Tefal



RECIPE BOOK

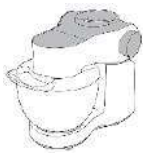
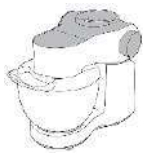
WIZZO

Hőmérséklet egyenérték táblázat/hőfokszabályozó fokozatok

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

Tipp: Ha a hőfokszabályozón lévő értéket megszorozza hárommal, megkapja a hőfokot ° C-ban.

Sebességen egyenérték táblázat

 **4 sebességgel 700W**	 **7 sebességgel 1000W**
Sebességen 1	Sebességen 1
Sebességen 2	Sebességen 2-3
Sebességen 3	Sebességen 4
Sebességen 4	Sebességen 5-6-7
Pulse	Pulse

Rövidítések jegyzéke

kk	Kávéskanál
ek	Evőkanál





Kihagyhatatlan

- Palacsintatészta
- Égetett tészta (Pâte à choux)
- Skót édes pogácsa (Scone)
- Omlós tészta
- Omlós vajas sütemény
- Francia kenyér
- Magvas kenyér



Kivételes pillanatok

- Csokoládétorta
- Citromos sütemény
- Márványos sütemény
- Habos citromtorta
- Habcsók
- Gyümölcstorta



Aperitif falatok

- Sajtfánk
- Provence-i kenyér
- Majonéz
- Paradicsom & bazsalikom kehely
- Zöldséges muffin
- Sós cake



Sós pillanatok

- Szalonnatorta (Quiche lorraine)
- Amerikai saláta (Coleslaw)
- Töltelék
- Tavaszi quiche
- Csirketorta
- Pizzatészta
- Királyné pizza

Tefal



Palacsintatészta

Íme a recept egy családi vagy baráti körben eltöltött tökéletes estéhez : Rendezzen palacsinta partit ! Édes, sós vagy mindkettő, csak választania kell !

Mennyiség: 4/6 fő számára

Elkészítés: 5 perc

Sütés: 5 perc

Nehézségi fok: ★☆☆

Kellék: 

Hozzávalók

4 tojás
50 cl tej
60 g cukor
40 g vaj
½ vaníliarúd
180 g liszt

Előkészítés

1- Tegye a keverőfejes tálba a tojásokat, a tejet, a cukrot, a vajat és a vaníliarúdból kifejtett magokat*. 2-es fokozaton keverje 30 másodpercig.

2- A gép folyamatos működése közben fokozatosan adja hozzá a lisztet a zárófedél betöltőnyílásán keresztül és keverje egészen addig, amíg a tészta homogén állagú nem lesz.

3- Tegye a hűtőbe pihenni legalább egy órára.

4- Vajazzon ki egy palacsintasütőt és süsse meg egyenként a palacsintákat, gondosan ügyelve a sütésre.

5- Íme, már kész is. Fogyassza élvezettel!

**A vaníliamagok kifejtéséhez egy éles késsel hosszanti irányban vágja félbe a vaníliarudat. Válassza ketté a vaníliarudat és a kés élével kaparja ki a belsejét.*

WIZZO

Jó étvágyat!

Tefal



Égetett tészta (Pâte à choux)

A legnehezebb nem ez elkészítése lesz, hanem az, hogyan lehet abbahagyni az evést ! Cukorgyönggyel megszórva kiváló házi péksütemény, remek ötlet uzsonnára.

Mennyiség: 40 káposztafej formájú aprósütemény

Elkészítés: 30 perc

Sütés: 25 perc

Nehézségi fok: ★★☆

Kellék:

Hozzávalók

170 ml víz
130 g vaj
1 csipet só
200 g liszt
170 ml tej

Előkészítés

1- A vizet, a vajat és a sót tegye egy lábosba, majd az egészet forralja fel. Ezután adja hozzá a lisztet és eközben egy fa főzőlapáttal erőteljesen keverje a tésztát. Lassú tűzön 2 percig szikkassza* a tésztát, majd tegye át a Wizzo inox tálba.

2- Tegye fel a keverőt és 1-es fokozaton keverje a készítményt 5 percig. Egyesével adagolja hozzá a tojásokat 3-as sebességfokozaton. Az így nyert tésztát tegye egy külön edénybe.

3- Két kanál vagy egy habzsák segítségével formáljon megközelítőleg diónyi méretű káposztafejeket, majd díszítse azokat cukorgyönggyel.

4- Helyezze a formákat egy sütőpapírral bevont sütőlapra és süsse az előzőleg 180° C-ra felmelegített sütőben 25 percig.

**A szikkasztás a tészta lassú tűzön történő melegítésével a benne lévő felesleges mennyiségű víz vagy nedvesség elpárologtatását jelenti. Ehhez lassú tűzön, egy konyhai keverőlapát segítségével erőteljesen meg kell dolgozni a tésztát. Ha a keverő mozdulat során azt tapasztalja, hogy a tészta már nem ragad az edény falához, ez azt jelenti, hogy kellően kiszikkadt.*

WIZZO

Jó étvágyat!

Tefal



Skót édes pogácsa (Scone)

Teázáskor vagy reggelire, lekvár vagy tejszínhab kíséretében egy finom angol pillanathoz !

Mennyiség: 6 fő számára

Elkészítés: 15 perc

Sütés: 12 perc

Nehézségi fok: ★★☆

Kellék:

Hozzávalók

50 g mazsola
1 ek rum
225 g liszt
1 ek sütőpor
Só
25 g cukor
75 g vaj
1 tojás
5 cl tej

A sütemény bekenéséhez:
1 tojássárgája
Tej

Előkészítés

1- Tegye a mazsolát egy kis tálkába és körülbelül tizenöt percig áztassa be egy evőkanál rumba vagy vízbe, hogy a mazsolaszemek megduzzadjanak.

2- Tegye a lisztet, a sütőport, a sót, a cukrot és a vajat a keverővel felszerelt Wizzo inox tálba. Keverje 2-es fokozaton 3 percig, adja hozzá a tojást, a tejet és a lecsepegtetett mazsolaszemeket, előtte azonban kapcsoljon át 1-es sebességi fokozatra. Keverje mindaddig, amíg a tészta homogén állagú nem lesz.

3- Lisztezze be a munkafelületet, és egy nyújtófával 1 cm vastagságúra nyújtsa ki a tésztát. Ezt követően egy pogácsaszaggató vagy egy pohár segítségével készítsen 5 cm átmérőjű formákat és helyezze azokat egy sütőpapírral előzőleg bevont sütőlapra.

4- Kenje be a pogácsákat a tojássárgával összekevert tejjel.

5- Tegye a sütőbe és süsse a pogácsákat a 180° C-ra előmelegített sütőben körülbelül 12 percig, amíg a pogácsák kellően megnőnek és szép aranyszínűvé nem válnak.

WIZZO

Jó étvágyat!

Tefal



Omlós tészta

Az örök klasszikus, az egyik alapvető konyhai recept : az omlós tészta. Ennek a receptnek köszönhetően a quiche, a töltött sütemények és a gyümölcstorták már nem lesznek ismeretlenek az Ön számára !

Mennyiség: 6/8 fő számára

Elkészítés: 10 perc

Sütés: 10 perc

Nehézségi fok: ★☆☆

Kellék:

Hozzávalók

200 g liszt
100 g vaj
Só
Bors
50 ml víz vagy 1 tojás

Előkészítés

1- Töltse a lisztet, a vajat, a sót és a borsot a Wizzo inox tálba.

2- Helyezze fel a keverőt és tegye fel a zárófedelet, majd 1-es fokozaton 3 percig működtesse a készüléket a megfelelő omlós* állag eléréséhez.

3- Adja hozzá a vizet vagy a tojást és hagyja bekapcsolva a készüléket egészen addig, amíg a tészta egy szép gömbbé nem áll össze.

4- Fedje le, és hagyja a hűtőben legalább 1 órát pihenni.

5- Egy nyújtófával nyújtsa ki a tésztát. Ezzel el is készült az omlós tészta, meg lehet tölteni vagy ki lehet sütni!

** Az omlós állag laza és könnyen morzsolható.*

WIZZO

Jó étvágyat!

Tefal



Omlós vajas sütemény

A francia cukrászat nagy klasszikusa : az édes omlós tészta ! Ideális erdei gyümölcsös vagy déligyümölcsös torták és csokoládétorták készítéséhez.

Mennyiség: 8/10 fő számára

Elkészítés: 10 perc

Sütés: 10 perc

Nehézségi fok: ★☆☆

Kellék:

Hozzávalók

300 g liszt
180 g vaj
110 g porcukor
1 csipet só
1 tojás

Előkészítés

1- Töltse a lisztet, a vajat, a porcukrot és a sót a Wizzo inox tálba. Tegye fel el a keverőt és a zárófedelet a Wizzo konyhagépre, majd 1-es fokozaton 3 percig működtesse a készüléket.

2- Adja hozzá a tojást és hagyja bekapcsolva a készüléket egészen addig, amíg a tészta egy szép gömbbé nem áll össze.

3- Fedje le, és hagyja a hűtőben legalább 1 órát pihenni.

4- Mielőtt kiszaggatná, nyújtsa ki a tésztát egy nyújtófával. Tegye a kis darabokra kiszaggatott tésztaformákat az előzőleg 180° C-ra felmelegített sütőbe, és süsse azokat legalább 10 percig.

5- Ha az édes omlós aprósütemények a sütőből kivéve még puhák, ne tegye vissza őket, mert kihűlve megkeményednek… És végül, kóstolja meg!

Az édes omlós tészta nem csak aprósütemény, hanem gyümölcstorta vagy csokoládétorta készítéséhez is felhasználható.

WIZZO

Jó étvágyat!

Tefal



Francia kenyér

A francia konyha alapvető élelmiszere. Fedezze fel, hogyan készíthet saját sütésű házikenyeret! Puha vagy ropogós, a sütési időt Ön választja meg.

Mennyiség: 800 g kenyérhez

Elkészítés: 15 perc + 1,5 óra pihentetés

Sütés: 40 perc

Nehézségi fok: ★★★

Kellék:

Hozzávalók

500 g liszt
320 ml langyos víz
10 g szárított sütőélesztő
vagy 20 g friss élesztő.
1 csapott ek só

Előkészítés

1- Töltse a lisztet, a sót és a sütőélesztőt az inox tálba, majd helyezze fel a dagasztókart és a zárófedelet a Wizzo konyhagépre. A készítmény megfelelő összekeverése érdekében tegye 1-es fokozatba és hagyja néhány percig bekapcsolva a gépet.

2- A zárófedél nyílásán keresztül töltse be a langyos vizet, és továbbra is 1-es fokozaton maradva dagassza 8 percen keresztül a tésztát.

3- A kelesztéshez fedje le a tésztát egy konyharuhával és pihentesse szobahőmérsékleten körülbelül 30 percig.

4- Gyúrja át kézzel a tésztát és formázza gömb alakúra, majd tegye egy kivajazott és kilisztezett tepsibe. Hagyja a tésztát körülbelül 1 óráig egy meleg helyen, hogy másodszorra is megkeljen.

5- Egy késsel vagdossa be a kenyér tetejét, és egy ecset segítségével kenje be langyos vízzel.

6- Tegye a kenyértésztát a sütőbe, és helyezzen mellé egy vízzel megtöltött kisebb edényt: ez elősegíti a szép és aranysárga kéreg kialakulását.

7- Süsse 40 percig az előzőleg 240° C-ra felmelegített sütőben.

Az élesztő ne érintkezzen közvetlenül a cukorral és sóval, mert elveszíti hatását.

WIZZO

Jó étvágyat!

Tefal



Magvas kenyér

Az egész családnak vagy egy személyre készítve, fedezze fel a házikenyér ízét! Egy csipetnyi modernitást hozzáadva, sütés előtt szórja meg mákkal vagy szezámmaggal !

Mennyiség: 800 g kenyérhez

Elkészítés: 15 perc + 1,5 óra pihentetés

Sütés: 30 perc

Nehézségi fok: ★★★

Kellék:

Hozzávalók

500 g magvas kenyérhez való speciális liszt
1 csapott ek só
10 g szárított sütőélesztő
300 ml langyos víz
Zabpehely a meghintéshez

Előkészítés

1- Töltse a lisztet, a sót és a sütőélesztőt az inox tálba, majd helyezze fel a dagasztótálat és a zárófedelet a Wizzo konyhagépre. Működtesse a készüléket néhány percig 1-es fokozaton, hogy a készítmény megfelelően homogén legyen.

2- A zárófedél nyílásán keresztül töltse be a vizet, és továbbra is 1-es fokozaton maradva dagassza 8 percen keresztül a tésztát.

3- A kelesztéshez fedje le a tésztát egy konyharuhával és pihentesse meleg helyen körülbelül 30 percig.r.

4- Tegye a tésztát egy meglisztezett felületre. Lapítsa kézzel négyszögletes formára. Hajtsa vissza a sarkokat, majd ismét lapítsa el a tésztát, és ismételje meg a műveletet.

5- Készítsen hosszúkás formájú kenyeret. Az így kapott kenyértésztát tegye egy 25 cm hosszú sütőformába. Enyhén nedvesítse meg a tészta felületét és szórja meg zabpehellyel. A tésztát fedje le egy nedves konyharuhával, és körülbelül 1 óráig hagyja meleg helyen, hogy megkeljen.

6- 1 cm mélyen vagdossa be végig a kenyér tetejét.

7- Tegye a kenyértésztát a sütőbe, és helyezzen mellé egy vízzel megtöltött kisebb edényt, hogy szép és aranysárga kérget kapjon.

8- Süsse 30 percig, hagyja kihűlni és... kóstolja meg!

WIZZO

Jó étvágyat!

Tefal



Csokoládétorta

Íme az ideális recept a csokoládé szerelmeseinek! Telt ízű és szájban olvadó. Tejszínhabbal vagy tejsodóval tegye még ízletesebbé ezt az omlós csokitortát.

Mennyiség: 8 fő számára

Elkészítés: 25 perc

Sütés: 35 perc

Nehézségi fok: ★☆☆

Kellék:

Hozzávalók

200 g étcsokoládé
125 g vaj
4 tojás
150 g cukor
1 csipet só
20 cl főzőtejszín
1 tasak vaníliás cukor
1 tasak sütőpor
50 g őrölt mandula 125 g liszt

Előkészítés

1- Vízgőzben vagy mikrohullámú sütőben olvassza fel a csokoládét a vajjal együtt. Sima állagúra melegítse fel az egészet és tegye félre egy edénybe.

2- Válassza szét a tojássárgáját a fehérjétől és tegye félre mindkettőt.

3- Tegye a tojássárgát, a cukrot, a sót, a tejszínt, a vaníliás cukrot és a megolvasztott csokoládé-vaj keveréket a keverő feltéttel és a zárófedéllel ellátott Wizzo inox tálba. Ahhoz, hogy a tészta homogén állagú legyen, fokozatosan növelje a sebességet 1 percen keresztül az 1-es fokozatról a 3-asra.

4- Tegye a készüléket 2-es sebességi fokozatba, adja a keverékhez az élesztőt, a mandulaport, valamint a lisztet és 3-as fokozaton újból keverje össze az egészet. Az összekevert tésztát tegye egy nagy salátástálba.

5- Mosogassa el a Wizzo tálat, majd tegye fel rá a habverőt. 4-es fokozaton 1 perc 20 másodperc alatt verje fel a tojásfehérjét. Egy műanyag főzőlapát segítségével óvatosan adagolja a felvert habot az összekevert tésztához.

6- Öntse a keveréket egy magas falú, kilisztezett és kivajazott sütőformába, és tegye a tésztát 35 percre az előzőleg 180° C-ra felmelegített sütőbe.

A sütés ellenőrzéséhez szúrjon egy kést a tésztába. Ha a kihúzott kés pengéjén nem marad ráragadt tészta, akkor a sütemény megsült! Figyelem! Fondant esetében ez a technika nem alkalmazható.

WIZZO

Jó étvágyat!

Tefal



Citromos sütemény

A citrom frissessége egy lágy és légies süteményben ! Mielőtt tálalná, bátran díszítse a süteményszeleteket néhány friss mentalevéllel.

Mennyiség: 6 fő számára

Elkészítés: 15 perc

Sütés: 45 perc

Nehézségi fok: ★☆☆

Kellék:

Hozzávalók

1 citrom (leszedés után nem kezelt)
3 tojás
175 g cukor
Só
10 cl tej
200 g liszt
1 ek sütőpor
80 g olvasztott vaj

Előkészítés

1- Mossa meg a citromot, majd egy recés pengéjű hámozóval vagy reszelővel vékonyan reszelje le a citrom héját. Csavarja ki a citrom levét.

2- Tegye a tojásokat, a cukrot, a lereszelt citromhéjat és a sót a habverővel és a zárófedéllel felszerelt inox tálba. Tegye a készüléket 1-es fokozatba és növelje a sebességet 1 percen keresztül 3-as fokozatig.

3- Adja hozzá a tejet, a citrom levét, majd keverje ismét össze a tésztát egészen addig, amíg a keverék homogén állagú nem lesz.

4- A habverő helyére tegye fel a keverőt és állítsa a Wizzo készüléket 3-as sebességfokozatba. Adagolja hozzá a lisztet, az élesztőt és a vajat, majd keverje 1 percig.

5- Öntse a tésztát egy cake sütőformába és hagyja 45 percig sülni az előzőleg 180° C-ra felmelegített sütőben.

A sütés ellenőrzéséhez szúrjon egy kést a tésztába. Ha a kihúzott kés pengéjén nem marad ráragadt tészta, akkor a sütemény megsült!

WIZZO

Jó étvágyat!

Tefal



Márványos sütemény

Egy sütemény, amely megteszi hatását a felvágásnál ugyanúgy, mint a kóstolásnál! Ez az a sütemény, amely a kakaó és a vanília ízét ötvözve, minden bizonnyal elbűvöli a kicsiket és a nagyokat !

Mennyiség: 6 fő számára

Elkészítés: 15 perc

Sütés: 55 perc

Nehézségi fok: ★☆☆

Kellék:

Hozzávalók

175 g liszt
1 tasak sütőpor
200 g porcukor
1 tasak vaníliás cukor
175 g vaj
3 tojás
15 g cukormentes kakaópor

Előkészítés

1- Tegye a lisztet, a sütőport, a cukrot, a vaníliás cukrot és a vajat a keverővel felszerelt Wizzo inox tálba. 2-es fokozaton keverje 3 percig.

2- Adagolja hozzá a tojásokat és állítsa a készüléket 3-as fokozatba körülbelül 1 percig, amíg a tészta homogén állagú nem lesz.

3- Sütőpapírral béleljen ki egy cake sütőformát és töltse bele a tészta 2/3 részét.

4- A a megmaradt tésztához adja hozzá a kakaót, és keverje 30 másodpercig 3-as fokozaton.

5- Öntse a maradék tésztát a sütőformába és gyors mozdulattal keverje meg, hogy a kétféle tészta elkeveredjen.

6- Süsse körülbelül 55 percig a 180° C-ra előmelegített sütőben.

A sütés ellenőrzéséhez szúrjon egy kést a tésztába. Ha a kihúzott kés pengéjén nem marad ráragadt tészta, akkor a sütemény megsült!

WIZZO

Jó étvágyat!

Tefal



Habos citromtorta

Fedezze fel a citrom savanykás és az olasz habcsók édes ízének tökéletes harmóniáját. Fenséges sütemény, amelyet többféle déligyümölcsből Ön is elkészíthet!

Mennyiség: 6/8 fő számára

Elkészítés: 30 perc

Sütés: 40 perc

Nehézségi fok: ★★★

Kellék:

Hozzávalók

A tésztához:
250 g liszt
125 g vaj
30 g őrölt mandula
80 g porcukor
1 csipet só
1 tojás

A töltelékhez:
6 tojás
300 g cukor
3 citrom (leszedés után nem kezelt)
50 g olvasztott vaj

A habcsókhoz:
3 tojásfehérje
120 g porcukor
1 csipet só

Előkészítés

1- **Tészta elkészítése:** Tegye a lisztet, az apró kockára vágott vajat, az őrölt mandulát, a porcukrot és a sót a keverővel felszerelt tálba, majd tegye rá a zárófedelet. 3 percen keresztül működtesse a készüléket 3-as fokozaton. Amikor a tészta már morzsálódni kezd, tegye hozzá a tojást és hagyja a gépet működni egészen addig, amíg a tészta gömb alakot nem formál. Tegye a tésztát a hűtőbe 1 órára pihenni.

2- **Töltelék készítése** : mossa, majd törölje meg a citromokat. Reszelje le a citromok héját és facsarja ki a citromlevet. Tegye a tojásokat, a cukrot, a citromlevet és a lereszelt citromhéjat, valamint az olvasztott vajat a habverővel és fedővel felszerelt tálba. 1 – 3 fokozaton verje fel a keveréket egészen addig, amíg homogén állagú nem lesz.

3- Vajazzon ki egy 28 cm átmérőjű tortaformát. 4 cm vastagon terítse szét benne a tésztát és szurkálja meg egy villával. Takarja le sütőpapírral és a papírt szórja le szárazbabbal (csupán nehezék). Tegye a 180° C-ra előmelegített sütőbe és 10 perc alatt süsse meg az alaptésztát. Vegye le a sütőpapírt és a szárazbabot. Tegye a tölteléket a tortalap aljára és továbbra is 180° C-on tartva 25 percig süsse tovább a tortát.

4- **Habcsók készítése:** verje fel a tojásfehérjét 3-as fokozaton a többágú habverővel és a zárófedéllel felszerelt tálban. 45 másodperc elteltével, folyamatos habverés mellett, adagolja hozzá a cukrot. 2 percre kapcsolja át a készüléket 4-es fokozatba Ha a torta megsült, egy kanál vagy egy habzsák segítségével formázza meg a habcsókokat és fedje be velük a torta tetejét. Tegye vissza a süteményt néhány percre a sütőbe, míg a habcsókok teteje aranyszínű nem lesz.

WIZZO

Jó étvágyat!

Tefal



Habcsók

Ideális kávéhoz vagy egyszerűen akkor, ha kedve támad elrágcsálni. Ez a fenséges francia habcsók valódi élvezet az ízlelőbimbók számára !

Mennyiség: 4/6 fő számára

Elkészítés: 10 perc

Sütés: 2 óra

Nehézségi fok: ★★☆

Kellék:

Hozzávalók

3 tojásfehérje
Citromlé
125 g cukor
1 csipet só

Előkészítés

1- 3-as fokozaton verje fel a tojásfehérjét a többágú habverővel és a zárófedéllel felszerelt Wizzo inox tálban.

2- 45 másodperc elteltével, folyamatos habverés mellett, adagolja hozzá a cukrot. 2 percre kapcsolja át a készüléket 4-es fokozatba

3- Egy kanál vagy egy habzsák segítségével formázzon körülbelül 3 cm átmérőjű habcsókokat, és helyezze őket egy sütőpapírral borított sütőlapra.

4- Tegye be 2 órára az előzőleg 90° C-ra felmelegített sütőbe.

Puha belsejű és ropogós külsejű habcsókok készítéséhez megközelítőleg egy órával csökkentse a sütési időt.

WIZZO

Jó étvágyat!

Tefal



Gyümölcstorta

Meglepő és ízletes sütemény recept a szezonális gyümölcsök felhasználására, a legfalánkabbak számára még egy gömb fagylalttal gazdagítható!

Mennyiség: 6/8 fő számára

Elkészítés: 15 perc

Sütés: 40 perc

Nehézségi fok: ★☆☆

Kellék:



Hozzávalók

300 g ízlés szerinti gyümölcs (alma, körte, cseresznye, szilva...)
2 tojás
15 cl tej
50 g cukor
200 g tejszín
75 g liszt

Előkészítés

1- Mossa meg és vegye le a száráról, majd vágja apró darabokra a gyümölcsöket. Vajazzon és lisztezzen ki egy magas peremű sütőformát* és helyezze el benne a gyümölcsöket.

2- Tegye fel a keverőegységet a Wizzo készülékre, majd tegye bele a tojásokat, a tejet és a cukrot. Kettes fokozaton működtesse 30 másodpercig, ezt követően fokozatosan adagolja a keverékbe a lisztet. Hagyja még néhány másodpercig működni.

3- Az így kapott készítményt öntse a gyümölcsökre és az egészet tegye be 40 percre az előzőleg 180° C-ra felmelegített sütőbe.

**A magas peremű sütőforma általában kerek vagy ovális, és tortalapok, sütemények vagy gyümölcstorták készítésére használják.*

WIZZO

Jó étvágyat!

Tefal



Sajtfánk

Fedezze fel a tradicionális comté sajttal készült fánkreceptünket! Mielőtt feltálalná, számolja meg a fánkokat, mert könnyen előfordul, hogy nem maradnak sokáig a tálban!

Mennyiség: 4 fő számára

Elkészítés: 15 perc

Sütés: 20 perc

Nehézségi fok: ★☆☆

Kellék:

Hozzávalók

250 ml víz
80 g vaj
Só
150 g liszt
150 g reszelt comté sajt
1 csipet reszelt szerecsendió

Előkészítés

1- Tegye a vizet, a vajat, a sót egy nyeles lábosba és főzze fel. Adja hozzá a lisztet és erőteljesen keverje egy főzőlapát segítségével. Lassú tűzön 2 percig szikkassza* a tésztát, majd tegye át a Wizzo inox tálba.

2- Tegye fel a keverőt a Wizzo konyhagépre és 1-es fokozaton 5 percig működtesse. 3-as fokozaton egyesével keverje hozzá a tojásokat. Miután a készítmény homogén állagú lesz, tegye hozzá a comté sajt 2/3 részét, a szerecsendiót és keverje 20 percig.

3- Egy kanál vagy egy habzsák segítségével formázzon apró káposztaformákat, helyezze el azokat egy sütőlapon és hintse meg a tetejüket a maradék comté sajttal.

4- Süsse körülbelül 20 percig a 180° C-ra előmelegített sütőben.

**A szikkasztás a tészta lassú tűzön történő melegítésével a benne lévő felesleges mennyiségű víz vagy nedvesség elpárologtatását jelenti. Ehhez lassú tűzön, egy konyhai keverőlapát segítségével erőteljesen meg kell dolgozni a tésztát. Ha a keverő mozdulat során azt tapasztalja, hogy a tészta már nem ragad az edény falához, ez azt jelenti, hogy kellően kiszikkadt.*

WIZZO

Jó étvágyat!

Tefal



Provence-i kenyér

Beleharaphat a napsugárba az olívás provence-i kenyérreceptnek köszönhetően. Készítse saját szájíze szerint aszalt paradicsom vagy kecskesajt hozzáadásával...

Mennyiség: 4/6 fő számára

Elkészítés: 10 perc

Sütés: 20 perc

Nehézségi fok: ★★☆

Kellék:

Hozzávalók

400 g liszt
5 cl olívaolaj
10 g szárított sütőélesztő
vagy 20 g friss élesztő.
1 kk só
1 kk bors
10 kimagvazott olívabogyó
1 kk kakukkfű
240 ml langyos víz

Előkészítés

1- Tegye a lisztet, az olívaolajat, a sütőélesztőt, a sót és a borsot a dagasztóval felszerelt inox tálba. Tegye a zárófedelet a Wizzo készülékre és működtesse 1-es sebességen.

2- Öntse hozzá a langyos vizet és dagassza 5 percig továbbra is 1-es fokozaton. Tegye hozzá az apróra vágott olívabogyót és a kakukkfüvet, majd dagassza tovább (1-es fokozat) néhány másodpercig, hogy a tészta homogén állagú legyen.

3- Kelessze 40 percig egy állandó hőmérsékletű, meleg helyen.

4- Egy nyújtófa segítségével nyújtsa ki a tésztát és egy késsel vagdossa be a tetejét. Kelessze ismét 40 percig.

5- Süsse körülbelül 20 percig a 200° C-ra előmelegített sütőben

WIZZO

Jó étvágyat!

Tefal



Majonéz

Az ideális házi készítésű szósz nyers salátákhoz és hideg sültekhez ! Tegyen bele néhány szál snidlinget vagy zöld citrom lereszelt héját, és ízletes majonézmártást kap a roston sült halhoz !

Mennyiség: 4/6 fő számára

Elkészítés: 5 perc

Sütés: -

Nehézségi fok: ★☆☆

Kellék:

Hozzávalók

1 tojássárgája
1 ek mustár
1 kk ecet
Só
Bors
20 cl olaj

Előkészítés

1- Tegye a tojássárgáját, a mustárt, az ecetet, a sót és a borsot a többágú habverővel és a zárófedéllel felszerelt inox tálba.

2- Kapcsolja a készüléket 4-es fokozatba és vékony sugárban töltse az étolajat a tálba. Miután a keverék felvette az olajat, hagyja a készüléket még néhány percig működni, hogy a majonéz kellően felhabosodjon.

3- Ezzel el is készült a majonéz! Töltse a majonézt egy edénybe, majd tegye a hűtőgépbe és tálalja hidegen.

Tefal



Paradicsom & bazsalikom kehely

Nyűgözze le vendégeit ezzel a friss és könnyű tavaszi kehellyel ! Olívaolajjal készült grissinivel (kenyérrudacskák) tálalva még finomabb...

Mennyiség: 6/8 fő számára

Elkészítés: 20 perc

Sütés: -

Nehézségi fok: ★★★

Kellék:

Hozzávalók

400 g héjától és magjától megfosztott paradicsom
2 piros színű paprika
14 levél bazsalikom
3 ek olívaolaj
1 ek fehérborecet
20 cl 30% zsírtartalmú teljes tejszín lehűtve
Só
Bors

Előkészítés

1- Tegye fel a keverőt a Wizzo készülékre. Tegye a héjától* és magjától megfosztott paradicsomokat, a nagyra vágott fonnyasztott paprikát, az olívaolajat és a bazsalikomlevél felét a keverőtálba. Mixelje egy percig, fokozatosan növelve a sebességet 1-ről a 4-re. Ízlés szerint sózza és borsozza.

2- Öntse a fehérborecetet, a tejszínt, a sót és a borsot a habverővel és a zárófedéllel felszerelt inox tálba. Kapcsolja a gépet 4-es fokozatba és addig verje a habot, amíg az kemény nem lesz (körülbelül 1 perc 30 másodperc). Adja hozzá a maradék finomra vágott bazsalikomot. Szükség esetén változtasson a fűszerezésen.

3- Öntse kelyhekbe a paradicsomlevet és tálalás előtt tegyen rá egy kanál tejszínhabot. Káprázztassa el vendégeit!

**A héj eltávolításához vegye le a szárat, majd a paradicsom ellentétes felét kereszt alakban vágja be. 10 másodpercig merítse a paradicsomot forrásban lévő sós vízbe. Csepegtesse le és rögtön mártsa hideg vízbe, nehogy tovább főjön. Tapasztalni fogja, hogy könnyen lejön a héja.*

WIZZO

Jó étvágyat!

Tefal



Zöldséges muffin

Eredeti recept ötletet keres az aperitifhez, hogy lenyűgözze vendégeit ? Mi megtaláltuk : zöldséges muffin cukkinivel, sárgarépával és köménymaggal. Finoman puha...

Mennyiség: 4/6 fő számára

Elkészítés: 15 perc

Sütés: 20 perc

Nehézségi fok: ★☆☆

Kellék:

Hozzávalók

1 cukkini
1 sárgarépa
150 g liszt
3 tojás
10 cl olaj
12 cl tej
1 kk köménymag
Só
Bors
1 CàC de levure chimique
Fromage râpé

Előkészítés

1- Vágja a cukkinit és a sárgarépát apró kockákra.

2-Öntse a lisztet, a tojásokat, az olajat, a tejet, a köménymagot, a sót, a borsot és a sütőport a keverővel és a zárófedéllel felszerelt inox tálba. Keverje össze 1-es, 2-es vagy 3-as fokozaton.

3- Ha a tészta már kellően homogén állagú, tegye hozzá a felkockázott zöldséget és keverje az egészet néhány másodpercig 1-es fokozaton.

4- Töltse a készítményt muffinos sütőformákba, szórjon reszelt sajtot a tetejükre, és süsse a muffinokat 20 percig a 180° C-ra előmelegített sütőben.

WIZZO

Jó étvágyat!

Tefal



Sós sütemény

Ízlés szerint készíthető sós sütemény recept. Csíkokra vágott csirkehús, sajtkockák, olajbogyó vagy grillezett zöldségek: ez a gazdag ízválaszték Önre vár!

Mennyiség: 6/8 fő számára

Elkészítés: 15 perc

Sütés: 45 perc

Nehézségi fok: ★☆☆

Kellék:

Hozzávalók

170 g liszt
4 tojás
5 cl olívaolaj
10 cl fehérbor
10 g sütőpor
Só
Bors

Ízlés szerinti hozzávalók:
Olívabogyó, apró csíkra vágott csirkehús, sajtkockák...

Előkészítés

1- Tegye a lisztet, a tojásokat, az olívaolajat, a fehérbort és a sütőport a keverővel és a zárófedéllel ellátott inox tálba, majd 1-es fokozatról indulva növelje fokozatosan a sebességet 3-as fokozatig.

2- Ízlés szerint tegyen hozzá húst, zöldséget, sajtot… és 1-es fokozaton keverje tovább néhány percig.

3- Töltse a készítményt egy előre kivajazott és belisztezett cake sütőformába, és süsse a süteményt körülbelül 45 percig a 180° C-ra előmelegített sütőben.

A sütés ellenőrzéséhez szúrjon egy kést a tésztába. Ha a kihúzott kés pengéjén nem marad ráragadt tészta, akkor a sütemény megsült!

WIZZO

Jó étvágyat!

Tefal



Quiche lorraine

Olívaolajjal vékonyan leöntött zöldsalátával kísérve, ez a szalonnás quiche lorraine ideális fogás egy családi vacsorához !

Mennyiség: 4 fő számára

Elkészítés: 10 perc

Sütés: 30 perc

Nehézségi fok: ★★☆

Kellék:

Hozzávalók

1 omlós alaptészta
300 g szalonna
200 g zsíros tejföl/tejszín
4 tojás
1 kk reszelt szerecsendió
Só
Bors
100 g reszelt gruyère sajt

Előkészítés

1- Készítse el az omlós tésztát a füzetben található Tefal recept alapján. Terítse el egy 28 cm átmérőjű tortaformában. Tegye 10 percre a sütőbe és süsse meg az alaptésztát* 180° C-on.

2- Pirítsa meg a szalonnát egy forró serpenyőben és egy tegye egy nedvszívó papírra.

3- Tegye a tejszínt, a tojást, a szerecsendiót, a sót és a borsot a keverővel és a zárófedéllel ellátott inox tálba, majd keverje 3-as fokozaton 30 másodpercig.

4- Helyezze a szalonnákat az alaptésztára, tegye hozzá a tejszínnel/tejfellel összekevert tojást, majd szórja meg reszelt gruyère sajttal.

5- Süsse körülbelül 30 percig a 180° C-ra előmelegített sütőben..

**Az alaptészta megsütése a tészta első sütését jelenti. Takarja le a tésztát egy sütőpapírral és fedje be a sütőpapírt szárazbabbal, hogy a tészta megőrizze eredeti formáját.*

WIZZO

Jó étvágyat!

Tefal



Coleslaw saláta

Engedje át magát a mustárral enyhén fűszerezett omlós cékla, valamint a finoman ropogós sárgarépa és paszternák élvezetének.

Mennyiség: 4/6 fő számára

Elkészítés: 10 perc

Sütés: -

Nehézségi fok: ★☆☆

Kellék:

Hozzávalók

2 sárgarépa.
2 paszternák
1 cékla
3 ek majonéz
1 ek édes mustár
Só
Bors

Előkészítés

1- Hámozza meg a sárgarépát, a paszternákot és a céklát.

2- Rakja fel a zöldségaprítót a Wizzo konyhagépre és tegye fel rá a „nagy lukú" feltétet. 3-as fokozaton reszelje le a zöldségeket az inox tálban.

3- Keverje össze a majonézt és a mustárt egy külön edényben. Ízlés szerint fűszerezze, majd öntse a nyers zöldségekre.

4- Fedje le a salátástálat fóliával és tálalás előtt tegye a salátát 30 percre pihenni a hűtőbe!

WIZZO

Jó étvágyat!

Tefal



Töltelék

Fedezze fel ezt petrezselymes ízű, hamisítatlan és eredeti húsos tölteléket. Tökéletes lesz pástétomokhoz vagy töltött zöldségekhez!

Mennyiség: 4/6 fő számára

Elkészítés: 10 perc

Sütés: 2 óra

Nehézségi fok: ★★☆

Kellék:



Hozzávalók

1 hagyma
2 gyöngyhagyma
½ csokor simalevelű metélőpetrezselyem
500 g sertés oldalas/dagadó
500 g borjúhús
1 ek konyak
1 ek só
1 kk bors

Előkészítés

1- Először pucolja meg és vágja fel apróra a vöröshagymát és a gyöngyhagymát.

2- Mossa meg a petrezselymet és vágja fel azt is.

3- Tegye az egészet az inox tálba és tegye fel a tálat a Wizzo konyhagépre.

4- Helyezze fel a „kis lyukú” feltéttel ellátott húsdarálót, és 3-as sebességfokozaton lassan darálja le az előzőleg körülbelül 2 cm^2 méretűre feldarabolt kétfajta húst.

5- Öntse bele a konyakot, szórja bele a sót és a borsot.

6- Helyezze fel a keverőt és a zárófedelet a Wizzo konyhagépre, majd hagyja a gépet az 1-es fokozaton 1 percig bekapcsolva.

7- Agyagtálban történő sütésnél körülbelül 2 órán keresztül vízgőzön süsse a tölteléket a 160° C-ra előmelegített sütőben.

Amennyiben rendelkezik késes aprító tállal, pulzáló üzemmódban összemixelheti a hagymát, a gyöngyhagymát és a petrezselymet.

WIZZO

Jó étvágyat!

Tefal



Tavaszi quiche

Könnyű és színes tavaszi étel, ideális fogás egy családi vagy baráti körben elköltendő vacsorához. Készítsen hozzá galambbegy salátát, és az egyöntetű siker nem marad el !

Mennyiség: 6/8 fő számára

Elkészítés: 30 perc

Sütés: 35 perc

Nehézségi fok: ★★☆

Kellék:

Hozzávalók

Omlós alaptészta
350 g sárgarépa
350 g cukkini
350 g friss lazac
3 tojás
20 cl tejszín/tejföl
10 cl tej
Paprika
Só
Bors

Előkészítés

1- Készítse el az omlós tésztát a füzetben található Tefal recept alapján. Terítse szét egy 30 cm átmérőjű tortaformában. Körülbelül 10 percre tegye a sütőbe és süsse meg az alaptésztát* 180° C-on.

2- Rakja fel a zöldségaprítót a Wizzo konyhagépre és tegye fel rá a „nagy lukú" feltétet. Tisztítsa meg a sárgarépát és 3-as fokozaton reszelje le. Hasonló módon járjon el a cukkinivel is.

3- Tegyen egy diónyi vajat egy serpenyőbe és lassú tűzön 25 percig párolja a zöldségeket.

4- Vágja apró csíkokra a lazacot, majd ugyanúgy, mint a zöldségeket, helyezze az elősütött alaptésztára.

5- Tegye a tojást, a tejszínt/tejfölt, a tejet, a paprikát, a sót és a borsot az inox tálba. Tegye fel a keverőt a Wizzo konyhagépre és 2-es fokozaton keverje 45 percig a tál tartalmát. Öntse a keveréket a zöldségekre.

6- Tegye a 180° C-ra előmelegített sütőbe és süsse 35 percig.

**Az alaptészta meg sütése a tészta első sütését jelenti. Takarja le a tésztát egy sütőpapírral és fedje be a sütőpapírt szárazbabbal, hogy a tészta megőrizze eredeti formáját.*

WIZZO

Jó étvágyat!

Tefal



Csirketorta

Az ízekben gazdag, csirkehússal és zöldséggel töltött tortától el lesznek ragadtatva a vendégei! Nyújtózzze le őket: még a sütés előtt fogjon egy villát, és rajzoljon különleges mintákat a tésztára.

Mennyiség: 6 fő számára

Elkészítés: 15 perc

Sütés: 45 perc

Nehézségi fok: ★★★

Kellék:

Hozzávalók

A tésztához:
250 g liszt
115 g vaj
65 g margarin
Só
50 ml víz

A mártáshoz
40 g vaj
50 g liszt
25 cl tyúkhúsleves alapé
6 cl főzőtejszín

A töltelékhez:
1 hagyma
2 póréhagyma
50 g borsó
2 zellerszár
50 g friss gomba 450 g kockára vágott sült csirkehús
1 felvert tojás
Só, bors

Előkészítés

1- **Tészta készítése:** töltse a lisztet, a vajat, a margarint, a sót és a borsot az inox tálba. Helyezze fel a keverőt és tegye fel a zárófedelet, majd 1-es fokozaton 3 percig működtesse a készüléket a megfelelő omlós állag eléréséhez. Öntse hozzá a vizet és hagyja bekapcsolva a készüléket egészen addig, amíg a tészta egy szép gömbbé nem áll össze. Fedje le, és hagyja a hűtőben legalább 1 órát pihenni mielőtt kinyújtaná.

2- **Mártás készítése**: egy serpenyőben olvassza meg a vajat, tegye hozzá a lisztet és erőteljesen kavarja, hogy egyfajta besamelmártás kapjon. Adja hozzá a tyúkhúsleves alaplét és verje fel 2-3 percig. Töltse hozzá a tejszínt, fűszerezze, ha szükséges, és tegye félre.

3- **Töltelék készítése:** miután megmosta a zöldségeket, vágja fel a hagymákat, vágja karikára a póréhagymát és a zellerszárakat. Vékonyan szeletelje fel a gombát. Pirítsa az egészet 10 percig egy kivajazott serpenyőben. Adja hozzá a kockára vágott csirkehúst és pirítsa tovább még 5 percig. A serpenyő tartalmát keverje a besamelmártáshoz.

4- **Sütemény összeállítása:** nyújtsa ki a tészta 2/3 részét a munkaasztalon, majd tegye a tésztát egy 28 cm átmérőjű tortaformába. Töltse meg a süteményt. Nyújtsa ki a tészta fennmaradó 1/3 részét, és tegye a töltelék tetejére. Szorítsa össze a töltött sütemény széleit, hogy jól egymáshoz ragadjanak. Sütőpapírból készítsen egy vékony kivezetőcsövet a torta közepére. Végül, a felvert tojással kenje be a sütemény tetejét, hogy szép aranyszínűre süljön.

5- **Sütés:** tegye a tésztát a 180° C-ra előmelegített sütőbe és süsse körülbelül 45 percig.

WIZZO

Jó étvágyat!

Tefal



Királyné pizza

A királyné pizza receptünknek köszönhetően, érezze magát Olaszországban egy kulináris kiránduláson ! Pizza, három sajt, margherita ... csak Önre vár !

Mennyiség: 4 fő számára

Elkészítés: 10 perc

Sütés: 10 perc

Nehézségi fok: ★★☆

Kellék:

Hozzávalók

A tésztához:

400 g liszt
2 ek olívaolaj
4 g szárított sütőélesztő
2 kk só
220 ml langyos víz

A töltelékhez:

1 gömb mozzarella sajt
2 szelet főtt sonka
120 g csiperkegomba
3 - 4 ek paradicsommártás

Előkészítés

1- **Tészta készítése**: tegye a lisztet, az olívaolajat, a sütőélesztőt és a sót a dagasztóval felszerelt inox tálba Helyezze rá a zárófedelet. Működtesse a konyhagépet 1-es fokozaton.

2- Öntse hozzá a langyos vizet és hagyja bekapcsolva a készüléket egészen addig, amíg a tészta egy szép gömbbé nem áll össze.

3- Hagyja megkelni a tésztát, míg a duplájára nem nő.

4- **Pizza készítése**: vágja össze kisebb darabokra a mozzarellát és a sonkát, szeletelje fel vékonyan a gombát. Terítse el a paradicsommártást az előzőleg kinyújtott tésztán, a kockára vágott mozzarella felét és a feldarabolt sonkát, valamint a gombát tegye a tetejére.

4- Fedje be az egészet a maradék mozzarellával.

5- Tegye a 260° C-ra előmelegített sütőbe és süsse 10 percig.

WIZZO

Jó étvágyat!

Tefal



WIZZO

Lelje örömét az ételekben…