы можете использовать насадку для мяг-

ких смесей во всем процессе приготовления ризотто – она будет аккуратно снимать зерна со стенок и дна чаши, гарантируя, что рис равномерно проварится и не прилипнет к ним. После добавления бульона понизьте температуру, чтобы блюдо готовилось на медленном огне и установите на таймере время, необходимое для достижения идеальной готовности блюда.

#### Заварное тесто

С помощью кухонной машины Cooking Chef вы можете приготовить превосходное заварное тесто, причем вдвое быстрее, чем обычным способом. Просто добавьте в чашу сливочное масло и воду, подсоедините насадку для мягких смесей и доведите воду до кипения. После этого отключите нагрев, добавьте муку и взбейте смесь до готовности. Медленно добавьте яйцо и взбивайте до тех пор, пока смесь не станет однородной.

#### Советы и рекомендации

**1.** Перед началом работы используйте гаечный ключ, входящий в комплект машины, чтобы отрегулировать положение насадки в чаше – она должна лишь чуть-чуть касаться дна, но не настолько, чтобы упираться в него при фиксировании чаши.

## Насадка для перемешивания

Еще одна новая разработка, созданная специально для машины Cooking Chef – это насадка для перемешивания ингредиентов. При движении она точно следует по контурам чаши, долго и тщательно перемешивая помещенные в нее ингредиенты, чтобы обеспечить равномерную консистенцию блюда и превосходный результат его приготовления.



Насадка для перемешивания ингредиентов берет на себя всю тяжелую работу по приготовлению таких блюд, как рагу и даже индийское карри – ведь она аккуратно перемешивает продукты, не разрушая их структуры.

Насадку для перемешивания ингредиентов можно также использовать при тушении большого количества овощей, поскольку она будет поднимать и перемешивать ингредиенты, чтобы обеспечить их равномерную тепловую обработку. После того, как вы добавите бульон и мясо, насадка равномерно распределит их по всему объему рагу или иного блюда, которое вы тушите.

Гуляш – превосходное блюдо, которое можно приготовить с помощью насадки для перемешивания ингредиентов. Мясо тушится в соусе и пропитывается его ароматом.

## Блендер

Блендер используется для приготовления пюре и смешивания различных продуктов. У него очень острые ножи из нержавеющей стали, которые вращаются на высокой скорости. Помещенные в блендер продукты движутся вокруг и поперек ножей. По желанию в блендере можно измельчить продукты на мелкие кусочки или до консистенции пюре. Обычно блендер делает более мягкие пюре, чем кухонный комбайн. Блендеры KENWOOD выпускаются в стальном, стеклянном и акриловом исполнении. Кувшин из нержавеющей стали, кроме очень стильного вида, имеет то преимущество, что сохраняет ингредиенты холодными, что крайне важно для шейков, фруктовых напитков или молочных коктейлей. Он также более вместителен и может смешать до 1,5 литра содержимого. Емкость стеклянных и акриловых кувшинов до 1,5 литра. Они прозрачные, что позволяет следить за процессом смешивания. Акриловый кувшин – самый легкий из них. Стекло стеклянного кувшина устойчиво к царапинам, что очень хорошо для смешивания твердых специй, сахара и льда. Невозможно перечислить все то, что можно делать с помощью блендера, поэтому ниже приводятся только некоторые примеры его использования.



### Измельчение сухарей

Блендер очень быстро превращает в крошку сухари и твердое печенье, которые используются как основа для десертов и творожных пудингов. Советуем разла-

мывать их на куски и загружать в кувшин работающего блендера через крышку для добавления ингредиентов. Не переполняйте кувшин, лучше повторите операцию измельчения несколько раз.

### Панировочные сухари

Можно приготовить свежие панировочные сухари из белого или черного хлеба. Срежьте с ломтиков хлеба корки и порежьте их на кубики или поломайте на небольшие кусочки, чтобы они могли пройти через крышку для добавления ингредиентов, включите блендер на максимальную скорость. Не используйте очень свежий хлеб, так как он будет слипаться; лучше подойдет хлеб, который полежал один день. При переработке больших количеств разбивайте продукты на партии.

### Измельчение орехов

Используйте только очищенные орехи. Засыпайте их в работающий блендер через специальное отверстие в крышке. Такой способ измельчения лучше всего подходит для небольшого количества орехов. Для больших количеств используйте насадку «Кухонный комбайн».

### Измельчение льда

Можно измельчить кубики льда отдельно и затем положить их в напиток или же добавить в напиток в процессе его смешивания. При отдельном измельчении всегда наливайте к кубикам льда немного воды. Для измельчения льда используйте стеклянный или металлический кувшин.

### Напитки

С помощью блендера вы можете за считанные секунды приготовить молочные коктейли, густые йогуртовые напитки или алкогольные коктейли. Просто налейте в блендер молоко, положите свежие

фрукты или ягоды, например, клубнику или манго, ложку мороженого и взбейте в густой пенистый коктейль. Или попробуйте приготовить бананово-ореховый коктейль. Для этого положите в блендер нарезанные ломтиками бананы, влейте в него баночку йогурта с лесным орехом и 300 мл молока и все взбейте.

### Майонез

В качестве альтернативы венчику для приготовления майонеза может послужить блендер. Положите в кувшин блендера желтки, приправы, налейте уксус или сок лимона и установите его на кухонную машину KENWOOD Chef или Major. Затем, при работающей машине, снимите крышку для добавления ингредиентов и влейте в кувшин медленной струйкой масло. Ножи блендера из нержавеющей стали превратят в эмульсию желтки и масло, и получится густой однородный майонез. Возьмите минимум два яйца, чтобы они могли покрыть ножи блендера.

### Паштеты и пасты

С помощью блендера вы с успехом приготовите нежный паштет из куриной печени или пасту из овощей, чесночно-бобовую подливу и крем-соус из авокадо. Для приготовления крем-соуса положите в чашу блендера 2 нарезанных спелых плода авокадо, по 60 мл (4 ст. л.) свежих сливок, майонеза и сока лайма или лимона. Украсьте и подавайте холодным. Взбивайте тесто для пасты и соусы на небольших скоростях или в импульсном режиме, поскольку продукты могут налипнуть на стенки, и вам придется очищать их лопаткой.

### Соусы

В блендере можно приготовить аппетитные соусы: грибной, из красного перца и помидоров к макаронам, рыбе, гамбургер-

рам, фрикаделькам или стейкам. Сначала приготовьте сам соус, а затем взбейте его в пюре в блендере. Можно приготовить фруктово-ягодные пюре из земляники, клубники или манго с небольшим количеством сахара и фруктового сока, вина или воды. Перед тем как готовить пюре из твердых фруктов, таких как яблоки, сливы или клюква, их необходимо отварить до мягкости в небольшом количестве воды с сахаром. Блендер поможет вам «спасти» даже те соусы и подливы, которые получились с комочками, мгновенно взбив их до однородной консистенции.



### Супы-пюре

Вы можете приготовить нежные бархатистые супы-пюре из любых овощей и грибов. Отварите бобы, морковь, грибы, аспарагус или артишоки. Положите овощи в блендер, добавьте бульон, в котором они варились, и взбейте на максимальной скорости до однородной консистенции. Если объем большой, взбивайте частями. Холодные овощные супы-пюре гаспачо взбиваются в сыром виде. Таким же образом можно приготовить суп из морепродуктов или раков.

### Как пользоваться блендером

1. Убедитесь в том, что уплотнительное кольцо в ножевом блоке установлено правильно, иначе возникнет утечка продукта. Затем установите кувшин на ножевой блок и поверните для фиксации.

2. Не переполняйте кувшин. Перемешивайте продукты небольшими партиями в несколько приемов.

3. Перед тем как присоединить блендер к высокоскоростному гнезду KENWOOD Cooking Chef, положите в него ингредиенты и установите на место крышку.

4. Всегда дожидайтесь остывания жидкостей, чтобы не ошпариться расплескавшимся содержимым в случае, если крышка установлена ненадежно.

5. Во время перемешивания добавляйте в блендер сухие продукты через крышку для добавления ингредиентов.

6. Перемешивайте продукты в блендере на максимальной скорости, если в рецепте не указано иное.

### Советы и рекомендации

1. Никогда не устанавливайте кувшин, если ножевой блок находится на рабочем столе или другой плоской поверхности, так как она не позволит предохранительным блокировочным упорам/петлям опуститься вниз во время сборки.

2. Перед тем, как надеть на ножевой блок уплотнительное кольцо, рекомендуется его смочить, чтобы обеспечить хорошее уплотнение.

3. Время непрерывной работы блендера не должно превышать одной минуты, иначе он может перегреться. После получения смеси необходимой консистенции его следует немедленно выключить.

4. Перед тем, как отвинтить ножевой блок, удалите содержимое из кувшина.

5. Не измельчайте в акриловом кувшине блендера твердые специи, такие как гвоздика, семена укропа и кумина, поскольку они могут повредить его.

6. При перемешивании густых смесей используйте режим коротких импульсов, чтобы заставить ингредиенты проходить по ножам.

## Мясорубка / насадки для приготовления колбас и кебабов

### Мясорубка

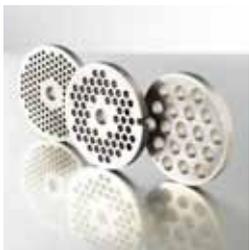
Существует много интересных и разнообразных рецептов с использованием мясного фарша. Мясорубка поможет вам сделать фарш, и вы сможете достичь желаемого соотношения мяса и жира. В мясорубке можно прокрутить не только



свинину и говядину, но и мясо цыпленка, утки, кролика, филе рыбы, орехи и овощи для паштетов, в т.ч. гусиной печени, гамбургеров, рыбных котлет и начинок для паст и пирогов.

### Решетки

Мясорубка имеет три решетки с отверстиями разных размеров: малыми, средними и большими. Они обеспечивают разную толщину и текстуру фарша.



#### Решетка с маленькими отверстиями

Эта решетка используется для получения мясного или рыбного фарша очень мелкой структуры для паштета, колбасы, начинки для пирожков, ravioli, закусок, таких как тайские рыбные шарики и др. Через эту

решетку прокручивается отварное мясо для кебаба из говядины или баранины и картофельной запеканки с мясом. Мелкая решетка идеальна для приготовления паштета из копченого лосося на скорую руку. Пропустите через мясорубку обрезки лосося и смешайте их с небольшим количеством сливок, топленого масла, сока лимона и приправами. Поставьте на полчаса в холодильник, и прекрасная лососевая закуска готова.



#### Решетка со средними отверстиями

Идеальный размер для получения говяжьего фарша для гамбургеров, чили-конкарне, мясных батонов, мусаки, начинки для мексиканских ракушек тако, или бараньего фарша для картофельной запеканки с мясом, фрикаделек и многого другого. Попробуйте сделать для гамбургеров фарш из нежирного цыпленка в качестве альтернативы говядине. Через эту решетку можно пропускать овощи, твердые сыры и орехи.

#### Решетка с большими отверстиями

Эту решетку можно использовать для получения крупнозернистого колбасного фарша и фарша из сырой свинины, печени и лука для крупнотекстурных паштетов. Через нее можно пропускать цукаты для пудингов и булочек, а также сырую цедру цитрусовых для варенья и джема. Ее можно использовать – для твердых сыров, которые нарезаются кусочками



и пропускаются через мясорубку перед добавлением в пироги с заварным кремом и сырной начинкой, фондю и соусов.

### Как пользоваться мясорубкой

1. Сначала вставьте в корпус мясорубки шнек, а затем нож. Проверьте, чтобы режущая сторона ножа была обращена наружу.
2. Установите решетку таким образом, чтобы штырь на корпусе мясорубки попал в паз решетки, и закрепите ее.



3. Положите мясо на лоток и с помощью толкателя аккуратно проталкивайте его в отверстие. Не перегружайте мясорубку, проталкивайте мясо по одному куску. Мясо должно быть нарезано полосками шириной 2,5 см. Другие крупные продукты должны быть также нарезаны на кусочки указанного размера.

### Советы и рекомендации

1. В конце работы пропустите через мясорубку несколько кусочков хлеба, чтобы вытолкнуть из нее оставшиеся мясо или рыбу.

2. Используйте крышку в качестве поддона для выходящего из мясорубки фарша.

3. Храните насадки для приготовления колбас и кебаба с дополнительными решетками внутри толкателя.

### Насадка для приготовления колбас

В разных странах мира имеется большое многообразие сортов и видов колбасных изделий, а в таких странах как Франция, Германия и Италия, где колбаса является очень популярным продуктом, каждый регион имеет свои секреты приготовления разнообразных колбасных изделий. Свежая колбаса является скоропортящимся продуктом, поэтому лучше сделать свою домашнюю колбасу. Вы можете экспериментировать и сочетать разные сорта мяса и добавлять в них специи и травы по вкусу, такие как розмарин, шалфей, тимьян, семена фенхеля, чеснок, перец чили, имбирь или лимон. Можно также попробовать приготовить колбасу из рыбы и морепродуктов и даже из чечевицы. Большинство видов колбас готовятся с использованием хлебной крошки, добавляемой в фарш для увеличения объема ингредиентов и облегчения структуры. Обычно для схватывания ингредиентов используются яйца. В разделе рецептов вы найдете рецепты колбас.

### Как пользоваться насадкой для приготовления колбас

Насадка крепится к корпусу мясорубки. Поэтому после прокручивания фарша снимите решетку и нож и установите на их место подложку и цевку. Имеются две цевки: одна – для тонких колбас, вторая – для толстых.

Вы можете сделать колбасу в оболочке или перед приготовлением обвалить ее в панировочных сухарях или в муке. Если вы набиваете колбасу в оболочку, то удобнее будет надеть оболочку на



специальную насадку перед тем, как закрепить ее на мясорубке. Смочите конец насадки водой и наденьте на нее оболочку. Оболочки также выпускаются в двух стандартных размерах: свиные для большой насадки и овечьи для малой насадки. Храните оболочки в холодильнике в посуде с водой, тогда их удобнее использовать. Оставшиеся оболочки можно заморозить в небольшом количестве воды.

### Набивка фарша в колбасную оболочку

1. Положите фарш для колбасы на подающий лоток. Включите кухонную машину на скорость от 3 до 4.

2. Толкателем осторожно проталкивайте фарш в мясорубку. Держите конец оболочки для колбасы и снимайте ее с носика колбасного шприца по мере наполнения фаршем.

Когда оболочка наполнится, перекрутите ее (как в сосисках), чтобы отделить колбаски одну от другой. Длина колбасы должна быть примерно 10 см для стандартных колбас и 4 см для закусочных колбас.



### Насадка для кебаба

Кебаб – традиционное восточное блюдо, состоящее из мясной оболочки в виде трубки, обычно из баранины с пшеничной крупой, и середины, заполненной бараньим фаршем. Его концы закрепляются, и получается форма пакета. Затем все обжаривается.

Нужен большой опыт, чтобы сделать внешнюю оболочку. Насадка для кебаба сделает внешнюю оболочку, готовую для наполнения ее фаршем. В разделе рецептов вы найдете рецепт как для мясного, так и для вегетарианского кебаба.



### Как пользоваться насадкой для кебаба

1. После приготовления фарша для оболочек кебаба для их наполнения снимите решетку и нож и установите на их место насадку для кебаба, совместив ее паз со штырем на корпусе мясорубки. Наденьте конус и закрепите его кольцевой гайкой.

2. Положите смесь для кебаба на подающий лоток. Включите мясорубку на скорости 1. Осторожно проталкивайте смесь толкателем.

3. Разрезайте оболочки кебаба через каждые 7,5 см и укладывайте трубки на лоток. Затем наполните начинкой и приготовьте.

## Низкоскоростная терка-ломтерезка



Используйте низкоскоростную ломтерезку/шинковку в качестве альтернативы высокоскоростной для нарезки овощей и других продуктов для салатов, а также сыров, орехов и шоколада. Эта более традиционная ломтерезка использует барабаны, которые медленно вращаются и нарезают или измельчают продукты. Поэтому она особенно хороша для сыра и шоколада, так как в ней меньше трение и она меньше нагревается, что очень важно для шоколада, так как не позволяет ему тянуть в процессе натирания. Имеется четыре барабана: два для нарезки ломтиками и два для измельчения/натирания.

### Барабаны для измельчения

Барабан №1 предназначен для мелкого измельчения, а барабан №2 – для более крупного. Оба барабана можно использовать для натирания сыра, но №1 больше подходит для твердых сыров, например, Пармезан, Пекорино и Грана Падано. Другие виды сыров, такие как Чеддер,



Эмменталь, Грюйер и Манчего, лучше натирать с помощью барабана №2. При натирании шоколада с помощью барабана №2 будет получаться красивая стружка для декорирования тортов и десертов или посыпки им горячих молочных напитков.



Орехи можно мелко измельчить на барабане для крупного или мелкого измельчения. Используйте для миндаля, грецких орехов, фундука и ореха пекан. С помощью низкоскоростной ломтерезки/шинковки можно нарезать морковь, картофель, огурцы, пастернак и кабачки-цуккини. Разрежьте морковь, цуккини, огурцы и пастернак на куски длиной 5-6 см и положите их один на другой в загрузочное жерло, оставив место для толкателя.

### Барабаны для нарезки ломтиками

Здесь тоже два барабана: барабан №3 для нарезки тонкими ломтиками и барабан №4 для нарезки толстыми ломтиками. Используйте барабан тонкой нарезки

для яблок, орехов, шоколада, огурцов и картофеля. Барабан нарезки толстыми ломтиками также подходит для орехов и овощей. Он идеален для нарезки свеклы, а также краснокочанной и белокочанной капусты.

Разрежьте капусту на конусообразные куски, выньте из нее кочерыжку. Кладите в жерло и удерживайте в вертикальном положении. Равномерно нажимайте вниз на толкатель и работайте на скорости 3 – 4.

### Как пользоваться низкоскоростной ломтерезкой/шинковкой

1. Выберите нужный барабан и установите его в корпус насадки.
2. Зафиксируйте его держателем.
3. Установите эту насадку в низкоскоростное гнездо на передней панели машины, повернув в одну и другую стороны до его полной посадки на место.
4. Поставьте под выходное отверстие чашу KENWOOD для сбора нарезанных продуктов.
5. Заполните подающую трубку выбранными продуктами и включите машину. Толкателем аккуратно нажимайте вниз. Рекомендуемая скорость 3 – 4.

### Советы и рекомендации

1. Следите, чтобы жерло было всегда плотно заполнено продуктами, чтобы они не скользили в нем во время нарезки. Это очень важно для нарезки одинаковыми ломтиками.
2. Наполняйте жерло перед тем, как включить кухонную машину Cooking Chef. Это обеспечит наилучший результат.
3. Следите за тем, чтобы продукты заполняли жерло на  $\frac{2}{3}$  и чтобы еще оставалось место для толкателя. При этом условии вы сможете толкателем обеспечивать равномерное давление на продукты, что необходимо для получения хорошего качества нарезки.

## Картофелечистка

Картофель и другие корнеплоды являются неотъемлемой частью хорошо сбалансированного питания, но их очистка и подготовка – процесс не из приятных.



Картофелечистка берет на себя очистку картофеля, о чем говорит само название. Она очистит также и другие корнеплоды, такие как репа, морковь и пастернак. Картофелечистка имеет чашу с абразивными стенками. Подложка на ее дне вращается, и корнеплоды трутся об абразивную поверхность стенок, которая мягко снимает с них кожуру. В любое время картофелечистку можно остановить, поэтому она идеальна для очистки молодого картофеля. Поскольку она снимает только самый верхний слой кожуры, в корнеплодах сохраняются все питательные вещества и витамины, которые сконцентрированы в верхнем слое сразу под кожурой.



Можно придать овощам круглую форму для красоты гарнира. Для этого нарежьте морковь, пастернак или картофель на куски одинакового размера, длиной примерно 4 см, положите их в картофелечистку и на-

лейте в нее немного воды, чтобы только прикрыть подложку. Включите картофелечистку и подождите, пока овощи не очистятся.

Вымойте овощи в холодной воде, чтобы удалить с них остатки прилипшей кожуры. Отварите в воде, на пару или обжарьте по желанию.

### Как пользоваться картофелечисткой

1. Поместите в чашу вращающуюся подложку и налейте в нее холодную воду, чтобы она только покрыла подложку.
2. Положите в чашу корнеплоды и закройте ее крышкой до щелчка.
3. Закрепите чашу на кухонной машине Cooking Chef, повернув ее против часовой стрелки так, чтобы металлический стержень миксерной головки попал в пластмассовое отверстие на вращающейся подложке.
4. Для очистки уложенных в чашу корнеплодов, включите машину на скорости 2-3.
5. После очистки хорошо вымойте корнеплоды в холодной воде, чтобы смыть с них прилипшие остатки кожуры.



### Советы и рекомендации

1. Не перегружайте картофелечистку. Если корнеплодов много, обрабатывайте их в несколько приемов.
2. Кладите в чашу картофель примерно одного размера. Если картофель имеет разный размер, то молодые маленькие картофелинки положите целиком, а крупные



картофелины порежьте на куски одинакового размера.

3. Крупные овощи, такие как морковь, репа или пастернак, разрежьте на более мелкие куски одинакового размера.
4. Молодой картофель чистится быстрее, чем старый. Молодую картошку можно очистить за минуту, в то время как на очистку старого картофеля может потребоваться пять минут и больше. Время очистки также зависит и от количества корнеплодов в чаше.

## Высокоскоростная терка-ломтерезка

Профессиональная терка-ломтерезка облегчает работу по обработке многих сырых продуктов, особенно овощей и ингредиентов для салата. Она состоит из плоского диска, который, вращаясь, быстро нарезает ломтики или измельчает продукты на кусочки одинаковых размеров. Благодаря возможности непрерывной подачи ингредиентов эта насадка превосходно подходит для обработки больших объемов продуктов.



В комплект терки-ломтерезки входит семь различных режущих дисков:

### Диск 1: Экстра тонкая терка

Диск обеспечивает очень тонкое измельчение. Идеально подходит для натирания твердого сыра, а также шоколада и орехов.



### Диск 2: Мелкая терка

Диск для тонкого измельчения также подходит для твердых сыров, шоколада и орехов, а также твердых фруктов и овощей.

### Диск 3: Крупная терка

Для твердых фруктов и овощей. Диск также хорошо подойдет для натирания сыра, шинковки моркови и капусты, измельчения яблок, цуккини и сырого картофеля для картофельных оладий.

### Диск 4: Тонкая шинковка

Диск поможет получить ломтики сыра, нарезать картофель или пастернак для чипсов, а также нарезать тонкими ломтиками лук и огурцы.



### Диск 5: Крупная шинковка

Идеально подходит для нарезки свеклы, моркови, капусты, цуккини, лука-порея, репчатого лука, перца и картофеля, а также сыра и яблок, бананов и груш. Для равномерной нарезки длинные тонкие овощи, вроде моркови и лука порея, нужно расположить вертикально и направить в загрузочное жерло, а луковички очистить от шелухи и разрезать на четыре части.



Диск 6: Диск для тонкой нарезки соломкой  
Этот диск позволяет нарезать тонкой

соломкой. Помимо нарезки соломкой картофеля для приготовления фри, вы можете тонко нарезать морковь или цуккини для обжаривания во фритюре, либо огурец или сельдерей для салатов и соусов.



### Диск 7: Диск для крупной нарезки соломкой

Этот диск позволяет нарезать брусочки для приготовления картофеля-фри, и такие ингредиенты для запеканок и соусов, как огурцы, яблоки и груши.

### Использование профессиональной терки-ломтерезки

1. Установите крышку и поверните ее по часовой стрелке до щелчка. Подсоедините насадку к высокоскоростному приводу кухонной машины Cooking Chef и поставьте чашу под отверстием выхода продуктов.
2. Положите продукты в загрузочное жерло, установив минимальную скорость работы или скорость 1.

### Советы и рекомендации

1. Наполняйте загрузочное жерло перед тем как включить кухонную машину.
2. Всегда пользуйтесь толкателем для продвижения продуктов по загрузочному жерлу.
3. Плотно заполняйте загрузочное жерло продуктами, чтобы они не выскальзывали в стороны при работе машины, тогда и ломтики или брусочки будут получаться более однородными.

## Насадка «кухонный комбайн»

Насадка «кухонный комбайн» является универсальной. Она за секунды приготовит пюре, нарежет ломтиками, порубит, натрет и нашинкует различные продукты. В комплект данной насадки входят чаша увеличенного объема, нож для измельчения и рубки, а также шесть дисков для резки, терки, шинковки и нарезки ломтиками.

### Нож для измельчения и рубки



Нож измельчит как твердые, так и мягкие продукты. Для крупной рубки мяса, рыбы, фруктов, овощей и орехов пользуйтесь импульсным режимом. Для мелкого перемалывания орехов работайте в непрерывном режиме на скорости 2-3, пока не получите желаемую консистенцию. С помощью ножа за секунды можно приготовить фруктовое пюре и соусы. Также можно взбить ингредиенты для маринадов, салатных заправок или майонеза, приготовить смеси из мягкого сыра или йогурта и даже взбить жидкое тесто для блинов или оладий.

### Приготовление пюре

Пюре и соусы можно приготовить с помощью ножа за секунды. Для пюре из твердых фруктов, очистите и разрежьте их на небольшие куски и отварите до мягкости в небольшом количестве воды с добавлением сахара. Для приготовления супов-пюре отцедите ингредиенты и положите в чашу комбайна, влейте немного жидкости и

перерабатывайте до получения нужной консистенции, переложите пюре в оставшуюся жидкость в кастрюле и перемешайте.

### Взбивание

С помощью ножа можно взбить ингредиенты для маринадов, салатных заправок или майонеза. Можно приготовить смеси из мягкого сыра или йогурта с овощами, специями и травами для соусов или взбить жидкое тесто для блинов или оладий.

### Приготовление песочного теста

С помощью ножа можно сделать немного песочного теста или посыпку для торта. Положите в чашу муку и нарезанное кубиками сливочное масло. Взбивайте некоторое время, пока смесь не станет напоминать хлебные крошки. Добавляйте в песочное тесто воду через загрузочное жерло, не останавливая работу машины.

### Три диска для терки



Позволят произвести мелкую, среднюю и крупную терку. Используйте их для натирания твердого сыра, картофеля, имбиря, моркови, свеклы, цедры лимона и т.д. Крупные куски загружайте через широкое погружное жерло, тонкие и длинные – через малое. Используйте диски для приготовления салатов, заправок к супам, поджарок, жульена, dranиков.



### Два диска для шинковки.

Помогут выполнить тонкую и крупную шинковку. Крупные продукты разрежьте на более мелкие куски по размеру загрузочного жерла и равномерно уложите в жерло для обеспечения красивой формы ломтиков. Длинные и тонкие овощи, такие как лук-порей, цуккини и морковь, ставьте в жерло вертикально. Диск для крупной шинковки можно использовать для нарезки свеклы, сельдерея, лука, перца и картофеля. А диск для тонкой шинковки хорош для нарезки сельдерея, огурцов, грибов или редиса для салатов.

### Диск для нарезки соломкой



Подходит для твердых продуктов. Может быть использован для нарезки сельдерея, свеклы, горьких корнеплодов, моркови, картофеля, репы. С помощью данного диска легко готовить ингредиенты для различных блюд, салаты, картофель фри.

## Насадка для нарезки кубиками

### Советы и рекомендации

1. Наполняйте загрузочное жерло продуктами перед тем, как включить машину.
2. Всегда используйте только специальный толкатель для проталкивания продуктов.
3. Не используйте кухонный комбайн для размалывания зерен кофе. Для этой цели используйте мультиизмельчитель.
4. Из чаши комбайна могут происходить утечки горячих жидкостей, что чревато получением ожога. Готовя супы-пюре, дайте бульону остыть, затем отцедите ингредиенты и положите в чашу комбайна. После взбивания вылейте пюре обратно в бульон, перемешайте и, если нужно, подогрейте.
5. Работайте в импульсном режиме. Это позволит лучше контролировать консистенцию ингредиентов внутри чаши. Используйте данный режим для крупного измельчения и смешивания, чтобы избежать чрезмерного измельчения.
6. Начинайте работу на низкой скорости, чтобы успевать следить за консистенцией продуктов, так как скорость работы комбайна очень высока. Нарезку производите на низкой скорости, а приготовление пюре и смешивание – на высокой.

Насадка подходит для нарезки любых продуктов: фруктов, мяса и даже вареных овощей.

В результате измельчения получаются ровные красивые кубики размером 10x10 мм.



Возьмите различные фрукты, измельчите с помощью данной насадки, заправьте легким йогуртом, и фруктовый салат готов за считанные секунды. При переработке мягких фруктов, таких как киви, бананы, работайте на низких скоростях. При измельчении твердых – груши, яблоки – на высоких. И для более качественной обработки твердые и мягкие продукты следует чередовать между собой. Сырые овощи, нарезанные при помощи этой насадки, подойдут для заправки супов, тушения, приготовления гарниров.



Лук, яйца, вареные овощи, колбаса, мясо, огурцы – все это за несколько мгновений благодаря насадке для нарезки кубиками превратится в столь любимые многими салаты «Оливье» и «Винегрет».



### Как пользоваться насадкой для нарезки кубиками:

1. Соберите основную часть насадки: установите пластмассовый диск, секцию для нарезки кубиками и диск предварительной резки. Закройте и зафиксируйте крышку.
2. Подсоедините специальный переходник, идущий в комплекте к насадке, к низкоскоростному гнезду кухонной машины.
3. Сверху на переходник установите саму насадку.
4. Поставьте под выходное отверстие чашу от кухонной машины или другую удобную емкость.
5. Постепенно загружайте продукты. Не используйте в целях проталкивания никаких посторонних предметов и сильно не нажимайте.
6. После работы, пользуйтесь специальным устройством для очистки, находящимся в комплекте к насадке.

### Советы и рекомендации

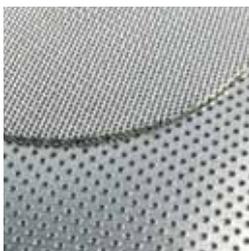
1. При нарезке кубиками чередуйте мягкие и твердые продукты.
2. Если вы режете вареные овощи, сделайте их слегка недоваренными.
3. Нарезайте кубиками предварительно охлажденные продукты, в таком случае формы полученных кубиков будут ровнее, а сам процесс нарезания ускорится.

## Насадка для просеивания и протирания

Структура и внешний вид блюд так же важны, как и их вкус. Очень мягкое нежное пюре – результат сбалансированности цвета, вкуса и консистенции. Если вы хотите приготовить мягкое и нежное пюре,



в этом вам поможет насадка для протирания. Сито имеет вращающуюся лопастную насадку, которая нежно протирает ингредиенты через сито, что обеспечивает прекрасное качество пюре. С помощью насадки для просеивания и протирания можно готовить фруктовые, ягодные и овощные пюре, пюре для супов, фруктовые соусы, джемы, желе, детское питание.



Данная насадка с легкостью превратит в крошку печенье и просеет муку прямо в чашу для дальнейшего замеса теста. Она позволит удобно и быстро приготовить большое количество томатного пюре, а также пюре из смородины, крыжовника, клюквы и других ягод, где необходимо отделить кожуру и косточки. Эта насадка поставляется с двумя решетками: очень мелкой и более крупной

для обработки разных видов овощей и фруктов.



Одна сторона решеток гладкая, а вторая шершавая. Решетку можно положить гладкой или шершавой стороной вверх в зависимости от продуктов, которые вы желаете протереть.

### Сито с мелкой решеткой

Гладкая сторона решетки идеальна для просеивания муки при приготовлении тортов и хлеба, которую можно просеять прямо в чашу KENWOOD для смешивания. Шершавая сторона решетки



идеально подходит для приготовления пюре из мягких фруктов и ягод, таких как земляника и клубника для свежих фруктовых и ягодных пюре с соком, поскольку в процессе приготовления пюре из них будут удаляться пупырышки, зернышки и семена. Если это делать вручную, то это трудоемкая работа, требующая много времени. При желании добавьте в пюре сахарную пудру.

### Сито с крупной решеткой

Крупная решетка прекрасно очищает мягкие фрукты (сливы, абрикосы и чернослив) от косточек, если их протереть через гладкую сторону сита. Пюре из этих фруктов можно с успехом использовать для приготовления киселей, муссов, взбитых кремов



и соусов. Шершавая сторона хороша для волокнистых овощей и фруктов, таких как ревеня или банан. Используйте шершавую сторону решетки для приготовления нежных пюре из картофеля, сельдерея и батата. После протирки через сито, положите в пюре немного масла и приправу по вкусу. С помощью насадки для протирания можно раздробить/протереть в крошку сухари и печенье для использования



в качестве основы в десертах и творожных пудингах. Если вы готовите такие пресервы как фруктовое масло или сыры, протрите сквозь сито мякоть фруктов. Яблоки можно протереть через любое сито, а вот ягоды и фрукты с семенами (крыжовник, ежевика, черная смородина) только через

## Пресс для цитрусовых

мелкое сито, чтобы задержать их семена и зернышки. Фруктовый творог с лимоном, апельсином или голубикой необходимо отцеживать.

### Как пользоваться насадкой для просеивания и протирания

1. Поставьте чашу дуршлага на круглую чашу KENWOOD и вставьте в нее нужную решетку.
2. Установите в гнездо кухонной машины Cooking Chef лопастную насадку и поставьте в рабочее положение чашу с ситом, затем зафиксируйте насадку.
3. Положите в насадку продукты для протирания и начните процесс на минимальной скорости. Доведите скорость до 1 или 2, но сразу уменьшайте ее, если содержимое дуршлага начнет расплескиваться.

### Советы и рекомендации

1. Проверьте, достает ли лопастная насадка до решетки. Лопасты насадки должны касаться решетки и находиться в немного изогнутом состоянии. При необходимости отрегулируйте лопастную насадку с помощью гайки сверху. Смотрите более подробное описание в инструкции.
2. Чтобы получить сверхтонкое и очень нежное пюре, можно использовать сразу две решетки. Это особенно хорошо для приготовления пюре из продуктов, которые имеют очень мелкие зернышки и пупырышки.
3. Не протирайте через сито очень горячую пищу. Дайте ей немного остыть.
4. Максимальная загрузка продуктов 450 г. При большем количестве продуктов, протирайте их в несколько приемов, каждый раз очищая сито.

С помощью соковыжималки для цитрусовых можно легко и быстро выжать сок.

Цитрусовые соки изобилуют витаминами, которые быстро разрушаются при хранении, поэтому очень полезно пить их свежими.



Сок из половинок цитрусовых выжимается посредством вращения конуса. Косточки задерживаются ситом, а сок протекает через него в находящуюся внизу чашу. Сок можно использовать в качестве напитка или для приготовления десертов, таких как пироги, фруктовое мороженое, суфле и желе. Его можно использовать для повидла, творога и фруктового масла. Пресс для цитрусовых настолько прост и удобен в использовании, что вы можете в любое время выжать сок в качестве ингредиента для любого блюда или для сохранения цвета фруктов и овощей.



Конусом этого пресса можно воспользоваться, чтобы выжать сок с мякотью из спелых крупных помидоров. Срежьте

с томата верхушку и поместите его на конус. Оболочки помидоров можно начинить овощами или острым муссом и подать в качестве закуски, нафаршировать овощами или рисом и подать на горячее как вегетарианское блюдо.

### Как пользоваться прессом для цитрусовых

1. Соберите чашу, сито и конус.
2. Включите машину и удерживайте рукой половинку цитрусового на конусе, слегка надавливая на нее.

### Газированный лимонад

Выжмите сок 4-х лимонов при помощи соковыжималки для цитрусовых. Налейте сок в маленькую кастрюльку, добавьте 225 гр. сахара и подогрейте на маленьком огне, пока сахар не растает. Перелейте в кувшин, накройте крышкой и дайте остыть. Налейте немного полученной жидкости в стакан и сверху долейте газированную минеральную воду, разбавляя по вкусу. Также вы сможете приготовить лимонад из апельсинов, мандаринов и лаймов.

### Советы и рекомендации

1. Сначала разрежьте фрукты на половинки.
2. Если фруктов много, выжимайте сок партиями, через каждые пару минут выключая кухонную машину.
3. Вовремя сливайте сок, чтобы его уровень не поднимался до дна сита.

## Универсальная соковыжималка

Нет другого такого приспособления, которое с таким же успехом превратит фрукты и овощи во вкусные напитки, как соковыжималка непрерывного действия, которая выжмет сок почти из любых ингредиентов. Соковыжималка работает на большой скорости, отделяя сок от мякоти. Не нужно очищать фрукты, овощи и имбирь или извлекать из них семена и сердцевинки, потому что все это уйдет в жмых. Исключением являются только косточки и очень жесткая кожура, которые необходимо удалить.



Через соковыжималку можно пропустить мякоть кокоса, чтобы получить мелко на тертую кокосовую мякоть для разных блюд.

### Выжимание соков

Всегда выбирайте самые лучшие и самые свежие фрукты и овощи. Предпочтительнее слегка недозрелые фрукты, чем перезрелые, поскольку они более сочные. Из перезрелых и несочных фруктов получится больше жмыха, чем сока. Некоторые соки довольно густые, например, сок манго, абрикоса или персика. При желании их можно разбавлять водой. Можно делать соки из фруктов только одного вида, таких как киви, виноград, смородина или ананас, а можно смешивать соки разных фруктов и овощей.

Но лучше избегать смешивания большого количества фруктов, так как смешанные ароматы и вкусы неблагоприятно

скажется на вкусовых качествах полученного сока. Попробуйте смешать только два ингредиента: персик и клубнику, малину и дыню, ананас и манго.



Попробуйте сделать освежающий тонизирующий сок из яблок с мятой или из моркови с имбирем. При использовании трав сначала положите в соковыжималку горсть травы, а затем фрукты или овощи, поскольку фрукты помогают проталкивать травы через соковыжималку. Чередуйте травы с фруктами.

Имбирь, несмотря на его твердость, может проходить через соковыжималку вперемешку с морковью. Добавляйте в морковный сок немного апельсинового сока. Свекла хорошо сочетается с яблоками, а имбирь с морковью. Сначала пропустите через соковыжималку свеклу, затем яблоки или морковь, которые помогут очистить соковыжималку от свеклы. Можно приготовить сок из многих овощей: перца, шпината, кресс-салата, томатов, цветной капусты и сельдерея. Очень ароматные продукты, такие как фенхель, сельдерея и брокколи, используйте в небольших количествах вместе с другими фруктами или овощами, которые будут их уравновешивать.

Мякоть картофеля можно использовать для приготовления драников или добавить в тесто для хлеба и ячменных или пшеничных лепешек. Картофельный сок слейте, так как из-за большого содержа-

ния в нем крахмала, его пить нельзя. Используйте мякоть моркови для пирогов или хлеба.

### Как пользоваться соковыжималкой

1. Соберите соковыжималку, убедившись, что фильтр и терка зафиксированы на месте, а крышка защелкнута.
2. Порезьте продукты на куски, чтобы они проходили в загрузочное жерло, удалив из них косточки и толстую кожуру (дыня, ананас).
3. Под каждый носик подставьте по контейнеру для сока и жмыха соответственно.
4. Если в рецепте не указано иное, включайте соковыжималку на скорости 1.



### Советы и рекомендации

1. Перед тем как вымыть соковыжималку, разберите ее. Для снятия центрифуги используйте верхушку толкателя. Не погружайте корпус в воду.
2. Пятна от фруктов и овощей (от морковного сока) с поверхности удаляйте тканью, смоченной в растительном масле.
3. Если прекратила выходить мякоть от фруктов, выключите соковыжималку и прочистите чашу, а затем продолжайте работу.
4. Чтобы сок цитрусовых не имел горького вкуса, удаляйте косточки и цедру или пользуйтесь прессом для цитрусовых.

## Насадка мороженица

С помощью мороженицы можно сделать домашнее молочное и фруктовое мороженое. Мороженица состоит из морозильной чаши и насадки для смешивания, так что она одновременно и замораживает, и перемешивает мороженое. Чтобы мороженое



получилось хорошего качества, смесь, из которой его делают, должна во время замораживания непрерывно перемешиваться для предотвращения образования больших кристаллов льда. Для этого и предназначена вращающаяся насадка для смешивания. Она перемешивает смесь, которая, постоянно перемещаясь в морозильной чаше, ох-



лаждается и замораживается, обеспечивая мягкую и бархатисто-нежную консистенцию мороженого.

Мороженое замораживается за 20-30 минут, и его можно подавать в чашках для мороженого или поставить в морозильник для дальнейшего охлаждения и уплотнения, по вашему выбору. Мороженица позволяет приготовить полностью натуральное мороженое без добавок

от простейших молочного, сливочного или фруктового мороженого со свежими фруктами до йогуртного льда и фруктового мороженого на сахарном сиропе.

### Как пользоваться мороженицей

1. Перед использованием мороженицы поместите ее в морозильную камеру не менее чем на сутки.
2. Подготовьте смесь для молочного или фруктового мороженого и очень хорошо охладите ее перед смешиванием и за-



3. Соберите мороженицу, установите лопастную насадку для смешивания и включите перед тем, как налить в нее подготов-



моразиванием в мороженице. Чем ниже температура ингредиентов и оборудования, тем лучше будет результат.

4. Продолжайте перемешивание пока мороженое не замерзнет. На это потребу-

ется 20-30 минут. Мороженое будет иметь консистенцию свежевзбитых сливок.

5. Его можно есть сразу, как мягкое мороженое, но лучше перед подачей поместить его в морозильную камеру еще на 20-30 минут.



### Советы и рекомендации

1. Мороженица будет успешно работать только с пластмассовой чашей, поставляемой с ней в комплекте.
2. Если место в вашей морозильной камере позволяет, храните в ней морозильную чашу постоянно. Таким образом, она всегда будет готова к использованию. Насадку для смешивания и крышку помещайте в морозильник перед использованием.
3. Приготовив мороженое, переложите его в пластмассовый контейнер с крышкой и храните в морозильнике, пока оно вам не потребуется.
4. За полчаса до подачи достаньте мороженое из морозильника и положите его в холодильник, чтобы оно стало мягче.
5. Никогда не замораживайте снова мороженое, которое было частично разморожено.

## Насадка для приготовления макарон

Домашние свежие макароны самые вкусные, с этим сложно спорить. У свежеприготовленных макарон с добавлением яиц бесподобный вкус. Самый лучший результат обеспечивает использование специальной муки очень мелкого помола. Если это невозможно, то ближайшим эквивалентом этой муки является обычная белая хлебная мука из твердых сортов пшеницы.



В тесто для макарон можно добавлять специи из трав, томатную пасту, шпинат, рекомендуется использовать муку грубого помола. Травы придадут макаронам пятнистый вид, шпинат окрасит ее в зеленый цвет. После того, как вы с помощью насадки для теста приготовили тесто для макарон, насадка для макарон (модель АТ910) сделает из теста макароны разной формы по вашему желанию.

### Решетки

Насадку для макарон можно укомплектовать 12 решетками для получения макарон разной



формы. Какие бы макароны вы не выбрали, самое главное – замесить тесто нужной консистенции. Основной рецепт теста для макарон: 125 г муки мелкого помола на одно яйцо среднего размера. После замешивания насадкой для смешивания тесто должно напоминать мелкие хлебные крошки. Среди предлагаемых типов макарон, которые можно сделать с помощью двенадцати решеток, есть и традиционные длинные спагетти.



Есть решетки для трубчатых макарон, для гладких макарон и для ребристых ригатони. Трубчатые макароны нужно разрезать через каждые 2,5 см длины, а спагетти и тальятелле можно разрезать через 30 см длины и даже делать их еще длиннее.



### Как пользоваться насадкой для макарон

1. Присоедините насадку для макарон с установленной на ней желаемой решеткой к машине KENWOOD Cooking Chef.
2. Включите машину на скорости от 2 до 3. Бросайте небольшие комки теста в подающую трубку. Не перегружайте ее. Перед тем

как добавить тесто, дождитесь, пока пройдет то, которое там находится.

3. Не используйте в целях проталкивания никаких посторонних предметов и сильно не нажимайте, иначе вы можете повредить насадку для макарон.

4. Чтобы сменить или снять решетку, отвинтите кольцевую гайку и переключите машину на скорость 1, чтобы вытолкнуть решетку.



### Советы и рекомендации

1. Слишком сухое тесто, проталкиваемое в насадку с большим усилием, может повредить машину. Делайте тесто только по предлагаемому на стр. 80 рецепту.
2. Перед приготовлением свежих макарон рекомендуется дать им подсохнуть в течение 30 минут или дать им полностью высохнуть. Ригатони и макароны лучше приготовить за 4 часа. Спагетти, тальятелле и лазанью можно положить в целлофановый пакет и заморозить.
3. Самый легкий способ очистки решеток – оставить их на ночь высохнуть или положить на час в морозилку, а затем с помощью прилагаемого очищающего устройства вытолкнуть оставшееся тесто из отверстий.

## Насадка для приготовления итальянской пасты

Для многих рецептов приготовления пасты используются плоские полотна или ленты. Насадка для итальянской пасты поможет легко ее приготовить. Она раскатывает тесто до нужной толщины и с помощью дополни-



тельных насадок нарезает его на различные типы паст. Тесто для этой насадки аналогично тесту для предыдущей насадки. Важно сделать тесто нужной консистенции. Приготовьте тесто по рецепту на стр. 108. Тесто нужно вымесить до гладкой консистенции.

### Как пользоваться насадкой для итальянской пасты

1. Установите насадку для итальянской пасты на низкоскоростное гнездо на передней панели машины.
2. Установите ручку регулятора на насадке для пасты на цифру 1 (самая большая толщина теста). Слегка посыпьте валики мукой, чтобы тесто к ним не прилипло.
3. Подготовьте пласт теста, включите машину на скорость 1 и пропустите тесто через валики. Сложите тесто вдвое и снова пропустите через валики.
4. Переключите ручку на насадке для пасты на цифру 2 и снова пропустите тесто через валики.
5. Переключайте ручку толщины полотна теста и пропускайте тесто снова и снова через валики до получения полосы желаемой толщины. Рекомендуемой толщине пасты соответствует значение ручки регулятора от 5 до 7.

Тесто можно разрезать на полоски нужной длины и сделать лазанью, равиоли или каннеллони. Для лазаньи порежьте тесто на прямоугольники примерно 10 x 15 см, для равиоли – на полоски длиной 30-40 см, а для каннеллони – на квадраты со стороной 10 см, положите выбранную вами начинку и закрутите. Для лентовидной пасты и спагетти используйте одно из дополнительных приспособлений для нарезания.



### Дополнительные насадки для нарезания

Существуют четыре дополнительных насадки для нарезания, которые можно использовать с насадкой для итальянской пасты. Три из них нарезают пасту на полоски разной ширины: «Trenette» 1,5 мм, «Tagliolini» 4 мм и «Tagliatelle» 7мм. И четвертое нарезающее приспособление – традиционное «Spaghetti».



### Как пользоваться насадками для нарезания пасты

Сначала пасту пропускайте через валики насадки, как описано выше. Затем

установите одну из нарезающих насадок по вашему выбору и пропустите через нее подготовленное полотно пасты. Возможно, вам покажется проще сначала разрезать полотно пасты на отрезки длиной по 25-30 см, а затем уже пропустить их через насадки для нарезания на полоски нужной ширины.



### Советы и рекомендации

1. Перед тем как делать пасту, заверните тесто в прозрачную пленку или чистое полотенце и оставьте его «отдохнуть» на 10-15 минут.
2. Если паста начинает налипать на ролики, присыпьте их немного мукой.
3. Толщина пасты зависит от того, как вы будете ее подавать: если в масляном соусе, она должна быть очень тоненькой, если в сливочном, то чуть толще, и еще немного толще, если с мясом или томатным соусом. Попробуйте, какая толщина вам больше понравится.
4. Производите смену валиков или насадок для разрезания только при выключенной кухонной машине.

## Мультиизмельчитель

Мультиизмельчитель – прекрасное многофункциональное приспособление для всех маленьких и порой неприятных и отнимающих много времени процессов приготовления. Он не только измельчит твердые продукты и специи, но, благодаря своим острым ножам, выступит в роли миниблендера.



### Измельчение

Мультиизмельчитель имеет острые ножи, идеальные для измельчения малых количеств продуктов, которые неприятно или неудобно измельчать вручную и которых не так много, чтобы воспользоваться другими насадками машины KENWOOD. Данный мультиизмельчитель измельчит небольшие количества свежих трав, чеснок и лук. Перед измельчением лука на мультиизмельчителе очистите его и порежьте на четвертинки. Быстро порубит или мелко измельчит орехи для добавления в торты и печенье или для украшения и посыпки десертов. Если у вас всего пару горсток хлебной крошки, воспользуйтесь миниизмельчителем, а не блендером или комбайном.

### Грубое и мелкое размалывание

Мультиизмельчитель смелет специи крупно или в пудру, что идеально подходит для карри и маринадов. Целые зерна черного перца можно смолоть крупно для посыпки стейков и птицы или добавления в колбасные фарши, а также мелко для

маринадов и использования в качестве приправы общего назначения. Нет ничего более прекрасного, чем аромат свежемолотого кофе. С помощью мультиизмельчителя можно смолоть кофе на один раз. Он измельчит совсем небольшое количество кофе – всего на одну чашку. С помощью измельчителя можно получить кофе разного помола, кофе разной мягкости: очень мелкий для кофеварок с фильтром, крупнее для кофе-прессов, кофейников с ситчком и турок.



### Смешивание

Мультиизмельчитель приготовит блюда из небольших количеств продуктов, которые «потерялись» бы в большом кувшине блендера. Фруктовые пюре и соусы, детские блюда, приправа карри и смеси специй, ореховое масло, соус песто и салатные заправки – все это можно приготовить за считанные секунды. Попробуйте приготовить «быстрый» маринад для мяса, птицы или рыбы. Положите в мельницу зубчик очищенного чеснока, 1 маленький стручок красного перца чили, 2 веточки петрушки, 45 мл (3 ст. л.) сока лимона и 30 мл (2 ст. л.) оливкового масла. Взбейте в течение нескольких секунд, пока чеснок, чили и петрушка хорошо не измельчатся, затем залейте этой смесью филе рыбы, кебабы, свиные отбивные или грудки цыпленка и оставьте мариноваться перед тем, как поджарить их на гриле или сделать барбекю.

Мультиизмельчитель укомплектован тремя емкостями с крышками, так что его содержимое после измельчения можно переложить на время в одну из емкостей. Поскольку емкости сделаны из стекла, такие сильные ароматизаторы, как чеснок, специи и кофе не оставят в них запаха, чего не скажешь о многих пластмассовых емкостях для хранения.

### Как пользоваться мультиизмельчителем

1. Не переполняйте. Ингредиенты не должны превышать метки максимального уровня.
2. Убедитесь, что резиновое уплотнительное кольцо установлено на ножевой блок правильно, чтобы не было утечки. Опустите ножевой блок в банку и затяните от руки.
3. Включайте мультиизмельчитель на максимальную скорость, если в рецепте не указано иное.

### Советы и рекомендации

1. Время непрерывной работы мультиизмельчителя не должно превышать двух минут, так как он может перегреться. Обычно большинство ингредиентов перемалывается менее чем за минуту.
2. Лучше измельчаются сухие травы. Если они влажные, промокните их кухонным полотенцем. Не перегружайте машину. Повторите процесс в несколько приемов.
3. При приготовлении детского питания, перед смешиванием или приготовлением пюре добавьте немного воды для улучшения результата.
4. При измельчении твердых ингредиентов (свежий имбирь или сорго лимонное) сначала разрежьте их на толстые ломтики.

## Мельничка для круп

Эта мельница обеспечивает быстрое и высококачественное перемалывание зерновых и бобовых культур. Она смелет их до любого размера зерна, который вам необходимо получить: от крупных гранул до муки очень мелкого помола. Смолот муку дома, вы можете быть уверены в ее качестве и в том, что она не содержит никакого другого зерна, кроме того, которое вы засыпали в мельницу.



Это имеет очень большое значение для людей, страдающих пищевой аллергией. Большим целиакией или болезнью Ги-Гертера – Гейбнера противопоказана клейковина, которая содержится в пшенице, ржи, ячмене и, возможно, в овсе и спельте. Зерно спельты очень древнее, оно не изменялось веками и, хотя оно содержит клейковину, у многих больных она не вызывает аллергии. Однако, если у вас аллергия, посоветуйтесь с врачом прежде, чем включить спельту в ваш рацион. С помощью этой мельницы можно смолот муку из зерна, не содержащего клейковину. Это рис, гречиха, просо или нут. Из рисовой муки можно приготовить различную выпечку, а из муки гречихи, булгура и нута – лепешки и блины, являющиеся частью традиционной кухни Восточной Европы и Индии. Такую муку можно купить только в специальных магазинах, но ее легко можно сделать дома. Мельничка позволит смолот муку и из пшеницы, ржи, ячменя и овса.

### Пирог из коричневого риса

В качестве альтернативы пшеничной муке можно смолот муку из коричневого или белого риса. Мука из коричневого риса обладает пикантным вкусом и прекрасно подходит для выпечки фланов, домашних тортов и пирогов, как сладких, так и острых. Флан для формы диаметром 23 см:

**1.** Установив на мельнице значение самого мелкого помола, смелите 115 г коричневого риса прямо в чашу Kenwood.



**2.** Добавьте 75 г нарезанного маленькими кубиками масла или маргарина и с помощью К-образной насадки смешивайте на минимальной скорости до консистенции мелкой хлебной крошки. Добавьте 30-45 мл (2-3 ст. л.) холодной воды и продолжайте перемешивать до получения мягкого теста.

**3.** Раскатайте тесто на посыпанной рисовой мукой поверхности и уложите его в форму размером 23 см или уложите тесто прямо в форму, разровняв его руками или обратной стороной ложки. Все остальное,



как в обычном флане со сладкой или несладкой начинкой. (Флан – открытый пирог с фруктовой, ягодной и другой начинкой).

**4.** Выпекайте при температуре 190 °C в течение 15 минут.

### Советы и рекомендации

**1.** Иногда оставшиеся в спиральной камере мельницы зерна затрудняют ее отсоединение от машины. Чтобы этого не допустить, убедитесь, что все зерно смолото без остатка.

**2.** Чтобы мука была всегда свежей, мелите только то ее количество, которое вам нужно для приготовления блюда (на один раз).

**3.** Зерно должно быть сухим. Влажное зерно может засорить мельницу.

### Как пользоваться мельничкой для круп

**1.** Засыпьте зерно или бобы в емкость, затем выберите желаемый размер помола от 1 (самый мелкий помол) до 6 (самый крупный помол).

**2.** Установите под выходное отверстие чашу KENWOOD и включите машину на максимальную скорость.

**3.** Вытряхните из мельницы оставшиеся зерна и, если нужно, разберите ее и очистите изнутри, но избегайте погружения внутренних частей в воду.

## Корзина для приготовления на пару

Корзина для приготовления на пару делает вашу кухонную машину Cooking Chef еще более универсальной, позволяя вам готовить в ней, как в профессиональной пароварке овощи и курицу, морепродукты и десерты. Нужно просто установить корзину поверх чаши кухонной машины Cooking Chef.



Корзина для приготовления на пару имеет лоток из нержавеющей стали, который равномерно распределяет тепло для повышения эффективности тепловой обработки. Стенку корзины, выполненную из поликарбоната, можно снять после завершения работы, чтобы было удобнее извлечь готовое блюдо из лотка с помощью лопатки или сервировочной ложки.



Кроме того, корзина имеет два складные ручки для удобства извлечения ее из чаши. Но после завершения работы они могут быть горячими – поэтому мы рекомендуем пользоваться термостойкими рукавицами или прихваткой из толстой ткани для защиты рук.

**Хороший пример блюда, которое можно приготовить в этой корзине – лосось на пару**

1. Вначале нарежьте кухонную фольгу квадратами 4х30 см и бумагу для выпечки – квадратами 4х15 см.
2. Положите листы бумаги на листы фольги, а сверху на каждый из них уложите куски филе лосося с костью.
3. Загните углы пленки и каждый кусок филе полейте 100 мл белого вина, добавьте 2 раздавленные головки чеснока, несколько веточек тмина и 200 мл лимонного сока.



4. Приправьте по вкусу и заверните углы листа над каждым куском так, чтобы образовались закрытые конверты.
5. Поместите куски филе в корзинку и готовьте на пару 10 минут либо пока конверты не развернутся под действием образовавшегося внутри них пара. Извлеките филе из пароварки и подайте на стол.
6. Развернув конверт, можно будет насладиться ароматом приготовленной на пару рыбы.

# РЕЦЕПТЫ

Теперь вы знакомы с особенностями и возможностями новой кухонной машины Kenwood Cooking Chef и пришло время начать использовать ее на вашей кухне. В этом разделе мы представляем рецепты, которые раскроют для вас все плюсы Kenwood Cooking Chef, а также продемонстрируют насколько данная кухонная машина, за счет различных насадок и революционной функции приготовления пищи, универсальна. Чтобы вдохновить вас на кулинарные подвиги, мы собрали здесь как классические рецепты традиционной кухни из различных уголков мира, так и рецепты современных блюд. Для вашего удобства все они сгруппированы по темам в одиннадцать глав. Здесь вы найдете идеи для супов и закусок, блюд из мяса и птицы, гарниров, пасты, соусов и приправ. А также разнообразные рецепты вкуснейших десертов, тортов, пирожных и хлеба. Заключительная глава содержит базовые рецепты, служащие основой различных блюд.



## СУПЫ И ЗАКУСКИ

Нет ничего лучше хорошего домашнего супа, ароматного и наваристого.

Блендер позволит всего за несколько секунд приготовить суп-пюре или бархатистый томатный суп, а насадка для просеивания и протирания – удалить все семена из протертых томатов, чтобы он действительно стал таким. Используйте профессиональную терку-ломтерезку, чтобы легко и быстро обработать овощи для приготовления сытного густого супа, который будет очень кстати в зимнее время.

Мясорубка окажется незаменимым помощником, когда вы начнете готовить вкусные закуски: нежные мясные паштеты или начинку для пирожков, либо конвертиков из слоеного теста.

Терка-ломтерезка также поможет вам быстро нарезать сырые овощи для винегрета, а блендер или кухонный комбайн – приготовить в качестве приправы сырный соус или соус из авокадо.

## Классический рыбный суп

Этот рецепт очень универсален – вы можете использовать в нем любую рыбу.

Количество порций: от 4 до 6 Время подготовки: 10-15 минут

Время приготовления: 25-30 минут Необходимые насадки:

кухонный комбайн / насадка для перемешивания ингредиентов / блендер / насадка для просеивания и протирания

- 1 Очистите рыбу от кожи и нарежьте ее ломтиками шириной примерно 2 см. Нарежьте все овощи и чеснок с помощью кухонного комбайна, используя диск для нарезки тонкими ломтиками.
- 2 Подсоедините насадку для перемешивания, установите температуру на максимум, а скорость перемешивания – на 1. Залейте в чашу масло, добавьте овощи и чеснок, тушите до готовности (около 5-10 минут). Добавьте томатную пасту и пюре из томатов, и варите еще примерно 1 минуту. Влейте бульон, травы, шафран и доведите до кипения.
- 3 Убавьте температуру до 90 °С, добавьте рыбу и варите 10 минут. Добавьте креветки и варите еще 5 минут или пока рыба не будет готова. Извлеките из супа лавровый лист.
- 4 Дайте супу остыть, после чего с помощью блендера доведите его до консистенции однородного пюре и разлейте на три порции. Рекомендуем также процедить суп через тонкое сито насадки для просеивания и протирания.
- 5 Затем вновь перелейте суп в чашу и подогрейте, установив температуру 80 °С. Подсоедините насадку для перемешивания ингредиентов и установите скорость 3. Когда суп достигнет заданной температуры, добавьте приправы по вкусу и подавайте к столу с розеткой жирных сливок или щепоткой кайенского перца.

### ИНГРЕДИЕНТЫ

1 кг рыбы  
200 г лука  
100 г лука-порея  
100 г укропа  
100 г сельдерея  
1 красный перец  
2 зубчика чеснока  
30 мл (2 ст.л.) растительного масла  
300 мл томатной пасты  
10 мл (2 ч.л.) томатного пюре  
1 л рыбного бульона или воды  
1 лавровый лист  
1 ч.л. тимьяна  
Большая щепотка шафрана  
150 г креветок (сырых и очищенных)  
приправы

#### **Дополнительно:**

жирные сливки  
кайенский перец



## Суп-крем из спаржи, украшенный сметаной, зубчиком чеснока и черным перцем

Количество порций: от 4 до 6  
Время подготовки: 10 минут + 15 на охлаждение  
Время приготовления: 40 минут  
Необходимые насадки: кухонный комбайн / насадка для мягких смесей / блендер / насадка для просеивания и протираания

- 1 Бланшируйте спаржу в кипящей воде, и когда она будет готова, опустите в чашу с ледяной водой – это поможет спарже сохранить цвет. С помощью кухонного комбайна нарежьте ломтиками репчатый лук, лук-порей и сельдерей, используя диск для тонкой нарезки.
- 2 Подсоедините насадку для мягких смесей, установите максимальную температуру и скорость 1. Поместите в чашу сливочное масло. Добавив нарезанные ломтиками овощи, тушите до готовности (примерно 10-15 минут). Добавьте соус бешамель и спаржу, поварите еще в течение 5 минут до готовности.
- 3 Дайте супу остыть и перемешайте его до однородной консистенции. Для достижения еще более тонкой консистенции процедите суп через тонкое сито насадки для просеивания и протираания. Вновь подогрейте суп. Украсьте блюдо, добавив сметану, черный перец и измельченный чеснок.

### ИНГРЕДИЕНТЫ

400 г спаржи  
100 г репчатого лука  
100 г лука-порея  
100 г сельдерея  
20 г сливочного масла  
600 мл соуса бешамель  
(см. рецепт на стр. 126 / раздел «Соусы»)

#### Дополнительно:

50 мл сметаны  
Соль  
Черный перец  
Тонко измельченные зубчики чеснока



## Французский луковый суп с гренками из сыра грюйер

### ИНГРЕДИЕНТЫ

750 г репчатого лука  
30 мл (2 ст.л. ) оливкового масла  
50 г сливочного масла  
2,5 г (½ ч.л.) сахара  
100 мл белого вина  
25 мл коньяка  
1 литр говяжьего бульона  
Приправы  
200 г французского хлеба  
2 зубчика чеснока  
60 г сыра грюйер

Количество порций: от 4 до 6  
Время подготовки: 10 минут  
Время приготовления: 1 час  
Необходимые насадки: кухонный комбайн/  
насадка для перемешивания ингредиентов

- 1 Очистите репчатый лук и нарежьте его ломтиками с помощью кухонного комбайна, используя диск для тонкой нарезки
- 2 Установите крышку для защиты от брызг и насадку для перемешивания ингредиентов, установите максимальную температуру и скорость перемешивания 1. Поместите в чашу оливковое и сливочное масло. Добавьте репчатый лук и сахар. Понижьте температуру до 110 °С и варите, пока ингредиенты не примут светло-коричневый или золотистый цвет.
- 3 Добавив вино и коньяк, варите 10 минут без крышки для защиты от брызг. Добавьте бульон, доведите до кипения и варите в течение 10 минут. Убавьте температуру, вновь установите крышку для защиты от брызг и варите около 45 минут или готовности. При необходимости добавьте приправы.
- 4 Нарежьте гренки из нескольких ломтиков французского хлеба, натрите хлеб чесноком для придания аромата. Посыпьте гренки тертым сыром грюйер и обжарьте на гриле, чтобы они подрумянились. Подавайте суп к столу, украсив его гренками.



## Брускетта с чесночным пюре, помидорами, сурепкой и сыром моцарелла

Количество порций: 4  
Время подготовки: 15 минут  
Время приготовления: 5 мин  
Необходимые насадки: кухонный комбайн / мультиизмельчитель / насадка для протирания

- 1 Для того чтобы приготовить брандаду (чесночное пюре), в кухонном комбайне мелко измельчите петрушку. Полученную массу отставьте в сторону.
- 2 Смешайте бобы, чеснок, лимонный сок, оливковое масло и 15 мл (1 ст.л.) холодной воды, доведите до состояния густой пасты. Если консистенция смеси слишком густа для обработки, добавьте еще 15 мл (1 ст.л.) воды. Положите нарезанную петрушку и по вкусу приправьте солью и свежемолотым черным перцем.
- 3 Поджарьте ломтики хлеба с обеих сторон и намажьте их чесночным пюре. Тем временем перемешайте сурепку и листья японской салатной капусты «мидзуна» с оливковым маслом и бальзамическим уксусом.
- 4 Выложите ломтики поджаренного хлеба на 4 сервировочные тарелки и сверху положите по 2 половинки помидора, ломтики сыра моцарелла, небольшое количество заправленных листьев и сурепки. Сверху сбрызните приготовленное блюдо небольшим количеством оливкового масла и посыпьте свежемолотым черным перцем. Подавайте на стол сразу после приготовления.

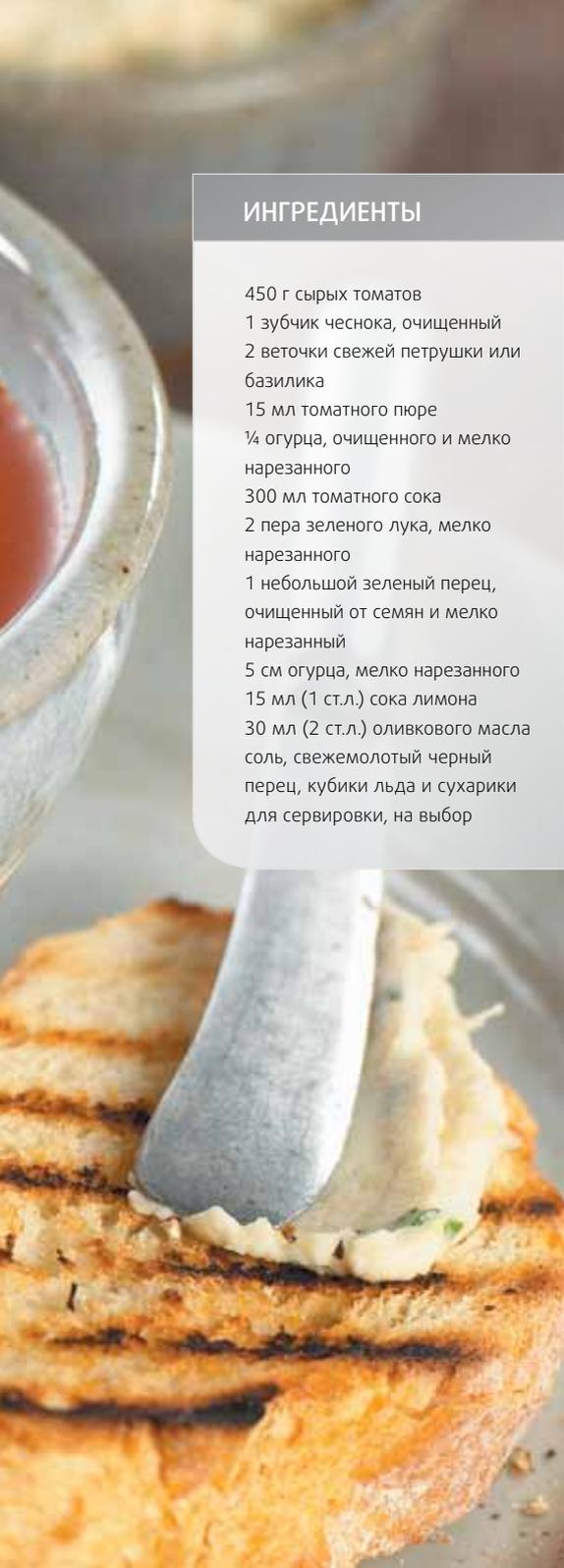
### ИНГРЕДИЕНТЫ

8 толстых ломтиков французского хлеба или итальянского хлеба «чиабатта»  
50 г сурепки или японской салатной капусты «мидзуна» и листья сурепки  
15 мл (1 ст.л.) оливкового масла extra virgin  
15 мл (1 ст.л.) бальзамического уксуса  
12 молодых помидоров, разрезанных пополам  
12 кусочков молодого сыра моцарелла, разделенных на 3 части  
оливковое масло (сбрызгивать)

#### Для чесночного пюре необходимо:

6 веточек свежей петрушки  
225 г консервированных или свежотваренных масляных бобов (фасоли Лима, с отцеженной жидкостью)  
1 большой зубчик чеснока  
15 мл (1 ст.л.) лимонного сока  
30 мл (2 ст.л.) оливкового масла  
соль, свежемолотый черный перец





## ИНГРЕДИЕНТЫ

450 г сырых томатов  
1 зубчик чеснока, очищенный  
2 веточки свежей петрушки или базилика  
15 мл томатного пюре  
¼ огурца, очищенного и мелко нарезанного  
300 мл томатного сока  
2 пера зеленого лука, мелко нарезанного  
1 небольшой зеленый перец, очищенный от семян и мелко нарезанный  
5 см огурца, мелко нарезанного  
15 мл (1 ст.л.) сока лимона  
30 мл (2 ст.л.) оливкового масла  
соль, свежемолотый черный перец, кубики льда и сухарики для сервировки, на выбор

## Гаспачо

Количество порций: 6 Время приготовления: 15 минут  
Необходимые насадки: блендер или кухонный комбайн

- 1 Поместите томаты в чашу с кипящей водой на 15 минут; выньте с помощью шумовки, немного остудите, затем очистите от шкурки и крупно порежьте.
- 2 Поместите томаты в блендер или чашу кухонного комбайна вместе с чесноком, петрушкой или базиликом, томатным пюре, огурцом и перемешивайте до образования однородной массы.
- 3 Тщательно процедите через сито.
- 4 Перемешайте зеленый лук, зеленый перец и мелко нарезанный огурец с соком лимона и оливковым маслом. Приправьте солью и перцем, поставьте остужать на 2 часа в холодильник.
- 5 Перед подачей приправьте еще раз специями, так как холод может уменьшить силу вкуса и аромата. Выложите ложкой в охлажденные чашки, добавьте один или два кубика льда в каждую чашку и, при желании украсьте сухариками.

## Ломтики картофеля со сметаной, шнитт-луком и соусом из томатов и чили

### ИНГРЕДИЕНТЫ

1 апельсин, разрезанный пополам  
1 лимон, разрезанный пополам  
30 мл (2 ст.л.) дижонской горчицы  
1 ч.л. соли  
½ ч.л. порошкового перца чили  
45 мл (3 ст.л.) подсолнечного масла  
600 г очищенного картофеля, нарезанного на 6 продольных кусочков

#### Для приготовления соуса

##### из шнитт-лука необходимо:

20-30 свежих перьев шнитт-лука, порезанных на кусочки длиной 2,5 см  
150 мл сметаны

#### Для приготовления соуса

##### из томатов и чили необходимо:

2 пера зеленого лука, порезанных на 4 части  
50 г сушеных помидоров в масле  
30 мл (2 ст.л.) оливкового масла  
1 маленький стручок мелко нарезанного красного перца чили или ½ ч.л. порошкового перца чили  
2 помидора, мелко нарезанные и очищенные от семечек

Количество порций: 4  
Время подготовки: 15 минут  
Время приготовления: 30-35 минут  
Необходимые насадки: соковыжималка для citrusовых / кухонный комбайн

- 1 Поместите высокий противень в духовку, предварительно нагретую до температура температуры 220°C. Используя соковыжималку для citrusовых, отожмите сок из апельсина и лимона. Смешайте сок с горчицей, солью и порошковым перцем чили.
- 2 Добавьте оливковое масло и выложите картофель на раскаленный высокий противень и тщательно перемешайте, чтобы образовался ровный верхний слой. Запекайте в течение 5 минут. Добавьте соус, приготовленный из citrusовых и горчицы и перемешайте. Запекайте в течение 25-30 минут или до состояния полной готовности, перемешав через 15 минут запекания.
- 3 Тем временем приготовьте соусы. С помощью кухонного комбайна крупно нарежьте шнитт-лук. Добавьте его в сметану и поместите приготовленный соус в небольшое сервировочное блюдо.
- 4 При помощи кухонного комбайна крупно нарежьте зеленый лук. Вытащите нарезанный лук из комбайна и отставьте в сторону. Поместите в комбайн сушеные помидоры и оливковое масло и обрабатывайте до консистенции густой пасты. Добавьте нарезанные кусочки красного перца чили (или порошок перца чили), нарезанные сушеные помидоры и зеленый лук. Переложите приготовленный соус в сервировочное блюдо.
- 5 Подавайте горячие ломтики картофеля вместе с соусом из шнитт-лука и соусом из томатов и чили.



## Суп из чечевицы и лайма

Количество порций: от 4 до 6 Время подготовки: 30 минут

Время приготовления: 1 час 30 минут Необходимые насадки: насадка для мягких смесей / мультиизмельчитель / кухонный комбайн / насадка для перемешивания ингредиентов / блендер

### Для смеси специй

- 1 Установите крышку для защиты от брызг и насадку для мягких смесей. Задайте температуру 100 °С и скорость перемешивания 2. Поместите в чашу все ингредиенты и готовьте в течение 8 минут
- 2 Когда пряности начнут давать пар, извлеките их из чаши и измельчите в порошок с помощью мультиизмельчителя. После измельчения поместите их в герметично закрытый контейнер.
- 3 Замочите чечевицу в холодной воде на 20 минут. Нарежьте ломтиками репчатый лук, чеснок и морковь, используя диск для тонкой нарезки кухонного комбайна.
- 4 Подсоедините насадку для перемешивания ингредиентов, установите максимальную температуру и скорость перемешивания 1. Налейте в чашу масло. Добавьте овощи и тушите до готовности (около 5-10 минут). Долейте в пряности немного воды, сделайте из них пасту и добавьте ее в чашу. Добавьте в чашу томатное пюре и чечевицу.
- 5 Готовьте примерно 3 минуты. Добавьте лимон и лайм, затем бульон и томаты, доведите до кипения.
- 6 Понижьте температуру до 80 °С и варите примерно один час. Дайте супу остыть, затем измельчите его в блендере и снова немного подогрейте. Перед подачей на стол при необходимости добавьте приправы.

### ИНГРЕДИЕНТЫ

#### Для смеси специй:

1,25 мл (¼ ч.л.) паприки  
1,25 мл (¼ ч.л.) черного перца  
2,5 мл (½ ч.л.) семян тмина  
1,25 мл (¼ ч.л.) мускатного ореха  
1,25 мл (¼ ч.л.) семян кориандра  
1,25 мл (¼ ч.л.) корицы  
1,25 мл (¼ ч.л.) перца чили  
1,25 мл (¼ ч.л.) гвоздики  
1,5 мл (½ ч.л.) кардамона  
Щепотка куркумы

#### Для супа:

200 г коричневой чечевицы  
100 г репчатого лука  
2 зубчика чеснока  
100 г моркови  
30 мл (2 ст.л.) масла  
15 мл (1 ст.л.) томатного пюре  
Цедра и сок ½ лимона  
Цедра и сок 2 лаймов  
1,2 л куриного бульона  
200 г томатов (если нет хороших свежих томатов, используйте консервированные)  
Приправы





## Похлебка из моллюсков по-манхэттенски

Количество порций: от 4 до 6  
Время подготовки: 30 минут  
Время приготовления: 40 минут  
Необходимые насадки: насадка для мягких смесей/насадка для перемешивания ингредиентов

### ИНГРЕДИЕНТЫ

1,5 кг крупных моллюсков  
600 мл воды  
150 г бекона с прослойками жира (нарезать ленточками)  
30 мл (2 ст.л.) оливкового масла  
75-80 г репчатого лука  
2 стебля сельдерея  
500 г картофеля (нарезать кубиками со стороной 2 см)  
1 лук-порей (нарезать ломтиками)  
2 веточки тимьяна  
1 лавровый лист  
1 л рыбного бульона  
450 г нарезанных консервированных томатов  
30 мл (2 ст.л.) петрушки  
Приправы

- 1 Очистите моллюски и посмотрите, открыты они или нет – если нет, то ткните острым ножом наполовину приоткрытую раковину. Если раковина закроется – моллюск годится для блюда, если останется приоткрытой – не используйте эту раковину в приготовлении.
- 2 Налейте в чашу 300 мл воды. Не подсоединяйте никаких насадок, установите температуру 120 °С и скорость перемешивания 3. Установите крышку для защиты от брызг. Когда вода закипит, бросьте в нее моллюски и варите около 5 минут, пока раковины не раскроются. Если какие-то раковины останутся закрытыми – не используйте их в приготовлении. Выньте моллюсков из чаши и извлеките мясо из раковин, но оставьте несколько раковин для подачи на стол. Промойте чашу.
- 3 Подсоедините насадку для мягких смесей, установите температуру 140 °С и скорость перемешивания 2, после чего поместите в чашу бекон. Когда бекон потемнеет и станет коричневым, извлеките его из чаши и отложите в сторону.
- 4 Налейте в чашу немного масла, установите температуру 140 °С и скорость перемешивания 2. Обжарьте репчатый лук и сельдерея в течение 5 минут, чтобы они стали мягкими и приобрели коричневый цвет (при необходимости добавьте еще оливкового масла).
- 5 Подсоедините насадку для перемешивания ингредиентов. Добавьте в чашу картофель, лук-порей и травы вместе с бульоном, томатами и пастернаком. Установите температуру 120 °С и скорость перемешивания 2, доведите до кипения, а затем варите «на медленном огне», пока картофель не сварится (примерно 15 минут). При необходимости добавьте приправы.
- 6 Поместите моллюсков обратно в чашу и тщательно проварите. Разлейте суп по тарелкам для подачи на стол, а сверху положите несколько ленточек бекона и моллюсков в раковинах.



## РЫБА

Блюда из рыбы – это важная составляющая здорового питания, а готовить их очень просто. Мультиизмельчитель поможет вам измельчить и перемолоть травы и специи для превосходного маринада к рыбе, а с помощью блендера вы сможете раскрошить сухари для панировки.





## Жареный палтус с соусом сальса из томатов и пряных трав

Количество порций: 4  
Время подготовки: 115 минут + время настаивания  
Время приготовления: 6 – 8 минут  
Необходимые насадки: кухонный комбайн

### ИНГРЕДИЕНТЫ

8 веточек свежего базилика  
4 веточки свежей полыни  
эстрагона  
8 веточек свежего кориандра  
1 маленькая красная луковица,  
разделенная на 4 части  
3 помидора, с очищенной  
кожурой, разделенные  
на 4 части, с удаленными  
семенами  
1 измельченный зубчик  
чеснока  
натертая цедра и сок 1 лимона  
1 ст.л. каперсов  
60 мл (4 ст.л.) оливкового  
масла  
4 x 200 г филейных кусочков  
палтуса  
соль, свежемолотый черный  
перец  
перья свежего шнитт-лука  
(для украшения блюда)

- 1 Приготовьте соус сальса. Используя кухонный комбайн, нарежьте базилик, полынь и кориандр. Добавьте лук и крупно нарежьте его. Добавьте помидоры, и, включив комбайн в импульсном режиме, крупно нарежьте их. Переложите приготовленную смесь в глубокую чашу.
- 2 Добавьте чеснок, цедру и сок лимона, каперсы и половину оливкового масла. Смешайте все ингредиенты между собой и оставьте в сторону на 30 минут для того, чтобы приготовленный соус настоялся.
- 3 Приправьте филейные кусочки палтуса солью и свежемолотым черным перцем. Нагрейте остатки оливкового масла в сковороде с толстым дном и обжарьте куски палтуса в течение 2-3 минут с каждой стороны или до тех пор, пока они не прожарятся.
- 4 Нагрейте приготовленную сальсу в маленькой сковороде, пока она не станет горячей и ложкой разлейте соус на 4 теплых сервировочных тарелки. Выложите филейные кусочки палтуса на тарелки, украсьте перьями шнитт-лука, сверху посыпьте свежемолотым черным перцем и сразу же подавайте приготовленное блюдо на стол.

## Классические рыбные котлеты из лосося

Количество порций: 4  
Время подготовки: 1 час  
Время приготовления: 10-15 минут + 20 минут для отваривания лосося  
Необходимые насадки: К-образная насадка для смешивания

- 1 Вы можете приготовить лосось на пару в корзине, либо отварить его в рыбном бульоне. Для отваривания лосося: поместите в чашу все ингредиенты для рыбного бульона, но не подсоединяйте никаких насадок. Установите температуру на максимум, а скорость перемешивания на 3. Когда бульон закипит, понизьте температуру до состояния «кипения на медленном огне» и варите 20 минут. Выключите кухонную машину, поместите рыбное филе на дно чаши и оставьте на 45 минут. Извлеките рыбу из бульона и проверьте, сварилась ли она.
- 2 Подсоедините К-образную насадку. Добавьте в чашу картофельное пюре и установите скорость перемешивания 1. Добавьте томатный кетчуп, вустерский соус и травы. Перемешивайте до получения однородной смеси.
- 3 Извлеките лосось из бульона, очистите от кожи, разделайте мясо и добавьте к смеси, находящейся в чаше. Если картофельное пюре горячее, дайте остыть в течение 30 минут. Разделите картофельную смесь на 8 частей и, обсыпав руки мукой, слепите котлеты в виде шариков диаметром 5 см. Затем поместите их на противень и охладите в течение 10 минут.
- 4 Панировка рыбных котлет: осторожно обваляйте котлеты в муке с приправами, затем равномерно обмажьте яйцом, предварительно взбитым с молоком, а после этого посыпьте хлебными крошками.
- 5 Растопите сливочное масло на большой сковороде, смешайте его с растительным маслом и жарьте рыбные котлеты на слабом огне примерно 3 минуты, перевернув один раз, до достижения золотистого цвета. Приправьте по вкусу. Переложите на противень для выпечки и запекайте в духовке, нагретой до средней температуры, в течение 10-15 минут.

### Варианты:

#### Котлеты по тайски, пропитанные пряностями

Потушите 5 мл (1 ч.л.) измельченной лимонной травы (цимбологона) и 10-20 мл (2-4 ч.л.) красного тайского перца в 15 мл (1 ст.л.) оливкового масла. Отложите в сторону, чтобы потом добавить к основному рецепту. Замените лосось на 200 г сайды. Замените вустерский соус и травы на 5 мл (1 ч.л.) тайского рыбного соуса и 10 мл (2 ч.л.) свежемолотого кориандра.

#### Котлеты из копченой скумбрии

Замените лосось на 200 г копченой скумбрии, сняв с нее кожу и разделав. Варить скумбрию не нужно.

#### Котлеты из трески с трюфельным маслом

Замените лосось на 200 г филе трески и исключите из рецепта томатный кетчуп. Добавьте к смеси 10 мл (2 ч.л.) трюфельного масла.

### ИНГРЕДИЕНТЫ

200 г филе лосося  
1 литр рыбного бульона  
500 г картофельного пюре  
300 мл (2 ст.л.) томатного кетчупа  
2,5 мл (½ ч.л.) кисло-сладкого соуса (вустерский соус)  
5 мл (1 ч.л.) свеженарубленного укропа  
5 мл (1 ч.л.) свеженарубленного кервеля (купья)

#### Для приготовления панировки:

100 г хлебных крошек  
2 яйца  
100 г муки  
20 мл (1½ ст.л.) растительного масла  
20 г сливочного масла  
Соль, перец





## МЯСО И ПТИЦА

Если вы хотите контролировать содержание жиров в мясном фарше и его качество, сделайте фарш сами. Мясорубка поможет быстро приготовить ваши любимые мясные блюда – из говядины, баранины, свинины или курицы, а дополнительные насадки – домашнюю колбасу или жареные мясные шарики (кеббе). Используйте профессиональную терку-ломтерезку или кухонный комбайн для обработки овощей, которые затем можно обжарить на сильном огне в восточной сковороде Вок, либо картофеля, чтобы потушить его с мясом. А блендер окажется незаменим для приготовления вкуснейших соусов, которые можно подать к стейкам, гамбургерам или фрикаделькам.



## Кассуле (мясное ассорти)

Родина кассуле – Лангедок, область на юге Франции. Изначально в его состав входила фасоль, которую тушили со свиной кожей и приправами. Со временем появились различные варианты этого блюда, например, основой приведенного ниже рецепта стало кассуле, которое готовят в Тулузе. Конечно, и вы можете приготовить его по-своему: главное – не добиваться совпадения с оригиналом, а почувствовать суть этого блюда – восхитительно вкусно, сытно, классики французской сельской кухни.

Количество порций: от 4 до 6 Время подготовки: 1 час

Время приготовления: 2 часа Необходимые насадки: насадка для перемешивания ингредиентов Для утиных ножек: кухонный комбайн или мультиизмельчитель

- 1 Не подсоединяя никаких насадок, установите максимальную температуру и скорость перемешивания 3. Воткните в репчатый лук почки гвоздики. Налейте в чашу воды, поместите в нее репчатый лук с гвоздикой, фасоль, смесь приправ и колбаски. Доведите до кипения. Понижьте температуру и варите около 20 минут или до момента, когда колбаски сварятся, а фасоль станет мягкой. Извлеките ингредиенты из чаши и отложите в сторону.
- 2 Очистите и нарежьте кубиками репчатый лук, морковь и сельдерей. Очистите свиную грудинку от шкурки и нарежьте кубиками грудинку, баранью шейку и свиное филе. Слегка подрумяньте грудинку на сковороде и отложите в сторону. На другой сковороде так же слегка подрумяньте баранину и свиное филе.
- 3 Подсоедините насадку для перемешивания ингредиентов, установите температуру на максимум, а скорость перемешивания – на 1. Потушите в масле репчатый лук, морковь, сельдерей и чеснок. По достижении готовности добавьте белое вино и тушите 10 минут, пока ингредиенты не станут мягкими. Добавьте мясо и томатное пюре, продолжайте тушить около 5 минут, пока томатное пюре не потемнеет. Добавьте томаты, травы и фасоль, 800 мл приготовленного бульона и приправы по вкусу.
- 4 Очистите колбаски и нарежьте их на ломтики по диагонали. Очистите от шкурки утиные ножки «конфи», отделите мясо и добавьте его к продуктам в чаше. Установите крышку для защиты от брызг и тушите в течение 1 часа, после этого снимите крышку и тушите еще 30 минут.

**Совет от повара:** чтобы сократить время приготовления этого блюда, используйте консервированную фасоль. Если же используется сырая фасоль, замочите ее на 24 часа, несколько раз меняя воду, а затем промойте. Поместите фасоль в чашу и увеличьте время приготовления на 2 часа, и только по истечении двух часов добавляйте колбаски.

### ИНГРЕДИЕНТЫ

200 г репчатого лука  
4 почки гвоздики  
1 литр воды  
300 г отварной фасоли  
(см. Совет от повара)  
1 пучок душистых трав  
4 тулузские колбаски  
200 г моркови  
200 г сельдерея  
350 г свиной грудинки  
350 г бараньей шейки  
350 г свиного филе  
4 зубчика чеснока  
60 мл (4 ст.л.) масла  
300 мл белого вина  
30 мл (2 ст.л.) томатного пюре  
400 г консервированных томатов  
22,5 мл (1½ ст.л.) петрушки  
15 мл (1 ст.л.) тимьяна  
Приправы  
4 утиные ножки «конфи»  
(см. рецепт на стр. 211 / Раздел «Основные рецепты»)



## Свинные сосиски с укропом и паприкой

Количество порций: 8 стандартных или 32 коктейльных сосисок  
Время подготовки: 20 минут  
Время приготовления: 15-20 минут или 10 минут  
Необходимые насадки: мясорубка и насадка для приготовления колбасы / К-образная насадка для смешивания

### ИНГРЕДИЕНТЫ

450 г свиной грудки  
без костей и кожи, нарезанной  
на тонкие длинные полоски  
½ ч.л. черного перца  
горошком, толченого  
в ступке (не молотого)  
½ ч.л. семян укропа  
2 ч.л. соли  
Свежемолотый черный перец  
1 ст.л. паприки  
1 яйцо  
25 г свежих хлебных крошек  
Оболочка для колбасок  
(стандартного или маленького  
размера в зависимости  
от желаемого размера  
колбасок)

- 1 Установите на мясорубку крупную решетку и измельчите мясо. Когда все мясо измельчено, возьмите немного фарша и пропустите его еще раз, чтобы удалить мясо, оставшееся в мясорубке.
- 2 Добавьте молотый в ступке черный перец, семена укропа, соль, перец, паприку, яйцо и хлебные крошки. При помощи насадки для смешивания на минимальной скорости перемешайте фарш в однородную массу.
- 3 Замените решетку и нож в мясорубке на насадку для приготовления колбасы/сосисок. Смочите окончание насадки и наденьте на него оболочку для сосисок. Положите фарш для сосисок в мясорубку и пропустите через приспособление для приготовления сосисок. После того как вы использовали весь фарш, перекрутите оболочку таким образом, чтобы получились отдельные сосиски. Дальнейшие инструкции см. на стр. 16.

Для приготовления сосисок разогрейте до средней температуры масло в сковороде. Обжаривайте на медленном огне, периодически переворачивая в течение 15-20 минут или 10 минут для коктейльных сосисок до золотистого цвета.

## Сосиски из говядины с черным перцем

Количество порций: 4 Время подготовки: 20 минут

Время приготовления: 10 минут Необходимые насадки: мясорубка /  
К-образная насадка для смешивания

- 1 Используя мясорубку с крупной решеткой, измельчите говядину. Когда все мясо измельчено, возьмите немного фарша и пропустите еще раз через мясорубку, чтобы удалить мясо, оставшееся в мясорубке.
- 2 Добавьте соль, перец, травы, яйцо и хлебные крошки. При помощи насадки для смешивания на минимальной скорости перемешайте фарш в однородную массу.
- 3 Замените решетку и нож в мясорубке на приспособление для приготовления сосисок. Смочите окончание насадки и наденьте на него оболочку для сосисок.
- 4 Положите фарш для сосисок в мясорубку и пропустите через приспособление для приготовления сосисок. После того как вы использовали весь фарш, переверните оболочку таким образом, чтобы получились отдельные сосиски. Дальнейшие инструкции см. на стр. 16.
- 5 Для приготовления сосисок разогрейте до средней температуры немного масла в сковороде. Обжаривайте на медленном огне, периодически переворачивая в течение 15-20 минут или 10 минут для коктейльных сосисок, до золотистого цвета. Особенно вкусными эти сосиски получаются при обжаривании на решетке.

### ИНГРЕДИЕНТЫ

450 г говяжьей рульки без  
кости, нарезанной тонкими  
полосками  
1 ч.л. соли  
2 ч.л. свежемолотого черного  
перца  
1 ч.л. сухой смеси трав  
50 г свежих хлебных крошек  
Оболочка для сосисок  
стандартного или маленького  
размера в зависимости  
от необходимого размера  
сосисок.



## Булочки с рублеными бифштексами

Количество порций: 4 Время подготовки: 20 минут

Время приготовления: 10 минут Необходимые насадки: мясорубка / К-образная насадка для смешивания

### ИНГРЕДИЕНТЫ

675 г говяжьей вырезки или стейка из говядины, нарезанного тонкими длинными полосками  
1 ст.л. рубленых свежих трав, например, петрушки, тимьяна, базилика  
Сок и тертая цедра ½ лимона  
Свежемолотый черный перец  
Мука для обсыпки  
Растительное масло для жарки

#### Для луковых колец:

1 небольшая луковица, нарезанная кольцами  
1 слегка взбитый яичный белок  
2-3 ст.л. пшеничной муки

#### Для подачи на стол:

поджаренный в тостере хлеб  
салатные листья

- 1 С помощью мясорубки с крупной решеткой измельчите говядину. Для того чтобы получить более однородный фарш, повторите процедуру дважды.
- 2 Добавьте травы, лимонный сок и цедру и посыпьте свежемолотым черным перцем. С помощью насадки для смешивания тщательно перемешайте все ингредиенты на минимальной скорости.
- 3 Разделите на 4 части и, присыпав руки мукой, сформируйте толстые бифштексы. Затем сбрызните их маслом, выложите под предварительно разогретый гриль и запекайте в течение 4 минут с каждой стороны, либо обжаривайте на среднем огне.
- 4 Во время жарки бифштексов, приготовьте луковые кольца. Сначала обмакните кольца лука в яичный белок, а затем в муку. Разогрейте сковороду и добавьте масло, обжаривайте луковые кольца в течение 1-2 минут до золотистого цвета.
- 5 Подавайте бифштексы с гарниром из луковых колец с обжаренным в тостере хлебом, листьями салата разного вида.



## Мясное рагу

Блюдо по этому рецепту можно приготовить из любого мяса, но особенно вкусным оно получится из говядины или баранины. Можете смело использовать более дешевые части туши, а пряности добавлять по вкусу. Помните: секрет этого блюда – в осторожном тушении мяса.

Количество порций: от 4 до 6  
Время подготовки: 45 минут  
Время приготовления: 3 часа  
Необходимые насадки: кухонный комбайн / насадка для мягких смесей / насадка для перемешивания ингредиентов.  
Для варианта с тушеным бычьим хвостом: блендер

- 1 Нарежьте мясо кубиками со стороной 2 см. Нарежьте ломтиками репчатый лук с помощью кухонного комбайна, используя диск для тонкой нарезки. Посыпьте ломтики лука мукой. Подсоедините насадку для мягких смесей, установите максимальную температуру и скорость перемешивания 2. Поместите в чашу оливковое и сливочное масло. После того, как масло достигнет заданной температуры, добавьте репчатый лук и варите 10 минут или пока лук не примет золотистый цвет.
- 2 Снимите насадку для мягких смесей и подсоедините насадку для перемешивания ингредиентов. Установите максимальную температуру и скорость перемешивания 3. Добавьте в чашу чеснок и томатное пюре, варите 5 минут или до готовности. Добавьте мясо и варите 2 минуты. Постепенно добавляйте темное пиво, бульон, вустерский соус, лавровый лист, чтобы в соусе не образовывались комки, после чего варите 2 часа при температуре 80 °С.
- 3 Очистите картофель и нарежьте его на кубики со стороной 3 см. Разрежьте шампиньоны на 4 части. Добавьте в чашу картофель, грибы и томаты, варите еще 30 минут. Добавьте петрушку и варите до готовности картофеля. При необходимости добавьте приправы. Дайте настояться 30 минут, после чего снова слегка подогрейте и подавайте к столу.

**Варианты:** по этому рецепту можно также приготовить блюда с другими ингредиентами:

### Рагу из оленины

Возьмите 1 кг оленины (лучше бедренную часть) нарежьте кубиками со стороной 2 см, а пиво замените красным вином.

### Тушеный бычий хвост

- 1 Вместо мяса возьмите 4 бычьих хвоста, отделенные от суставов. К пряностям добавьте 2 дополнительных лавровых листа и немного тимьяна. Пиво замените красным вином, а картофель исключите из числа ингредиентов.
- 2 Когда блюдо будет готово, извлеките бычьи хвосты и выложите их на отдельную тарелку. После этого поместите соус в блендер и взбейте. Полейте мясо полученным соусом, а сверху посыпьте свежемолотой петрушкой.

## ИНГРЕДИЕНТЫ

1 кг говядины или иного мяса  
(нарезать кубиками)  
200 г репчатого лука  
45 мл (3 ст.л.) муки  
45 мл (3 ст.л.) оливкового масла  
20 г сливочного масла  
2 зубчика чеснока  
(раздавленные)  
30 мл (2 ст.л.) томатного пюре  
250 мл темного пива  
500 мл говяжьего бульона  
5 мл (1 ч.л.) вустерского соуса  
2 лавровых листа  
10 мл (2 ч.л.) паприки  
5 мл (1 ч.л.) семян тмина  
2,5 мл (½ ч.л.) семян фенхеля  
500 г картофеля  
200 г шампиньонов  
400 г консервированных томатов  
60 мл (4 ст.л.) петрушки  
Приправы по вкусу

### Для тушеного мяса по провансальски:

200 г репчатого лука  
200 г моркови  
1 кг говядины (нарезать  
кусочками как для фондю)  
750 мл красного вина  
(предпочтительнее прованского)  
2 зубчика чеснока  
15 мл (1 ст.л.) тимьяна  
2 лавровых листа  
15 мл (1 ст.л.) розмарина  
450 г консервированных томатов  
(измельченных)  
30 мл (2 ст.л.) оливкового масла  
150 г черных оливок –  
прованских, с косточкой  
Приправы по вкусу

### Рагу из говядины по-провански

- 1 За день до приготовления блюда нарежьте ломтиками репчатый лук и морковь с помощью кухонного комбайна, используя диск для тонкой нарезки ломтиками. Замаринуйте мясо в белом вине с чесноком, репчатым луком, морковью и травами. Поставьте на ночь в холодильник.
- 2 Подсоедините насадку для перемешивания ингредиентов, установите температуру 140 °С и скорость перемешивания 3. Слейте маринад, в котором было мясо, поместите мясо с приправами в чашу и залейте водой. Варите, пока ее объем не уменьшится наполовину. Добавьте томаты, доведите до кипения и дайте повариться 10 минут. Понижьте температуру до 90 °С, добавьте оливковое масло и варите 3 часа, установив крышку для защиты от брызг.
- 3 Добавьте оливки и, если нужно, приправы. Дайте отстояться 30 минут, затем слегка подогрейте и подавайте к столу.





## Запеканка из мяса с картофелем

Классическое английское блюдо, название которого зависит от того, какое мясо в нем используется: например, если это баранина, то блюдо называют «Пастуший пирог»

### ИНГРЕДИЕНТЫ

1 кг говядины для тушения  
300 г репчатого лука  
100 г сельдерея  
60 мл (4 ст.л.) оливкового масла  
50 г (3-4 ст.л.) муки  
Приправы по вкусу  
200 г моркови (нарезать кубиками)  
80 мл красного вина  
800 мл бульона из говядины или баранины  
3 веточки тимьяна  
1 веточка розмарина  
15 мл (1 ст.л.) томатного пюре  
5 мл (1 ч.л.) вустерского соуса  
1 порция картофельного пюре

Количество порций: от 4 до 6  
Время подготовки: 30 минут  
Время приготовления: 2 часа 30 минут  
Необходимые насадки: мясорубка / кухонный комбайн / насадка для перемешивания ингредиентов

- 1 Проверните мясо через мясорубку, используя крупную решетку. Нарежьте ломтиками репчатый лук и сельдерей с помощью кухонного комбайна, используя диск для тонкой нарезки ломтиков.
- 2 Обжарьте в сковороде на сильном огне сельдерей и репчатый лук с небольшим количеством оливкового масла, чтобы они приобрели золотистый цвет. Извлеките их со сковороды и отложите в сторону. Обваляйте роллы из мясного фарша в муке, приправьте и обжарьте на сковороде. Если вы используете маленькую сковороду, можете делать это по частям.
- 3 Подсоедините насадку для перемешивания ингредиентов, установите максимальную температуру и скорость перемешивания 1. Поместите в чашу овощи и мясо. Подогрев ингредиенты, постепенно добавляйте к ним вино, бульон, травы, томатное пюре и вустерский соус, чтобы не образовывались комки. Варите 2 часа при температуре 90 °С.
- 4 Удалите веточки тимьяна, при необходимости добавьте приправы и переложите мясо в посуду, которую можно поставить в духовку. С помощью кулинарного конверта выдавите поверх пирога картофельное пюре и поместите в предварительно прогретую до 180 °С духовку на 30 мин.

### Варианты:

Вы можете приготовить пастуший пирог, взяв вместо говядины баранью лопатку, а вместо говяжьего бульона – куриный бульон или бульон из баранины.



## Оссобуко по-милански

Это классическое итальянское блюдо – тушеное мясо, которое всегда подают с шафранным рисом

Количество порций: от 4 до 6  
Время подготовки: 10-15 минут  
Время приготовления: 2 часа  
Необходимые насадки: кухонный комбайн / насадка для мягких смесей

### ИНГРЕДИЕНТЫ

1,5 кг телячьей голени  
200 г репчатого лука  
100 г моркови  
15 мл (1 ст.л.) оливкового масла  
15 мл (1 ст.л.) томатного пюре (по желанию)  
100 мл сухого белого вина  
500 мл телячьего или говяжьего бульона  
Шафранный рис, как гарнир

- 1 Обжарьте мясо на сковороде. Измельчите репчатый лук и морковь с помощью кухонного комбайна, используя диск для тонкой нарезки ломтиками.
- 2 Подсоедините насадку для мягких смесей, установите максимальную температуру и скорость перемешивания 2. Залейте в чашу оливковое масло, и когда оно станет горячим, добавьте репчатый лук с морковью и тушите 10 минут. Добавьте томатное пюре и тушите 3 минуты. Добавьте вино и дайте ингредиентам увариться на  $\frac{2}{3}$ . Снимите насадку.
- 3 Добавьте в чашу обжаренное мясо и бульон. При той же скорости перемешивания 2 установите температуру 90 °C и таймер на 1 час 30 минут. Время от времени проверяйте состояние блюда, чтобы смесь не стала слишком сухой. Если это случится, добавьте немного бульона.
- 4 Подавайте к столу с шафранным рисом.

## Ирландское рагу

Свои разновидности мясного рагу есть во многих странах, но все-таки это блюдо стало синонимом именно Ирландии. В предлагаемом нами варианте используется рассыпчатый белый картофель, делающий соус более густым, а красный картофель добавляется в самом конце приготовления и его корнеплоды остаются целыми. Это очень легкое, но согревающее блюдо, которое очень хорошо подойдет для обеда осенью или зимой.

Количество порций: от 4 до 6  
Время подготовки: 30 минут и еще 30 минут для отстаивания блюда  
Время приготовления: 1 час 10 минут  
Необходимые насадки: кухонный комбайн / насадка для перемешивания ингредиентов

- 1 Очистите и нарежьте кубиками со стороной 2 см морковь, сельдерей и красный картофель. Нарежьте капусту ломтиками с помощью кухонного комбайна, используя диск для нарезки тонких ломтиков. Нарежьте ломтиками чеснок и репчатый лук с помощью кухонного комбайна, используя диск для тонкой нарезки ломтиков. Очистите и нарежьте ломтиками белый картофель.
- 2 Подсоедините насадку для перемешивания ингредиентов, установите максимальную температуру и скорость перемешивания 1. Поместите в чашу сливочное масло. Тушите с репчатым луком и чесноком, добавьте белый картофель и готовьте 5 минут.
- 3 Добавьте травы, баранину и бульон, осторожно варите 30 минут. Добавьте остальные ингредиенты и варите еще 30 минут. При необходимости добавьте приправы, дайте отстояться 30 минут, после этого слегка подогрейте и подавайте к столу.

### ИНГРЕДИЕНТЫ

200 г моркови  
150 г сельдерея  
250 г красного картофеля (сорт Дезире)  
200 г савойской капусты  
2 зубчика чеснока  
500 г репчатого лука  
250 г белого картофеля (сорт Король Эдуард)  
30 г сливочного масла  
30 мл (2 ст.л.) петрушки  
15 мл (1 ст.л.) шалфея  
15 мл (1 ст.л.) тимьяна  
800 г баранины – из середины шеи, разрезать на котлеты  
1,5 литра бульона из баранины или куриного бульона  
Приправы по вкусу





## Ланкаширский хотпот

Количество порций: от 4 до 6  
Время подготовки: 1 час  
Время приготовления: 2 часа 30 минут и еще 30 минут для оттаивания блюда  
Необходимые насадки: кухонный комбайн / насадка для перемешивания ингредиентов

### ИНГРЕДИЕНТЫ

1 кг баранины – голень/шейка/  
лопатка  
200 г бараньих почек  
(по желанию)  
700 г репчатого лука  
800 г картофеля  
45 мл (3 ст.л.) оливкового масла  
50 г (3-4 ст.л.) муки  
Приправы (соль и перец)  
400 мл говяжьего бульона  
10 мл (2 ст.л.) вустерского соуса  
5 мл (1 ч.л.) темного рисового  
уксуса  
1 лавровый лист  
3 веточки тимьяна  
Немного растопленного  
сливочного масла

- 1 Нарежьте баранину кубиками со стороной 3-4 см. Очистите от кожицы почки и нарежьте их кубиками. Нарежьте ломтиками репчатый лук с помощью кухонного комбайна, используя диск для нарезки тонких ломтиков. Отдельно нарежьте картофель с помощью кухонного комбайна, используя диск для нарезки тонких ломтиков, и поместите картофель в воду.
- 2 Обжарьте репчатый лук в сковороде на сильном огне, с небольшим количеством оливкового масла. Снимите лук со сковороды и отложите в сторону. Обваляйте нарезанную баранину в муке, приправьте и обжарьте на сковороде.
- 3 Подсоедините насадку для перемешивания ингредиентов, установите максимальную температуру и скорость перемешивания 1. Поместите в чашу репчатый лук и мясо. Доведите ингредиенты до заданной температуры и постепенно добавляйте бульон, вустерский соус, уксус и травы, чтобы не обжарилось комков, после чего тушите при температуре 80 °С в течение 1 часа. Добавьте остальные ингредиенты и тушите еще час. Извлеките лавровый лист и тимьян, при необходимости добавьте приправы и переложите мясо в посуду с крышкой, которую можно поставить в духовку.
- 4 Слейте воду с картофеля и обсушите его. Выложите картофельные ломтики поверх блюда и с помощью кулинарной кисточки обрызгайте растопленным сливочным маслом. Закройте посуду крышкой.
- 5 Запекайте в духовке, предварительно нагретой до 180 °С, в течение 1 часа 30 минут или до готовности картофеля. За полчаса до окончания приготовления снимите крышку, чтобы картофель подрумянился.
- 6 Оставьте блюдо отстояться на 30 минут, затем слегка подогрейте и подавайте к столу.

## Колбаски из курицы с лимоном и шнитт-луком

Количество порций: 8 стандартных или 32 маленьких колбасок  
Время подготовки: 20 минут Время приготовления: 15-20 или 10 минут  
Необходимые насадки: кухонный комбайн / насадка для приготовления домашней колбасы / К-образная насадка для смешивания

### ИНГРЕДИЕНТЫ

450 г куриного мяса  
(предпочтительно голень),  
очищенного от кожицы, без  
костей, нарезанного ломтиками  
2 ч.л. нарезанного свежего  
шнитт-лука  
1 ч.л. соли  
Свежемолотый черный перец  
15 мл (1 ч.л.) сока лимона  
1 ч.л. тертой цедры лимона  
1 яйцо  
50 г хлебного мякиша  
Оболочка для колбасок  
(стандартного размера или  
маленького, в зависимости  
от необходимого размера)

- 1 Измельчите куриное мясо в кухонном комбайне, чтобы полностью измельчить все кусочки курицы.
- 2 Положите в кастрюлю шнитт-лук, соль, перец, разбейте яйцо, налейте лимонный сок и добавьте цедру и хлебный мякиш. Смешайте все ингредиенты с помощью насадки для смешивания на минимальной скорости.
- 3 С помощью насадки для приготовления домашней колбасы выдавите куриный фарш в специальную оболочку для колбасок (кончик насадки предварительно смочите и наденьте оболочку).
- 4 Длину колбасок вы можете регулировать сами по мере наполнения оболочки фаршем, перекручивая в оболочку там, где вы считаете необходимым. С дальнейшими инструкциями вы можете ознакомиться на стр. 16.
- 5 Для доведения колбасок до готовности выложите их на сковороду с предварительно разогретым растительным маслом и жарьте в течение 15-20 минут (для колбасок стандартного размера) или 10 минут (для маленьких колбасок), периодически поворачивая. Также по желанию можно приготовить колбаски на гриле.

### Вариант:

Для приготовления колбасок без оболочки возьмите большой противень, насыпьте по 1 ст.л. муки и кунжута. Колбаски из фарша, подготовленные при помощи насадки для приготовления домашней колбасы, обваляйте в смеси муки и кунжута, выложите на противень, добавьте немного растительного масла и обжарьте.

## Маринованный цыпленок с имбирем и лапшой

Количество порций: 2  
Время подготовки: 10 минут и еще 30 минут, чтобы замариновать мясо  
Необходимые насадки: кухонный комбайн / корзина для приготовления на пару

- 1 Поместите в кухонный комбайн имбирь, красный перец чили, кориандр и зеленый лук. Измельчите с помощью кухонного комбайна, используя универсальный нож. Поместите ингредиенты в мелкую тарелку, добавьте соевый соус и кунжутное масло, перемешайте.
- 2 С помощью острого ножа снимите кожу с грудок цыпленка, сделайте в мясе крестообразные надрезы глубиной примерно 2 мм. Они нужны, чтобы маринад лучше проник в мясо. Выложите грудки на тарелку и вотрите в них маринад. Поставьте мариноваться в холодильник на 30 минут.
- 3 Поместите грудки в корзину для приготовления на пару и залейте в чашу примерно 850 мл воды. Не подсоединяйте никаких насадок, установите температуру 100 °C и скорость перемешивания 3. Когда вода закипит, варите мясо цыпленка 25-30 минут, в зависимости от размера кусков. За 10 минут до окончания варки поместите в чашу лапшу и варите до готовности.
- 4 Подавайте к столу с лапшой.

### ИНГРЕДИЕНТЫ

30 мл (2 ст.л.) свежего имбиря (натереть)  
1 красный перец чили  
30 мл (2 ст.л.) кориандра  
4 пера зеленого лука  
30 мл (2 ст.л.) темного соевого соуса  
15 мл (1 ст.л.) кунжутного масла  
4 грудки цыпленка (снять кожу)  
850 мл соленой воды  
500 г лапши

## Куриные кебабы «тика»

Количество порций: 4  
Время подготовки: 15 минут + время на маринование  
Время приготовления: 10 минут  
Необходимые насадки: мультиизмельчитель

### ИНГРЕДИЕНТЫ

1,5 кг куриных грудок, очищенных от кожицы  
2 ч.л. молотого кориандра  
2 ч.л. молотого тмина  
½ небольшой луковицы, очищенной и крупно нарезанной  
1 зубчик чеснока, очищенного  
2,5 см корня свежего имбиря, очищенного и крупно нарезанного  
30 мл (2 ст.л.) сока лимона  
2 ч.л. паприки  
½ ч.л. порошка чили (по вкусу)  
1 ч.л. соли  
Несколько веточек свежего кориандра  
45 мл (3 ст.л.) простокваши

- 1 Порежьте курицу кубиками (2,5 см) и выложите на неглубокое блюдо.
- 2 Положите в мультиизмельчитель молотый кориандр, тмин, лук, чеснок, имбирь, паприку, порошок чили, соль, свежий кориандр, добавьте сок лимона и смешайте.
- 3 Полейте курицу простоквашей и хорошо перемешайте, чтобы курица была полностью покрыта маринадом. Накройте и поставьте в холодильник на 1-2 часа или, если время позволяет, на всю ночь.
- 4 Нанижите кусочки курицы на 4 деревянных или металлических шпажки. При использовании деревянных шпажек предварительно намочите их, чтобы избежать их возгорания.
- 5 Положите шпажки с курицей на предварительно разогретый гриль и обжаривайте в течение 8-10 минут или до выделения сока, периодически переворачивая. Подавайте на стол с гарниром из риса и листьев салата, по желанию.

## Куриные фрикадельки по-каджунски

Количество порций: 4  
Время подготовки: 20 минут  
Время приготовления: 15 минут  
Необходимые насадки: мясорубка / К-образная насадка для смешивания / высокоскоростная терка-ломтерезка

- 1 Пропустить куриное мясо через мясорубку, используя решетку с мелкими отверстиями и выпустив фарш прямо в чашу. Добавить смесь пряностей, соус из острого перца чили, немного соли, перец, петрушку и кукурузную муку. Смешать ингредиенты на минимальной скорости с помощью насадки для смешивания.
- 2 Разделить смесь на 16 частей, скатать шарики и обвалить в муке, чтобы они меньше слипались друг с другом. Нагреть подсолнечное масло в большой сковороде. Переворачивая время от времени, обжарить шарики на медленном огне в течение 10 минут, пока они не примут золотистый цвет.
- 3 Тем временем подсоединить профессиональную терку-ломтерезку с диском для тонкой нарезки ломтиков и нарезать перец тонкими полосками. Добавить полоски в сковороду и слегка увеличить нагрев. Жарить 5 минут или до тех пор, пока перец слегка не подрумянится по краям.
- 4 Снять сковороду, влить сметану и добавить приправы. Оставить на 2-3 минуты, пока сковорода остывает. Подавать к столу на слое риса (при желании), с листьями салата.

### ИНГРЕДИЕНТЫ

450 г куриного мяса (бедро),  
удалить кожу и кости  
10 мл (2 ч.л.) смеси пряностей  
10 мл (2 ч.л.) соуса из острого  
перца чили  
Соль и свежемолотый черный  
перец  
15 мл (1 ст.л.) свежей петрушки  
(измельчить)  
5 мл (1 ч.л.) кукурузной муки  
30 мл (2 ст.л.) простой муки  
30 мл (2 ст.л.) подсолнечного  
масла  
1 небольшой красный перец  
(разрезать вдоль и удалить  
семена)  
1 небольшой желтый перец  
(разрезать вдоль и удалить  
семена)  
60 мл (4 ст.л.) сметаны  
Отварной рис и листья  
салата для украшения блюда  
(по желанию)

## Каре ягненка в панировке

Количество порций: 2  
Время подготовки: 10 минут  
Время приготовления: 35-45 минут  
Необходимые насадки: блендер или кухонный комбайн

- 1 Разогрейте духовку до 190°C. Разломите хлеб на мелкие куски и измельчите их до крошек с помощью блендера или кухонного комбайна с помощью универсального ножа. Используя блендер, вначале включите его, а затем добавляйте хлеб через загрузочное жерло. Добавьте травы и измельчите.
- 2 Переложите крошки и травы в чашу, добавьте растопленное сливочное масло и смешайте, приправив солью и свежемолотым черным перцем.
- 3 Поместите каре ягненка на противень для выпечки и вотрите панировочную смесь в верхнюю часть. Выпекайте 35 минут, если хотите, чтобы мясо оставалось розовым, и 45 минут для более сильной прожарки. Для подачи к столу разрежьте мясо на двойные котлеты. Подавайте со свежим картофелем и зеленым салатом.

### ИНГРЕДИЕНТЫ

50 г белого хлеба  
(срезать корку)  
Горсть смеси пряностей  
(петрушка, укроп и базилик)  
25 г сливочного масла  
(растопить)  
Соль и свежемолотый черный  
перец  
400-450 г каре ягненка  
(срезать лишний жир)  
Картофель и зеленый салат для  
украшения блюда (по желанию)



## КАРРИ

Секрет индийской кухни состоит в приготовлении ароматных смесей специй, которые называются масала. Для смесей, используемых для острых блюд (гарам масала), пряности вначале обжаривают на сковороде. При обычном обжаривании пряности могут подгореть, но кухонная машина Cooking Chef позволяет точно контролировать температуру во время тепловой обработки. Благодаря этому вы можете получить гораздо более свежую и ароматную гарам масала, чем та, что продается в магазинах.



## Базовые рецепты приготовления гарам масалы

Время подготовки: 2 минуты Время приготовления: 5-10 минут  
Необходимые насадки: насадка для мягких смесей / мультиизмельчитель

### ИНГРЕДИЕНТЫ

#### Гарам масала (100г):

5 ст.л. семян кориандра  
4 ст.л. семян тмина  
3 ½ ст.л. семян фенхеля  
2 ½ ст.л. черного перца  
2 ½ ст.л. гвоздики  
1 ½ ст.л. коричневого кардамона  
3 части коры кассии  
2 лавровых листа  
½ ст.л. молотого имбиря

#### Кари масала (175 г):

5 ст.л. семян кориандра  
2 ½ ст.л. семян тмина  
1 ½ ст.л. семян пажитника  
½ ст.л. черного перца

#### Другие (или дополнительные) ингредиенты:

1 ½ ст.л. паприки  
1 ½ ст.л. куркумы  
1 ½ ст.л. гарам масала  
½ ст.л. асафетиды  
½ ст.л. имбиря  
½ ст.л. порошка чили  
½ ст.л. горчичного порошка  
2 ст.л. чесночного порошка  
½ ст.л. корицы

#### Гарам масала

- 1 Поместите все ингредиенты в чашу, используя насадку для мягких смесей и установите температуру 100 °С и скорость перемешивания 1.
- 2 В течение 1-2 минут обжарьте специи в чаше, чтобы они стали более ароматными. Поместите специи в мультиизмельчитель и измельчите их в порошок. Храните смесь в герметичном контейнере.

#### Карри масала

Смешайте все вышеперечисленные ингредиенты в рецепте и храните в герметичном контейнере.

**Совет от повара 1:** Приготовление смеси: чтобы специи не подгорели добавьте немного воды. Но будьте осторожны – лишняя вода может испортить аромат специй.

**Совет от повара 2:** Приготовление смеси: в процессе приготовления можно добавить немного топленого масла и когда смесь потемнеет, собрать лишнее масло с поверхности.

## Куриный роган джош

Количество порций: от 4 до 6  
Время подготовки: 10-15 минут  
Время приготовления: 1 час  
Необходимые насадки: кухонный комбайн / насадка для мягких смесей / насадка для перемешивания ингредиентов

- 1 С помощью кухонного комбайна нарежьте ломтиками чеснок и репчатый лук, используя диск для тонкой нарезки ломтиков. Отложите в сторону, нарежьте ломтиками перец. Сделайте пасту с травами (см. стр. 109).
- 2 Подсоедините насадку для мягких смесей, установите максимальную температуру и скорость перемешивания 1. Поместите в чашу топленое масло. Добавьте чеснок и  $\frac{3}{4}$  репчатого лука, варите до размягчения ингредиентов. Добавьте приготовленную пасту с травами и продолжайте варить. Добавьте консервированные томаты и воду, варите еще 5 минут.
- 3 Отключите нагрев и дайте ингредиентам немного остыть. Доведите содержимое чаши кухонного комбайна до консистенции пюре с помощью универсального ножа. Потушите остающийся репчатый лук в сковороде до готовности. Подсоедините к машине насадку для перемешивания ингредиентов.
- 4 Переложите содержимое кухонного комбайна обратно в чашу, добавьте нарезанный ломтиками перец и варите, пока соус не потемнеет (около 10 минут). Понижьте температуру до 90 °С. Добавьте кусочки куриного мяса, четвертинки томатов и, поддерживая прежнюю скорость перемешивания, варите еще 10-15 минут или до полной готовности.
- 5 Добавьте приправы и измельченный кориандр. Подавайте блюдо к столу на сервировочной тарелке, украсив кориандром.

### ИНГРЕДИЕНТЫ

80 г чеснока  
400 г репчатого лука  
1 зеленый перец (удалить семена)  
1 красный перец (удалить семена)  
60 мл (4 ст.л.) карри масала  
60 мл (4 ст.л.) топленого масла  
450 г консервированных томатов  
200 мл воды  
1 кг куриных грудок – снять кожу и нарезать небольшими кусочками (на один укус)  
200 г свежих томатов (около 4 шт.), разрезать на 4 части  
Приправы (соль и перец)  
60 мл (4 ст.л.) кориандра (тонко измельченного)  
Веточка свежего кориандра для украшения блюда

## Корма

Это блюдо, удивительно ароматное и не слишком острое, откроет для вас мир великолепной индийской кухни. Оно из тех блюд, которые становятся только вкуснее, если приготовлено накануне, хранилось в холодильнике и вновь подогрето перед подачей на стол.

Количество порций: от 4 до 6  
Время подготовки: 10-15 минут  
Время приготовления: 30-35 минут  
Необходимые насадки: кухонный комбайн / насадка для мягких смесей / блендер (по желанию) / насадка для перемешивания ингредиентов

### Корма из курицы

- 1 Удалите с курицы кожу и разрежьте на небольшие куски. С помощью кухонного комбайна нарежьте ломтиками чеснок и репчатый лук, используя диск для тонкой нарезки ломтиков. Сделайте пасту с травами (см. стр. 109).
- 2 Подсоедините насадку для мягких смесей, установите температуру 140 °C и скорость перемешивания 1. Поместите в чашу топленое масло. Добавьте чеснок и репчатый лук, нагревайте до размягчения. Добавьте приготовленную пасту из пряностей и варите. Добавьте сливки, сахар, молотый миндаль и кокосовое масло. Понижьте температуру до 90 °C и варите «на медленном огне» 10 минут.
- 3 Отключите нагрев и дайте ингредиентам немного остыть. Доведите их до консистенции пюре с помощью кухонного комбайна, используя универсальный нож или блендера. После этого снова поместите пюре в чашу машины и установите режим варки при температуре 90 °C.
- 4 Подсоедините насадку для перемешивания ингредиентов. Установите скорость перемешивания 1 и температуру 90 °C. Добавьте в чашу куриное мясо, куркуму и гарам масала. Варите в течение 10-15 минут до готовности.
- 5 При необходимости добавьте приправы. Добавьте молотый кориандр. Сразу подавайте к столу, украсив веточкой свежего кориандра.

### Варианты:

#### Овощная корма

Замените куриное мясо на 600 г готовых овощей, например, на цветки цветной капусты, стручковую фасоль, морковь или зеленый горошек.

#### Рыбная корма

Замените куриное мясо на 400 г рыбного филе (снять кожу и нарезать кубиками со стороной 2 см).

#### Мясная корма

Замените куриное мясо на 500 г баранины или говядины, нарезанной кубиками.

### ИНГРЕДИЕНТЫ

600 – 800 г куриного мяса  
3 зубчика чеснока  
200 г репчатого лука

#### Смесь специй:

22,5 мл (1½ ст.л.) карри масала  
22,5 мл (1½ ст.л.) молотого кориандра  
10 мл (2 ч.л.) молотого тмина  
30 мл (2 ст.л.) топленого масла  
150 мл жирных сливок  
5 г (1 ч.л.) сахара  
20 г молотого миндаля  
100 г кокосового масла  
22,5 мл (1½ ст.л.) гарам масала  
10 мл (2 ч.л.) куркумы  
Приправы (соль и перец)  
60 мл (4 ст.л.) кориандра (тонко измельченного)  
Веточка свежего кориандра для украшения



## Мадрас

Карри мадрас появилось вовсе не в Индии. Его создал в середине XX века владелец индийского ресторана в Англии, чтобы удовлетворить растущий спрос посетителей на ароматные блюда, приправленные острым перцем чили.

Количество порций: от 4 до 6 Время подготовки: 10-15 минут

Время приготовления: 1 час Необходимые насадки: кухонный комбайн / насадка для мягких смесей / насадка для перемешивания ингредиентов

- 1 Разрежьте мясо на небольшие куски. С помощью кухонного комбайна нарежьте ломтиками чеснок и репчатый лук на скорости 3, используя диск для тонкой нарезки ломтиков. Сделайте пасту с травами (см. стр. 109).
- 2 Подсоедините насадку для мягких смесей, установите максимальную температуру и скорость перемешивания 1. Поместите в чашу топленое масло. Добавьте чеснок и  $\frac{3}{4}$  репчатого лука, варите до размягчения ингредиентов. Добавьте приготовленную пасту из специй и продолжайте варить. Добавьте томаты и воду, варите еще 5 минут.
- 3 Отключите нагрев и дайте ингредиентам немного остыть. Доведите содержимое чаши кухонного комбайна до консистенции пюре с помощью универсального ножа. Потушите остающийся репчатый лук до готовности.
- 4 Переложите содержимое кухонного комбайна обратно в чашу и добавьте оставшиеся ингредиенты, кроме мяса. Варите пока соус не потемнеет (около 10-15 минут). Понижьте температуру до 90 °C.
- 5 Подсоедините к машине насадку для перемешивания ингредиентов. Установите скорость перемешивания 1 и поддерживайте температуру 90 °C. Добавьте в чашу мясо и варите еще 10-15 минут или до готовности.
- 6 Подавайте блюдо к столу, приправив измельченным кориандром.

Варианты:

### Овощной мадрас

Замените баранину на 600 г готовых овощей, например, на цветки цветной капусты, стручковую фасоль, морковь или зеленый горошек.

### Рыбный мадрас

Замените баранину на 400 г рыбного филе (снять кожу и нарезать кубиками со стороной 2 см).

### Куриный мадрас

Замените баранину на 800 г куриного мяса, нарезанного кубиками.

## ИНГРЕДИЕНТЫ

600 – 800 г баранины  
80 г чеснока  
400 г репчатого лука

### Смесь пряностей:

60 мл (4 ст.л.) карри масала  
10 мл (2 ч.л.) молотого тмина  
10 мл (2 ч.л.) перца чили в порошок  
10 мл (2 ч.л.) молотой куркумы  
10 мл (2 ч.л.) молотого фенугрека (пажитника)  
60 мл (4 ст.л.) топленого масла  
450 г консервированных томатов  
100 мл воды  
20 г молотого миндаля  
22,5 мл (1½ ст.л.) гарам масала  
10 мл (2 ч.л.) сушеных листьев фенугрека (пажитника)  
Сок ½ лимона  
Соль и перец  
60 мл (4 ст.л.) кориандра (тонко измельченного)  
Веточка свежего кориандра для украшения блюда



## Тikka масала из королевских креветок

Это блюдо – прекрасный образец чудесной индийской кухни. Мясо маринуется для приобретения насыщенного аромата, а сбалансированная смесь пряностей с небольшой добавкой перца чили дополняет восхитительную вкусовую гамму блюда.

Количество порций: от 4 до 6  
Время подготовки: 25 минут + время для маринования креветок  
Время приготовления: 25-30 минут  
Необходимые насадки: кухонный комбайн / насадка для мягких смесей / насадка для перемешивания ингредиентов

### Тikka масала из королевских креветок

- 1 Очистите и разделайте креветки. Смешайте их с остальными ингредиентами для маринада. Нанизайте креветки на шампуры, вотрите в них маринад и поставьте в холодильник на 24 часа.
- 2 С помощью кухонного комбайна нарежьте ломтиками чеснок и репчатый лук, используя диск для тонкой нарезки ломтиков. Отложите в сторону, нарежьте ломтиками зеленый перец и перец чили. Сделайте пасту из смеси пряностей карри масала (см. рецепт «паста с травами» на стр. 109).
- 3 Подсоедините насадку для мягких смесей, установите максимальную температуру и скорость перемешивания 1. Поместите в чашу топленое масло. Добавьте чеснок и репчатый лук, варите до размягчения ингредиентов. Добавьте приготовленную пасту из специй и продолжайте варить. Добавьте томаты, томатный кетчуп, перец, уксус, перец чили и сливки, понизьте температуру и варите при 80-85 °C в течение 5 минут.
- 4 Обжарьте креветки на гриле, чтобы они слегка потемнели.
- 5 Поместите в чашу креветки, гарам масала, карри масала и приправы, варите около 5 минут. При необходимости добавьте еще приправ, а также молотый кориандр. Сразу подавайте к столу, украсив блюдо веточками свежего кориандра.

### Варианты:

#### Рыбная тikka масала

Замените креветки на 400 г филе трески, сняв с нее кожу и нарезав кубиками со стороной 2 см.

#### Куриная тikka масала

Замените креветки на 500 г куриного мяса, нарезанного кубиками.

#### Мясная тikka масала

Замените креветки на 500 г баранины или говядины, нарезанной кубиками.

## ИНГРЕДИЕНТЫ

### Для маринада:

500 г королевских креветок  
5 мл (1 ч.л.) молотого кориандра  
250 г натурального йогурта  
2,5 мл (½ ч.л.) тмина  
5 мл (1 ч.л.) чеснока в порошке  
5 мл (1 ч.л.) паприки  
2,5 мл (½ ч.л.) молотого имбиря  
2,5 мл (½ ч.л.) сухой мяты  
1,25 мл (¼ ч.л.) перца чили в порошке  
Несколько капель красного пищевого красителя (по желанию)

### Для карри:

175 г карри масала  
2 зубчика чеснока (раздавить)  
150 г репчатого лука, нарезать ломтиками  
1 зеленый перец  
6 зеленых перцев чили  
45 мл (3 ст.л.) топленого масла  
400 г консервированных томатов  
30 мл (2 ст.л.) томатного кетчупа  
20 мл белого винного уксуса  
60 мл жирных сливок  
30 мл (1 ст.л.) карри масала  
30 мл (1 ст.л.) гарам масала  
Приправы (соль и перец)  
15 мл (1 ст.л.) свежемолотого кориандра  
Веточка свежего кориандра для украшения блюда



## Бирьяни

Считается, что это классическое блюдо появилось во времена Великих Моголов. Перед варкой в бульоне его ингредиенты погружают в масло, насыщенное острыми пряностями. Бириани допускает использование самых разнообразных ингредиентов и ароматов, поэтому данное блюдо представляется собой широчайшее поле для ваших экспериментов.

Количество порций: от 4 до 6  
Время подготовки: 45 минут  
Время приготовления: 25-30 минут  
Необходимые насадки: насадка для мягких смесей/ мультиизмельчитель (для приготовления масала) / кухонный комбайн

### Овощное бирьяни

**Совет повара:** приготовьте рис до того, как будете готовить карри (вы можете хранить рис в холодильнике один-два дня)

### Приготовление риса

- 1 Сделайте из специй смесь масала тем же способом, как и гарам масала (см. стр.76). Приготовьте пасту с травами (см. стр. 109). Замочите рис в воде на менее чем на 20 минут, затем хорошо промойте и высушите.
- 2 Подсоедините насадку для мягких смесей, установите максимальную температуру и скорость перемешивания 1. Залейте в чашу масло. Добавьте приготовленную пасту из специй и тушите. Добавьте рис и варите при непрерывном помешивании, пока он не впитает в себя всю воду. Добавьте 600 мл воды и доведите до кипения. Добавьте в воду шафран и уменьшите нагрев, чтобы блюдо варилось «на медленном огне».
- 3 Установите крышку для защиты от брызг и варите рис в течение 15 минут или пока он не впитает в себя всю воду. Отключите нагрев, оставьте на 6 минут, после чего слейте воду и отставьте рис в сторону.

### Приготовление бирьяни

- 4 С помощью кухонного комбайна нарежьте ломтиками репчатый лук, используя диск для тонкой нарезки ломтиками. Извлеките лук и отложите в сторону. Подготовьте овощи, нарезав их полосками с помощью диска для нарезки соломкой кухонного комбайна. Отложите овощи в сторону.
- 5 Подсоедините насадку для мягких смесей, установите максимальную температуру и скорость перемешивания 1. Поместите в чашу сливочное масло. Добавьте оба типа имбиря и чеснок, проварите в течение нескольких секунд. Добавьте репчатый лук и проварите до размягчения. Добавьте в чашу овощи и проварите несколько минут, в зависимости от их размера. Добавьте приготовленный рис, гарам масала, смесь пряностей и бульон. Доведите до кипения и проварите.
- 6 Украсьте блюдо ломтиками огурца, кольцами репчатого лука, цветками миндаля, дольками томатов или кишмишем. Добавьте приправу, украсьте листьями кориандра и сразу подавайте к столу.

## ИНГРЕДИЕНТЫ

### Для масала:

4 семечки кардамона  
4 головки гвоздики  
2 лавровых листа  
5 мл (1 ч.л.) семян фенхеля  
2,5 мл (½ ч.л.) семян тмина  
2 звездочки аниса  
2,5 мл (½ ч.л.) соли

### Для риса:

300 г риса басмати  
300 мл (2 ст.л.) растительного масла  
600 мл воды  
20 волокон шафрана

### Для бирьяни:

200 г репчатого лука  
500 г овощной смеси  
40 г сливочного масла  
Кусок свежего имбиря длиной 5 см (натереть)  
35 г молотого имбиря  
50 г чеснока  
15 мл (1 ст.л.) гарам масала

### Для смеси специй:

45 мл (3 ст.л.) карри масала  
1,25 мл (¼ ч.л.) английской горчицы  
5 мл (1 ч.л.) чесночного порошка  
1,25 мл (¼ ч.л.) английской горчицы в порошке  
200 мл овощного бульона  
Приправы (соль и перец)  
30 мл (2 ст.л.) листьев кориандра

**Варианты:**

**Куриное бирьяни**

Нарежьте куриное мясо полосками длиной 2 см и поместите в чашу вместе с овощами.

**Бирьяни с королевскими креветками**

Поместите в чашу 15 королевских креветок и тушите в течение 15 минут.





## Дхал

Чечевичный суп-пюре дхал в Индии является основным блюдом, которое подают к рису. В западных регионах страны его обычно подают к карри.

Количество порций: от 4 до 6  
Время подготовки: 25 минут + 2 часа на замачивание чечевицы  
Время приготовления: 1 час  
Необходимые насадки: кухонный комбайн / насадка для перемешивания ингредиентов

### ИНГРЕДИЕНТЫ

250 г красной чечевицы  
500 мл воды  
30 мл (2 ст.л.) гарам масала  
30 мл (2 ст.л.) карри масала  
5 мл (1 ч.л.) семян тмина  
5 мл (1 ч.л.) куркумы  
200 г репчатого лука  
60 мл (4 ст.л.) топленого масла  
6 зубчиков чеснока (измельчить)

### Приготовление чечевицы:

- 1 Замочите чечевицу в воде не менее, чем на 2 часа, после чего слейте воду и промойте чечевицу проточной водой.
- 2 Поместите чечевицу в чашу, залейте 500 мл воды и доведите до кипения. Варите при температуре 110 °С и скорости помешивания 3 в течение 10 минут или до момента, когда чечевица полностью впитает воду

### Приготовление дхала

- 3 Приготовьте пасту с травами (см. стр. 109). С помощью кухонного комбайна нарежьте репчатый лук, используя диск для нарезки тонкими ломтиками.
- 4 Подсоедините насадку для перемешивания ингредиентов. Установите максимальную температуру и скорость перемешивания 1. Поместите в чашу топленое масло, добавьте чеснок и проварите в течение нескольких секунд. Добавьте репчатый лук и варите до размягчения. Добавьте приготовленную пасту и варите. Добавьте чечевицу.
- 5 Перемешайте до получения полностью однородной смеси и подавайте к столу.





## ОВОЩИ И ГАРНИРЫ

Рецепты блюд из овощей и гарниров могли бы составить отдельную книгу. Нет сомнений, что многие из них уже хорошо вами освоены. Поэтому здесь приведены лишь некоторые полезные рецепты гарниров, которые послужат дополнением к различным блюдам, а также сами станут ингредиентами ко многим блюдам из этой книги.



## ИНГРЕДИЕНТЫ

1 кг картофеля  
(очистить и разрезать на 4 части)  
1,5 литра воды  
75 г сливочного масла  
Приправы

## Картофельное пюре

При приготовлении картофельного пюре очень важно быть уверенными, что вы используете достаточное количество сливочного масла. Кроме того, нужно, чтобы в пюре не было комков – и здесь кухонная машина Cooking Chef окажется незаменимой.

Количество порций: от 6 до 8  
Время подготовки: 10 минут  
Время приготовления: 15 минут  
Необходимые насадки: венчик / насадка для просеивания и протирания  
Для вариантов блюда: кухонный комбайн

- 1 Не подсоединяя никаких насадок, налейте в чашу воду и погрузите в нее картофель. Установите максимальную температуру и скорость перемешивания 3. Варите в кипящей воде в течение 20 минут или до готовности.
- 2 Слейте из чаши воду, отключите нагрев и взбейте картофель до состояния сухой пасты с помощью венчика.
- 3 Пока картофель еще горячий, переложите его в насадку для просеивания и протирания и пропустите через сито.
- 4 Вновь поместите картофель в чашу и подсоедините венчик. Установите минимальную скорость и добавьте сливочное масло. Перед подачей на стол добавьте приправ, при необходимости.

### Варианты:

#### Картофельное пюре с зеленым луком

Добавьте один пучок зеленого лука, измельчив его с помощью кухонного комбайна.

#### Картофельное пюре с трюфелями

Добавьте к основному рецепту 5 мл (1 ч.л.) хорошего трюфельного масла.

#### Картофельное пюре с горчицей

Добавьте 30 мл (2 ст.л.) семян дижонской горчицы.

#### Картофельное пюре по-швейцарски

Добавьте к основному рецепту 200 мл теплого молока, щепотку соли и щепотку мускатного ореха. Положите поверх пюре сливочное масло и хорошо перемешайте. После этого аккуратно добавьте 50 мл нежирных взбитых сливок.

## Картофельная запеканка а-ля дофинуаз

Количество порций: от 8 до 10 Время подготовки: 50 минут

Время приготовления: 40-60 минут Необходимые насадки: кухонный комбайн

- 1 Разрежьте пополам головку чеснока. Одной из половинок натрите миску размером 15x12x6 см, которую можно поставить в духовку. Поместите чеснок в чашу и добавьте сливки. Не подсоединяйте никаких насадок, установите максимальную температуру и скорость перемешивания 3. Доведите содержимое чаши до кипения. Понижьте температуру и варите в течение 10 минут, после этого отключите нагрев и дайте отстояться в течение 30 минут.
- 2 Очистите картофель и нарежьте его ломтиками с помощью кухонного комбайна, используя диск для тонкой нарезки. Выложите картофельные ломтики в миску ровными слоями, добавляя между ними измельченные травы и приправы.
- 3 Процедите чеснок через сито, затем аккуратно полейте картофель сливками. На верхний слой выложите несколько кружочков сливочного масла. Разогрейте духовку до температуры 180 °C и выпекайте в течение 40-60 минут.

Подавайте к столу сразу либо дайте остыть и поставьте на ночь в холодильник, накрыв крышкой. При подаче к столу выложите на разделочную доску и нарежьте кружками диаметром 10 см с помощью фигурного резака для выпечки. Поместите кружки на противень и перед подачей к столу подогрейте в духовке, нагретой до средней температуры.

### ИНГРЕДИЕНТЫ

1 головка чеснока  
500 мл жирных сливок  
3 кг картофеля (используйте хорошие восковые сорта)  
30 мл (2 ст.л.) розмарина  
30 мл (2 ст.л.) тимьяна  
Приправы  
40 г сливочного масла



## Писто манчего

Это блюдо похоже на рататуй. Его можно подавать горячим, как гарнир к основному блюду, либо холодным, как закуску или дополнение к салату. Писто можно использовать в качестве наполнителя для сэндвичей, блинчиков, эмпанад (аргентинских пирожков с начинкой), пирожков из слоеного теста и даже как соус для пасты. Писто манчего хорошо замораживается, поэтому вы можете сразу приготовить это блюдо в большом количестве и расходовать постепенно. Здесь приведен простой рецепт этого традиционного испанского блюда, родиной которого является область Ла-Манча (с этим и связано его название). Однако сегодня это простое блюдо готовят и подают к столу по всей Испании.

Количество порций: от 4 до 6  
Время подготовки: 10 минут  
Время приготовления: 20-25 минут  
Необходимые насадки: кухонный комбайн / насадка для перемешивания ингредиентов

- 1 Сделайте в нижней части томатов крестообразный надрез и поместите их на 10-20 секунд в чашу с кипящей водой. Извлеките томаты и поместите в чашу с ледяной водой. Аккуратно очистите томаты от кожицы. С помощью кухонного комбайна нарежьте репчатый лук и чеснок, используя диск для нарезки тонкими ломтиками, и отложите в сторону. Повторите то же самое с перцем и кабачками.
- 2 Подсоедините насадку для перемешивания ингредиентов, установите температуру 140 °C и скорость перемешивания 1. Залейте в чашу масло. После достижения заданной температуры добавьте чеснок и репчатый лук, варите 5 минут или до размягчения. Добавьте кабачки и перец, варите еще 5 минут. Измельчите томаты и добавьте в чашу к кабачкам и перцу.
- 3 Установите на машину крышку для защиты от брызг и понизьте температуру до 100 °C. Варите еще 10-15 минут. Добавьте сахар, приправы по вкусу и подавайте к столу.

### ИНГРЕДИЕНТЫ

4 томата  
200 г репчатого лука  
3 зубчика чеснока  
2 зеленых перца  
1 красный перец  
100 г кабачков  
15 мл (1 ст.л.) оливкового масла  
5 г (1 ч.л.) сахара  
Приправы по вкусу

## Тушеная чечевица по-испански

В состав многих традиционных испанских блюд входят бобовые: от чечевицы до нута и всевозможных видов бобов – мелких, крупных и плоских. В испанских ресторанах гостям часто предлагают чечевицу (по испански – lentejas) в виде первого блюда в составе «меню дня». Это сытное, питательное и вкусное блюдо. Мы предлагаем вам вегетарианский и мясной варианты, поскольку испанский чечевичный суп часто включает чоризо (свиную колбасу) и ветчину.

Количество порций: от 4 до 6  
Время подготовки: 30 минут  
Время приготовления: 30 минут  
Необходимые насадки: кухонный комбайн /насадка для перемешивания ингредиентов

- 1 Замочите чечевицу в объеме воды, достаточном, чтобы полностью закрыть зерна, и оставьте на 30 минут. С помощью кухонного комбайна нарежьте репчатый лук, перец и чеснок, используя диск для нарезки тонких ломтиков. Нарежьте морковь и картофель кубиками со стороной 1,5 см.
- 2 Подсоедините насадку для перемешивания ингредиентов, установите температуру 140 °С и скорость перемешивания 1. Залейте в чашу масло. После достижения заданной температуры добавьте репчатый лук, перец, чеснок и варите до размягчения. Добавьте в чашу остальные ингредиенты и доведите до кипения.
- 3 Понижьте температуру, установите крышку для защиты от брызг и варите 20 минут.

### Вариант:

В мясном варианте к исходному рецепту добавляется 300 г измельченной колбасы чоризо (кубиками со стороной около 1,5 см) и 100 г ветчины серрано. Эти ингредиенты помещаются в чашу одновременно с морковью и картофелем. Овощной бульон заменяется на куриный.

## ИНГРЕДИЕНТЫ

250 г красной чечевицы  
100 г репчатого лука  
½ красного перца  
2 зубчика чеснока  
150 г моркови  
150 г картофеля  
15 мл (1 ст.л.) оливкового масла  
100 мл красного вина  
2 почки гвоздики  
2 лавровых листа  
45 мл (3 ст.л.) петрушки (измельчить)  
Большая щепотка шафрана  
800 мл овощного бульона (для вегетарианского варианта) или куриного бульона для мясного варианта  
Приправы по вкусу

### Дополнительно:

100 г ветчины серрано  
300 г чоризо



# ЯЙЦА И СЫР

Яйца и сыр – это, вероятно, наиболее универсальные ингредиенты, используемые во множестве кулинарных рецептов. Насадка для мягких смесей поможет вам приготовить наполнители для открытых пирогов или яичницы, а венчик – смешать белки и желтки, либо взбить белки для суфле или десертов. Низкоскоростная терка-ломтерезка окажется особенно полезной, чтобы натереть твердый сыр – такой, как итальянские пармезан или пекорино. Яйца и сыр входят в состав множества блюд – от очень простых до довольно сложных и воздушных, например, суфле. В этом разделе вы найдете рецепты обоих типов.





## ИНГРЕДИЕНТЫ

175 г пшеничной муки  
Щепотка соли  
75 г сливочного масла,  
нарезанного кусочками  
50 г тертого сыра чеддер  
или эмменталь  
1 ч. л. порошка чили средней  
остроты  
1 яйцо  
1 взбитое яйцо для глазурирования  
Семена кунжута и мака  
для обсыпки

## Сырные палочки с перцем чили

Количество порций: около 24 штук Время подготовки: 15 минут

Время приготовления: 10-12 минут Необходимые насадки: К-образная насадка для смешивания

- 1 Разогрейте духовку до температуры 180°C. Слегка смажьте жиром два противня. Поместите муку, соль и масло в чашу и перемешивайте при помощи насадки для смешивания на минимальной скорости до тех пор, пока масса не станет напоминать по консистенции хлебные крошки.
- 2 Добавьте порошок чили и сыр и продолжайте перемешивать до образования однородной массы. Добавьте яйцо и вымесите тесто.
- 3 На слегка присыпанной мукой ровной поверхности сформируйте из теста продолговатые палочки примерно 12,5 см длиной и 7 мм диаметром. Разрежьте их пополам и смажьте яичной глазурью. Посыпьте одну часть семенами кунжута, а другую зернышками мака.
- 4 Разрежьте на палочки толщиной 1,2 см. Выложите на подготовленные противни и запекайте в течение 10-12 минут до золотистого цвета. Дайте немного остыть, а затем переложите в плетеную корзинку.

## Сырный пирог с лесными грибами

Количество порций: 4  
Время подготовки: 20 минут  
Время приготовления: 30-40 минут  
Необходимые насадки: кухонный комбайн / высокоскоростная терка-ломтерезка

### ИНГРЕДИЕНТЫ

115 г сыра грийер  
1 порция заварного теста  
Соль, свежемолотый  
черный перец  
Взбитое яйцо  
для глазурирования

#### Для грибной начинки:

1 луковица, нарезанная вдоль  
25 г сливочного масла  
15 мл (1 ст. л.) растительного  
масла  
1 раздавленный зубчик  
чеснока  
450 г смеси из разных  
грибов, например, шиитаке,  
шампиньоны (портобелло  
и скремини), лисички,  
каштановые грибы  
90 мл сливок  
Свежемолотый мускатный орех  
10 мл (2 ст. л.) горчичной  
пасты  
Рубленный шнитт-лук  
для украшения

- 1 Разогрейте духовку до температуры 220°C. Выложите противень промасленной кулинарной бумагой и наметьте круг размером 23 см.
- 2 Установите диск для крупной терки на кухонный комбайн или высокоскоростную терку-ломтерезку и натрите сыр. Отложите 25 г сыра, а остальную часть сыра замешайте в заварное тесто. Посыпьте тесто солью и свежемолотым черным перцем.
- 3 Ложкой выкладывайте тесто вдоль внутренней части круга, размеченного на кулинарной бумаге. Смажьте тесто взбитым яйцом и посыпьте оставшимся сыром. Выпекайте в течение 30-40 минут до тех пор, пока тесто не поднимется и не станет золотистым.
- 4 Одновременно с этим приготовьте начинку. При помощи кухонного комбайна и насадки с диском для купных ломтиков порежьте лук кольцами. Разогрейте сливочное масло в сковороде, добавьте растительное масло и выложите в сковороду кольца лука. Жарьте в течение 5-6 минут до тех пор, пока лук не станет мягким. Добавьте чеснок и обжаривайте еще в течение 2 минут.
- 5 Нарезьте крупные грибы на кусочки, а мелкие – пополам. Выложите грибы на сковородку, где жарится лук и чеснок, и готовьте на слабом огне в течение 10-15 минут в зависимости от вида грибов до тех пор, пока они не станут мягкими и не испарится большая часть жидкости. Приправьте по вкусу. При постоянном помешивании добавьте сливки, немного тертого мускатного ореха и горчицу.
- 6 Перед подачей поместите пирог на нагретое блюдо. Выложите грибы в центр основы из теста, посыпьте нарезанным шнитт-луком и подавайте к столу.

## Пирог с беконом, луком и помидорами

Количество порций: 4  
Время подготовки: 20 минут  
Время приготовления: 30-40 минут  
Необходимые насадки: низкоскоростная терка-ломтерезка / венчик

- 1 Разогрейте духовку до температуры 190 °С. Слегка смажьте жиром огнеупорное блюдо на 1,4 л с невысокими бортиками. Поджарьте бекон на гриле до тех пор, пока он не станет хрустящим, а затем нарежьте его крупными квадратами. Разложите по дну формы. Туда же выложите целые помидоры.
- 2 С помощью низкоскоростной терки-ломтерезки с барабаном для мелкой терки натрите сыр пекорино.
- 3 Поместите яйца, яичный желток, растопленное масло и приправы в чашу. При помощи венчика взбейте в однородную массу. Добавьте муку и еще раз взбейте. В последнюю очередь добавьте молоко и тщательно перемешайте до однородной массы.
- 4 Смешайте получившуюся массу, лук-батун и 3 ст. л. сыра. Вылейте ее на бекон и помидоры, посыпьте оставшимся сыром и выпекайте в течение 25-35 минут до тех пор, пока блюдо не покроется золотистой корочкой. Подавать в теплом виде.

### ИНГРЕДИЕНТЫ

6 ломтиков копченого бекона  
280 г маленьких помидор-сливок  
75 г сыра пекорино  
2 яйца  
1 яичный желток  
25 г растопленного сливочного масла  
Соль и свежемолотый черный перец  
50 г пшеничной муки  
300 мл молока  
6 мелко нарезанных луковиц  
лука-батун

# Суфле

«Суфле – это единственное блюдо, когда клиент ждет повара». Ничто не повергает повара в такую панику, как мысль о приготовлении суфле. Однако, при сложной подготовке каждый может приготовить это утонченное и вкуснейшее блюдо, которое всегда будет пользоваться успехом у ваших гостей. Если мысль о приготовлении суфле все еще пугает вас, попробуйте способ двойной выпечки – он позволит вам держать весь процесс приготовления под полным контролем и даст меньше поводов для беспокойства.

Количество порций: 6 Время подготовки: 1 час Время приготовления:

10 минут Необходимые насадки: насадка для мягких смесей

Для соуса панада венчик

## Основной рецепт / Сыр

Вы можете заранее, за день до приготовления суфле, подготовить формы для суфле и его основу (соус панада).

### Для подготовки форм:

Растопите 50 г сливочного масла и дайте слегка остыть. С помощью кулинарной кисточки нанесите масло на внутреннюю сторону и на верхнюю кромку форм для суфле. Убедитесь, что поверхность форм равномерно покрыта маслом, и поставьте их охлаждаться в холодильник. Повторите операцию. На этот раз посыпьте поверхность форм небольшим количеством муки, поворачивая их, чтобы мука легла равномерно. Постучите по формам, чтобы удалить лишнюю муку.

### Для приготовления основы суфле (соуса панада)

Основу суфле (соус панада) также можно приготовить накануне и поставить в холодильник. Непосредственно перед приготовлением суфле основу можно слегка подогреть в чаше машины до 40 °С перед тем, как добавить ее к меренгам.

- 1 Приготовьте соус бешамель (см. рецепт на стр. 126 / Раздел «Соусы»)
- 2 Поместите в чашу горчицу и мускатный орех. Опустите вернюю часть машины, добавьте весь сыр, яичные желтки, соль и сахар и продолжайте взбивать, пока температура не достигнет 40 °С.
- 3 В этот момент вы можете, при необходимости, заморозить основу.

### Для завершения суфле сделайте меренги:

- 1 Вымойте чашу, поместите в нее яичные белки и взбивайте их венчиком на скорости 6, пока объем ингредиентов не увеличится вдвое, а на поверхности не начнут образовываться острые пики. Взбейте 1/3 меренги с основой суфле, после чего аккуратно добавьте к смеси оставшиеся яичные белки.
- 2 Ложкой выложите суфле в приготовленные формы, разровняйте смесь и большим пальцем снимите излишки с кромки форм. Поместите формы в предварительно разогретую до 190 °С духовку на 10-15 минут. Извлеките формы из духовки и сразу подавайте к столу.

## ИНГРЕДИЕНТЫ

### Для формочек:

50 г сливочного масла  
75 г (6-7 ст.л.) муки

### Для соуса панада:

250 мл соуса бешамель  
2,5 мл (½ ч.л.) горчицы  
1,25 мл (¼ ч.л.) мускатного ореха  
25 г сыра эменталь  
25 г зрелого сыра чеддер  
3 яичных желтка

### Для меренги:

3 яичных белка  
2,5 мл (½ ч.л.) соли  
2,5 мл (½ ч.л.) перца

#### Варианты:

##### **Флорентийское суфле**

Обжарьте 100 г шпината в 25 г сливочного масла с 2 раздавленными зубчиками чеснока. Слейте масло и выжмите шпинат в кухонном полотенце, чтобы удалить излишки влаги. Тонко измельчите шпинат и добавьте к смеси сырного суфле.

##### **Морепродукты – моллюски, креветки, гребешки**

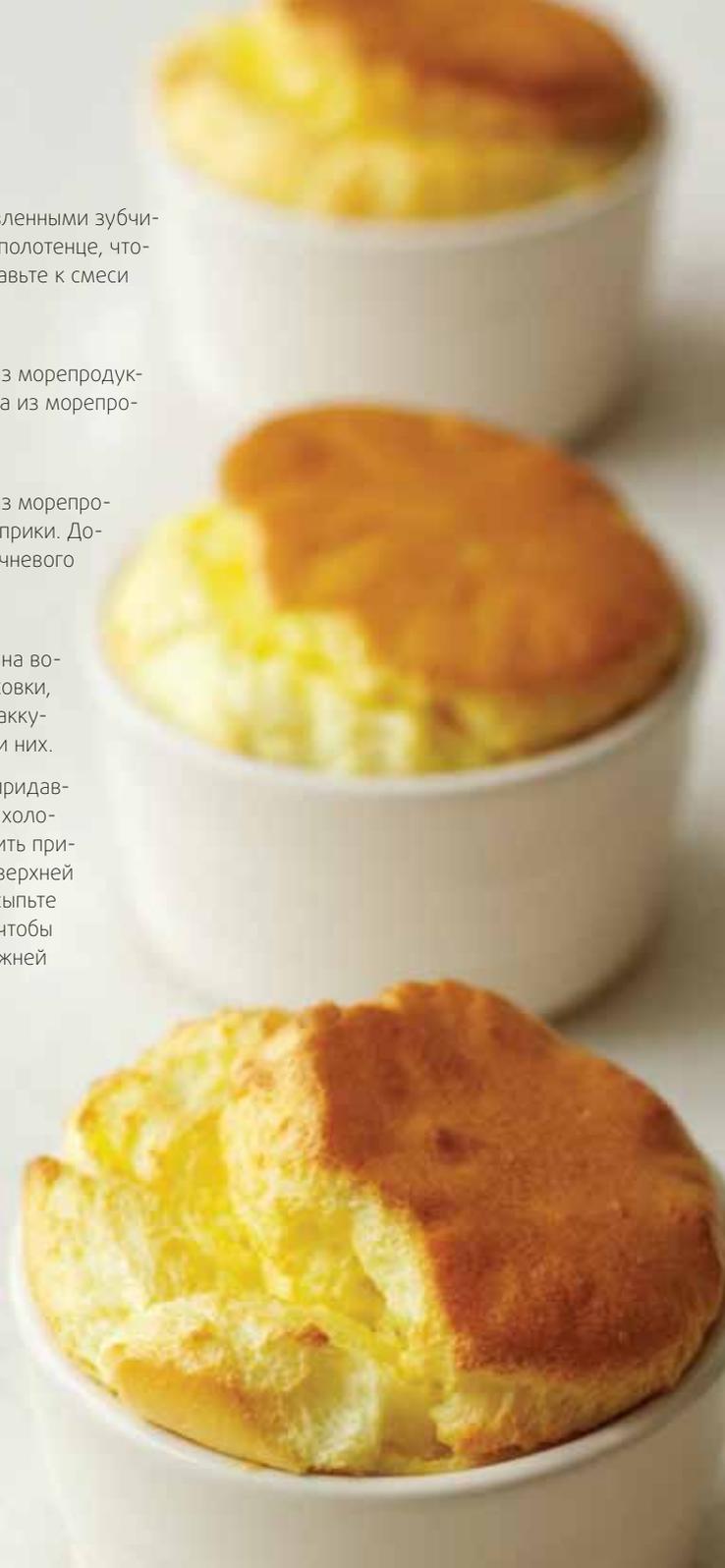
Замените соус бешамель рыбным бульоном или бульоном из морепродуктов. Исключите из рецепта сыр. Добавьте к смеси 75 г фарша из морепродуктов.

##### **Краб**

Замените соус бешамель рыбным бульоном или бульоном из морепродуктов. Исключите из рецепта сыр. Добавьте 5 мл (1 ч.л.) паприки. Добавьте 100 г мяса краба – сделайте равную пропорцию коричневого и белого мяса.

##### **Сырное суфле двойной выпечки**

- 1 Готовьте суфле по обычному рецепту. Прогрейте формы на водяной бане в течение 20 минут. Извлеките суфле из духовки, дайте остыть 10 минут на противне для выпечки, затем аккуратно вырежьте ножом кружки и извлеките суфле внутри них.
- 2 Оставшееся суфле опадет и будет выглядеть довольно придавленным, но не расстраивайтесь – просто сохраните его в холодильнике до нужного момента. Когда вы решите закончить приготовление суфле, выложите его на блюдо, перевернув верхней стороной вниз, смажьте сверху жирными сливками и посыпьте тертым сыром. Поместите суфле в духовку на 8 минут, чтобы оно поднялось – помните, что оно не поднимется до прежней высоты, но все-таки будет очень вкусным.



## Яичница-болтуня

На завтрак или на ужин, на обед или на легкий полдник – яичница всегда к месту. Попробуйте подать ее к столу с густо намазанной маслом английской булочкой или с хрустящим беконом.

Количество порций: 4  
Время подготовки: 1 минута  
Время приготовления: 5-10 минут  
Необходимые насадки: насадка для мягких смесей

### Основной рецепт

Подсоедините насадку для мягких смесей, установите температуру 110 °С и скорость перемешивания 3. Поместите в чашу сливочное масло и нагревайте до тех пор, пока масло не растопится. Добавьте яйца, соль и сливки, понизьте температуру до 80 °С и увеличьте скорость перемешивания до 1 на 2 минуты. Понижьте скорость перемешивания до 2 на 15 минут или до момента, когда яйца сварятся, но останутся еще немного жидкими. При необходимости добавьте приправы.

### Яичница Магда

Добавьте к яйцам в чаше 5 мл (1 ч.л.) гранулированной дижонской горчицы и 25 г тертого сыра грюйер. После этого, буквально за минуту до готовности яиц, добавьте 6 измельченных листьев эстрагона, щепотку измельченных петрушки, кервеля и лука-резанца. Подавайте к столу со свежими гренками или ломтиками хлеба для тостов.

### Яичница Жоржетта

В этом рецепте яичница-болтуня используется в качестве наполнителя для картофеля в мундире.

- 1 Возьмите свежезапеченный картофель, разрежьте его пополам, выберите сердцевину и поместите в чашу машины 25 г сливочного масла.
- 2 Подсоедините насадку для мягких смесей и перемешивайте содержимое чаши 2 минуты на скорости 3 до достижения однородной консистенции. Сделайте яичницу-болтуню по приведенному выше рецепту, но в конце добавьте 25 г отварных раковых шеек. В вычищенные изнутри половинки картофеля добавьте тонким слоем картофельную массу, а сверху наполните яичницей с раковыми шейками.

### Чили, томаты и оливки

Измельчите в кухонном комбайне 50 г репчатого лука, 2 зубчика чеснока, 3 томата, очищенных от кожицы и семян, 1 красный перец чили, очищенный от семян, и 10 мл (2 ч.л.) лука-резанца. Потушите ингредиенты в чаше машины 5 минут с небольшим количеством сливочного масла. Понижьте температуру до 80 °С и добавьте яйца. Когда они будут готовы, добавьте 20 г маринованных черных оливок, предварительно удалив из них косточки и нарезав ломтиками.

### ИНГРЕДИЕНТЫ

25 г сливочного масла  
10 яиц (разбить)  
10 мл (2 щепотки) морской соли  
25 мл жирных сливок





## ПАСТА, РИС И ЗЕРНОВЫЕ

Самому готовить пасту – это не только очень просто, – это и огромное удовольствие. С помощью насадки для раскатывания теста вы сможете приготовить пасту для лазаньи или равиоли, а с помощью насадок для нарезки – сделать множество видов ленточной пасты, таких, как тренетте, тальолини, тальятелле или спагетти. Вы можете также воспользоваться насадкой для приготовления фигурной пасты, которая позволяет сделать пасту самой разной формы – от спиралек фузули до ленточек паппарделле. Готовьте овощные блюда с помощью профессиональной терки-шинковки, используйте насадку кухонный комбайн, для нарезки овощей, чтобы сделать аппетитный соус для пасты или вкуснейшее ризотто.

## Паста

Чтобы оценить вкус любой настоящей пасты, ее надо варить до состояния *al dente*. Эти волшебные слова в итальянской кухне означают «на зубок», то есть паста должна оказывать зубам небольшое сопротивление, когда мы ее едим. При варке пасты нужно следить за мельчайшим белым ядром макаронных изделий, чтобы лишний раз убедиться в достижении состояния *al dente*.

Количество порций: 4  
Время подготовки: 30 минут  
Время приготовления: 6-7 минут  
Необходимые насадки: крюк для замеса теста / насадка для приготовления пасты / кухонный комбайн (для вариантов зеленой пасты и пасты с травами)

### Основная паста

Этот рецепт охватывает широкий диапазон видов пасты, которые можно приготовить с помощью кухонной машины Cooking Chef – от больших квадратов для лазаньи до тонких полосок тальятелле.

- 1 Поместите в чашу муку, соль, масло и яйца. Подсоедините крюк для замеса теста и установите скорость на 1-2. Замешивайте тесто в течение 2 минут или пока оно перестанет разделяться на комки. Поместите тесто на рабочий стол и месите, пока оно не станет однородным. Заверните тесто в пищевую пленку и оставьте на 30 минут.
- 2 Подсоедините к машине насадку для приготовления пасты, посыпьте пасту небольшим количеством манной крупы и нарежьте на равные по размеру куски. Слегка раскатайте тесто с помощью ролика, чтобы придать ему форму квадрата. Поворачивая регулятор с цифрами на боковой стороне насадки, установите самый большой зазор, и несколько раз пропустите через него тесто на малой скорости. Каждый раз складывайте лист теста пополам, пока оно не достигнет однородного состояния.
- 3 Уменьшите величину зазора до 1, при необходимости еще посыпьте тесто манной крупой, и снова пропустите его через насадку. Продолжайте уменьшать зазор, пока не достигнете необходимой толщины теста.
- 4 Если вы собираетесь разрезать тесто специальными инструментами для резки пасты, дайте ему слегка подсохнуть в течение 30 минут. После этого нарежьте куски необходимой длины (например, 30 см) и развесьте их для просушки на специальной решетке.
- 5 Для приготовления пасты наполните чашу подсоленной водой, доведите до кипения и погрузите в воду пасту. Проверьте состояние пасты через 6 минут, и если она готова, слейте воду с помощью сита.

### ИНГРЕДИЕНТЫ

400 г муки сорта '00' (либо используйте белую муку из зерна твердых сортов или муку грубого помола)  
Щепотка соли  
60 мл (4 ст.л.) оливкового масла (по желанию)  
4 яйца (разбить)  
Манная крупа

**Варианты:**

**Паста из муки грубого помола**

Замените 100 г муки для пасты на 100 г муки грубого помола.

**Зеленая паста**

Возьмите 150 г тушеного шпината, предварительно отжав из него излишнюю влагу. Измельчите шпинат в кухонном комбайне с помощью ножа и добавьте к смеси для пасты.

**Черная паста**

Добавьте к смеси для пасты 10 мл (2 ч.л.) чернил каракатицы.

**Паста с травами**

Вы можете добавить любой сорт травы для ароматизации пасты – просто перед добавлением к сухим ингредиентам измельчите ее с помощью кухонного комбайна, используя нож для резки.

**Розовая паста**

Добавьте к смеси для пасты 30 мл (2 ст.л.) томатного пюре и уменьшите на 30 мл (2 ст.л.) количество оливкового масла.



## Базовый рецепт для приготовления свежей пасты

Количество порций: 6  
Время подготовки: 10 минут + время для просушки  
Время приготовления: 5 минут  
Необходимые насадки: К-образная насадка для смешивания / насадка для приготовления фигурной пасты

### ИНГРЕДИЕНТЫ

500 г белой муки сорта 00  
240 г яиц (около 4 шт)  
30 мл (2 ст.л.) воды  
(при необходимости)

- 1 Подсоедините К-образную насадку для смешивания и поместите в чашу муку. Замешивайте тесто на скорости 5 и по одному добавляйте яйца. Вы получите «рассыпчатое» тесто. Если смесь окажется слишком сухой, добавьте 15-30 мл (1 или 2 ст.л.) воды.
- 2 Установите в насадку для приготовления фигурной пасты диск-решетку нужной формы. Для получения пасты включите кухонную машину на скорость 2-3, поместите в загрузочное жерло несколько кусков рассыпчатого теста и отрежьте кусок теста для пасты нужной длины. Перед тем, как загрузить очередную порцию теста, убедитесь, что насадка не подвергается перегрузке.
- 3 Перед варкой дайте пасте подсохнуть на менее 30 минут. Доведите воду до кипения, добавьте соли и варите пасту 5 минут.

#### Варианты:

##### Паста из муки грубого помола

Замените тонкую белую муку для пасты сорта 00 на муку грубого помола. Учитывая, что мука этого сорта гораздо сильнее впитывает влагу, чем белая мука, необходимо добавить немного воды.

##### Красная паста

Вместо одного яйца возьмите 75 г томатного пюре.

##### Зеленая паста

Замените одно яйцо на 150 г замороженного шпината (разморозьте его и хорошо промойте). При необходимости скорректируйте количество муки.

##### Ароматизированная паста

На первом этапе приготовления добавьте 60 мл (4 ст.л.) свежих трав, тонко измельчив их.

## Паста с фасолью

По традиции для этого блюда используют пасту мальтальяти, но можно использовать и любой другой вид мелкой пасты.

Количество порций: от 4 до 6  
Время подготовки: 10 минут  
Время приготовления: 2 часа 30 минут  
Время отстаивания: 24 часа  
Необходимые насадки: кухонный комбайн / насадка для приготовления пасты / насадка для перемешивания ингредиентов

- 1 Если вы используете сухую фасоль, замочите ее на 12 часов, промойте водой и поместите в чашу. Добавьте воды, чтобы она закрыла фасоль, медленно доведите до кипения и варите 2 часа или до размягчения.
- 2 С помощью кухонного комбайна измельчите четвертую часть фасоли до состояния пюре, используя универсальный нож, и отставьте в сторону (добавьте немного воды).
- 3 Нарежьте морковь ломтиками с помощью кухонного комбайна, используя диск для тонкой нарезки. Установите универсальный нож и добавьте в чашу комбайна чеснок, сельдерей и чили. Мелко измельчите их вместе с морковью.
- 4 Подсоедините насадку для перемешивания ингредиентов, установите температуру 140 °C и скорость перемешивания 1. Добавьте масло, а после достижения заданной температуры – измельченные овощи и травы. Тушите 3 минуты. Добавьте в чашу фасоль – как целую, так и пюре. После этого добавьте 750 мл воды и томатную пасту, установите крышку для защиты от брызг, задайте максимальную температуру и доведите до кипения.
- 5 Добавьте пасту и варите 10 минут или до готовности. При необходимости приправьте по вкусу и подавайте к столу.

### ИНГРЕДИЕНТЫ

250 г сухой фасоли сорта Борлотти или 500 г консервированной фасоли (сухой вес)  
100 г моркови  
2 зубчика чеснока (раздавить)  
100 г сельдерея  
1 красный перец чили (мелко измельчить) по желанию  
45 мл (3 ст.л.) оливкового масла  
3 листа шалфея (мелко измельчить)  
8 листиков базилика (мелко измельчить)  
600 мл воды  
60 мл (4 ст.л.) томатной пасты  
150 г пасты (например, мальтальяти)  
Приправы по вкусу

## Рагу алла Болоньезе

Этот рецепт основан на подлинных итальянских рецептах, хотя, как в любой национальной кухне, они допускают множество разных интерпретаций. Неизменным остается лишь одно – рагу никогда не подают со спагетти, только с тальятелле или с фетуччини.

Количество порций: от 4 до 6  
Время подготовки: 45-60 минут  
Время приготовления: 3 часа 30 минут  
Время отстаивания: 24 часа  
Необходимые насадки: насадка для приготовления пасты (для основной пасты) / кухонный комбайн / мясорубка / насадка для перемешивания ингредиентов. Для соуса бешамель – насадка для мягких смесей

- 1 Приготовьте один замес основной пасты (см. рецепт на стр. 108) и используйте фильеру для тальятелле
- 2 Очистите овощи и нарежьте их ломтиками с помощью кухонного комбайна, используя диск для нарезки толстых ломтиков. Пропустите панчетту через мясорубку, используя решетку со средними отверстиями (см. Совет от повара) и отложите в сторону. Пропустите говядину через мясорубку, используя крупную решетку, и отложите в сторону. После этого пропустите репчатый лук, сельдерей, морковь и томаты, используя крупную решетку.
- 3 Подсоедините насадку для перемешивания ингредиентов, установите максимальную температуру и скорость перемешивания 1. Поместите в чашу панчетту, и тушите 10 минут. Добавьте репчатый лук, смесь овощей и томатное пюре, тушите 5 минут. Добавьте говядину и тушите еще 5 минут. Медленно влейте вино и доведите до кипения, чтобы выпарить алкоголь. Медленно добавляйте молоко, убедившись, что оно полностью смешивается с ингредиентами.
- 4 Подсоедините крышку для защиты от брызг. Понижьте температуру до 95 °С, чтобы соус кипел «на медленном огне», и установите таймер на 3 часа. Перед подачей на стол вместе с тальятелле добавьте приправы по вкусу.

**Совет от повара:** не обязательно пользоваться мясорубкой, поскольку ингредиенты можно измельчить по частям с помощью кухонного комбайна. Однако при этом текстура готового блюда будет не такой однородной.

### Для подачи к столу:

- 5 Чтобы сварить пасту, наполовину наполните чашу соленой водой, установите температуру 120 °С и доведите до кипения. Паста будет готова через 5-7 минут.
- 6 Подогрейте соус, смешайте его с пастой, предварительно слив с нее воду. Сверху посыпьте сыром пармезан.

## ИНГРЕДИЕНТЫ

1 замес основной пасты  
(см. рецепт на стр. 108)

### Для рагу:

200 г репчатого лука  
100 г сельдерея  
100 г моркови  
200 г томатов  
300 г панчетты (итальянского бекона)  
600 г говядины  
(предпочтительнее край)  
100 мл томатного пюре  
100 мл красного вина  
200 мл молока  
Приправы по вкусу  
Сыр пармезан, для посыпки

### Для приготовления лазаньи добавьте:

¼ литра соуса бешамель  
(см. рецепт на стр. 126 / Раздел «Соусы»)

**Варианты:**

**Лазанья алла Болоньезе**

- 7 Приготовьте рагу алла Болоньезе, но вместо того, чтобы нарезать пасту лентами для получения тальятелле, нарежьте ее прямоугольниками размером 10 x 15 см и дайте подсохнуть (иногда в этом рецепте используют зеленую пасту).
- 8 Сделайте  $\frac{1}{4}$  литра соуса бешамель (см. рецепт на стр. 126 / Раздел «Соусы»).
- 9 Для завершения работы возьмите посуду размером 30x20 см, которую можно поставить в духовку. Выложите на дно рагу и накройте его сверху слоем пасты, а поверх пасты нанесите слой соуса бешамель. Накройте сверху еще одним слоем пасты, выложите еще один слой рагу. Продолжайте чередовать слои, пока посуда не заполнится и не будет израсходовано все рагу. Убедитесь, что на самый верхний слой нанесен соус бешамель, и посыпьте его сверху пармезаном.





## ИНГРЕДИЕНТЫ

2 зубчика чеснока (пюре)  
150 г диких грибов  
1 замес основной пасты  
(см. рецепт на стр. 108)  
250 г куриных грудок  
150 г панчетты  
45 мл (3 ст.л.) жирных сливок  
5 мл (1 ч.л.) черного перца  
10 мл (2 ч.л.) соли  
2 литра куриного бульона (лучше осветленного)  
1 яйцо (для смазки пасты)

## Тортеллини в курином бульоне

Количество порций: от 4 до 6  
Время подготовки: 1 час  
Время приготовления: 5-7 минут  
Необходимые насадки: насадка для приготовления пасты  
Для основной пасты: кухонный комбайн / мясорубка / крюк для замеса теста / насадка для просеивания и протирания

- 1 Раздавите чеснок и нарежьте ломтиками грибы. Потушите грибы с чесноком до размягчения, отставьте в сторону и охладите в холодильнике.
- 2 Приготовьте один замес основной пасты (см. рецепт на стр. 108) и раскатайте, выставив второй уровень толщины слоя теста.
- 3 Поместите в кухонный комбайн куриные грудки и панчетту, измельчите до однородного состояния в импульсном режиме, используя универсальный нож. Установите скорость перемешивания 2 и добавьте в чашу кухонного комбайна остальные ингредиенты, кроме бульона и яиц. Пропустите ингредиенты через насадку для просеивания и протирания с ситом, чтобы отделить все сухожилия.
- 4 Расстелите лист теста на поверхности, посыпанной мукой, и вырежьте кружок с помощью кулинарного резака диаметром 8 см. Чайной ложкой положите в центр круга смесь, смажьте яйцом края и заверните вверх. Слепите наверху углы листа, сформировав тортеллини. Дайте пасте подсохнуть 30 минут, после чего заморозьте в холодильнике.
- 5 Доведите бульон до медленного кипения, опустите в него тортеллини и варите 2-3 минуты. Разложите по сервировочным тарелкам и добавьте в них немного бульона.

# Пицца

Это классическое блюдо традиционной итальянской кухни в течение многих лет компрометировали крупные пищевые компании, постоянно создававшие какие-то причудливые начинки. А между тем простая пицца остается непревзойденной, и вам не надо бояться экспериментов с ее начинкой. Пицца, которую вы приготовите дома, будет заведомо лучше полуфабриката или замороженного продукта. Однако секрет настоящей пиццы – в правильном приготовлении основы.

Количество: 2 пиццы диаметром 25-30 см Количество порций: от 2 до 3  
Время подготовки: 2 часа 30 минут  
Время приготовления: 10-15 минут  
Необходимые насадки: крюк для замеса теста / кухонный комбайн (для вариантов)

## Основная пицца

- 1 Подсоедините крюк для замеса теста и крышку для защиты от брызг. Растворите дрожжи в воде. Поместите в чашу все ингредиенты. Установите скорость перемешивания 1 и замешивайте в течение 1 минуты.
- 2 Снимите чашу, накройте кухонным полотенцем и дайте тесту подняться. Поставьте чашу в холодильник и оставьте на 2 часа. Извлеките тесто и разделите на 2 половины.
- 3 Поставьте в духовку, прогретую до 230 °С, противень для выпечки или камень для выпечки пиццы. Раскатайте тесто на доске, посыпанной мукой, и сформируйте два круга диаметром 25-30 см. Выложите на круги тонким слоем несколько ложек томатного соуса. Добавьте свой наполнитель для пиццы, например, нарезанный ломтиками шарик сыра моццарелла и черные оливки (см. ниже варианты). Выпекайте в горячей духовке (установите температуру 210 °С) на противне или на камне в течение 10-15 минут.

## Варианты:

### Пицца с пармской ветчиной

Мелко нарежьте пармскую ветчину и поместите в начинку пиццы вместе с 100 г сыра моццарелла перед выпечкой.

### Грибы и чеснок

Обжарьте 300 г грибов, нарезанных ломтиками, горсточку мелко измельченной петрушки и 2 зубчика чеснока в 45 мл (3 ст.л.) оливкового масла. Выложите на основу пиццы вместе с 150 г нарезанного ломтиками сыра моццарелла перед выпечкой.

### Наполетано

Выложите на основы пиццы 3 измельченных томата, предварительно очистив их от кожицы. Сбрызните сверху оливковым маслом, добавьте 5 мл (1 ч.л.) измельченного орегано и 8 филе анчоусов. Насыпьте сверху 150 г тертого сыра моццарелла и выпекайте 10 минут.

## ИНГРЕДИЕНТЫ

10 мл (2 ч.л.) сухих  
быстродействующих дрожжей  
120 мл воды комнатной  
температуры  
250 г муки твердого сорта или  
муки сорта '00'  
30 мл (2 ст.л.) оливкового масла  
3,75 мл (¾ ч.л.) соли  
1 порция томатного соуса

### **Кальцоне**

Измельчите с помощью кухонного комбайна 50 г сыра моцарелла, 50 г салями, 25 г филе анчоусов и немного оергано, используя универсальный нож. Добавьте в смесь 50 г раскрошенного сыра рикотта. Выложите смесь на одну половину пиццы. Смажьте яйцом край пиццы и заверните тесто, чтобы закрыть эту половину. Прodelайте сверху в тесте два отверстия для выхода пара и еще раз смажьте яйцом верх кальцоне. Выпекайте в течение 10 минут при температуре 170 °С.

### **Кальцоне с овощным наполнителем**

Размочите в теплой воде 70 г изюма. Промойте 300 г мангольда, удалите стебли, разрежьте на куски. Смешайте с размоченным изюмом и одним перцем чили, нарезанным ломтиками. Выложите смесь в центр пиццы и готовьте, как в предыдущем рецепте.



## Полента

Поленту, которую готовят из дробленой кукурузы, много лет с пренебрежением считали крестьянским блюдом. Однако сейчас она приобретает заслуженное признание. Это превосходное блюдо для обеда в хорошей компании, тем более, что вы можете приготовить ее заранее и подогреть перед подачей к столу.

Количество порций: от 6 до 8  
Время подготовки: 1 минута  
Время приготовления: 30-45 минут  
Необходимые насадки: насадка для мягких смесей

### Основной рецепт поленты

- 1 Подсоедините насадку для мягких смесей, установите температуру 100 °С и скорость перемешивания 1. Доведите воду до кипения, добавьте поленту (муку), перемешивайте 30-45 минут, затем добавьте сливочное масло.
- 2 **Основной рецепт может быть использован двумя способами:**
  1. Только что приготовленную поленту можно сразу подать к столу как комплемент к хорошему соусу (см. раздел «Соусы», чтобы почерпнуть из него идеи).
  2. Подавать как кростони – сварите поленту, выложите ее на противень для выпечки и дайте остыть. Когда полента остынет, переверните ее и нарежьте кусочками примерно 6 см x 10 см, поджарьте на гриле и подавайте к столу.

### Варианты:

Количество порций: от 6 до 8  
Время подготовки: 10 минут  
Время приготовления: 30 минут  
Необходимые насадки: кухонный комбайн / насадка для мягких смесей  
Для варианта с жареной скумбрией и томатным соусом: насадка для перемешивания ингредиентов / насадка для просеивания и протираания

### Полента с треской

- 1 Измельчите с помощью кухонного комбайна репчатый лук, нарежьте ломтиками картофель, очистите от кожицы томаты, удалите семена и измельчите.
- 2 Подсоедините насадку для мягких смесей, установите максимальную температуру и скорость перемешивания 1. Подогрейте оливковое масло и потушите репчатый лук до появления золотистого оттенка. Добавьте анчоусы, чеснок, грецкий орех, затем томаты и травы. Добавьте картофель и треску, варите 1 час, пока картофель совсем не разварится и соус не загустеет.
- 3 Подавайте к столу вместе с кростони из поленты.

## ИНГРЕДИЕНТЫ

1,75 л воды  
300 г поленты (кукурузной муки)  
100 г сливочного масла  
Приправы

### Полента с треской:

1 головка репчатого лука  
2 клубня картофеля  
3 томата  
30 мл (2 ст.л.) оливкового масла  
4 филе анчоусов (несоленых, потрошенных и вымоченных)  
1 зубчик чеснока  
8 грецких орехов  
Щепотка розмарина  
15 мл (1 ст.л.) петрушки  
800 г трески  
Кростони из поленты (см. основной рецепт),  
приготовленный со 100 г сыра пармезан

### Полента с колбасой

Замочите колбасу в соусе, нарежьте ломтиками и подавайте с полентой.

### Полента с жареной на сковороде скумбрией и классическим средиземноморским томатным соусом

Приготовьте томатный соус с орегано и петрушкой. Поджарьте на гриле несколько кростони. Обжарьте на сковороде 4 филе скумбрии и приправьте их по вкусу. Выложите кростони на сервировочной тарелке рядом со скумбрией, сверху полейте соусом.

### Полента таранья

- 1 Приготовив поленту, добавьте 200 г сливочного масла и дайте повариться еще 10 минут. После этого добавьте в поленту сыр Scimut Della Valtellina (или иной подобный сыр) и варите еще 3 минуты (сыр не должен полностью растопиться).
- 2 Блюдо можно есть отдельно или с жареными колбасками и добрым красным вином.



## ИНГРЕДИЕНТЫ

### Полента с колбасой:

200 г итальянской колбасы  
Томатный соус  
Полента (половина объема по основному рецепту)

### Полента с жареной на сковороде скумбрией и классическим средиземноморским томатным соусом

Томатный соус  
10 мл (2 ч.л.) орегано и петрушки  
Кростони с полентой (без сыра пармезан) / половина количества, приведенного в базовом рецепте  
10 мл (2 ч.л.) петрушки  
4 филе скумбрии  
Приправы по вкусу

### Полента таранья

200 г сливочного масла  
1 порция поленты (базовый рецепт)  
200 г сыра Scimut Della Valtellina (если нет, используйте сыр пармезан)

## Ньокки

Количество: 40 ньокки (6 порций) Время подготовки: 1 час  
Время приготовления: 20 минут  
Необходимые насадки: крюк для замеса теста  
Для картофельного пюре: К-образная насадка для смешивания  
Для соусов в вариантах блюда: насадка для перемешивания ингредиентов / насадка для просеивания и протирания.

### Картофельные ньокки

- 1 Подсоедините К-образную насадку для смешивания и поместите в чашу ингредиенты. После замеса выложите смесь на поверхность, посыпанную мукой и раскатайте в жгут толщиной примерно 3 см. Нарезьте его на кусочки длиной 3 см и поместите в холодильник до нужного момента.
- 2 Варите ньокки в кипящей воде, добавляя по несколько штук за один раз. Сварившиеся ньокки всплывают на поверхность. Вылавливайте их с помощью шумовки и выкладывайте на полотенце для просушки. Поместите ньокки в посуду, которую можно поставить в духовку, полив растопленным сливочным маслом и посыпав пармезаном.

### Ньокки из манной крупы

- 1 Подсоедините К-образную насадку для смешивания, установите максимальную температуру и скорость перемешивания 3. Налейте в чашу молоко, доведите до кипения и понизьте температуру до состояния медленного кипения. Высыпьте манную крупу на поверхность молока. Варите 20-25 минут или до готовности. После этого добавьте остальные ингредиенты.
- 2 Снимите чашу. С помощью двух ложек, погружаемых в холодную воду, сформируйте кнели и выложите их на мелкий противень для выпечки. Ньокки можно хранить в холодильнике пару дней, а в нужный момент выпечь их в духовке при температуре 200 °С (ньокки должны приобрести золотистый цвет).

### Варианты:

#### Картофельные или манные ньокки с томатным соусом

Выложите ньокки на сервировочную тарелку и приправьте томатным соусом.

#### Ньокки со шпинатом и рикоттой с соусом из лесных грибов

Замените в рецепте картофель на 700 г тушеного измельченного шпината (не забудьте отжать из него избыточную влагу). Добавьте 2 дополнительных яичных желтка и 250 г сыра рикотта. Подавайте к столу с соусом из грибов, чеснока и оливок.

#### Ньокки с базиликом или ньокки из манной крупы с соусом на политано

Добавьте в основной рецепт картофельных ньокки горсть измельченного базилика. Подавайте к столу с томатным соусом (соус на политано).

## ИНГРЕДИЕНТЫ

### Картофельные ньокки:

800 г картофельного пюре (охлаждать), (см. рецепт на стр. 91, но исключить из него сливочное масло)  
350 г муки  
4 яичных желтка (разбить)  
50 г сыра пармезан  
30 г растопленного сливочного масла (для гарнира)  
25-30 г тертого сыра пармезан (для гарнира)  
Приправы по вкусу

### Ньокки из манной крупы:

1 л молока  
275 г манной крупы  
75 г сыра пармезан  
2 яичных желтка  
125 г сливочного масла  
Горсть мускатного ореха  
Соль  
Перец



# РИЗОТТО

Количество порций: от 4 до 6 Время подготовки: 1 минута

Время приготовления: 15-20 минут Необходимые насадки: насадка для мягких смесей

## Основной рецепт ризотто

- 1 Подсоедините насадку для мягких смесей, установите максимальную температуру и скорость перемешивания 1. Поместите в чашу сливочное масло и лук-шалот, тушите до размягчения. Добавьте рис и варите 2 минуты.
- 2 Влейте в чашу вино и варите, пока оно полностью не впитается ингредиентами. Добавьте бульон, понизьте температуру до 100 °С и варите 13-15 минут.
- 3 Добавьте необходимые приправы и немного тертого сыра пармезан (кроме ризотто с рыбой).

## Варианты:

### Ризотто с ореховой тыквой

- 1 Разрежьте пополам ореховую тыкву, обрызгайте маслом и посыпьте морской солью. Поместите в горячую духовку на 20-30 минут до размягчения. Вычистите сердцевину, выберите мякоть и отложите в сторону.
- 2 Приготовьте ризотто по основному рецепту с овощным бульоном и добавьте мякоть тыквы за 5 минут до готовности.

### Ризотто с вином бароло и жареными голубями

- 1 Исключите из основного рецепта белое вино и уменьшите объем бульона на 100 мл (используйте куриный бульон). Добавьте вино бароло. Посыпьте готовое блюдо пармезаном.
- 2 Подавайте к столу с голубиными грудками, слегка обжарив их на сковороде пару минут с каждой стороны.

### Ризотто с сыром и ветчиной

Добавьте ветчину или панчетту и сыр грюйер.

### Ризотто с белыми трюфелями

Приготовьте ризотто по основному рецепту с овощным бульоном. Добавьте мускатный орех и пармезан за 5 минут до готовности. Подавайте к столу с несколькими ломтиками белого трюфеля, а если у вас нет небольшого белого трюфеля, используйте вместо него трюфельное масло.

### Зеленое ризотто

Приготовьте ризотто по основному рецепту с овощным бульоном. Потушите шпинат, нарезав его полосками. Добавьте шпинат за 5 минут до окончания приготовления. В конце добавьте смесь трав.

## ИНГРЕДИЕНТЫ

30 мл (2 ст.л.) сливочного масла (осветленного)  
2 луковицы лука-шалот  
360 г риса арборио  
50 мл сухого белого вина  
650 мл бульона (овощного, рыбного, куриного или говяжьего в зависимости от основных ингредиентов ризотто)  
Соль, перец

**Варианты:** следуя основному рецепту, добавляйте различные ингредиенты

### Ризотто с ореховой тыквой

1 ореховая тыква  
30 мл (2 ст.л.) оливкового масла  
Морская соль (посыпать сверху)

### Ризотто с вином бароло и жареными голубями

200 мл вина бароло или другого доброго красного вина  
20 г сыра пармезан (натереть)  
1-6 голубиных грудок  
(в зависимости от числа гостей)

### Ризотто с сыром и ветчиной

100 г копченой ветчины или панчетты (нарезать кубиками)  
100 г сыра грюйер

### Ризотто с белыми трюфелями

5 мл (1 ч.л.) мускатного ореха  
50 г сыр пармезан (натереть)  
Несколько ломтиков белого трюфеля или 15 мл (1 ст.л.) хорошего трюфельного масла

### Радиккьо (итальянский цикорий)

Готовьте по рецепту ризотто с вином бароло, но за 5 минут до готовности добавьте ломтики радиккьо.

### Ризотто с гребешком и королевскими креветками

- 1 Нарежьте бекон ленточками и потушите в небольшом количестве сливочного масла, пока он не станет хрустящим. Ножом извлеките из гребешков оранжевую икру и выбросьте плотную мембрану. Нарежьте гребешки кубиками со стороной 1 см. Поместите в кухонный комбайн икру гребешка, лук-шалот и чеснок, измельчайте в течение 30 секунд. Приготовленную смесь добавьте в чашу в начале приготовления, после того, как добавите сливочное масло.
- 2 Добавьте лук-резанец, оставшиеся гребешки и королевские креветки за несколько минут до начала приготовления.

### Ризотто с копченой пикшей, украшенное перепелиным яйцом-пашот

- 1 Следуйте основному рецепту приготовления, добавив в чашу рыбный бульон.
- 2 За 5 минут до окончания приготовления добавьте филе пикши, удалив кожу и нарезав кубиками по 2 см.

Ризотто также можно использовать как превосходное дополнение ко многим блюдам. Например, ризотто с белым трюфелем – к яйцу-пашот и соусу вельюте, ризотто с шафраном – к оссобуко по-милански, кнелям из раков или белой кровяной колбасе.

## ИНГРЕДИЕНТЫ

### Зеленое ризотто

500 г шпината  
75 мл (5 ст.л.) смеси свежих трав (измельченный лук-резанец, листья петрушки и кервель)

### Радиккьо

200 мл вина бароло или иного доброго красного вина  
1 грудка голубя (или больше, в зависимости от числа гостей)  
2 тонко измельченных радиккьо

### Ризотто с гребешком и королевскими креветками

50 г некопченого бекона  
12-16 королевских креветок (сварить и очистить)  
6 королевских гребешков  
60 мл (4 ст.л.) лука-резанца  
15 г сливочного масла  
2 лука-шалот  
2 зубчика чеснока

### Ризотто с копченой пикшей, украшенное перепелиным яйцом-пашот

650 мл рыбного бульона  
300 г неокрашенного копченого филе пикши





## СОУСЫ И ПРИПРАВЫ

Хороший соус способен преобразить блюдо: нечто совершенно простое и даже потенциально безвкусное он превращает в совершенно блистательное творение. Гарниры придают множеству блюд жизнь, цвет и аромат. Приготовление соусов окружено атмосферой таинственности, но все, что требуется для этого – уделить им немного времени и внимания, а также воспользоваться помощью насадок к кухонной машине: блендера, кухонного комбайна, насадки для мягких смесей, мультиизмельчителя или насадки для просеивания и протираания. Все эти насадки будут полезны при приготовлении нежнейших соусов, пюре, и даже овощных и фруктовых горячих соусов «кули».



## Соус бешамель

При приготовлении классического и неизменно популярного соуса бешамель первым делом нужно залить молоком лавровый лист и половинку репчатого лука, в которую предварительно воткнуть 3 бутона гвоздики. Доведите молоко до кипения и медленно кипятите 10 минут. Этот начальный этап приготовления при желании можно опустить.

Время подготовки: 1 минута  
Время приготовления: 15-20 минут  
Необходимые насадки: насадка для мягких смесей

- 1 Подсоедините насадку для мягких смесей, установите температуру 120 °C и скорость перемешивания 3. Через 1 минуту поместите в чашу сливочное масло. Когда масло растопится, добавьте муку и увеличьте скорость перемешивания до 1. Варить 2 минуты.
- 2 После этого постепенно добавляйте молоко, каждый раз убеждаясь, что оно полностью впиталось – это нужно, чтобы в соусе не образовывались комки. Добавьте мускатный орех, соль и перец. Когда соус начнет закипать, понизьте температуру до состояния медленного кипения и установите таймер на 15 минут.
- 3 В этот момент попробуйте соус – если в нем еще чувствуется мука, варите еще 5 минут или до момента, когда мука перестанет чувствоваться. Процедите соус перед использованием.

**Примечание:** если соус получается слишком густым, чем вам нужно, можно добавить немного молока.

### Варианты:

#### Соус морнэ

При добавлении молока добавьте 50 г жирных сливок и 20 г сыра (эмменталь, грюйер или деревенский чеддер). Поверните диск установки температуры в сторону уменьшения и понизьте температуру соуса до 80-85 °C.

Добавьте к соусу 2 яичных желтка. После этого вновь выставьте температуру 80 °C, но не давайте соусу нагреваться выше 80-85 °C, чтобы яичные желтки не свернулись и не испортили соус.

#### Соус с петрушкой

После того, как вы процедили соус, добавьте 45 мл (3 ст.л.) измельченной петрушки и варите еще 1 минуту.

#### Соус Аврора

Добавьте к соусу 100 мл томатного соуса и 100 мл жирных сливок. В завершение взбейте с 20 г сливочного масла, нарезанного кубиками.

## ИНГРЕДИЕНТЫ

### На ½ литра

60г мягкого сливочного масла  
60 г муки  
600 мл молока  
Щепотка мускатного ореха  
5 мл (1 ч.л.) соли  
2,5 мл (½ ч.л.) белого перца

### На ¼ литра

30 г мягкого сливочного масла  
30 г муки  
300 мл молока  
Щепотка мускатного ореха  
2,5 мл (½ ч.л.) соли  
1, 25 мл (¼ ч.л.) белого перца



## Соусы для пасты

Существуют десятки соусов, которые подаются к пасте – просто добавьте их, после того, как вы сварили макароны и слили воду. Здесь приведено лишь несколько примеров.

### ИНГРЕДИЕНТЫ

#### Соус николя:

2 красных перца чили  
45 мл (3 ст.л.) оливкового масла  
5 ломтиков измельченной пармской ветчины  
50 мл жирных сливок  
Несколько листьев рукколы  
80 г сыра пармезан (натереть)

#### Соус матрициана:

100 г красного репчатого лука (мелко измельчить)  
75 мл (8 ст.л.) оливкового масла  
100 г панчетты  
200 г нарезанных томатов  
30 г сыра пармезан  
30 мл (2 ст.л.) петрушки

#### Соус путтанеска:

150 г красного репчатого лука (тонко измельчить)  
75 мл (5 ст.л.) оливкового масла  
50 г черных оливок  
50 г зеленых оливок  
6 филе анчоуса  
100 г нарезанных томатов (удалить семена)

#### Каперсы и анчоусы:

75 г черных оливок без косточек  
20 г каперсов (если соленые – промыть и слить воду)  
100 г анчоусов  
5 г (1 ч.л.) соли

#### Чеснок:

8 зубчиков чеснока в виде пюре  
90 мл оливкового масла  
75 мл (5 ст.л.) измельченного листа петрушки  
5 г (1 ч.л.) соли

#### Соус николя

Время подготовки: 2 минуты Время приготовления: 8 минут  
Необходимые насадки: кухонный комбайн

Потушите тонко измельченный красный перец чили в оливковом масле. Добавьте 5 тонких ломтиков измельченной пармской ветчины, заправьте жирными сливками, измельченными листьями рукколы и тертым сыром пармезан.

#### Соус матрициана

Время подготовки: 2 минуты Время приготовления: 8 минут  
Насадки: кухонный комбайн

Потушите красный репчатый лук в оливковом масле. Добавьте панчетту и крупно нарезанные томаты, потушите. Смешайте с пастой, сверху посыпьте пармезаном и свеженарезанной петрушкой.

#### Соус путтанеска

Время подготовки: 2 минуты Время приготовления: 8 минут  
Необходимые насадки: кухонный комбайн

Потушите красный репчатый лук в оливковом масле. Добавьте черные оливки, филе анчоусов и крупно нарезанные томаты (семена удалить). Смешайте с помощью кухонного комбайна на скорости 4.

#### Каперсы и анчоусы

Время подготовки: 2 минуты Время приготовления: 0 минут  
Необходимые насадки: кухонный комбайн / блендер

Смешайте черные оливки без косточек, каперсы (если соленые – промыть и слить воду), анчоусы и соль.

#### Чеснок

Время подготовки: 2 минуты Время приготовления: 5 минут  
Необходимые насадки: кухонный комбайн

Потушите пюре из зубчиков чеснока в оливковом масле – осторожно, чтобы не подгорело. Снимите с конфорки, добавьте петрушку и соль. Смешайте с приготовленной пастой.

## Майонез

Количество получаемого продукта: 300 мл  
Время приготовления: 10 минут  
Необходимые насадки: венчик / кухонный комбайн или блендер

- 1 Поместите яичные желтки и горчицу в чашу. Перемешайте в отдельной посуде оливковое и подсолнечное масло.
- 2 Используя венчик, на максимальной скорости начинайте взбивать яичные желтки и горчицу. Когда они тщательно перемешаются, начинайте добавлять масло, сначала понемногу (по капле), а затем тонкой струей. Добавляйте масло до тех пор, пока не останется половина.
- 3 Выключите венчик, добавьте половину белого винного уксуса или лимонного сока и приправу, затем взбивайте медленно, до состояния полного смешивания ингредиентов. На этой стадии приготовления майонез должен быть очень густым и однородным.
- 5 Постепенно добавляйте остатки масла, продолжая взбивать полученную массу на максимальной скорости. Добавьте оставшуюся часть уксуса или лимонного сока. Храните в холодильнике в банке с закручивающейся крышкой не более 3-х дней.

### Использование кухонного комбайна или блендера

Поместите яичные желтки, горчицу и половину уксуса или лимонного сока в чашу кухонного комбайна или блендера и перемешивайте, пока смесь не примет сметанообразную светлую консистенцию.

**Примечание повара:** Лучше всего готовить майонез из ингредиентов, хранящихся при комнатной температуре. Если яйца для приготовления майонеза берутся прямо из холодильника, то майонез легко может свернуться.

### Разновидности:

#### Майонез с кориандром и лаймом

Вместо уксуса или лимонного сока добавьте сок лайма и смешайте с 30 мл (2 ст. л.) мелко нарезанного кориандра и мелко натертой цедры двух лаймов.

#### Майонез Айоли

При выполнении операции № 1 добавьте 4 измельченных зубчика чеснока, яичные желтки и горчицу.

#### Огуречный майонез

Тонко нарежьте 7,5 см огурца и тщательно высушите на кухонной бумаге. Поместите нарезанный огурец в майонез вместе с 30 мл (2 ст. л.) нарезанного кервеля или тархуна, добавьте соли. Этот вид майонеза будет превосходным дополнением к блюдам из рыбы.

#### Горчичный соус

Добавьте 2 ч. л. нарезанных зубчиков чеснока и 1 ст. л. нарезанных корнишонов, каперсов, петрушки к готовому майонезу. Смешайте полученную массу с 15-30 мл (1-2 ст. л.) лимонного сока для того, чтобы разбавить полученный майонез.

## ИНГРЕДИЕНТЫ

2 яичных желтка  
½ ч. л. дижонской горчицы  
150 мл светлого оливкового масла  
150 мл подсолнечного масла  
15 мл (1 ст. л.) белого винного уксуса или лимонного сока  
Соль, свежемолотый черный перец



## Хлебный соус

Количество порций: 4  
Время подготовки: 25 минут  
Время приготовления: 50 минут  
Необходимые насадки: кухонный комбайн или блендер

### ИНГРЕДИЕНТЫ

1 небольшая луковичка  
4 целых (неразмельченных) зубчика чеснока  
1 лавровый лист (небольшой)  
6 горошин перца  
300 мл молока  
50 г белого хлеба без корочки, нарезанного кубиками  
15 г сливочного масла  
30 мл (2 ст. л.) кофейных сливок или сметаны  
Свеженатертый мускатный орех  
Соль, свежемолотый черный перец

- 1 Смешайте лук с зубчиками чеснока и поместите в маленькую тяжелую кастрюлю, добавьте лавровый лист, горошины перца и молоко.
- 2 Поставьте на огонь и варите на медленном огне, не доводя до кипения, в течение 10 минут. Выключите огонь и оставьте кастрюлю без крышки, дав блюду настояться в течение 20 минут.
- 3 Тем временем сделайте хлебные крошки, используя блендер или кухонный комбайн.
- 4 Процедите молоко, затем подогрейте его. Смешайте молоко с хлебными крошками и варите на медленном огне в течение 10 минут (не доводя до кипения), время от времени помешивая полученную массу.
- 5 Добавьте сливочное масло, сливки или сметану. Приправьте свеженатертым мускатным орехом, солью и свежемолотым черным перцем. Переложите массу в нагретую глубокую чашку и сразу подавайте на стол.

## Песто

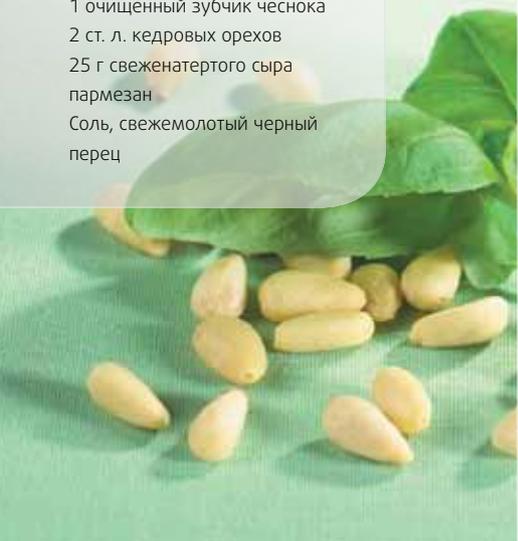
Количество порций: 4  
Время приготовления: 5 минут  
Необходимые насадки: кухонный комбайн или блендер

### ИНГРЕДИЕНТЫ

25 г свежих листьев базилика без стеблей  
1 очищенный зубчик чеснока  
2 ст. л. кедровых орехов  
25 г свеженатертого сыра пармезан  
Соль, свежемолотый черный перец

- 1 Поместите листья базилика, чеснок и кедровые орехи в чашу кухонного комбайна (блендера) и мелко порубите. Добавьте оливковое масло и, включив на максимальной скорости, тщательно перемешивайте до тех пор, пока помещенная в чашу масса не станет сметанообразной.
- 2 Добавьте сыр пармезан и приправу, затем ненадолго включите комбайн (блендер) для того, чтобы ингредиенты хорошо перемешались между собой. Переложите полученную массу в посуду с закручивающейся крышкой. Приготовленное блюдо можно хранить в холодильнике не более 5 дней. Подавайте к столу вместе с пастой, супами, рыбой или курицей.

**Примечание повара:** Для приготовления песто в небольших количествах, берите ингредиенты в количестве, вдвое меньше указанного и производите обработку продуктов в мультиизмельчителе. Если Вы хотите сохранить яркий цвет соуса, предварительно охладите кувшин блендера в холодильнике в течение 1-2 часов.



## Соус винегрет

Время подготовки: 2 минуты  
Время приготовления: 0 минут  
Необходимые насадки: кухонный комбайн

### Классический рецепт соуса винегрет

Поместите все ингредиенты в кухонный комбайн и смешивайте на максимальной скорости 15 секунд с помощью универсального ножа.

#### Варианты:

##### Винегрет с травами

Добавьте к смеси 45 мл (3 ст.л.) мягких трав, таких, как базилик или эстрагон.

##### Лимонного винегрет

Для лимонного винегрета добавьте 30 мл (2 ст.л.) лимонного сока.

##### Винегрет с чесноком

Добавьте 1 измельченный зубчик чеснока.

##### Клубничный винегрет

Добавьте 4 очищенные клубники и 10 мл (2 ст.л.) бальзамического уксуса.

### ИНГРЕДИЕНТЫ

150-200 мл оливкового масла  
50 мл белого винного уксуса  
5 мл (1 ч.л.) горчицы  
Приправа по вкусу



## Соус Цезарь

Салат «Цезарь» был придуман на западном побережье Америки. В его состав входит салат ромэн, чесночные гренки, тертый сыр пармезан и несколько филе анчоусов.

Время подготовки: 2 минуты  
Время приготовления: 0 минут  
Необходимые насадки: кухонный комбайн

### ИНГРЕДИЕНТЫ

2 яичных желтка  
2 зубчика чеснока  
4 филе анчоусов  
Сок 1 лимона  
2,5 мл (½ ч.л.) горчицы  
225 мл оливкового масла  
Соус табаско  
Вустерский соус

- 1 Поместите в кухонный комбайн яичные желтки, чеснок и филе анчоусов. Измельчите их с помощью универсального ножа на скорости 3 до состояния пасты. Добавьте лимонный сок и горчицу, соберите ингредиенты со стенок чаши и снова измельчите их на скорости 1, увеличивая ее до 3. Постепенно добавляйте оливковое масло, чтобы оно полностью впитывалось смесью. Добавьте вустерский соус и соус табаско по вкусу, при желании – дополнительные приправы.
- 2 Храните в холодильнике в очень чистом контейнере.



## Яблочный соус

В Англии этот соус обычно подают к жареной свинине.

Время подготовки: 10 минут Время приготовления: 10 минут  
Необходимые насадки: кухонный комбайн / насадка для мягких смесей / насадка для просеивания и протирания

- 1 Очистите яблоки, извлеките сердцевину, измельчите с помощью кухонного комбайна. Поместите в чашу яблоки и сахар, подсоедините насадку для мягких смесей. Установите температуру 110 °С, скорость перемешивания 1 и варите «на медленном огне» 10 минут.
- 2 Добавьте сливочное масло и взбивайте до его полного растворения.
- 3 Процедите соус через сито насадки для просеивания и протирания для достижения однородной консистенции.

### ИНГРЕДИЕНТЫ

500 г яблок  
120 г сахара  
50 г сливочного масла

## Соус камберленд

Этот соус отлично подходит к горячим и холодным мясным блюдам, таким, как окорок или ветчина, а также к жареной птице или дичи.

Время подготовки: 2 минуты Время приготовления: 40 минут  
Необходимые насадки: кухонный комбайн / насадка для мягких смесей

- 1 Бланшируйте цедру, слейте и отставьте в сторону. Измельчите лук-шалот в кухонном комбайне с помощью универсального ножа.
- 2 Подсоедините насадку для мягких смесей, установите максимальную температуру и скорость перемешивания 1. Поместите в чашу лук-шалот и красное вино, доведите до кипения. Понижьте температуру и варите «на медленном огне» 15 минут или пока объем жидкости не уменьшится на  $\frac{3}{4}$ .
- 3 Добавьте в чашу горчицу, имбирь, портвейн и цедру, варите «на медленном огне» 15 минут или пока объем не уменьшится на  $\frac{3}{4}$ . Добавьте желе из красной смородины и помешивайте до его полного растворения.

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Цедра 1 лимона  
Цедра 1 апельсина  
3 луковицы шалот  
240 мл красного вина  
5 мл (1 ч.л.) английской горчицы  
5 мл (1 ч.л.) тертого имбиря  
120 мл портвейна  
240 г желе из красной смородины



## ДЕСЕРТЫ

Эта глава включает подборку рецептов многочисленных десертов, которые вы можете приготовить с помощью кухонной машины Kenwood Cooking Chef. К-образная насадка обеспечивает превосходное смешивание ингредиентов, например, для кондитерских изделий и выпечки, а венчик – получение насыщенных воздушных смесей с пышной текстурой, идеальных для муссов, меренгов и суфле. Нет ничего вкуснее сливочного домашнего мороженого или терпких фруктовых сорбетов, смешанных и замороженных с помощью насадки для мороженого. Трудно устоять перед ароматом только что испеченного торта или печенья. Булочка к утреннему кофе, кексы к чаю, домашние пончики и шоколадные пирожные, не говоря уже о тающих во рту сладостях, «венских пальчиках» и хрустящих золотистых бисквитах – все это совсем нетрудно приготовить, как и множество других десертов на все случаи жизни.

## Силлабаб на шоколадном муссе

Количество порций: от 4 до 6  
Время подготовки: 15 минут + время на охлаждение  
Время приготовления: 10 минут  
Необходимые насадки: низкоскоростная терка-ломтерезка / венчик

### Для шоколадного мусса:

Этот шоколадный мусс совсем нетрудно приготовить – а подавать его можно как с силлабабом, так и отдельно. Универсальный рецепт мусса позволяет вам экспериментировать с разными комбинациями вкусов: например, добавка ликера или доброго темного рома может сделать его вкус более насыщенным.

- 1 Натрите шоколад с помощью низкоскоростной терки-ломтерезки, используя барабан для крупной терки.
- 2 Подсоедините венчик. Поместите в чашу яйца целиком, яичные желтки и сахар. Установите температуру 70 °С и скорость перемешивания 3. Взбивайте смесь 5 минут на скорости 3, пока смесь не нагреется до 70 °С, после чего отключите нагрев.
- 3 Понижьте скорость до 1 и постепенно добавляйте к смеси тертый шоколад. Добавьте половину взбитых сливок и продолжайте взбивать на скорости 3. Наконец, добавьте оставшиеся сливки и ром, но будьте осторожны при взбивании мусса – он должен быть легким и воздушным, и ни в коем случае не густым. Разлейте мусс по сервировочным бокалам и поставьте на ночь в холодильник, чтобы он отстоялся.

### Для силлабаба:

Этот восхитительный десерт может иметь различные оттенки вкуса, например, кофейный или апельсиновый. Готовить его нужно не раньше, чем за два часа до подачи к столу и держать в холодильнике.

- 4 Подсоедините венчик, установите скорость перемешивания 3 и взбивайте лимонный сок, бренди и сахар, пока сахар полностью не растворится. Добавьте сливки и взбивайте на скорости 3, пока на сливках не начнут образовываться острые пики (см. Совет от повара). Ложечкой выложите смесь поверх шоколадного мусса и поставьте в холодильник до момента подачи к столу.

**Совет от повара:** когда вы извлечете из смеси венчик, поверхность сливок должна образовать пик, который будет мягко оседать, но оставаться видимым.

## ИНГРЕДИЕНТЫ

### Для шоколадного мусса:

350 г темного шоколада  
2 яйца  
2 яичных желтка  
80 г сахара  
550 мл взбитых сливок  
50 мл темного рома

### Для силлабаба:

40 мл лимонного сока  
30 мл бренди  
75 г сахара  
450 мл жирных сливок



## Мусс

Это легкий десерт, который можно приготовить с различными комбинациями фруктов и ликеров. Фруктовый мусс будет освежающим завершением летнего обеда, а шоколадный мусс с добавкой доброго виски – отличный способ завершить обед в зимнее время.

Количество порций: 6  
Время подготовки: 1 час 30 минут + время на охлаждение  
Время приготовления: 15 минут  
Необходимые насадки: венчик / насадка для мягких смесей  
Для вариантов: кухонный комбайн / насадка для перемешивания ингредиентов

- 1 Замочите желатин, поместив его в чашу с водой, пока он не размякнет. Подсоедините венчик. Добавьте яичные белки и сделайте меренги, используя 100 г сахара. Извлеките меренги из чаши и поместите их в холодильник. Поместите в чашу сливки и взбейте их до образования мягких пиков, после чего извлеките из чаши и также поместите в холодильник.
- 2 Подсоедините насадку для мягких смесей. Поместите в чашу 50 г сахара и яичные желтки. Взбивайте на скорости 4, пока смесь не посветлеет. Установите температуру 85 °C и скорость перемешивания 1. Добавьте в чашу молока и варите при заданной температуре 10 минут. Отключите нагрев.
- 3 Отожмите желатин и добавьте в чашу, после чего добавьте ароматизатор. Взбивайте смесь 10 минут, извлеките из чаши и охладите в холодильнике в течение 15 минут.
- 4 Если смесь взбитых яиц находится на точке образования желе (см. Совет от повара), начинайте подмешивать к ней 1/3 взбитых сливок, а затем 1/3 меренги. Осторожно добавьте остальные сливки и меренги. Разлейте по шести высоким бокалам и поставьте в холодильник отстояться.

**Совет от повара:** вы можете оценить, достигла ли смесь точки образования желе, слегка встряхнув чашу. Если смесь движется как единое целое, то она достигла точки желеобразования. Слегка взбейте смесь, чтобы сделать ее более рыхлой. Если вы случайно оставили смесь в холодильнике на слишком долгое время и она начала расслаиваться, вновь поместите ее в кухонную машину Cooking Chef, установите минимальную температуру и медленно взбейте, чтобы смесь снова стала однородной.

**Варианты:**

### **Клубничный мусс (подавать со свежими ягодами)**

Смешайте в кухонном комбайне 300 г клубники и 35 г сахара до однородной консистенции, используя универсальный нож. Добавьте клубничную смесь в чашу на 3 шаге основного рецепта, сразу после добавления желатина.

## ИНГРЕДИЕНТЫ

2 листика желатина  
2 яичных белка  
150 г сахара  
125 мл жирных сливок  
2 яичных желтка  
125 мл молока  
300 мл ароматизатора  
(фрукты или ликер)

### Мраморный мусс из двух сортов шоколада

- 1 Следуйте шагам приготовления мусса, но после добавления желатина разделите ее по двум чашам – треть смеси в одной чаше и две трети в другой. Добавьте 100 г растопленного белого шоколада в первую чашу и 200 г растопленного черного шоколада, а также 25 мл темного рома – во вторую.
- 2 Добавьте  $\frac{1}{3}$  объема сливок и меренги в чашу с белым шоколадом и  $\frac{2}{3}$  объема сливок и меренги в чашу с черным шоколадом. Разлейте смесь с черным шоколадом по формочкам или стаканчикам, наполнив их на  $\frac{2}{3}$ . Затем аккуратно долейте по центру смесь с белым шоколадом и осторожно закрутите вилкой, чтобы создать мраморный эффект.
- 3 Перед подачей к столу поставьте в холодильник, чтобы образовалось желе.

### Кокос, ананас и ваниль

- 1 Налейте в чашу 100 мл молока, 25 г кокосового молока, разделенный на половинки стручок ванили с удаленными семенами и 250 г кусочков ананаса. Подсоедините насадку для перемешивания ингредиентов и доведите продукты в чаше до кипения. Варите в течение 10 минут или пока не сварится ананас. Дайте остыть, удалите стручок ванили и добавьте к молоку 25 мл ликера Малибу.
- 2 Смешивайте с помощью кухонного комбайна 1 минуту до образования пюре.

### Лимонный мусс

Перед приготовлением добавьте к молоку сок и бланшированную цедру 4 лимонов. Варите 10 минут.





## Классические ванильные кремовые горшочки

### ИНГРЕДИЕНТЫ

75 г сахара  
8 яичных желтков  
500 мл жирных сливок  
2 стручка ванили

Это рецепт является основой для многих классических кондитерских изделий, и если вы освоите данную технику приготовления, то она откроет вам двери к секретам множества десертов.

Количество порций: от 4 до 6  
Время подготовки: 30 минут + время на охлаждение  
Время приготовления: 30 минут  
Необходимые насадки: насадка для мягких смесей / насадка для просеивания и протирания  
Для варианта с малиной: кухонный комбайн

- 1 Подсоедините насадку для мягких смесей. Поместите в чашу сахар и яичные желтки и смешивайте на скорости 6, пока смесь не посветлеет. Установите температуру 85 °С и скорость перемешивания 1. Добавьте в чашу сливки, стручки и семена ванили. Когда смесь достигнет температуры 85 °С, установите таймер на 5 минут и продолжайте варить.
- 2 После того, как варка закончится, убедитесь, что заварной крем загустел и процедите его через сито насадки для просеивания и протирания. Затем ложкой разложите его по четырем порционным формочкам или стеклянным стаканчикам и охладите в холодильнике 24 часа перед подачей к столу.

**Совет от повара:** чтобы блюдо лучше затвердело, поставьте формочки (или иную термостойкую посуду – но точно не стекло) на водяную баню и поместите в духовку, нагретую до 120 °С на 15 минут. Осторожно извлеките противень из духовки и поставьте остывать на 15 минут, после чего снимите формочки и охладите их в холодильнике не менее 2 часов.

**Варианты:**

#### **Малиновые кремовые горшочки**

С помощью кухонного комбайна смешайте 250 г малины, 2,5 мл (½ ч.л.) лимонного сока и 50 г сахара до однородной консистенции. Уменьшите объем жирных сливок в рецепте до 250 мл. Добавьте смесь с малиной.

#### **Шоколадные кремовые горшочки**

Добавьте в крем 50 г хорошего какао-порошка. Когда крем будет готов, понизьте температуру до 60 °С и добавьте 100 г темного шоколада (минимум 63% твердого какао).

#### **Крем брюле**

Посыпьте заварной крем сверху сахарной пудрой и осторожно опалите паяльной лампой или горячим грилем.



## ИНГРЕДИЕНТЫ

500 мл английского крема  
(см. рецепт на стр. 206 / Раздел  
«Основные рецепты»)  
4 яичных белка  
50 г сахара  
Ароматизаторы  
(см. варианты ниже)  
250 мл жирных сливок (взбить)

## Семифредо

Название этого классического итальянского десерта переводится «полухолодный». Приготовить его совсем нетрудно, а форма подачи может быть самой разной – разложите его по бокалам для коктейлей или выложите в форму, а потом разрежьте на квадраты.

Количество порций: 8  
Время подготовки: 30 минут + время на замораживание  
Время приготовления: 30 минут  
Необходимые насадки: насадка для мягких смесей  
Для приготовления английского крема: венчик  
Для вариантов: соковыжималка для цитрусовых / кухонный комбайн

- 1 Приготовьте английский крем (см. стр. 206).
- 2 Сделайте меренги: поместите в чашу яичные белки и подсоедините венчик. Установите скорость перемешивания 4 и взбивайте, пока не перестанут опадать острые пики на взбиваемой массе. Понижьте скорость и постепенно добавляйте сахар. Извлеките массу из чаши и отставьте в сторону.
- 3 Добавьте ароматизаторы, взбейте жирные сливки, а затем меренги. Перелейте массу в форму, смазанную изнутри маслом, и поставьте в морозильную камеру на 24 часа.

### Варианты:

#### Семифредо с лаймом

Добавьте в смесь сок 4 лаймов.

#### Шоколадное трио: семифредо с дробленным фундуком

- 1 В отдельной посуде приготовьте три шоколадные смеси: растопите 50 г темного шоколада, 50 г белого шоколада и 50 г молочного шоколада, смешайте каждый вид шоколада с 20 мл сливок. Разлейте смеси для семифредо в три чаши и в каждую добавьте растопленный шоколад. После этого добавьте в каждую смесь меренги и взбитые сливки.
- 2 Залейте в форму одну шоколадную смесь и заморозьте на 30 минут. После этого добавьте вторую шоколадную смесь и повторите процесс, а затем третью. У вас получится десерт из трех слоев разного цвета. Подавайте к столу с дробленным фундуком.

#### Ежевика с киршвассером

Смешайте в кухонном комбайне 75 г ежевики с 25 мл киршвассера и добавьте в основную смесь.

#### Семифредо с тоблероном

Измельчите, а затем растопите 250 г шоколада тоблерон. Добавьте к основному рецепту.



## ИНГРЕДИЕНТЫ

### Для заварного теста:

40 г сливочного масла  
Щепотка соли  
120 мл молока  
30 г простой муки  
50 г хлебопекарной муки  
120 г яиц (слегка взбить)

### Для наполнителя:

Английский крем  
(см. рецепт на стр. 206 / Раздел  
«Основные рецепты»)  
Шоколадно-апельсиновый ганаш  
(см. рецепт на стр. 206 / Раздел  
«Основные рецепты»)

## Профитроли с горячим шоколадом и апельсиновым соусом

Количество порций: от 4 до 6  
Время подготовки: 10 минут + время  
охлаждения  
Время приготовления: 45 минут  
Необходимые насадки:  
насадка для мягких смесей / насадка для просеивания и протирания.

### Приготовление заварного теста

- 1 Подсоедините насадку для мягких смесей, установите максимальную температуру и скорость перемешивания 3. Поместите в чашу сливочное масло, соль и воду (или молоко) и нагрейте до кипения. Добавьте в чашу муку обоих сортов. Отключите нагрев и продолжайте перемешивать ингредиенты на скорости 1 в течение 3 минут. Когда температура достигнет 80 °C, добавьте яйцо и взбивайте, пока оно полностью не перемешается с остальными ингредиентами.
- 2 Переложите смесь в кондитерский мешок и выдавите на противень булочки диаметром 3 см. Придавите верх булочек мокрой вилкой. Дайте отстояться 20 минут при комнатной температуре, после чего поставьте в духовку, прогретую до 220 °C на 10 минут, а затем на 15 минут установите температуру 180 °C. Извлеките булочки из духовки и в основании каждой сделайте небольшое отверстие. Снова поставьте в духовку для подсушки на 10 минут.

### Приготовление наполнителя

После того, как булочки остынут, наполните их заварным кремом и подавайте к столу с шоколадным соусом или ганашем.

## Яблочно-грушевая шарлотка

Количество порций: 6  
Время подготовки: 20 минут + отставание  
Время приготовления: 40 минут  
Необходимые насадки: высокоскоростная терка-ломтерезка или кухонный комбайн.

### ИНГРЕДИЕНТЫ

500 г яблок  
500 г спелых груш  
Натертая цедра и сок 1 лимона  
150 мл сухого белого вина  
75 г сахарной пудры  
½ ч. л. молотой корицы  
50-75 г масла  
8-10 больших ломтей белого хлеба толщиной 5 мм  
Сахарная пудра для посыпки

- 1 Удалите сердцевинки из яблок и груш и нарежьте их на четверти. С помощью высокоскоростной терки-ломтерезки или комбайна с диском для толстых ломтиков нарежьте фрукты ломтиками. Сбрызните лимонным соком.
- 2 Налейте в сковороду вино, положите в него сахар, молотую корицу и натертую цедру лимона и держите на малом огне, помешивая, до растворения сахара. Добавьте яблоки и груши, накройте крышкой и готовьте на маленьком огне около 5 минут до тех пор, пока они не станут мягкими, помешайте за это время фрукты 3-4 раза, чтобы они равномерно обжаривались.
- 3 Достаньте фрукты шумовкой, положите их в чашу и отставьте в сторону. Кипятите до тех пор, пока жидкость не уменьшится в объеме примерно до 45 мл (3 ст. л.), и вылейте ее на фрукты.
- 4 Нагрейте духовку до 200 °С. Смажьте форму для шарлотки или глубокую форму для пирога диаметром 15 см. Тонко намажьте маслом ломти хлеба и снимите с них корку.
- 5 Выложите хлеб намазанной стороной вниз на дно формы, заполнив им все промежутки (при необходимости вырежьте кусочки хлеба и вставляйте их в пустоты). Порежьте оставшиеся ломти хлеба вдоль.
- 6 Выложите продольные половинки хлеба намазанной маслом стороной к стенкам формы. Положите на хлеб фруктовые ломтики. Покройте их остальным хлебом, чтобы он заполнил всю форму.
- 7 Выпекайте в течение 30 минут, прикрыв через 20 минут фольгой, если верх начнет заранее темнеть. Дайте постоять 10 минут, затем достаньте шарлотку из формы, посыпьте сахарной пудрой и подавайте к столу.

**Примечание повара:** При использовании комбайна фрукты нарезать партиями.

## Вишневое клафути

Объем: в расчете на блюдо диаметром 22 см Количество порций:  
от 4 до 6 Время подготовки: 20 минут Время приготовления:  
30-40 минут Необходимые насадки: венчик

- 1 Подсоедините венчик и установите температуру 60 °С. Поместите в чашу яйца и сахар. Взбивайте на скорости 4, пока температура не достигнет 60 °С (используйте кнопку «Взбивание на высокой скорости»). Отключите нагрев и продолжайте взбивать, пока смесь не остынет и не станет воздушной.
- 2 Уменьшите скорость до минимума и постепенно добавляйте в чашу молоко, экстракт ванили и соль. Затем добавьте разрыхлитель и перемешивайте до достижения однородной консистенции.
- 3 Смажьте сливочным маслом блюдо диаметром 22 см и разложите на нем вишни без косточек. Залейте вишни приготовленной смесью, поставьте блюдо в духовку, нагретую до температуры 180 °С и выпекайте 30-40 минут, пока верх не поднимется и не приобретет золотистый цвет.
- 4 Подавайте к столу, украсив взбитыми сливками.

### ИНГРЕДИЕНТЫ

3 яйца  
70 г сахара  
300 мл молока  
2,5 мл (½ ч.л.) экстракта ванили  
Щепотка соли  
70 г муки  
1,5 мл (½ ч.л.) разрыхлителя  
300 г вишен (без косточек)  
50 мл взбитых сливок для  
украшения блюда



## Ванильный чизкейк

Количество порций: от 8 до 10  
Время подготовки: 20 минут + время на остывание и охлаждение  
Время приготовления: 30 минут  
Необходимые насадки: К-образная насадка для смешивания

- 1 Разогрейте духовку до 180 °С. Смажьте маслом форму для выпечки со съемной боковой стенкой и постелите на дно промасленную бумагу. Поместите печенье в чашу кухонной машины Kenwood и измельчите его на скорости 2 с помощью К-образной насадки.
- 2 Растопите сливочное масло, залейте им раскрошенное печенье и смешайте с творогом, ванильной эссенцией, яйцами и сахаром. Добавьте жирные сливки или йогурт, перемешивайте до достижения однородной консистенции. Перелейте в форму и выпекайте в течение 30 минут.
- 3 Выключите духовку и оставьте чизкейк медленно остывать. Охладите до нужной температуры, переложите на сервировочную тарелку и украсьте горкой из свежих фруктов.

### ИНГРЕДИЕНТЫ

225 г диетического печенья  
75 г сливочного масла  
450 г творога  
15 мл (1 ст.л.) кукурузной муки  
5 мл (1 ч.л.) ванильной эссенции  
3 яйца  
150 г сахарной пудры  
225 мл жирных сливок или греческого йогурта  
450 г свежих мягких фруктов



## Торт тирамису

Количество порций: 8-10  
Время подготовки: 25 минут + охлаждение в холодильнике и замораживание  
Время приготовления: 20-25 минут  
Необходимые насадки: венчик / низкоскоростная терка-ломтерезка

### ИНГРЕДИЕНТЫ

4 яйца  
115 г сахарной пудры  
100 г пшеничной муки  
15 г кукурузной муки  
25 г топленого масла

#### Для начинки:

115 г обычного шоколада  
150 мл очень крепкого черного кофе  
100 мл кофейного ликера «Тиа Мариа» или «Калуа»  
300 мл жирных сливок для взбивания  
2,5 мл (½ ч. л.) ванильного экстракта/эссенции  
50 г сахарной пудры  
750 г коробочки сыра маскарпоне  
Тертый шоколад для украшения  
Порошок какао для посыпки

- 1 Нагрейте духовку до 180 °С. Смажьте и постелите промасленную пергаментную бумагу на дно формы со съёмным бортом диаметром 22 см. Установите на машину венчик. Положите в чашу яйца и сахар и взбивайте их до белой крепкой кремообразной консистенции, чтобы при отрыве от венчика на поверхности оставался след, который бы не растекался.
- 2 Просейте вместе пшеничную и кукурузную муку. Металлической ложкой осторожно положите в чашу половину муки, влейте половину расплавленного масла; повторите эту процедуру со второй половиной муки и масла. Добавляйте ингредиенты осторожно, чтобы максимально сохранить воздух.
- 3 Влейте тесто в подготовленную форму и выпекайте 20-25 минут или до золотистого цвета. Достаньте бисквит из формы и, если позволяет время, оставьте остывать на всю ночь. Установите на машину низкоскоростную терку-ломтерезку и натрите шоколад. Смешайте кофе с ликером. Разрежьте бисквит на три коржа.
- 4 Выстелите дно и бока формы прозрачной пленкой, дополнительно постелите на дно пергаментную бумагу. Положите на дно формы корж. Сбрызните его кофейно-ликерной смесью (около ⅓ смеси).
- 5 Венчиком взбейте сливки, ваниль и сахар до мягких пиков, затем добавьте в этот крем сыр. Оставьте 4 ст. л. крема. Выложите на бисквитный корж ⅓ крема. Посыпьте половиной шоколада. Положите наверх еще один бисквитный корж. Сбрызните его половиной оставшейся кофейно-ликерной смеси, выложите на него половину оставшегося крема и высыпьте весь тертый шоколад. Положите последний (третий) корж и слегка прижмите его. Выложите на него оставшийся сырный крем. Поставьте на 2 часа в холодильник.
- 6 Извлеките торт из формы со съёмным бортом, убрав пленку и пергаментную бумагу, и выложите его на блюдо. Обмажьте бока торта оставленным для этой цели кремом. Посыпьте тертым шоколадом, какао и подавайте на стол.



## Яблочный штрудель

Количество порций: 8  
Время подготовки: 25 минут  
Время приготовления: 35-40 минут  
Необходимые насадки: высокоскоростная терка-ломтерезка

- 1 Нагрейте духовку до 190 °С. Смажьте противень. Смешайте вместе цедру лимона, пряности, киш-миш, хлебную крошку, кукурузную муку и сахарную пудру, оставив 1 ст. л. сахарной пудры.
- 2 Очистите яблоки от кожицы, нарежьте на четверти и вырежьте из них сердцевину. Установите на высокоскоростную ломтерезку диск для нарезки крупными ломтиками и нарежьте яблоки. Сбрызните их лимонным соком и перемешайте ломтики. Добавьте в них подготовленную смесь из хлебной крошки и кишмиша и слегка перемешайте ее.
- 3 Положите рядом 4 листа слоеного теста, чтобы их длинные стороны перекрывались примерно на 2,5 см. Смажьте листы и места их перекрытия топленным маслом.
- 4 Положите на них еще 4 листа аналогичным образом и смажьте маслом. Повторите эту процедуру со всеми листами слоеного теста. Посыпьте верхний слой молотыми орехами.
- 5 Положите на тесто яблочную начинку, равномерно распределив ее по всему листу и оставив по периметру листа непромазанный начинкой край шириной 2,5 см. Заверните край на начинку и скатывайте тесто в рулет, начав с его более узкой стороны (поперек).
- 6 Положите рулет на подготовленный противень, смажьте его оставшимся маслом и посыпьте оставшейся сахарной пудрой. Выпекайте 35-40 минут, или до золотистого цвета, чтобы пропеклись яблоки.
- 7 Посыпьте сахарной глазурью, подавайте теплым или холодным по вкусу.

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Натертая цедра и сок 1 лимона  
1 ч. л. смеси пряностей  
115 г кишмиша  
25 г свежей хлебной крошки  
1 ст. л. кукурузной муки  
75 г сахарной пудры  
700 г кисло-сладких яблок  
12 листов слоеного теста,  
около 150 г  
50 г топленого масла  
50 г молотого миндаля  
Сахарная глазурь



## Миндальный рулет

Количество порций: 8 Время подготовки: 20 минут + остывание

Время приготовления: 15-18 минут Необходимые насадки: кухонный комбайн или низкоскоростная терка-ломтерезка / венчик

### ИНГРЕДИЕНТЫ

25 г поджаренной миндальной стружки/хлопьев  
115 г целого бланшированного миндаля  
150 г сахарной пудры  
5 яиц, желтки и белки отдельно  
40 г пшеничной муки  
1,25 мл (¼ ч. л.) миндальной эссенции  
150 мл жирных сливок  
150 г греческого йогурта  
2 нектарина или 6 спелых абрикосов, нарезанных ломтиками  
Сахарная пудра для посыпки

- 1 Застелите форму для выпечки рулета размером 33x23 см пергаментной бумагой и посыпьте ее стружкой миндального ореха.
- 2 Нагрейте духовку до 180°C. С помощью кухонного комбайна с установленным на нем ножом или низкоскоростной терки-ломтерезка с барабаном для мелкой терки очень мелко измельчите или натрите бланшированные миндальные орехи.
- 3 Положите в чашу кухонной машины 125 г сахарной пудры и желтки и с помощью венчика взбейте их в крепкую кремообразную смесь. Добавьте в чашу тертые орехи, муку и миндальную эссенцию.
- 4 Положите в чистую чашу кухонной машины белки и остальной сахар и с помощью венчика взбейте в их в крепкую пену до образования мягких пиков. Осторожно, чтобы максимально сохранить в массе воздух, вылейте ее в миндальную смесь.
- 5 Вылейте массу в подготовленную форму и разровняйте ее в виде пласта. Выпекайте 15-18 минут, пока он не увеличится в размере и не приобретет плотную консистенцию. Достаньте из духовки и оставьте в форме. Накройте листом пергаментной бумаги и влажным чистым полотенцем и оставьте так до полного остывания.
- 6 Переверните пласт на лист пергаментной бумаги. Другой лист пергаментной бумаги посыпьте сахарной пудрой и выложите на него рулет. С помощью венчика взбейте сливки до состояния, когда взбитая масса сохраняет свою форму. Добавьте к сливкам греческий йогурт и затем смажьте этим кремом весь рулет. Разложите на нем фрукты ломтиками.
- 7 Осторожно сверните рулет с помощью пергаментной бумаги. Посыпьте сахарной пудрой и переложите на сервировочное блюдо. Иллюстрация слева.

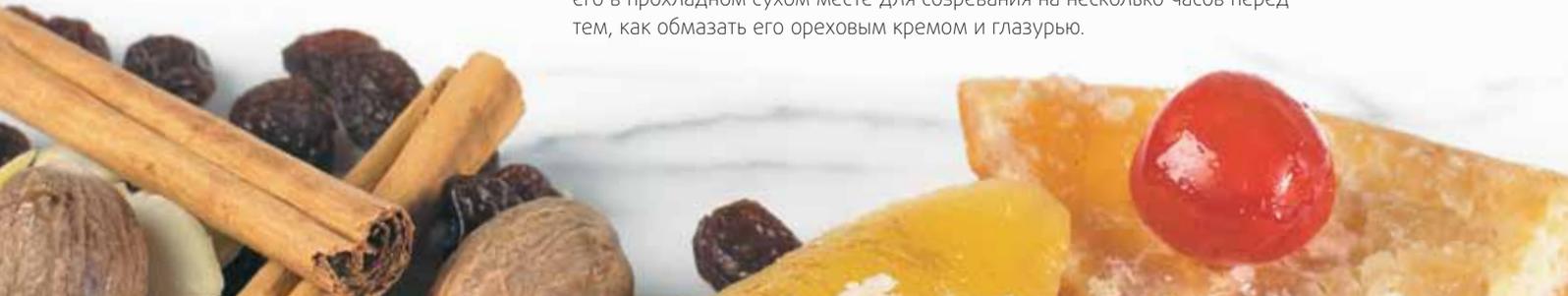
## Праздничный фруктовый торт

Размер формы: круглая 20 см  
Время подготовки: 40 минут + пропитка и настаивание  
Время приготовления: 3,5 часа  
Необходимые насадки: К-образная насадка для смешивания

### ИНГРЕДИЕНТЫ

115 г засахаренных вишен  
325 г смородины  
280 г изюма  
325 г кишмиша  
115 г рубленых цукатов  
45 мл (3 ст. л.) бренди/коньяка  
250 г размягченного масла  
250 г светло-коричневого неочищенного тростникового сахара «Мусковадо»  
5 яиц, слегка взбитых  
300 г пшеничной муки  
1 ч. л. смеси молотых пряностей  
½ ч. л. молотой корицы  
½ ч. л. молотого мускатного ореха  
Мелко натертая цедра 1 лимона  
115 г целого бланшированного миндаля, крупно измельченного  
60-90 мл ячменного вина, молока или апельсинового сока

- 1 Смажьте и застелите пергаментной бумагой круглую форму диаметром 20 см. Поставьте форму на решетку для выпечки.
- 2 Вымойте вишни, чтобы смыть с них весь сироп, отцедите и обсушите, промокнув кухонным полотенцем. Нарежьте их на четвертинки. Положите в большую посуду вместе со смородиной, изюмом, кишмишем и цукатами. Залейте все бренди/коньяком, несколько раз встряхните и оставьте на 3-4 часа или, если позволяет время, на всю ночь.
- 3 Нагрейте духовку до 150 °С. Положите в чашу масло и сахар и с помощью насадки для смешивания смешивайте их до светлой и воздушной консистенции, начав смешивание на скорости 2. Не останавливая смешивания, медленно введите взбитые яйца и продолжайте процесс взбивания до однородной консистенции.
- 4 Просейте муку, добавьте в нее смесь пряностей, корицу и мускатный орех. На минимальной скорости постепенно добавляйте половину смеси с мукой. Остановите перемешивание, добавьте половину ягод/фруктов и орехов. Перемешивайте на минимальной скорости до полного смешивания ингредиентов.
- 5 Положите остальную мучную смесь, смесь ягод/фруктов и орехи и продолжайте перемешивание. Подлейте ячменное вино, молоко или апельсиновый сок в таком количестве, чтобы довести тесто до консистенции «падающей капли». Выложите ложкой в подготовленную форму для выпечки и разровняйте поверхность теста обратной стороной металлической ложки. Сделайте в середине небольшую впадину. Это поможет тарту сохранить плоскую форму верха при выпечке.
- 6 Выпекайте в центре духовки в течение 2 часов. Уменьшите температуру духовки до 140 °С на 1,5 часа, или до полной готовности торта. Если торт начинает подгорать, прикройте его верх жаропрочной бумагой.
- 7 Проверьте готовность торта, проколов его в центре тонкой деревянной лункой. Если тесто не пристало к ней, значит торт готов. Торт также должен быть плотным при прикосновении к нему рукой.
- 8 Когда он совсем остынет, заверните его в жаропрочную бумагу, а затем оберните двойным слоем алюминиевой фольги. Оставьте его в прохладном сухом месте для созревания на несколько часов перед тем, как обмазать его ореховым кремом и глазурью.



## Грушево-вишневый пирог со штрейзелем

Количество порций: от 8 до 10  
Время подготовки: 20 минут + охлаждение  
Время приготовления: 35-40 минут  
Необходимые насадки: К-образная насадка для смешивания

- 1 Разогрейте духовку до температуры 200 °С. Смажьте маслом форму для выпечки диаметром 23 см со съемной боковой стенкой. Поместите в чашу кухонной машины муку, корицу и сливочное масло. Смешайте ингредиенты на минимальной скорости с помощью К-образной насадки, пока масса не станет слепаться.
- 2 Добавьте сахарную пудру, молотый миндаль и замесите до образования крупнозернистой рассыпчатой массы. Слишком сильно перемешивать не нужно.
- 3 Отложите в сторону 175 г полученной массы. К оставшейся массе добавьте яйца и замесите тесто с помощью К-образной насадки.
- 4 Переложите массу в подготовленную форму и с помощью металлической ложки размажьте по дну и стенкам слоем толщиной около 2,5 см
- 5 Перемешайте груши и вишни (или малину) с кукурузной мукой и поместите в форму.
- 6 Посыпьте сверху подготовленной обсыпкой и выпекайте 35-40 минут или до образования золотистой корочки. Дайте остыть в течение 30 минут, после чего извлеките из формы и переложите на проволочную решетку для полного охлаждения.

### ИНГРЕДИЕНТЫ

250 г муки с разрыхлителем  
5 мл (1 ч.л.) молотой корицы  
175 г сливочного масла,  
нарезанного кубиками  
115 г сахарной пудры  
75 г молотого миндаля  
1 яйцо  
4 свежие груши  
(разрезать пополам, удалить  
косточки и нарезать ломтиками)  
175 г свежей вишни без косточек  
или свежей малины  
10 мл (2 ч.л.) кукурузной муки





## Бисквит с клубникой

Количество порций: от 8 до 10  
Время подготовки: 25 минут + охлаждение  
Время приготовления: 25-30 минут  
Необходимые насадки: венчик

### ИНГРЕДИЕНТЫ

150 г пшеничной муки  
25 г кукурузной муки  
6 яиц  
175 г сахарного песка  
75 г сливочного масла (растопить)  
300 мл жирных сливок  
Сок и тертая цедра 1 апельсина  
225 г клубники  
Сахарная пудра для украшения

- 1 Разогрейте духовку до температуры 200 °С. Смажьте маслом и выстелите промасленной бумагой форму для выпечки диаметром 23 см со съемной боковой стенкой или две формы для сэндвичей диаметром 23 см. Просейте вместе простую и кукурузную муку.
- 2 Подсоедините венчик, поместите в чашу кухонной машины яйца и сахар, взбивайте, пока смесь не приобретет светлый оттенок, станет однородной и достаточно густой – она должна оставаться на поверхности венчика, когда вы поднимете его из чаши.
- 3 Отсоедините венчик. Аккуратно добавьте к смеси половину смеси муки двух сортов с помощью большой металлической ложки. Пролейте половину объема растопленного масла вдоль краев чаши и слегка смешайте его с массой. Аккуратно добавьте к смеси оставшуюся муку и оставшееся масло.
- 4 Разложите смесь по приготовленным формам и выпекайте 35-40 минут (в формах для сэндвичей – 25-30 минут), пока она не подрумянится, поднимется и не начнет переваливаться через края формы. Извлеките формы из духовки и поставьте остывать на проволочную решетку.
- 5 Взбейте сливки, сахар и апельсиновый сок с помощью венчика, пока из массы не начнут образовываться острые пики. Добавьте тертую цедру апельсина. Отложите 5 ягод для украшения блюда, а остальную клубнику нарежьте ломтиками.
- 6 Разрежьте бисквит пополам по горизонтали и выложите в середину взбитые сливки и нарезанную ломтиками клубнику. Либо сделайте сэндвич из двух половинок с таким наполнителем между ними. Украсьте верх отложенными для этого ягодами, посыпьте сахарной пудрой и подавайте к столу.



## ИНГРЕДИЕНТЫ

100 г масла  
115 г сахарной пудры  
2 спелых банана на 200 г чистого веса (без кожуры)  
3 яйца  
200 г пшеничной муки  
1 ч. л. разрыхлителя  
1 ч. л. молотой корицы  
140 г крупно нарубленных сушеных тропических фруктов, которые можно есть без дополнительной обработки  
50 г измельченных орехов пекан  
2 ч. л. золотисто-бурого сахара «Демерара»

## Пирог к чаю с тропическими фруктами

Количество порций: 8-10  
Время подготовки: 15 минут  
Время приготовления: 60-65 минут  
Необходимые насадки: К-образная насадка для смешивания

- 1 Смажьте и застелите пергаментной бумагой форму объемом 1,1 литра. Нагрейте духовку до 170 °С. Положите в чашу кухонной машины масло и сахар и с помощью К-образной насадки смешайте на скорости 3 до белого цвета и воздушной консистенции.
- 2 Разломите бананы на куски и добавьте к масляно-сахарному крему и продолжайте перемешивать до однородной массы. Одно за другим вбейте яйца. Добавьте муку, разрыхлитель, корицу, тропические фрукты и орехи пекан и перемешивайте тесто до полного смешивания всех ингредиентов. Переложите тесто в форму и разровняйте его поверхность.
- 3 Посыпьте сахаром «Демерара» и выпекайте 60-65 минут, пока пирог не приобретет плотную консистенцию. Дайте ему постоять в форме 5 минут, а затем переложите для дальнейшего остывания на решетку.

**Примечание повара:** К сушеным фруктам, которые можно есть без дополнительной обработки, относятся папайя, манго, дыня и ананас, но этот список можно пополнять в зависимости от наличия тех или иных фруктов, а также ваших вкусовых предпочтений.

## Утренний пирог к кофе

Форма: круглая 23 см  
Время подготовки: 20 минут  
Время приготовления: 30-40 минут  
Необходимые насадки: К-образная насадка для смешивания

- 1 Смажьте и застелите пергаментной бумагой дно формы для пирога со съемным бортом диаметром 23 см. Нагрейте духовку до 180 °С.
- 2 Положите в чашу кухонной машины растопленное масло и сахар и с помощью К-образной насадки, работающей на скорости 2, разотрите их до белого цвета и воздушной консистенции.
- 3 Постепенно добавьте яйца, миндальную эссенцию, лимонный сок и йогурт и тщательно все смешайте.

Переключите на минимальную скорость и положите в смесь муку, соль, разрыхлитель и кусочки грецких орехов. Положите половину приготовленного теста в форму. Распределите на ней малиновое варенье и закройте оставшимся тестом.

- 4 Посыпьте верх пирога золотисто-желтым сахаром и украсьте половинками грецких орехов. Выпекайте 30-40 минут, пока тесто не поднимется и не приобретет плотную консистенцию. Оставьте в форме на 5 минут, затем переложите на решетку для полного остывания.

## ИНГРЕДИЕНТЫ

115 г растопленного масла  
115 г сахарной пудры  
2 яйца  
5 мл (1 ч. л.) миндальной эссенции  
15 мл (1 ст. л.) лимонного сока  
150 г натурального йогурта  
225 г пшеничной муки  
½ ч. л. соли  
2 ч. л. разрыхлителя  
50 г грецких орехов кусочками  
45 мл (3 ст. л.) малинового варенья  
1 ст. л. золотисто-бурого сахара «Демерара»  
75 г грецких орехов, нарезанных половинками

## Слоеный пирог «Mille Feuille» с малиной и фундуком

Количество порций: 8 Время подготовки: 30 минут + остывание

Время приготовления: 15-17 минут Необходимые насадки: кухонный комбайн / венчик

- 1 Нагрейте духовку до 190 °С. Немного поджарьте фундук на противне в духовке в течение 5 минут, или до легкого подрумянивания, оставьте на 5 минут остывать. С помощью кухонного комбайна измельчите орехи фундука.
- 2 Раскатайте тесто в форме прямоугольника размером 30x28 см и положите его на слегка увлажненный лист для выпечки.
- 3 Смажьте взбитым яйцом, наколите вилкой и высыпьте на поверхность половину орехов. Выпекайте 10-12 минут до увеличения в объеме и золотистого цвета. Перенесите на решетку для остывания.
- 4 Обрежьте/подровняйте края и разделите выпечку на 3 полосы шириной около 10 см и длиной 23 см. С помощью венчика взбейте сливки, сахар и ваниль на скорости 1 до образования мягких пиков, затем металлической ложкой положите в крем остальные орехи.
- 5 Положите одну длинную полосу слоеного пирога на сервировочное блюдо, прослоите ее половиной крема и посыпьте малиной. Положите сверху вторую полосу слоеного пирога, оставшийся крем и посыпьте малиной и уложите третью полосу.
- 6 Посыпьте сахарной глазурью и подавайте. Для разрезания пирога на куски используйте нож с зубчиками. При подаче разрежьте пирог на куски, сбрызните их малиновым ликером Framboise или апельсиновым ликером Cointreau.

### ИНГРЕДИЕНТЫ

175 г фундука без скорлупы  
375 г слоеного теста  
1 слегка взбитое яйцо  
300 мл жирных сливок  
25 г сахарной пудры  
2,5 мл (½ ч. л.) ванильного экстракта/эссенции  
225-275 г малины  
Сахарная глазурь для посыпки  
Малиновый ликер Framboise или  
апельсиновый ликер Cointreau,  
по желанию

## Кексы с черникой / голубикой и пеканом

Количество порций: 12  
Время подготовки: 10 минут  
Время приготовления: 20-25 минут  
Необходимые насадки: К-образная насадка для смешивания

- 1 Выстелите специальной бумагой 12 углублений в форме для кексов. Нагрейте духовку до 200 °С. Положите муку, разрыхлитель и сахар в чашу кухонной машины. Установите насадку для смешивания.
- 2 Смешайте яйца, пахту, ваниль и растопленное масло, поместите в чашу кухонной машины с имеющимися в ней продуктами и смешивайте на скорости 1 до их соединения, но не смешивайте слишком сильно.
- 3 Добавьте три четверти орехов пекан и черники или голубики. Разложите тесто по формочкам.
- 4 Обсыпьте оставшимися орехами и выпекайте 20-25 минут до увеличения в объеме и золотистого цвета. Переложите на решетку и слегка остудите. Подавайте теплыми.

### Варианты:

Можно вместо черники использовать малину или ревень, нарезанный кусочками по 5 мм. При желании перед выпеканием посыпьте кексы сахаром «Демелара» для получения хрустящей корочки. Иллюстрация справа.

## Овсяные булочки с медом и яблоками

Количество порций: 12  
Время подготовки: 15 минут  
Время приготовления: 20 минут  
Необходимые насадки: мельничка для круп / К-образная насадка для смешивания

- 1 Поместите овсяные хлопья в мельничку и измельчите, установив степень помола на 1. Нагрейте духовку до 200 °С. Смажьте растительным маслом листы для выпечки.
- 2 Поместите в чашу кухонной машины питьевую соду, растительное масло, изюм, мед и яблоки. Смешайте все ингредиенты насадкой для смешивания на минимальной скорости.
- 3 На каждый лист выложите горками по 6 булочек на определенном расстоянии одна от другой, в процессе выпекания они увеличатся.
- 4 Выпекайте 20 минут до золотистого цвета. Булочки должны быть снаружи хрустящими, а внутри мягкими. Перенесите на решетку для остывания.

### ИНГРЕДИЕНТЫ

400 г пшеничной муки  
1 ст. л. разрыхлителя  
200 г сахарной пудры  
2 яйца  
280 мл пахты  
5 мл (1 ч. л.) ванильного экстракта/эссенции  
75 г растопленного масла  
100 г орехов пекан, рубленых не очень мелко  
140 г черники или голубики

### ИНГРЕДИЕНТЫ

150 г овсяных хлопьев  
½ ч. л. питьевой соды  
20 мл (4 ч. л.) растительного масла  
50 г изюма  
60 мл (4 ст. л.) прозрачного меда  
2 небольших мелкорубленых яблока без сердцевин



## Шоколадная маркиза

Количество порций: 12  
Время подготовки: 1 час + замораживание  
Время приготовления: 10 минут  
Насадки: кухонный комбайн / венчик

- 1 Натрите шоколад с помощью кухонного комбайна, используя диск для крупной терки, и отложите в сторону. Нарежьте сливочное масло мелкими кусочками. Подсоедините венчик и взбейте сливки до образования острых пиков, извлеките из чаши и поставьте в холодильник.
- 2 Поместите в чашу яйца, яичные желтки и сахар. Установите температуру 120 °С и скорость перемешивания 3 (используйте кнопку «Взбивание при высокой температуре»). Когда будет достигнута заданная температура, установите скорость 5 и с помощью той же кнопки взбивайте смесь в течение минуты, после чего отключите нагрев и продолжайте взбивать смесь, пока она не остынет до 60 °С.
- 3 После того, как температура смеси понизится до 60 °С, добавьте какао порошок, шоколад и сливочное масло. Продолжайте перемешивание, пока шоколад не растопится. Если остаются твердые кусочки шоколада, немного увеличьте температуру нагрева. Добавьте взбитые сливки.
- 4 Переложите смесь в прямоугольную форму и оставьте замораживаться на ночь. Прежде, чем подавать к столу, поместите форму в емкость с горячей водой, а потом переверните на разделочную доску и нарежьте маркизу ломтиками на порции. Переложите на блюдо и дайте отстояться 5 минут перед подачей к столу.

### Варианты:

#### Кофе

Добавьте в смесь 30 мл (2 ст.л.) свежего эспрессо.

#### Лайм

Добавьте в смесь 30 мл (2 ст.л.) сока свежего лайма.

#### Виски

Добавьте в смесь 30 мл (2 ст.л.) доброго солодового виски.

### ИНГРЕДИЕНТЫ

150 г шоколада (содержание какао 70%)  
125 г сливочного масла  
220 мл жирных сливок  
65 г целых яиц  
75 г яичных желтков  
60 г гранулированного сахара  
25 г какао порошка





## Шоколадный фондант

Это классическое ресторанное блюдо, повергающее в страх многих начинающих кондитеров. Однако никаких причин для паники нет – нужно просто внимательно следить за временем приготовления, дать блюду отстояться минуту перед тем, как перевернуть его, и сразу подавать к столу.

Количество порций: на 6 формочек для пудинга диаметром 6 см  
Время подготовки: 15 минут Время приготовления: 10 минут  
Необходимые насадки: венчик

### ИНГРЕДИЕНТЫ

250 г темного шоколада  
(содержание какао  
минимум 63%)  
150 г сливочного масла  
Немного муки для подготовки  
формочек  
4 яйца  
125 г сахара  
60 г муки

- 1 Растопите вместе шоколад и сливочное масло, отставьте в сторону. Слегка смажьте формочки сливочным маслом и посыпьте мукой, а затем поставьте их в холодильник до момента, когда они потребуются.
- 2 Подсоедините венчик. Поместите в чашу яйца и сахар. Установите скорость перемешивания 6 и взбивайте смесь, пока она не примет светлый оттенок. Добавьте к яичной смеси смесь шоколада и масла, после чего добавьте муку.
- 3 Перелейте смесь в приготовленные формочки – масса должна наполнять их на 3/4. В завершение выпекайте десерт 9 минут в духовке, предварительно прогретой до 200 °С. После этого дайте формочкам постоять 2 минуты, переверните их и подавайте блюдо к столу.

#### Классические сочетания с этим блюдом:

Кнели из взбитых сливок  
Ванильное мороженое  
Апельсиновый компот и шоколадный соус



## ИНГРЕДИЕНТЫ

1 норма расхода продуктов для сладкого сдобного теста для флана (см. стр. 201)

### Для начинки:

115 г молотого миндаля  
115 г сахарной глазури  
2 яйца  
2,5 мл (½ ч. л.) миндальной эссенции  
150 мл нежирных сливок  
300 мл сметаны  
450 г мягких ягод (клубника, малина, красная смородина, черника или голубика)

## ИНГРЕДИЕНТЫ

1 норма расхода продуктов для орехового песочного теста, (см. стр. 201)

### Для начинки:

3 средних лимона  
115 г сахарной пудры  
3 яйца  
115 г творожного сыра  
175 мл нежирных сливок  
½ ч. л. свеженатертого мускатного ореха  
малина, черника или голубика для украшения  
сахарная глазурь

## Открытый пирог с фруктами

Количество порций: 6-8  
Время подготовки: 25 минут + охлаждение  
Время приготовления: 30-35 минут  
Необходимые насадки: К-образная насадка для смешивания

- 1 Нагрейте духовку до 190°C. Раскатайте тесто на посыпанной мукой поверхности, выложите в круглую форму диаметром 23 см или прямоугольную форму 33x11 см для открытого пирога с гофрированными краями. Поставьте на 30 минут в холодильник, затем выпекайте без начинки 15 минут или до золотистого цвета.
- 2 Положите в чашу кухонной машины молотый миндаль, сахарную глазурь, яйца, миндальную эссенцию и сливки.
- 3 Смешивайте эту массу насадкой для смешивания на минимальной скорости до однородной массы. Вылейте ее на тесто и выпекайте 15-20 минут.
- 4 Перенесите пирог на решетку для остывания. Распределите по его поверхности сметану и сверху посыпьте ягодами.

## Тарталетки с лимонно-творожной начинкой

Количество порций: 8-10  
Время подготовки: 20 минут  
Время приготовления: 30 минут  
Необходимые насадки: пресс для цитрусовых / венчик

- 1 Раскатайте тесто и с помощью обычной формочки, вырежьте из него 10 кружков диаметром 11 см для выпечки в глубоких формочках для кексов, расположенных на специальном листе для выпечки, или 8 кружков диаметром 12 см для выпечки в отдельных формочках размером 10 см со съемным бортом.
- 2 Наколите тарталетки вилкой, прикройте промасленной бумагой и насыпьте гнет из фасоли, бобов или специальных шариков. Поставьте на 20 минут в холодильник.
- 3 Нагрейте духовку до 190 °C и выпекайте тарталетки 10 минут. Снимите с них гнет.
- 4 Тем временем приготовьте начинку. С помощью пресса для цитрусовых выжмите сок из половинок лимона. Налейте сок в чашу кухонной машины, добавьте сахар, яйца и творожный сыр и с помощью венчика взбейте все ингредиенты. В последнюю очередь добавьте нежирные сливки и взбейте еще раз со сливками.
- 5 Уменьшите температуру духовки до 180 °C. Разложите лимонно-творожную начинку на тарталетки, посыпьте тертым мускатным орехом и выпекайте 20 минут или до готовности начинки.
- 6 Перенесите тарталетки на решетку и оставьте остывать. Положите на тарталетки по несколько ягод малины или черники/голубики и посыпьте сахарной глазурью.

## Мороженое

Это классический замороженный десерт, к которому подходит бесчисленное множество ароматизаторов. В приведенном здесь основном рецепте используется так называемый инвертный сахар (смесь глюкозы и фруктозы) – вы можете взять его коммерческий вариант под название тримоллин.

Количество порций: 6  
Время подготовки: 5 минут + взбивание  
Время приготовления: 15 минут  
Время предварительного замораживания: 24 часа  
Насадки: мороженица / насадка для мягких смесей / насадка для просеивания и протирания  
Для фруктовых вариантов: кухонный комбайн

- 1 Поставьте чашу мороженицы в морозильник на 24 часа
- 2 Подсоедините насадку для мягких смесей. Поместите в чашу сахар и яичные желтки, смешивайте пока смесь не станет пышной и не посветлеет. Установите температуру 85 °С и скорость перемешивания 1. Добавьте в чашу инвертный сахар, глюкозу, сливки и молоко. Когда температура достигнет 85 °С, установите таймер на 5 минут и продолжайте нагрев.
- 3 Убедитесь, что заварной крем загустел. Продолжайте нагрев в течение 1 минуты, чтобы произошла пастеризация. Процедите массу через сито насадки для просеивания и протирания в чистую чашу, закройте сверху кулинарной пленкой и поставьте в морозильник.
- 4 После того, как смесь охладится, подсоедините мороженицу к кухонной машине, переложите в нее смесь и взбивайте до готовности. Поместите мороженое в пластиковый контейнер и заморозьте.

### Варианты:

#### Ванильное мороженое

Добавьте 4 стручка ванили, удалив из них семена, и 1 лавровый лист (по желанию). Доведите сливочную массу до кипения, а потом поставьте в холодильник на 24 часа, чтобы она настоялась.

Мороженое с клубникой (или с любыми другими мягкими ягодами)

С помощью универсального ножа кухонного комбайна сделайте пюре из 250 г клубники или любых других мягких ягод, 5 г сахара и 5 мл (1 ч.л.) лимонного сока. Добавьте это пюре к основной смеси.

#### Мороженое с персиками /грушами (или иными фруктами без косточек)

С помощью кухонного комбайна сделайте пюре из 250 г персиков, груш или иных фруктов без косточек. Добавьте это пюре к основной смеси.

#### Шоколадное мороженое

Добавьте в чашу 50 г какао порошка и 200 г молочного шоколада (самого лучшего качества, какое сможете найти) и смешивайте, пока ингредиенты не охладятся.

### ИНГРЕДИЕНТЫ

120 ванильного сахара  
200 г яичных желтков  
30 г инвертного сахара  
30 г глюкозы  
500 мл жирных сливок  
500 мл жирного молока



## Йогуртовое мороженое с яблоками и корицей

Количество порций: 4-6 время подготовки: 30-40 минут + охлаждение и замораживание  
Время приготовления: 15 минут  
Необходимые насадки: высокоскоростная терка-ломтерезка / мороженица

### ИНГРЕДИЕНТЫ

325 г очищенных яблок, порезанных на четверти  
½ ч. л. молотой корицы  
3 полоски тонко срезанной с лимона кожицы  
150 мл сидра или яблочного сока  
50 г золотисто-бурого сахара Демерара  
60 мл (4 ст. л.) светлого меда  
90 мл (6 ст. л.) греческого йогурта

- 1 С помощью высокоскоростной терки-ломтерезки нарежьте яблоки ломтиками. Положите ломтики в кастрюлю вместе с корицей, кожицей лимона и сидром или яблочным соком. Накройте кастрюлю и медленно кипятите 10 минут или до размягчения яблок.
- 2 Выбросьте кожицу лимона. Положите сахар, мед и йогурт, все перемешайте и оставьте остывать. Охладите в холодильнике.
- 3 Установите мороженицу с замороженной чашей и включите ее на минимальную скорость. Через окошко налейте в чашу смесь и взбивайте ее 20-30 минут, пока она не загустеет и не замерзнет.
- 4 Подавайте сразу или переложите мороженое в пластмассовый контейнер и заморозьте. После извлечения из морозильника перед подачей мороженое должно постоять в холодильнике 30 минут, чтобы немного подтаять.

## Фруктовый сорбет из манго и лайма

Количество порций: 4  
Время подготовки: 25 минут + замораживание  
Необходимые насадки: блендер / мороженица

### ИНГРЕДИЕНТЫ

2 охлажденных спелых манго  
60 мл (4 ст. л.) сока лайма  
50 г сахарной глазури

- 1 Очистите манго и отделите мякоть от косточки. Поместите мякоть манго, сок лайма и сахарную глазурь в блендер и взбивайте до получения однородной консистенции.
- 2 Установите мороженицу с замороженной чашей и включите ее на минимальную скорость. Через отверстие налейте в чашу смесь манго и взбивайте ее в течение 20 минут или пока она не загустеет.
- 3 Подавайте сразу или переложите сорбет в пластмассовый контейнер и заморозьте. После извлечения из морозильника перед подачей мороженое должно постоять в холодильнике 30 минут, чтобы немного подтаять.

## Сорбет

По традиции сорбет готовят на травах и алкогольных напитках, и подают к столу во время официальных обедов между основными блюдами, чтобы освежить полость рта. Однако с годами рецепты сорбета стали включать в себя самые разнообразные фрукты, и теперь это блюдо превратилось в популярный десерт, который подают как самостоятельное блюдо.

Количество порций: 6  
Время приготовления: 25 минут + время на охлаждение и замораживание  
Необходимые насадки: насадка для мягких смесей / кухонный комбайн / блендер / мороженица

### Приготовление сиропа для сорбета

Подсоедините насадку для мягких смесей, установите температуру на максимум и скорость перемешивания 3. Поместите в чашу ингредиенты и доведите их до кипения, следя, чтобы весь сахар растворился. Варите «на медленном огне» 3 минуты. Извлеките смесь из чаши, охладите и отложите на время.

### Фруктовый сорбет

- 1 Заморозьте чашу мороженицы в течение 24 часов. Очистите фрукты от кожуры и измельчите до состояния кашицы с помощью кухонного комбайна с добавлением небольшого количества сиропа.
- 2 В данном процессе приготовления вы можете также использовать качественный фруктовый сок. После того, как смесь охладится, установите на машине Cooking Chef мороженицу, постепенно залейте в чашу смесь и смешивайте до готовности. Храните готовое блюдо в пластиковой емкости и заморозьте до момента употребления.

**Совет повара:** Чтобы убедиться в том, что смесь уже можно взбивать, лучше всего измерить концентрацию в ней сахара. Используйте для этого гидрометр, подобный тому, что используют при приготовлении домашнего вина. Если содержание сахара в сиропе слишком высокое, смесь не заморознет – поэтому значение плотности должно быть в пределах от 16 до 14.

### Варианты:

#### Сорбет из манго и лайма

- 1 Очистите плоды манго от кожуры, отделите мякоть от косточки. Поместите мякоть манго в блендер, добавьте сок лайма, сахарную пудру и смешивайте по полной однородности смеси.
- 2 Установите на кухонную машину мороженицу и включите ее на максимальной скорости. Постепенно залейте смесь, полученную из манго, и взбивайте в течение 20 минут или пока смесь не загустеет.
- 3 Подавайте к столу сразу или поместите сорбет в пластиковую емкость и заморозьте для хранения. Слегка размягчите сорбет в холодильнике в течение 30 минут перед подачей к столу.

## ИНГРЕДИЕНТЫ

### Сироп для сорбета (на объем 1.5 литра):

100 г глюкозы  
650 г сахара  
750 мл воды

### Фруктовый сорбет

700 г смеси фруктов  
350 г сиропа для сорбета  
(см. Рецепт выше и совет повара)  
Сок 1 лимона (по желанию,  
в зависимости от того, какие  
фрукты используются)

### Сорбет из манго и лайма:

2 спелых плода манго,  
охлажденные  
60 мл (4 ст.л.) сока лайма  
50 г сахарной пудры

## Кулфи

Количество порций: 8  
Время подготовки: 20 минут + время на охлаждение и замораживание  
Время приготовления: 10 минут  
Насадки: насадка для мягких смесей / насадка для просеивания и протирания

### ИНГРЕДИЕНТЫ

2 литра жирного молока  
250 мл жирных сливок  
2 стручка ванили  
1 стручок кардамона  
(раскрошить)  
150 г сахара  
Щепотка соли

- 1 Подсоедините насадку для мягких смесей, установите максимальную температуру и скорость перемешивания 3. Поместите в чашу молоко, сливки, стручки ванили и кардамона. Доведите до кипения, а затем понизьте температуру до 90 °С. Варите «на медленном огне», пока объем жидкости не уменьшится на 2/3. Добавьте в чашу сахар и соль, убедитесь, что они полностью растворились. Отключите нагрев и дайте остыть в течение 30 минут.
- 2 Процедите смесь через мелкое сито насадки, чтобы удалить сгустки. Разлейте по чашечкам для йогурта или формочкам для кулфи. Осторожно перенесите чашечки в морозильник и оставьте до полного замораживания. Перед тем, как перевернуть чашечку, обдайте ее горячей водой.



## Фруктовый мармелад

Количество: около 160 кубиков на один укус  
Время подготовки: 10 минут + время на оттаивание  
Время приготовления: 15 минут  
Насадки: насадка для мягких смесей  
Для варианта с маракуйей: насадка для просеивания и протирания

- 1 Смешайте 50 г сахара с пектином. Подсоедините насадку для мягких смесей, поместите в чашу пюре и глюкозу и нагрейте по 170 °С при скорости перемешивания 3. Уменьшите скорость до минимума и добавьте остальной сахар. Доведите смесь до кипения и установите скорость перемешивания 1. Варите при этой температуре 5 минут.
- 2 Выстелите противень размером 30 x 20 x 2,5 см кулинарной пленкой, затем аккуратно вылейте в него сироп и дайте остыть. После того, как сироп остынет, переверните противень на разделочную доску, нарежьте кубики со стороны примерно 3 см и обваляйте их в сахарной пудре.

### Варианты:

#### Маракуйя

Выжмите из 10 плодов маракуйи 450 мл сока. Прокипятите сок с 50 г сахара, а затем процедите через сито насадки для просеивания и протирания.

#### Яблоко

Вместо пюре возьмите 500 мл свежавыжатого яблочного сока.

#### Красная смородина

Прокипятите 450 г красной смородины с 75 г сахара.

#### Лайм

Выжмите из 10 лаймов 450 мл сока, а затем прокипятите его с 50 г сахара.

### ИНГРЕДИЕНТЫ

550 г сахара  
20 г пектина  
500 г фруктового пюре  
180 г жидкой глюкозы  
100 г сахарной пудры



## Пончики

Количество порций: 16  
Время подготовки: 30 минут + время для подъема  
Время приготовления: 16-20 минут  
Необходимые насадки: К-образная насадка для смешивания / крюк для замеса теста

- 1 Смажьте 2 листа для выпечки. В чашу кухонной машины поместите муку, соль и масло. Установите насадку для смешивания и смешивайте эти продукты на скорости 1, пока масло не впитается в муку. Добавьте сахар и дрожжи.
- 2 Установите крюк для замеса теста. Добавьте яйцо, теплое молоко и около 90 мл теплой воды и вымешивайте на максимальной скорости до получения мягкого теста. Замешивайте 5-6 минут на минимальной скорости, пока тесто не станет однородным и эластичным. Снимите с кухонной машины чашу, накройте ее легкой смоченной в масле прозрачной пленкой и поставьте в теплое место для подъема, примерно на 1 час, или пока тесто не удвоится в объеме.
- 3 Месите тесто на минимальной скорости еще 30-60 секунд, чтобы его обмять. Положите тесто на посыпанную мукой поверхность и разделите пополам, чтобы приготовить 8 кольцеобразных пончиков и 8 пончиков с джемом.
- 4 Накройте половину теста. Из другой половины раскатайте пласт толщиной примерно 1,25 см. С помощью формы диаметром 7,5 см вырежьте 8 кружков. Формой диаметром 4 см удалите центры кружков, чтобы получилось 8 колец в форме бубликов.
- 5 Положите их на подготовленный лист и накройте смазанной маслом прозрачной пленкой. Остальное тесто разделите на 8 частей и придайте им форму шариков. Положите их на второй подготовленный лист и накройте, как бублики.
- 6 Оставьте изделия в теплом месте примерно на 30 минут для подъема, пока они не увеличатся в объеме в два раза. Разогрейте масло до 180 °C или до температуры, при которой брошенный в масло кубик черствого хлеба приобретет золотисто-коричневый цвет за 30-60 секунд.
- 7 Жарьте пончики по 3-4 штуки в масле в течение примерно 4-5 минут, или до золотистого цвета. Извлекайте их из масла шумовкой и укладывайте на впитывающее кухонное бумажное полотенце, чтобы с них стек жир.
- 8 Обваляйте пончики в сахарной пудре и отставьте в сторону для остывания. Для пончиков с джемом в небольшой кастрюльке нагрейте джем с 5 мл (1 ч. л.) воды при помешивании до однородной консистенции, пока масса не станет теплой. Охладите и положите ее в кулинарный мешок с обычным небольшим наконечником.
- 9 С помощью деревянной палочки проделайте небольшое отверстие для джема в каждом шарике. Поместите наконечник в отверстие и выдавите в него немного джема.

### ИНГРЕДИЕНТЫ

450 г пшеничной муки  
1 ч. л. соли  
50 г масла  
50 г сахарной пудры  
7 г (1½ ч. л.) быстродействующих сухих дрожжей  
1 яйцо  
140 мл теплого молока  
Растительное масло для жарки  
Сахарная пудра для посыпки  
45 мл (3 ст. л.) малинового варенья без косточек



# Макаруны

Количество: 20 шт. х 7 см или 40 шт. х 3 см  
Время подготовки: 10 минут + время на охлаждение  
Время приготовления: 20-45 минут в зависимости от размера  
Необходимые насадки: венчик

- 1 Подсоедините венчик. Поместите в чашу яичные белки и сахар, сделайте швейцарские меренги (см. рецепт на стр. 205 / Раздел «Основные рецепты»). Добавьте остальные ингредиенты.
- 2 Поместите массу в кондитерский мешок. Выстелите два противня для выпечки силиконовой бумагой, после чего выдавите из мешка под бумагу немного смеси в любом углу противня, чтобы бумага прилипла к нему. Выдавите печенье на противень из мешка (самое крупное из них украсьте хлопьями миндаля).
- 3 Выпекайте в духовке, предварительно разогретой до 140 °С – 20 минут для мелкого печенья и 45 для более крупного. Дайте остыть 10 минут и аккуратно снимите с силиконовой бумаги.

**Совет от повара:** вы можете сделать «Сэндвич» из двух маленьких печений, скрепив их смесью из сметаны и ароматизатора, например, ванили или шоколада.

## Варианты:

### Шоколад

Добавьте к молотому миндалю 30 г какао порошка.

### Клубника

Сделайте 45 мл (3 ст.л.) пюре из 5 ягод клубники и добавьте его к смеси.

### Мята

Добавьте к смеси 10 мл (2 ч. л.) мяты в качестве ароматизатора и несколько капель зеленого пищевого красителя (по желанию).

### Лайм

Добавьте к смеси 10 мл (2 ч. л.) сока лайма и несколько капель зеленого пищевого красителя (по желанию).

### Лимон

Добавьте к смеси 10 мл (2 ч. л.) сока лимона и несколько капель желтого пищевого красителя (по желанию).

### Маракуйя

Добавьте к смеси 10 мл (2 ч. л.) сока маракуйи и несколько капель желтого пищевого красителя (по желанию).

### Ваниль

Добавьте к смеси семена из двух стручков ванили и 5 мл (1 ч. л.) экстракта ванили.

## ИНГРЕДИЕНТЫ

3 яичных белка  
120 г мелкого сахарного песка  
120 г сахарной пудры  
140 г молотого миндаля  
2,5 мл (½ ч.л.) экстракта ванили







## ХЛЕБ

Выпечку хлеба часто считают сложной задачей, но если использовать крюк для замеса теста, то нет ничего проще. Просто поместите ингредиенты в чашу кухонной машины Kenwood и насадка-крюк замесит даже густое тесто. В этой главе приведены рецепты основных хлебобулочных изделий – рулетов, пшеничного и ржаного хлеба, простых в приготовлении изделий из кухни разных народов мира – ирландского содового хлеба, индийского наана, итальянских хлебных палочек, фокаччи и швейцарского хлеба зопф, а также вкусных хлебных сладостей – таких, как штоллен, булочки «Челси», хлеб с клюквой и медом или овсяный хлеб.

## Простой белый хлеб

Это простой и доступный каждому способ приготовления превосходного хлеба является прекрасным вводным курсом в хлебопечение. На основе этого рецепта вы можете приготовить множество разных сортов хлеба, добавляя в тесто перед началом замеса различные ароматизирующие ингредиенты. Если вы хотите приготовить хлеб нескольких видов, можете после того, как тесто поднимется первый раз, разделить его на две части, и добавить в них разные ароматизаторы, чтобы из одного замеса получить две разные буханки.

Количество: 2 буханки по 900 г. Время подготовки: 15 минут + время на подъем теста  
Время приготовления: 30-40 минут  
Насадки: крюк для замеса теста

- 1 Нагрейте воду в чаше до 37 °C и растворите в ней дрожжи. Подсоедините крюк для замеса теста и крышку для защиты от брызг. Поместите в чашу муку, сахар, соль, яичные белки и сливочное масло. Установите скорость перемешивания 1. Замешивайте тесто 5 минут. Снимите насадку.
- 2 Вы можете снять чашу с машины, и, накрыв ее кухонным полотенцем, поставить тесто подниматься в теплое место без сквозняков примерно на час или пока объем теста не увеличится вдвое. Либо, установив температуру 25 °C и скорость перемешивания 3, дать тесту подняться прямо в машине, пока его объем не увеличится вдвое, примерно на 1 час 30 минут. Чтобы отбить тесто, отключите нагрев, подсоедините крюк и на 1 минуту установите скорость перемешивания 1.
- 3 Выгрузите тесто из чаши на слегка посыпанную мукой рабочую поверхность и разделите на две части. Сформируйте из теста буханки. Поместите их на противень для выпечки или в формы, накройте полотенцем и дайте тесту снова подняться в теплом месте без сквозняка. Разогрейте духовку до 200 °C.
- 4 После того, как буханки вдвое увеличатся в размере, поставьте их в духовку. Налейте немного воды (около 2 ст.л.) в небольшую емкость, поставьте ее на дно духовки, чтобы образовывался пар, и быстро закройте дверцу духовки. Через 15 минут понизьте температуру до 180 °C и выпекайте еще 15-20 минут. Чтобы проверить готовность хлеба, переверните буханки и осторожно простучите их кончиками пальцев – если звук гулкий, то хлеб испекся.
- 5 Поставьте хлеб остывать в формах на 10 минут, после чего переверните формы и выложите буханки для охлаждения на решетку.

### ИНГРЕДИЕНТЫ

500 мл воды  
50 г свежих дрожжей  
(или 25 г сухих дрожжей)  
1 кг муки для выпечки хлеба  
25 г (5 ч.л.) сахара  
25 мл (5 ч.л.) соли  
25 г яичных белков  
25 г мягкого сливочного масла

**Варианты:**

**Хлеб с базиликом и сушеными на солнце томатами**

Добавьте к тесту во время замеса 30 мл (2 ст.л.) нарезанных листьев базилика и 30 г измельченных томатов, высушенных на солнце.

**Шафрановый хлеб**

Добавьте к тесту во время замеса 30 мл (2 ст.л.) измельченного шафрана.

**Хлеб с репчатым луком и розмарином**

Добавьте к тесту во время замеса 30 мл (2 ст.л.) измельченных листьев розмарина и 50 г измельченного репчатого лука, предварительно потушив его.





## Хлеб из муки грубого помола

Количество: 1 буханка Время подготовки: 20 минут + поднятие теста

Время приготовления: 30 минут Необходимые насадки: крюк для замеса теста

### ИНГРЕДИЕНТЫ

375 г пшеничной муки  
грубого помола  
75 г пшеничной муки  
2 ч. л. соли  
7 г (1<sup>1</sup>/<sub>3</sub> ч. л.) сухих  
быстродействующих дрожжей  
300 мл теплой воды

#### Для покрытия:

30 мл (2 ст. л.) воды  
1 ч. л. соли  
Цельнозерновая мука  
для посыпки

- 1 Положите в чашу кухонной машины оба вида муки, соль и дрожжи. Используя крюк для замеса теста на минимальной скорости, постепенно перемешивайте массу в теплой воде, придавая тесту мягкую форму.
- 2 Взбейте тесто на минимальной скорости в течение 1 минуты, а затем на отметке 1 в течение 4 минут, до образования однородной и упругой массы. Уберите чашу, накройте тесто промасленной пленкой и оставьте в теплом месте примерно на 1 час, пока оно не поднимется или не увеличится вдвое.
- 3 Для того чтобы тесто осело, месите его при помощи крюка для теста на минимальной скорости в течение 30-60 секунд. Придайте тесту форму шара. Вымесите из сторон в центр, затем переверните и положите на противень, посыпанный мукой.
- 4 Накройте промасленной пленкой и оставьте на 30 минут, пока оно не поднимется. Нагрейте духовку до 230 °С. Смешайте вместе воду и соль и смажьте хлеб. Посыпьте мукой.
- 5 При помощи острого ножа сделайте 3-4 разреза крест-накрест на хлебе. Выпекайте в течение 10 минут, затем уменьшите температуру духовки до 200 °С и выпекайте еще 20 минут, или пока хлеб не будет издавать пустой звук при похлопывании его основания. Охладите на решетке.

**Другой вариант:** Замените муку грубого помола и белую муку на ржаную и выпекайте по прежнему рецепту. Можете не разрезать хлеб и посыпать его рожью или ячменными хлопьями.

## Овсяный хлеб с клюквой и медом

Количество: 2 буханки  
Время подготовки: 25 минут + поднятие теста  
Время приготовления: 20-25 минут  
Необходимые насадки: мельничка для круп / крюк для замеса теста

### ИНГРЕДИЕНТЫ

65 г крупных зерен овса  
450 г пшеничной муки  
½ ч. л. соли  
7 г (1½ ч. л.) сухих  
быстродействующих дрожжей  
30 мл (2 ст. л.) меда  
30 мл (2 ст. л.) светлой патоки  
50 г масла  
120 мл молока  
120 мл воды  
75 г сухой клюквы  
40 г нарезанного грецкого ореха  
Молоко для глазури  
Крупные зерна овса для  
посыпки

- 1 Используя мельничку для круп на максимальной скорости, измельчите зерна овса и высыпьте в чашу кухонной машины. Добавьте муку, соль и дрожжи.
- 2 Положите мед, светлую патоку, масло и молоко в кастрюлю, подогревайте на медленном огне, пока не растает масло. Смешайте с водой. Смесь должна быть немного теплой; если необходимо, поставьте ее охлаждаться. Установите крюк для замеса теста.
- 3 Добавьте жидкость в сухие ингредиенты и размешивайте на минимальной скорости в течение одной минуты и на скорости 1 в течение 4 минут, пока масса не станет мягкой, однородной и эластичной. Уберите чашу вместе с тестом, накройте тесто промасленной пленкой и оставьте в теплом месте на 1 час, пока тесто не увеличится в два раза.
- 4 Слегка смажьте маслом два противня для выпечки. Замесите тесто повторно, используя крюк для замеса теста на минимальной скорости. Смешайте с клюквой и грецкими орехами. Переложите на посыпанную мукой поверхность, разделите на две части, придайте им круглую форму. Выложите на заранее подготовленные противни и выпекайте при температуре 180 °C в течение 25-30 минут.

## Фокачча

Количество: 1 буханка Время подготовки: 25 минут + время на подъем теста

Время приготовления: 20-25 минут Насадки: крюк для замеса теста

- 1 Слегка смажьте маслом мелкое блюдо глубиной 25 см или сковороду для выпечки пиццы. Поместите в чашу кухонной машины Kenwood муку, соль и дрожжи. С помощью крюка для теста на минимальной скорости постепенно замесите мягкое тесто, добавляя в чашу теплую воду и оливковое масло.
- 2 Замешивайте тесто 1 минуту на минимальной скорости и 4 минуты на скорости 1, пока оно не станет однородным и упругим. После этого вы можете дать ему подняться, сняв чашу с машины, накрыв ее чистой промасленной пищевой пленкой и поставив в теплое место без сквозняков примерно на час или пока тесто не увеличится вдвое в объеме. Либо, сняв крюк, установив температуру 25 °C и скорость перемешивания 3, оставьте тесто подниматься прямо в машине в течение 1 часа или пока оно вдвое не увеличится в объеме.
- 3 Чтобы отбить тесто, замешивайте его с помощью крюка 30-60 секунд на минимальной скорости.
- 4 Переложите тесто на поверхность, слегка посыпанную мукой, и придайте форму шара. Сформируйте круг диаметром 25 см и поместите в подготовленную форму.
- 5 Накройте форму промасленной пищевой пленкой и поставьте тесто подниматься в теплом месте примерно на 20 минут или пока оно вдвое не увеличится в объеме. Кончиками пальцев сделайте глубокие ямки на поверхности теста. Накройте тесто и дайте подняться еще 10 минут.
- 6 Тем временем разогрейте духовку до 200 °C. Откройте тесто и посыпьте сверху листьями шалфея, красным репчатым луком, солью и перцем. Сбрызните оливковым маслом и выпекайте 20-25 минут или пока фокачча не подрумянится. Охладите ее на проволочной решетке и подавайте к столу теплой.

### ИНГРЕДИЕНТЫ

350 г белой муки  
2,5 мл (½ ч.л.) соли  
7 г (1½ ч.л.) сухих  
быстродействующих дрожжей  
210 мл теплой воды  
15 мл (1 ст.л.) оливкового масла

#### Для украшения блюда

6 свежих листьев шалфея  
½ красной луковицы, нарезать  
тонкими ломтиками  
Крупная морская или  
кристаллическая соль  
Крупномолотый черный перец  
30 мл (2 ст.л.) оливкового масла

## Хлеб с ветчиной и пармезаном

Количество: 2 маленькие буханки. Время подготовки: 20 минут + поднятие теста  
Время приготовления: 25 минут Необходимые насадки: крюк для замеса теста

- 1 Положите в чашу кухонной машины Kenwood муку, сыр пармезан, соль, перец и дрожжи. Смешайте оливковое масло, яйцо и теплую воду, используя крюк для замеса теста на минимальной скорости, пока тесто не станет мягким.
- 2 Месите на минимальной скорости в течение 1 минуты и на скорости 1 в течение 4 минут, пока масса не станет однородной и эластичной. Уберите чашу, накройте тесто масляной пленкой и оставьте в теплом месте примерно на 1 час или пока тесто не увеличится вдвое.
- 3 Используя крюк для замеса теста на минимальной скорости, замешивайте тесто в течение 30–60 секунд, пока оно не осядет. Переложите тесто на посыпанную мукой поверхность и разделите его на две части. Придайте каждой половинке плоскую форму и посыпьте ветчиной.
- 4 Каждую часть теста согните пополам, слегка выровняйте и посыпьте оставшейся ветчиной. Сверните, подогните со всех сторон и скрутите в толстые длинные булочки. Переложите на противень, посыпанный кукурузной мукой, оставьте расстояние между булочками. Накройте масляной пленкой и оставьте примерно на 30 минут, пока тесто не поднимется или увеличится вдвое.
- 5 Тем временем прогрейте духовку до 200 °С. Очистите поверхность водой и посыпьте кукурузной мукой. Разрежьте поверхность булочек по диагонали 5–6 раз. Выпекайте 20 минут или пока хлеб не станет золотистого цвета и не начнет издавать пустой звук при похлопывании его основания. Охладите на решетке.

### ИНГРЕДИЕНТЫ

450 г пшеничной муки  
50 г свежего тертого сыра пармезан  
1½ ч. л. соли  
½ ч. л. свежего молотого черного перца  
7 г (1½ ч. л.) сухих быстродействующих дрожжей  
15 мл (1 ст. л.) оливкового масла  
1 яйцо, слегка взбитое  
250 мл теплой воды  
50 г ветчины, порезанной на маленькие кусочки  
Кукурузная мука для посыпки



## Чиабатта

Количество: 2 буханки  
Время подготовки: 35 минут + поднятие теста  
Время приготовления: 25-30 минут  
Необходимые насадки: К-образная насадка для смешивания / крюк для замеса теста

- 1 Взбейте смесь из дрожжей и небольшого количества воды. Положите муку в чашу кухонной машины Kenwood. Добавьте смесь из дрожжей и оставшуюся воду. Постепенно перемешивайте, используя насадку для смешивания на минимальной скорости, пока масса не примет форму густого взбитого теста.
- 2 Снимите чашу с кухонной машины, покройте тесто промасленной пленкой и оставьте в теплом месте примерно на 12 часов или на ночь, пока оно не поднимется или не начнет немного опадать.
- 3 Смешайте дрожжи для теста с молоком. Добавьте в закваску воду и оливковое масло и смешайте с помощью крюка для теста на минимальной скорости. Увеличьте скорость до 1.
- 4 Постепенно добавьте 325 г муки и соль и продолжайте помешивать, пока тесто не станет мягким, иначе будет невозможно месить его на рабочей поверхности. Месите 5-6 минут или более, пока тесто не станет упругим и не начнет отлипать от стенок чаши. Добавьте оставшуюся муку, если это необходимо.
- 5 Покройте тесто промасленной пленкой и оставьте на 1,5-2 часа или пока тесто не увеличится в 3 раза. Посыпьте 2 противня для выпечки мукой.
- 6 Используя скребок для теста или ложку, разделите тесто пополам и осторожно положите одну порцию на приготовленный противень. Старайтесь, чтобы воздух не вышел из теста. Обсыпьте руки мукой и осторожно придайте тесту форму прямоугольника толщиной примерно 2,5 см, растяните и удлините, если это необходимо. Посыпьте пальцы мукой и разровняйте тесто, осторожно подгибая неровные края под низ.
- 7 Сделайте то же самое с оставшимся тестом. Посыпьте обе буханки мукой и оставьте в теплом месте примерно на 20 минут. Буханки должны растягиваться и увеличиваться. Тем временем нагрейте духовку до 200°C.
- 8 Выпекайте 25-30 минут, пока буханка не увеличится и не покроется светло-желтой корочкой, и пока хлеб не начнет издавать пустой звук при похлопывании его основания. Охладите на решетке. Подавайте теплым с оливковым маслом.

**Примечание:** тесто для этого хлеба очень сырое; не старайтесь добавить слишком много муки для того, чтобы тесто стало более податливым. Это хлеб для закуски, тесто медленно поднимающееся и содержащее большое количество жидкости, благодаря чему хлеб имеет уникальную рыхлую, дырявую и легкую текстуру.

### ИНГРЕДИЕНТЫ

#### Для закваски:

7 г свежих дрожжей  
200 мл теплой воды  
175 г пшеничной муки

#### Для теста:

7 г свежих дрожжей  
30 мл (2 ст. л.) молока  
200 мл теплой воды  
30 мл (2 ст. л.) оливкового масла  
325-340 г пшеничной муки  
грубого помола  
1½ ч. л. соли  
мука для посыпки





## Хлеб Наан

Количество: 6 маленьких буханок  
Время подготовки: 25 минут + поднятие теста  
Время приготовления: 15 минут  
Необходимые насадки: крюк для замеса теста

### ИНГРЕДИЕНТЫ

450 г пшеничной муки  
1 ч. л. соли  
7 г (1½ ч. л.) сухих  
быстродействующих дрожжей  
75 мл (5 ст. л.) натурального  
йогурта  
15 мл (1 ст. л.) топленого масла  
200-225 мл теплой воды  
45 мл (3 ст. л.) топленого масла  
для смазывания

- 1 Положите муку, соль и дрожжи в чашу KENWOOD. Добавьте йогурт и топленое масло. Постепенно смешивайте в достаточном количестве воды, используя крюк для замеса теста на минимальной скорости, пока тесто не станет мягким.
- 2 Замешивайте на минимальной скорости в течение 1 минуты и на скорости 1 в течение 4 минут, пока масса не станет однородной и эластичной. Уберите чашу, накройте тесто масляной пленкой и оставьте в теплом месте примерно на 1 час, пока тесто не увеличится вдвое.
- 3 Используя крюк для замеса теста на минимальной скорости, замесите тесто в течение 30-60 секунд, пока оно не осядет. Тем временем прогрейте духовку до 230°C. Поместите 3 глубокие формы для выпечки в духовку, чтобы они прогрелись. Переложите тесто на поверхность, слегка посыпанную мукой, и разделите его на 6 шариков.
- 4 Покройте 5 шариков масляной пленкой. Раскатайте оставшийся шарик, придав ему каплевидную форму, длиной 25 см и толщиной, примерно 5-8 см. Накройте масляной пленкой, пока придаете форму двум другим булочкам хлеба Наан.
- 5 Переложите 3 булочки хлеба Наан на подготовленный противень и выпекайте 4-5 минут, пока тесто не вздуется. Тем временем максимально нагрейте решетку.
- 6 Достаньте формы для выпечки из духовки и положите их под разогретую решетку на несколько секунд, пока верхушки булочек не станут коричневыми. Оберните в чистое полотенце и готовьте оставшиеся 3 булочки Наан. Смажьте их топленным маслом и подавайте теплыми.



## Итальянские хлебные палочки

Количество: около 30 палочек  
Время подготовки: 35 минут + поднятие теста  
Время приготовления: 15-20 минут  
Необходимые насадки: крюк для замеса теста

- 1 Слегка смажьте маслом 2 противня для выпечки. Положите в чашу кухонной машины Kenwood муку, соль и дрожжи. Постепенно перемешивайте в теплой воде и оливковом масле, используя крюк для замеса теста на минимальной скорости, пока тесто не станет мягким.
- 2 Месите на минимальной скорости в течение 1 минуты и на скорости 1 в течение 4 минут, пока масса не станет однородной и эластичной. Уберите чашу, накройте тесто масляной пленкой и оставьте в теплом месте примерно на 1 час, пока тесто не увеличится вдвое.
- 3 Используя крюк для замеса теста на минимальной скорости, замешивайте тесто в течение 30-60 секунд, пока оно не осядет. Переложите тесто на слегка посыпанную мукой поверхность и раскатайте его на прямоугольники 20x23 см.
- 4 Разрежьте на 3 прямоугольника размером 20x7,5 см. Разрежьте каждый кусочек на 10 полосок, каждая по 7,5 см длиной. Скрутите и аккуратно вытяните каждую полоску до 25-30 см в длину.
- 5 Смажьте оливковым маслом и вкатайте или посыпьте семенами кунжута или мака, морской солью, или оставьте без посыпки. Положите на противень на небольшом расстоянии друг от друга, накройте масляной пленкой и оставьте на 10-15 минут, пока тесто не поднимется.
- 6 Тем временем прогрейте духовку до 200°C. Выпекайте 15-20 минут, пока тесто не станет золотистым. Охладите на решетке.

### ИНГРЕДИЕНТЫ

350 г пшеничной муки  
1½ ч. л. соли  
7 г (1½ ч. л.) сухих  
быстродействующих дрожжей  
200 мл теплой воды  
45 мл (3 ст. л.) оливкового  
масла  
Дополнительно оливковое  
масло для смазывания  
Семена кунжута, мака  
или крупная морская соль,  
по желанию

## Белые булочки

Количество: 12 булочек. Время подготовки: 30 минут + поднятие теста  
Время приготовления: 15-18 минут Необходимые насадки: крюк для замеса теста

- 1 Слегка смажьте маслом 2 противня для выпечки. Приготовьте тесто, используя молоко, вместо воды, (см. рецепт «сладкое тесто» стр. 201), до шага номер 4, затем разделите тесто на 12 одинаковых кусочков.
- 2 Придайте им форму палочек, узелков, косичек или небольших булочек.

### Для палочек:

Придайте тесту прямоугольную форму и перед приготовлением сделайте 2-3 диагональных разреза.

### Для узелков:

Придайте тесту форму трубочек и завяжите узелок.

### Для косичек:

Разделите тесто на три части и скатайте трубочки. Скрепите концы вместе и сплетите косичку, закрепив ее на концах.

### Для булочек:

Разделите тесто на  $\frac{1}{3}$  или  $\frac{2}{3}$  и придайте ему форму шариков. Положите маленький шарик поверх большого, обмакните палец в муку и сделайте в центре отверстие.

- 3 Переложите их на заранее подготовленный противень. Накройте тесто масляной пленкой и оставьте примерно на 30 минут, пока тесто не увеличится вдвое. Тем временем прогрейте духовку до 220 °С.
- 4 Смешайте яичный желток и воду, и намажьте этой смесью булочки. Посыпьте семенами кунжута или мака. Выпекайте 15-18 минут, или до появления золотистой корочки. Охладите на решетке.

**Вариант:** Для приготовления мягких булочек необходимо использовать по 150 мл молока и воды. Разделите тесто на 10 кусочков и придайте им круглую форму толщиной 9 см. После этого слегка нажмите на них сверху при помощи трех средних пальцев. Помажьте их молоком и посыпьте мукой. Выпекайте 15-20 минут при температуре 200 °С.

## ИНГРЕДИЕНТЫ

### Для приготовления теста для белого хлеба необходимо:

300 мл теплого молока вместо воды, см. стр. 201

### Для покрытия:

1 яичный желток  
15 мл (1 ст. л.) воды  
Семена кунжута и мака для посыпки





## Ирландский содовый хлеб

Количество: 1 буханка  
Время подготовки: 10 минут + поднятие теста  
Время приготовления: 35-40 минут  
Необходимые насадки: К-образная насадка для смешивания

### ИНГРЕДИЕНТЫ

325 г пшеничной  
непросеянной муки  
115 г пшеничной муки  
1 ч. л. соли  
1 ч. л. соды  
1 ст. л. крема тартар  
25 г масла  
50 г овсяных хлопьев  
Около 450 мл пахты

- 1 Слегка смажьте маслом противень для выпечки. Разогрейте духовку до 230 °С.
- 2 Положите в чашу кухонной машины Kenwood непросеянную и белую муку, соль, соду, крем тартар и масло. Разотрите смесь, используя насадку для смешивания на скорости 1.
- 3 Добавьте хлопья и смешайте. Добавьте необходимое количество пахты и перемешайте, используя насадку для смешивания, пока тесто не станет мягким. Не перемешивайте слишком сильно, иначе хлеб будет тяжелым.
- 4 Выложите тесто на слегка посыпанную мукой поверхность и придайте ему округлую форму. Переложите на приготовленный противень. Сделайте глубокий крестообразный надрез наверху.
- 5 Выпекайте 15 минут, уменьшите температуру до 200°С и выпекайте еще 20-25 минут, или пока тесто не начнет издавать пустой звук при похлопывании его основания. Охладите на решетке. Подавайте теплым, при желании с кусочком масла.

## Средиземноморское фруктовое кольцо

Количество: 1 кольцо  
Время подготовки: 35 минут + поднятие теста  
Время приготовления: 30 минут  
Необходимые насадки: крюк для замеса теста

### ИНГРЕДИЕНТЫ

450 г пшеничной муки  
1 ч. л. молотой корицы  
½ ч. л. молотого имбиря  
½ ч. л. соли  
7 г (1½ ч. л.) сухих  
быстродействующих дрожжей  
50 г нарезанного миндаля  
или грецкого ореха  
75 г изюма  
50 г сахарной пудры  
Тертая цедра ½ лимона  
60 мл (4 ст. л.) оливкового  
масла  
300 мл теплого молока  
Взбитое яйцо для глазури

- 1 Положите в чашу KENWOOD муку, корицу, имбирь и соль. Добавьте дрожжи, орехи, изюм, сахар, лимонную цедру, оливковое масло и молоко. Установите крюк для замеса теста и перемешайте на минимальной скорости, пока тесто не станет мягким.
- 2 Вымешивайте на скорости 4 в течение 7 минут до однородной эластичной массы. Уберите чашу с тестом, накройте тесто масляной пленкой и оставьте в теплом месте на 1-1,5 часа, или пока тесто не увеличится в два раза.
- 3 Слегка смажьте маслом противень для выпечки. Используя крюк для замеса теста на минимальной скорости, замешивайте тесто в течение 30-60 секунд, пока оно не осядет. Выложите тесто на посыпанную мукой поверхность и разделите на три равных кусочка. Сверните каждый трубочкой длиной 62 см, разложите их рядом друг с другом.
- 4 Начиная с центра, двигаясь по направлению к себе, заплетите их вместе, загибая внешние трубочки над центром, чередуя по вашему желанию. Переверните тесто и продолжите плетение. Соедините концы вместе, формируя кольцо, и сожмите, окончательно их закрепляя.
- 5 Выложите на подготовленный противень для выпечки, покройте масляной пленкой и оставьте в теплом месте на 30-45 минут, пока тесто не увеличится в два раза. Нагрейте духовку до 200°C.
- 6 Помажьте тесто взбитым яйцом для глазури и запекайте 25-30 минут или до появления золотистой корочки. Охладите на решетке. Подавайте нарезанным.

## Праздничный хлеб «Stollen»

Количество: 1 большая булка  
Время подготовки: 20 минут + поднятие теста  
Время приготовления: 30 минут  
Необходимые насадки: крюк для замеса теста

- 1 Положите в миску изюм, ягоды смородины и нарезанную цедру. Залейте ромом и дайте настояться. Слегка смажьте маслом противень для выпечки.
- 2 Просейте муку в чашу кухонной машины Kenwood и посолите. Добавьте сахар, корицу и дрожжи, перемешайте. Добавьте яйцо, молоко, масло и перемешайте, используя крюк для замеса теста, пока тесто не станет мягким. Месите тесто в течение 4 минут на скорости 1, пока масса не станет однородной и эластичной.
- 3 Уберите чашу вместе с тестом, накройте тесто масляной пленкой и оставьте в теплом месте на 1,5 часа, пока оно не увеличится вдвое.
- 4 Используя крюк для замеса теста на скорости 1, быстро замесите тесто в течение 45-60 секунд. Выложите его на слегка посыпанную мукой поверхность и скатайте прямоугольник толщиной 2,5 см. Выложите сверху настоявшиеся фрукты, орехи и замороженную вишню. Согните и замесите тесто до однородной массы.
- 5 Придайте тесту форму овала размером 23x30 см. Скатайте колбаску из миндальной пасты толщиной 20 см и положите ее в центре теста. Согните тесто так, чтобы оно закрыло миндальную пасту, и хорошо закрепите верхний край на основании. Придавите, чтобы придать окончательную форму.
- 6 Выложите на слегка смазанный маслом противень и оставьте в теплом месте на 45-60 минут или пока тесто не поднимется. Нагрейте духовку до 190°C.
- 7 Выпекайте 30 минут, или пока тесто не начнет издавать пустой звук при похлопывании его основания. Помажьте верх топленым маслом, посыпьте сахарной глазурью и охладите на решетке.

### ИНГРЕДИЕНТЫ

75 г изюма  
75 г ягод смородины  
50 г нарезанной цедры лимона?  
60 мл (4 ст. л.) темного рома  
400 г неотбеленной муки для белого хлеба  
½ ч. л. соли  
50 г сахарной пудры  
½ ч. л. помолотой корицы  
7 г (1½ ч. л.) сухих быстродействующих дрожжей  
1 яйцо, слегка взбитое  
140 мл теплого молока  
50 г топленого масла  
50 г цельного очищенного порезанного миндаля  
50 г замороженной вишни  
225 г миндальной пасты,  
Топленое масло для помадки  
Сахарная глазурь для посыпки





A photograph of a wedge of blue cheese, a stack of bread slices, and a jar of jam on a wooden surface. The cheese is a wedge of blue cheese with a yellowish-orange rind and blue-green veins. The bread is a stack of three slices of a light-colored, porous bread. The jar is a glass jar with a metal clasp lid, filled with a dark, chunky jam. The background is a light-colored wooden surface.

## ОСНОВНЫЕ РЕЦЕПТЫ

Пользуясь кухонной машиной Kenwood Cooking Chef, вы будете снова и снова обращаться к этим рецептам, которые служат основой различных блюд. В этой главе приведено несколько простых рецептов, таких, как овощной бульон, выпечка, королевская глазурь, крем, шоколадный ганаш и даже чатни – традиционные индийские приправы. Но эти рецепты лишь малая доля того, что можно приготовить с помощью вашей кухонной машины Kenwood Cooking Chef, которая открывает вам широчайшие возможности для творчества!



## Песочное тесто и его варианты

Количество: 250 г песочного теста (достаточно для фруктового пирога диаметром 20-23 см) Время приготовления: 10 минут + время на охлаждение  
Необходимые насадки: К-образная насадка для смешивания

### ИНГРЕДИЕНТЫ

175 г пшеничной муки  
Щепотка соли  
85 г сливочного масла или маргарина, нарезанного мелкими кусочками  
Или смесь 50:50 сливочного масла и маргарина, сала или белого растительного масла  
30-45 мл (2-3 ст.л.) холодной воды

- 1 Поместите муку, соль и масло в чашу кухонной машины Kenwood. Перемешайте с помощью К-образной насадки на скорости 2 до консистенции мелких крошек. Во время вращения насадки орошайте смесь водой, добавляя по одной ложке, пока смесь не превратится в тесто.
- 2 Выложите тесто на поверхность, слегка посыпанную мукой и сформируйте шар. Не замешивайте тесто слишком сильно. Заверните в чистую пленку, дайте охладиться и отстояться в холодильнике 30 минут прежде, чем раскатывать тесто.

### Варианты:

#### Овсяное тесто

Замените 75 г пшеничной муки на 50 г овсяной муки среднего помола и 25 г пшеничной муки грубого помола.

#### Ореховое тесто

Добавьте к смеси, когда она имеет консистенцию мелких крошек и до добавления воды, 25 г очень мелко измельченных или молотых орехов – миндальных, грецких или фундука.

#### Жирное тесто для фруктового пирога

Замените часть воды яичным желтком или целым яйцом, слегка взбив его. Сначала добавьте яйцо, затем объем воды, необходимый для замеса теста.

#### Сладкое жирное тесто для фруктового пирога

Перед тем, как орошать смесь водой на первом этапе приготовления, добавьте 10-15 мл (2-3 ч.л.) сахарной пудры.

## Сладкое тесто

Количество: около 1 кг Время приготовления: 15 минут + время на охлаждение  
Необходимые насадки: К-образная насадка для смешивания

Поместите в чашу все ингредиенты (кроме муки). Перемешивайте с помощью К-образной насадки на низкой скорости до полного смешения. Добавьте муку и продолжайте перемешивание до достижения полной однородности смеси, но не дольше. Выложите на рабочую поверхность и разровняйте как можно тоньше. Перед раскатыванием охладите в холодильнике не менее 30 минут.

### ИНГРЕДИЕНТЫ

170 г сахарной пудры  
400 г несоленого сливочного масла (размягчить)  
1 яйцо  
1 стручок ванили (только семена)  
5 мл (1 ч.л.) экстракта ванили  
500 г муки

## Сдобное тесто

Количество: около 30 профитролей или 12-16 пальчиков для эклеров или одного пирога с сыром  
Время приготовления: 10 минут  
Необходимые насадки: кухонный комбайн

### ИНГРЕДИЕНТЫ

225 мл холодной воды  
75 г сливочного масла  
115 г простой муки  
щепотка соли  
3 яйца, слегка взбитых

- 1 Положите в кастрюлю масло и налейте воду, подогрейте на маленьком огне, пока не растает масло, доведите до кипения.
- 2 Снимите с огня и перелейте в муку. Взбейте деревянной ложкой до появления однородной массы. Снова поставьте на огонь и готовьте на маленьком огне несколько секунд, пока смесь не начнет отлипать от стенок кастрюли, формируя шар. Не взбивайте.
- 3 Переложите в кухонный комбайн. Перемешайте на минимальной скорости и постепенно добавляйте яйца. Смешивайте, пока масса не станет плотной и гладкой. Не взбивайте слишком долго, т.к. тесто станет слишком тонким.

**Совет повара:** Данное тесто может использоваться для круглых пирожных из заварного теста, профитролей, эклеров и пирога с сыром. Для сладкого теста добавьте 1-2 ч. л. сахара, тертого сыра, приправы или паприки для вкуса.

## Слоеное сдобное тесто

Количество: около 1,2 кг  
Время приготовления: 20 минут + поднятие и охлаждение  
Необходимые насадки: К-образная насадка для смешивания

### ИНГРЕДИЕНТЫ

225 г пшеничной муки  
225 обычной муки  
½ ч. л. соли  
450 г сливочного масла  
10 мл (2 ч. л.) лимонного сока  
или белого винного уксуса  
280 мл холодной воды

- 1 Просейте муку и соль в чашу KENWOOD. Добавьте 50 г сливочного масла. Разотрите масло и муку при помощи насадки для смешивания на скорости 1. Придайте оставшемуся маслу форму квадрата, толщиной 2 см. Добавьте в муку сок лимона и необходимое количество холодной воды, перемешайте при помощи насадки для смешивания. Переложите тесто на посыпанную мукой поверхность и придайте ему продолговатую форму, немого шире, чем квадрат из масла, и в два раза длиннее.
- 2 Положите масло на одну половинку, согните тесто пополам, чтобы масло осталось внутри. Скрепите концы скалкой для теста. Заверните тесто в прозрачную пленку и охладите в течение 15 минут.
- 3 Немного прижмите тесто скалкой, затем раскатайте в форме прямоугольника толщиной примерно 2 см и длиной в два раза больше, чем его толщина. Загните третью нижнюю часть вверх, а верхнюю третью часть вниз, закрепите концы скалкой. Накройте и остудите в течение 20 минут.
- 4 Выложите тесто на посыпанную мукой поверхность, закрепив концы сбоку. Пять раз повторите шаги 4 и 5, заворачивая концы после каждой раскатки теста, и складывайте последовательно. Если начнет выделяться масло, посыпьте тесто мукой и вновь охладите. Охлаждайте тесто 1 час, перед тем как его раскатать и придать ему необходимую форму.

## Миндальная паста

Количество: 450 г Время приготовления: 10 минут

Необходимые насадки: насадка для смешивания

- 1 Положите все ингредиенты в чашу KENWOOD. Смешайте их до появления пасты при помощи насадки для смешивания на минимальной скорости.
- 2 Переложите пасту на поверхность, слегка посыпанную сахарной пудрой, и сформируйте шар. Накройте, если сразу не используете.

**Совет повара:** Если вы не хотите использовать сырое яйцо, то можете заменить его водой. Она свяжет между собой ингредиенты.

### Как правильно покрывать пирог миндальной пастой:

- 1 Сперва сделайте абрикосовую глазурь. Растопите 115 г абрикосового джема с 30 мл (2 ст. л.) воды и доведите до кипения, помешивая. Протрите через сито и используйте теплой.
- 2 Если необходимо, подрежьте верхний слой пирога. Переверните пирог так, чтобы его нижняя часть оказалась наверху.
- 3 Измерьте веревкой окружность пирога, чтобы точно рассчитать количество миндальной пасты. Отрежьте другой кусок веревки и измерьте высоту пирога.
- 4 Раскатайте  $\frac{2}{3}$  миндальной пасты на посыпанной сахарной пудрой поверхности так, чтобы она закрыла все стороны пирога. Используйте веревку, которой вы измеряли пирог, как вспомогательный инструмент. Обрежьте пасту и заверните ее.
- 5 Помажьте края пирога абрикосовой глазурью и разверните миндальную пасту вокруг пирога. Выровняйте стыки при помощи лопатки. Полейте сверху джемом, чтобы он прилип к миндальной пасте на пироге.
- 6 Раскатайте оставшуюся пасту, чтобы покрыть ею верх пирога. Помажьте пирог абрикосовой глазурью и раскатайте пасту на пироге при помощи скалки. Слегка проведите скалкой по поверхности пирога, затем оставьте высыхать на 1-2 часа перед тем, как покрыть сахарной глазурью.

## ИНГРЕДИЕНТЫ

225 г измельченного миндаля  
115 г сахарной глазури  
115 г сахарной пудры  
1 яйцо, слегка взбитое  
5 мл (1 ч. л.) лимонного сока  
1-2 капли ванильной или миндальной эссенции

### Норма расхода

#### миндальной пасты

15 см круглый или  
12 см квадратный корж  
350 г миндальной пасты  
18 см круглый или  
15 см квадратный корж  
450 г миндальной пасты  
20 см круглый или  
18 см квадратный корж  
550 г миндальной пасты  
25 см круглый или  
23 см квадратный корж  
900 миндальной пасты  
30 см круглый или  
28 см квадратный корж  
1,1 кг миндальной пасты



## ИНГРЕДИЕНТЫ

### Итальянские меренги:

4 яичных белка  
240 г сахара

### Швейцарские меренги:

4 яичных белка  
300 г сахара

### Для подачи к столу:

Взбитые сливки  
Фрукты

## Меренги

Кухонная машина Cooking Chef дает пользователю возможность полного контроля температуры смеси в чаше, что позволяет использовать ее как водяную баню или готовить при температуре свыше 100 °С.

Время подготовки: 10 минут + время для отстаивания  
Время приготовления: 10 минут  
Необходимые насадки: венчик

- 1 Приготовьте один из вариантов меренгов, приведенных ниже.
- 2 После этого поместите массу в кондитерский мешок и выдавите на промасленную бумагу кружки диаметром 10 см. Поместите в слабо прогретую духовку (100 °С) на два часа или до полной просушки. Подавайте к столу со взбитыми сливками и фруктами.

### Варианты:

#### Итальянские меренги

- 1 Подсоедините венчик. Поместите в чашу ингредиенты. Установите скорость перемешивания 1 на 1 минуту, просто для того, чтобы ингредиенты соединились друг с другом. С помощью кнопки «Высокая температура / высокая скорость» установите температуру 120 °С и скорость 3. После достижения этой температуры поддерживайте ее в течение 2 минут, чтобы ингредиенты равномерно прогрелись. Отключите нагрев.
- 2 Нажмите кнопку «Взбивание на высокой скорости» и установите максимальную скорость. Взбивайте смесь, пока температура не достигнет 45 °С. Снимите чашу с машины и, либо используйте блюдо немедленно, либо храните в холодильнике до момента использования.

#### Швейцарские меренги

- 1 Подсоедините венчик. Поместите в чашу ингредиенты. Установите температуру 60 °С, нажмите кнопку «Взбивание на высокой скорости» и установите скорость на максимум. После достижения этой температуры поддерживайте ее в течение 2 минут, чтобы ингредиенты равномерно прогрелись. Отключите нагрев.
- 2 Нажмите кнопку «Взбивание на высокой скорости» и установите максимальную скорость. Взбивайте смесь, пока температура не достигнет 35 °С. Снимите чашу с машины и либо используйте блюдо немедленно либо храните в холодильнике до момента использования.

## Шоколадный ганаш

Ганаш может быть использован в виде соуса,  $\frac{1}{4}$  части приготовленного ганаша по рецепту хватит для 4-6 порций.

Время подготовки: 1 минута Время приготовления: 10 минут Необходимые насадки: насадка для мягких смесей

- 1 Натереть шоколад. Подсоедините насадку для мягких смесей, установите температуру 120°C и скорость перемешивания 1.
- 2 Положите в чашу сливки, глюкозу, сахар и доведите до кипения. Отключите нагрев, добавьте шоколад и продолжайте перемешивать до тех пор, пока шоколад не растает.

### Шоколадно-апельсиновый ганаш

Добавьте тертую цедру одного апельсина к рецепту указанному выше.

## Английский крем

Время подготовки: 5 минут + охлаждение Время приготовления: 10-15 минут Необходимые насадки: насадка для мягких смесей / насадка для просеивания и протирания

- 1 Подсоедините насадку для мягких смесей, поместите в чашу сахар и яичные желтки. Взбивайте на скорости 4 в течение 1 минуты или до тех пор, пока смесь не станет воздушной и не посветлеет. Разделите ножом стручок ванили, удалите семена и добавьте их в чашу вместе с молоком и сливками.
- 2 Установите температуру 85 °C и скорость перемешивания 1. Когда температура достигнет 85 °C, установите таймер на 5 минут и продолжайте готовить при скорости перемешивания 1. Убедитесь в том, что крем загустел. Пропустите соус с помощью насадки для просеивания и протирания, затем переложите крем в чистый контейнер и поместите в холодильник.

### Варианты:

#### Шоколадный английский крем

Добавьте 30 мл (2 ст.л.) свежесваренного кофе эспрессо и 80 г нарезанного темного шоколада.

#### Гранд Марнье (Grand Marnier)

Добавить 20 мл (4 ч.л.) Grand Marnier (апельсиновый ликер) и мелко нарезанной апельсиновой цедры, предварительно в течение 5 минут кипящей в воде.

#### Швейцарский заварной крем

Добавьте 15 мл (1 ст.л.) мелко натертой цедры лимона к основному рецепту.

### ИНГРЕДИЕНТЫ

400 г темного шоколада  
(содержание какао 70%)  
60 мл жирных сливок  
100 г сахара  
50 г глюкозы

### ИНГРЕДИЕНТЫ

60 г сахара  
6 яичных желтков  
2 стручка ванили  
500 мл жирных сливок  
250 мл молока (цельного)

## Крем для печенья

Время подготовки: 10 минут + время на охлаждение  
Время приготовления: 20 минут  
Насадки: насадка для мягких смесей / насадка для просеивания и протирания

- 1 Подсоедините насадку для мягких смесей. Поместите в чашу сахар, кукурузную муку и яичные желтки, взбивайте на скорости 4, пока смесь не станет пышной и не посветлеет. Вскройте ножом стручки ванили, извлеките семена и добавьте их в чашу со сливками и молоком.
- 2 Установите температуру 120 °С и скорость перемешивания 1. Доведите смесь до кипения, затем понизьте температуру, чтобы она варилась «на медленном огне», и установите таймер на 10 минут. Процедите соус через сито насадки в чистую чашу. Накройте силиконовой бумагой и сразу поставьте в морозильник для охлаждения.

### ИНГРЕДИЕНТЫ

#### На ½ литра

125 г сахара  
45 г кукурузной муки  
130 г яичных желтков  
2 стручок ванили  
500 мл жирных сливок  
500 жирного молока

#### На ¼ литра

60 г сахара  
20 г кукурузной муки  
65 г яичных желтков  
1 стручок ванили  
250 мл жирных сливок  
250 мл жирного молока



## Мармелад

Сок померанца придает мармеладу легкую горечь и особый аромат, а традиционный английский процесс варки «на медленном огне» позволяет достичь трудноуловимой точки образования желе. Качество этого простого в приготовлении, но очень вкусного мармелада не идет ни в какое сравнение с теми изделиями, которые предлагаются в продаже. Готовя его самостоятельно, вы можете экспериментировать, пробуя различные варианты. Нет ничего лучше, чем мармелад на горячем ломтике тоста со сливочным маслом.

Количество: около 1,25 кг  
Время подготовки: 45 минут + время на охлаждение  
Время приготовления: 1 час 40 минут – 2 часа  
Необходимые насадки: насадка для мягких смесей / пресс для citrusовых

Убедитесь, что фрукты, которые вы используете, не покрыты воском. Тщательно вымойте их, протрите кожуру, а затем хорошо просушите. Выжмите сок с

- 1 помощью пресса для citrusовых. Сохраните семечки и мембраны плодов, поместите их в марлевый мешочек и завяжите его. Порежьте кожуру полосками.

Подсоедините насадку для мягких смесей, установите максимальную температуру и скорость перемешивания 3. Поместите в чашу машины кожуру

- 2 плодов, сок, марлевый мешочек с семечками, лимонный сок и воду. Доведите до кипения, а затем понизьте температуру до состояния варки «на медленном огне». Варите, пока объем жидкости не уменьшится вдвое, а кожура не размягчится, примерно от 1 часа 30 минут до 2 часов.
- 3 Извлеките и отожмите марлевый мешочек, чтобы выжать весь сок – он содержит пектин, необходимый для образования желе. Добавьте сахар и установите скорость перемешивания 1, пока весь сахар не растворится. Снимите пену, поднимающуюся на поверхность. Установите температуру 105 °C, повернув диск регулятора температуры, и поддерживайте это значение.
- 4 Проверьте, достигнута ли точка желеобразования (см. совет от повара 1). Когда точка образования желе достигнута, перелейте мармелад в стерилизованные банки (см. Совет повара 2).

### Варианты:

#### Имбирь

Добавьте к смеси 150 г имбиря, засахаренного в сиропе.

#### Виски

Добавьте к смеси 60 мл (4 ст.л.) виски.

#### Розовый грейпфрут

Добавьте к смеси 1 кг розовых грейпфрутов.

#### Ликер Grand Marnier

Добавьте к смеси 60 мл (4 ст.л.) ликера Grand Marnier.

## ИНГРЕДИЕНТЫ

375 г померанцев  
(не покрытых воском)  
Сок 1 лимона  
(не покрытого воском)  
750 мл воды  
750 г сахара

**Совет повара 1:** Момент образования желе – самое важное в этом способе консервирования фруктов. Для того, чтобы убедиться, что желе образовалось после того, как достигнута нужная температура, поместите каплю смеси на охлажденную тарелку, подождите минуту, а затем дотроньтесь до ее поверхности. Если поверхностная пленка сморщится, то точка образования желе достигнута. Если нет, поварите мармелад еще несколько минут. Если проблема останется, смешайте немного пектина с сахаром и растворите в смеси.

**Совет повара 2.** Для стерилизации банок переверните их и подержите над паром 15-20 минут, после чего слейте воду и хорошо просушите.



## ИНГРЕДИЕНТЫ

1 кг красного репчатого лука  
45 мл (3 ст.л.) оливкового масла  
15 мл (1 ст.л.) лимонного сока  
70 мл портвейна  
100 мл красного вина  
150 мл красного винного уксуса  
100 г сахара  
150 г джема из красной смородины

## Чатни с красным репчатым луком

Количество: 2 литра  
Время подготовки: 30 минут + время на охлаждение  
Время приготовления: 30 минут  
Необходимые насадки: кухонный комбайн / насадка для мягких смесей

- 1 Нарезьте красный репчатый лук тонкими ломтиками с помощью кухонного комбайна.
- 2 Подсоедините насадку для мягких смесей, установите максимальную температуру и скорость перемешивания. Налейте в чашу оливковое масло. Когда оно нагреется, добавьте репчатый лук и варите до его размягчения. Добавьте остальные ингредиенты и варите «на медленном огне» 25-30 минут. Разлейте в стерилизованные банки и плотно закройте вощеной бумагой.

## ИНГРЕДИЕНТЫ

450 г репчатого лука  
225 г сельдерея  
2 баклажана  
450 г яблок (сортов, применяемых в кулинарии)  
350 г изюма  
1 кг слив – удалить косточки и порезать на 4 части  
450 г коричневого сахара  
1 литр солодового уксуса  
2 ч.л. молотой корицы  
1 ст.л. свежего имбиря  
2 ч.л. смеси молотых специй  
2 ч.л. горчицы  
40 г соли

## Зимнее чатни

Количество: 2 литра  
Время подготовки: 30 минут + время на охлаждения  
Время приготовления: 15 минут  
Необходимые насадки: кухонный комбайн / насадка для мягких смесей

- 1 Нарезьте тонкими ломтиками репчатый лук, сельдерей и кабачки с помощью кухонного комбайна. Очистите яблоки, удалите сердцевину и нарежьте с помощью диска для измельчения кухонного комбайна.
- 2 Подсоедините насадку для мягких смесей, установите температуру 140 °С, добавьте все ингредиенты и варите «на медленном огне» 15 минут. Разлейте в стерилизованные банки и плотно закройте вощеной бумагой.

## Овощной бульон

Количество: 2 литра  
Время подготовки: 10 минут  
Время приготовления: 20 минут  
Необходимые насадки: кухонный комбайн

- 1 Нарезьте все овощи с помощью кухонного комбайна, используя диск для тонкой нарезки ломтиками. Не подсоединяя никаких насадок, установите скорость перемешивания 3, поместите в чашу все ингредиенты и доведите до кипения, а затем варите «на медленном огне» 20 минут.
- 2 Выключите нагрев и дайте бульону остыть. Перед употреблением процедите.

## Конфи из утки

Конфи – это способ подготовки птицы (обычно утки или гусиных ножек) для длительного хранения. Иногда для него используют и свиную грудинку.

Количество порций: 4  
Время подготовки: 1 час + 24 часа, чтобы мясо «отдохнуло»  
Время приготовления: 3 часа  
Необходимые насадки: кухонный комбайн или мультиизмельчитель

- 1 Поместите в глубокую посуду утку или гусиные ножки. Измельчите все ингредиенты (кроме жира) с помощью кухонного комбайна или мультиизмельчителя. Вотрите смесь в птицу, накройте посуду клейкой пленкой и охладите в течение 24 часов.
- 2 Обрызгайте птицу маринадом. Поместите в чашу кухонной машины гусиный жир, не подсоединяя никаких насадок, установите температуру 90 °C и скорость перемешивания 3. После того, как жир растает, поместите в чашу птицу и убедитесь, что она покрыта жиром. Установите таймер на 3 часа. После того, как птица сварится, чашу можно поставить в холодильник для использования блюда в ближайшие дни. Перед употреблением снимите верхний слой жира и удалите жир с птицы.
- 3 Для более длительного хранения извлеките птицу, пропустите жир через сито, выложите небольшое количество жира на дно чистой посуды и поставьте в холодильник до образования желе. После этого поместите сверху птицу (убедитесь, что она не касается стенок посуды) и покройте ее остальным жиром. Поставьте в холодильник, чтобы образовалось желе. Перед употреблением снимите верхний слой жира и удалите жир с птицы.

### ИНГРЕДИЕНТЫ

200 г репчатого лука  
150 г моркови  
150 г луковиц фенхеля  
2 литра воды  
100 мл белого винного уксуса  
5 мл (1 ч.л.) черного перца (горoshка)  
10 мл (2 ч.л.) соли  
4 лавровых листа  
Половина лимона, не покрытого воском (по желанию)

### ИНГРЕДИЕНТЫ

4 утиные или гусиные ножки  
40 г морской соли  
20 г черного перца (горoshек)  
3 лавровых листа  
Цедра 1 апельсина  
3 ягоды можжевельника (по желанию)  
700 г утиног/гусиного жира

## Глоссарий

Объяснение кулинарных терминов, методов приготовления и используемых ингредиентов.

**Аль Денте** – неразваренный. Итальянское выражение, используемое для описания готовности пасты (итальянских макарон), которая доводится до мягкости, сохраняя при этом упругость при откусывании.

**Амаретто ди Саронно** – итальянский ликер с запахом миндаля, абрикосов и ароматических экстрактов.

**Анчоусовая эссенция** – пряный соус на основе анчоусов, используемый для придания вкуса и запаха. Он может быть заменен анчоусовым пюре, приготовленным из консервированных анчоусов с добавлением небольшого количества воды для получения нежной пасты.

**Аррорут** – мука из подземных побегов или корневищ маранты; используется в качестве загустителя для соусов и глазурей в качестве альтернативы кукурузной муке. В отличие от кукурузной муки из него получается прозрачный соус.

**Бальзамический уксус** – итальянский выдерживаемый в дубовых бочках уксус сладковатого вкуса и темно-коричневого цвета.

**Баклажан** – овощ, известный под названием egg plant или brinjal (данные термины переводятся, как баклажан).

**Белая рыба** – когда в рецепте указывается белая рыба, имеется в виду использование любой местной рыбы с белым плотным мясом, такой как палтус, белуга, треска, хек, мерланг, камбала.

**Бикарбонат натрия** – основной ингредиент разрыхлителей, но также может использоваться самостоятельно в качестве ингредиента для подъема теста.

**Бисквит** – сладкое печенье с пикантным вкусом.

**Бланширование** – погружение овощей, фруктов и орехов на несколько минут в горячую воду для облегчения снятия с них кожицы (помидоры, миндаль, персики). Оно может быть первой стадией процесса приготовления.

**Бри** – французский жирный сыр из коровьего молока мягкой сливочной текстуры, покрытый мягкой белой корочкой.

**Бриошь** – французская дрожжевая сдоба с добавлением масла, яиц и сахара, испеченная в форме деревенского карава, отдельных булочек или большого батона. Часто употребляется за завтраком, поскольку является прекрасной альтернативой бисквитам и бутербродным пудингам.

**Брюква** – корнеплод с желто-оранжевой мякотью и сладковатым вкусом. Используется для приготовления запеканок и тушеных блюд, а также пюре в качестве гарнира.

**Бульон** – ароматная жидкая основа на мясе говядины, свинины, птицы, рыбы или овощах, используемая при приготовлении соусов, тушеных блюд, супов и других блюд.

**Варенье / джем** – плоды или ягоды, консервированные варкой в сахарном сиропе.

**Ветчина прошутто** – итальянская подсушенная и подкопченная ветчина, аналогичная пармской ветчине.

**Взбивание в крем** – метод взбивания жиров с сахаром до легкой воздушной консистенции светлого цвета. Используется в тортах и пудингах с высоким содержанием жиров.

**Взбивание в пену** – быстрое взбивание воздуха в смесь с помощью венчика.

**Вишневая водка** – немецкое белое бренди, дистиллированное из вишен.

**Водяная баня** – способ приготовления пищи без непосредственного контакта с огнем, когда глубокая кастрюля или жаровня заполняются наполовину горячей водой, и в них готовятся такие деликатные блюда, как заварные кремы, паштеты и блюда из яиц.

**Вода из апельсиновых цветков** – ароматная жидкость, производимая из душистых цветков севильского апельсина; используется для пропитки тортов и печенья.

**Выпечка вслепую** – способ выпечки мучных кондитерских изделий без начинки; изделие выпекается на выстланном промасленной бумагой противне, прикрытым пергаментом также сверху и под гнетом из сухих бобов или фасоли или специальных керамических горошин.

**Глазурь** – блестящее покрытие на кулинарных изделиях; обычно изготавливается из яиц или молока, и наносится на пироги, печенье или хлеб перед их приготовлением. После выпечки мучные кулинарные изделия можно покрыть глазурью из меда или сахарного сиропа.

**Глицерин** – густая прозрачная жидкость со сладковатым вкусом, используемая для сохранения мягкости сахарной глазури.

**Греческий йогурт** – густой натуральный йогурт. Идеален для тех, у кого аллергия на коровье молоко. Имеет приятный нежный кисловатый вкус.

**Гречневая крупа** – называемая также Саррацин, Бле Нуар, Бюкит или Бюкель. Это небольшие зернышки треугольной формы, по запаху напоминающие орех бука.

**Гриль** – способ жарки с помощью излучаемого сверху или снизу тепла.

**Добавление какого-либо ингредиента, медленно вливая его и помешивая ложкой** – осторожное соединение взбитых смесей с другими составляющими, чтобы смесь сохранила свою легкость. Главным образом используется при приготовлении суфле, меренг и тортов. Обычно в таких случаях пользуются металлической ложкой, а не деревянной, поскольку у первой более тонкие края.

**Жарка с помешиванием** – быстрая жарка ингредиентов в небольшом количестве раскаленного масла, обычно в котелке с выпуклым дном, при постоянном помешивании.

**Желатин** – загуститель животного происхождения в виде порошка или листа.

**Жемчужный ячмень** – злаковая крупа, лущенная и обмолотая до формы, напоминающей маленькие жемчужины. Полированная очищенная крупа быстрее готовится, так как с нее снята оболочка. Прекрасный ингредиент для супов.

**Засахаренные вишни** – вишни, законсервированные в сахарном сиропе.

**Замес теста** – мягкое, но энергичное разминание теста для повышения клейковины в муке.

**Каджунские специи** – смесь специй, приготовленная по-новоорлеански. В нее входят: молотый перец чили, красный молотый перец, черный молотый перец, чеснок, имбирь и ямайский перец. Вместо нее можно использовать любые мексиканские, ямайские или креольские смеси специй.

**Каперсы** – маринованные в уксусе или в рассоле цветочные почки и бутоны, используемые в качестве приправы ко многим блюдам.

**Карамель** – результат очень медленного

кипячения сахара или сахарного сиропа до глубокого коричневого цвета.

**Клейковина** – протеин, содержащийся в пшенице, вязкий и клейкий. Его содержание в муке влияет на консистенцию хлебобулочных изделий.

**Консистенция «падающей капли»** – характеризует консистенцию теста для торта или пудинга перед их выпечкой, когда над емкостью, в которой находится тесто, поднимается ложка с тестом и наклоняется, тесто должно самопроизвольно упасть из нее за 5 секунд.

**Корень имбиря** – свежий имбирный корень, законсервированный в сиропе.

**Кориандр** – ароматная зелень, известная также как кинза, или греческая петрушка.

**Крем фреш** – французская разновидность крема из коровьего молока плотной консистенции и острым вкусом. В качестве заменителя можно использовать сметанный крем.

**Кули** – французский термин, который означает мягкое пюре из свежих фруктов или овощей. Африканское блюдо из крупы, баранины и овощей.

**Кукурузная мука** – крупа золотистого цвета из Италии, известная как полента, из которой также делают мягкую вкусную кашу «полента».

**Кускус** – главное блюдо Северо-Африканской кухни. Маленькие круглые гранулы формы манной крупы.

**Малибу** – белый ром с запахом кокосового ореха. Его можно заменить кокосовым ликером.

**Маринад** – соус, использующийся для маринования – процесса, в котором мясо или

другие продукты выдерживаются в специальных смесях определенное время перед приготовлением для придания продукту особой нежности или определенного аромата.

**Маскарпоне** – итальянский мягкий сливочный сыр, обладающий шелковисто-гладкой консистенцией и легким вкусом взбитых сливок.

**Миндальные хлопья** – тонко нарезанные бланшированные миндальные орехи.

**Мука** – мука с высоким содержанием протеина и хорошим содержанием клейковины, что делает ее прекрасной мукой для выпечки хлеба.

**Мука для быстроподнимающегося теста** – мука, в которую добавлен разрыхлитель. Вместо нее можно использовать обычную муку, добавив в нее разрыхлитель.

**Мягкие пики** – о них идет речь при взбивании сливок или белков. Мягкие пики – это, когда взбитая смесь образует вялые пики, которые быстро опадают; устойчивые пики очень хорошо удерживают свою форму, даже если посуду, в которой находится смесь, перевернуть вверх дном, смесь из нее не выпадает.

**Мякоть** – внутренняя белая выстилка под цедрой цитрусового.

**Нежирные сливки** – жидкие сливки с низким содержанием жира; используются в супах, соусах, кофе или для украшения десертов и пирогов.

**Неприлипающая пергаментная бумага** – непрозрачная бумага для предотвращения прилипания. Используется в первую очередь для выстилания форм для выпечки.

**Обугливание** – приготовление до черного цвета.

## Глоссарий

**Остужать** – очень быстро охлаждать горячие овощи под струей быстро текущей воды, чтобы остановить процесс готовки.

**Отложить тесто** – используется при приготовлении хлебобулочных изделий, когда тесто оставляют на время для снижения содержащейся в муке клейковины, что облегчает раскатывание теста и позволяет избежать усадки мучного изделия во время выпечки.

**Очистка от кожуры** – тонкое снятие кожуры или кожицы с фруктов, в частности, цитрусовых, корнеплодов и овощей.

**Партия** – правильно определенное количество составляющих, которые могут удобно поместиться в чашу комбайна или быть обработанными его насадками за один раз.

**Пищевая сода** – еще одно название разрыхлителя.

**Повторный замес теста** – обминание дрожжевого теста во второй раз для улучшения его консистенции.

**Подвядание** – термин «вянуть» используется, чтобы объяснить, как готовить зеленые листья или травы, например, шпинат, китайскую капусту или зелень. Листья помещают в сковороду или кастрюльку влажными с той водой, которая с них еще не стекла после промывки. Затем их быстро готовят при частом помешивании и переворачивании, пока они не пустят сок и не станут мягкими, но будут еще сохранять свой цвет.

**Подкисленная вода** – вода с добавлением небольшого количества сока лимона или уксуса, куда погружаются такие быстро изменяющие на воздухе цвет фрукты и овощи, как яблоки, земляная груша и сельдерей. На 1 л холодной воды берут 15 мл (1 ст. л.) сока лимона или уксуса.

**Поднятие теста** – оставить дрожжевое тесто увеличиваться в объеме после замеса.

**Подсушивание / обжигание** – быстрая обжарка мяса до коричневой корочки в небольшом количестве горячего жира.

**Порошок из молока кокосового ореха** – высушенный порошок из сока кокосового ореха, используемый в различных блюдах. В качестве альтернативы используйте мякоть кокоса, пропущенную через соковыжималку.

**Посыпать** – легко посыпать сахарной глазурью, какао или мукой, обычно через сито.

**Приправка блюда** – добавление приправ, обычно соли и перца для улучшения вкуса и усиления запаха.

**Прозрачная пленка** – прозрачная эластичная пленка, в которую заворачиваются продукты для хранения или настаивания.

**Пучок ароматных трав** – небольшой пучок трав, обычно состоящий из стеблей петрушки, тимьяна и лавровых листьев, заворачиваемый в муслиновую ткань и используемый для ароматизации супов, мясных и рыбных блюд.

**Пшеница булгур** – называемая также булгар, бургул или раздробленная пшеница. Это цельное пшеничное зерно с зародышем, отваренное, высушенное и раздробленное.

**Пюре** – фрукты, овощи, мясо или рыба, смешанные в блендере, протертые через сито или истолченные до мягкой мелкой и нежной консистенции.

**Разрыхлитель** – вещество для подъема теста, состоящее из щелочи, такой как бикарбонат натрия (пищевая сода), смешанной с кислотой, обычно это сметана или винный

камень (винная кислота). Они вырабатывают углекислый газ, который в процессе выпекания расширяется и поднимает кондитерские изделия.

**Ржаное зерно** – зерно с низким содержанием клейковины, поэтому часто его смешивают с пшеничным зерном для выпечки хлеба и хрустящих булочек, особенно в Европе.

**Ризотто** – итальянское блюдо из риса, приготовленного в масле животного или растительного происхождения с мясом, морепродуктами или овощами и часто с сыром пармезан.

**Рокет** – салатная зелень, широко используется в итальянских и французских блюдах. Обладает ярко выраженным перечным вкусом.

**Сахар «Демерара»** – золотистый желтый сахар с довольно большими сверкающими кристаллами; используется для украшения тортов и печенья.

**Сахарная глазурь** – порошкообразный сахар, используемый для приготовления глазури.

**Сахарная пудра** – очень мелкий рафинированный белый сахар, мельче гранулированного, но грубее сахарной глазури.

**Свертывание** – расслоение соуса или крема при добавлении в них яйца, или из-за перегрева, или в результате слишком быстрого взбивания добавленного в смеси яйца.

**Сельдерей или корень сельдерея** – корнеплод с белой мякотью и сладким ореховым вкусом.

**Сидр** – шипучий алкогольный напиток из сброженных яблок. Во многих блюдах его можно заменить яблочным соком. Для

дополнительного вкуса добавьте немного бренди, коньяка или кальвадоса (яблочная водка).

**Сливки для взбивания** – жирные сливки, которые можно взбить. Используются с разными блюдами, в особенности, с десертами. Их можно заменить густыми сливками для взбивания.

**Сливочная помадка** – мягкая карамель, приготовленная из сахара, масла и гущенного молока.

**Смазывание маслом** – смазывание формы для выпечки или противня растительным/сливочным маслом или маргарином для предотвращения прилипания продуктов во время их приготовления.

**Спаржевая фасоль** – длинные зеленые стручки фасоли, срывающиеся до созревания фасолин. Обычно нарезается, а затем готовится на пару, отваривается или быстро обжаривается на большом огне при энергичном помешивании.

**Соте** – быстрое приготовление блюда до коричневой корочки в небольшом количестве жира.

**Сыр Чеддер** – жирный сыр средней твердости из Англии, но производимый по всему миру. Его альтернативой являются сыры Эмменталь или «монтерейский джек».

**Творожный сыр** – мягкий жирный сыр с кислинкой. Его можно заменить сливочным сыром, смешанным с несколькими каплями сока лимона.

**Теплый** – температура, близкая к температуре тела, примерно 37°C.

**Томление** – медленное приготовление блюд без доведения их до кипения.

**Тонкие блинчики** – французское название блинов из жидкого теста, выпекаемых на мелкой сковороде.

**Топленое масло** – широко используется в Индийской кулинарии. В качестве альтернативы используйте осветленное масло. Чтобы растопить масло, нагревайте его, пока оно не расплавится, и не прекратится образование пузырьков. Снимите с огня и дайте отстояться, чтобы осели на дно соль и другие примеси. Осторожно слейте чистое масло и процедите. Осадок не использовать.

**Фета** – жирный белый сыр, обычно получаемый из овечьего молока, но в наши дни его большей частью делают из коровьего молока и выдерживают в соленом рассоле. Этот сыр имеет греческое происхождение.

**Фило** – популярное в Греции и на Ближнем Востоке мучное изделие в виде вафельных пластин. Его можно купить в виде замороженного/охлажденного полуфабриката или в готовом виде.

**Фламбе** – блюдо, приправленное спиртным, обычно ромом или бренди, которое затем поджигается, чтобы спиртное воспламенилось и выгорело.

**Форма для выпечки** – обычно круглой формы с невысокими краями, часто разъемная, для выпечки тортов, сдобы и флангов.

**Форма для выпечки хлеба** – прямоугольная форма с высокими краями для выпечки хлеба или пирогов.

**Цедра** – маслянистая внешняя кожица цитрусового, без мякоти, используемая для запаха.

**Чернила каракатицы** – защитная черная жидкость, выпускаемая каракатицей;

используется в качестве натурального красителя соусов или макарон (пасты).

**Шнитт-лук** – зелень из семейства зеленого лука, перья которого нарезаются на короткие отрезки и используются в качестве приправы.

**Эмментальский сыр** – жирный средней твердости швейцарский сыр с мягким сладким вкусом и легким ароматом фундука.



  
COOKING CHEF  
ПЕРВАЯ КУХОННАЯ  
МАШИНА, КОТОРАЯ  
ГОТОВИТ!



## СМЕШИВАЙТЕ, ВЗБИВАЙТЕ, МЕСИТЕ, ИЗМЕЛЬЧАЙТЕ И ГОТОВЬТЕ В °СВОЕЙ КУХОННОЙ МАШИНЕ !

KENWOOD Cooking Chef позволяет подойти к кулинарии креативно, взяв каждый этап приготовления блюд под контроль. Система индукционного нагрева безопасна и эффективна. Машина поможет вам сэкономить время на кухне и гарантирует профессиональный результат. Насадки и аксессуары из высококачественных материалов, входящие в комплект Kenwood Cooking Chef, позволяют обрабатывать продукты множеством способов и готовить по самым сложным рецептам.

Kenwood Cooking Chef — первая кухонная машина, позволяющая обрабатывать продукты и готовить их прямо в чаше.



8 800 200 52 62\*

[www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) | [www.kitchenmachine.ru](http://www.kitchenmachine.ru)

\* Телефон горячей линии (звонок по России бесплатный)

**KENWOOD**  
CREATE MORE