

Masterchef Gourmet

Masterchef Gourmet +

&

Deli ca'tool | Flex Whisk Technology | Flex Bowl

Csokoládé mousse

Sajttorta

Csokoládéláva sütemény

Tiramisu

Tejkaramellás piskótatekercs

Erdei gyümölcsös pohárkrém

Dacquoise

Tojásfehérjés piskóta

Tefal®

8020002674 - 23/18

Tefal

Csokoládé mousse

Adag: 6 személyre

Elkészítés: 10 perc

Szükséges tartozékok:





Hozzávalók

• *200 g csokoládé* • *6 tojásfehérje* • *4 tojássárgája* • *25 g vaj* • *40 g cukor* •

Előkészület

1. Tegye a vajat és a csokoládét a Flex keverőtálba, és olvassza fel őket a mikrohullámú sütőben 1 perc 20 másodperc alatt (850 W), majd hagyja szobahőmérsékletűre hűlni, hogy ne legyen túl forró.
2. A nemesacél keverőtálban a Flex habverő karral, illetve fedővel verje fel a tojásfehérjét a cukorral 90 másodperc alatt maximális sebességgel.
3. Keverje simára a csokoládét és a vajat egy spatulával, majd adja a tojássárgáját a keverékhez.
4. Vegye le a Flex habverő kart, tegye a keveréket a Flex edénybe a tojásfehérjével, és helyezze fel a Delica' keverőlapátot. Keverje 35 másodpercig 1-es sebességfokozaton.
5. Töltse a keveréket egy tálba vagy poharakba, és tálalás előtt a dermessze hűtőszekrényben legalább 4 óráig.

Masterchef Gourmet

Masterchef Gourmet +

Enjoy your meal!

Tefal

Sajttorta



Adag: 6 személyre

Előkészítés: 30 perc

Elkészítési idő: 45 perc

Szükséges tartozékok



Hozzávalók

Az alaphoz:
• *100 g vajas/omlós keksz (pl. Spéculoos (belga mézes keksz) vagy Petits beurre)* • *1 evőkanál cukor* • *40 g vaj*
A töltelékhez:
• *400 g krémsajt, például Philadelphia* • *50 g cukor* • *2 teáskanál citromlé* • *Fél citrom héja* • *3 tojás* • *1 teáskanál kukoricaliszt* • *3 evőkanál cukor* •

Előkészület

1. lépés: Melegítse elő a sütőt 160 °C-ra.

2. lépés: A kekszes alap elkészítése

1. Egy kis tálban morzsolja szét a kekszet. Adja hozzá a cukrot és az olvasztott vajat, majd keverje össze őket.
2. Tegyen sütőpapírt egy 18 cm átmérőjű sütőformába. Bélelje ki vele a sütőforma alját, és egy kanállal nyomkodja simára. Tegye a sütőformát a hűtőszekrénybe.

3. lépés: A töltelék elkészítése

1. Helyezze be a nemesacél keverőtálba a Flex edényt, helyezze fel a Flex habverőt, majd tegye a keverőtálba a krémsajtot, és keverje 7-es sebességen 30 másodpercig. Adja hozzá a cukrot, a lisztet és a tojássárgáját, a citrom levét és héját, és keverje össze 8-as sebességfokozaton 30 másodpercig. Vegye ki a Flex keverőtálat a nemesacél keverőtálból és tegye a hűtőbe.
2. Tegye a nemesacél keverőtálba a tojásfehérjét és a Flex habverő karral verje habbá maximális sebességen. Adja hozzá a cukrot, és keverje tovább 1,5 percig maximális sebességgel, amíg a keverék kemény és sima nem lesz.
3. Cserélje ki a Flex habverőt a Delica' keverőlapátra. A hűtőből kivett krémsajtos keveréket a öntse közvetlenül a tojáshabhoz a nemesacél keverőtálba, és keverje 1-es sebességfokozaton 30-45 másodpercig.
4. Öntse a keveréket a kekszes alapra.
5. Süsse 160 °C-on 30 percig. Majd vegye le a hőmérsékletet 150 °C-ra, és süsse további 15 percig. Hagyja teljesen kihűlni a sajttortát, mielőtt kiveszi a formából.

Masterchef Gourmet
Masterchef Gourmet +

Enjoy your meal!

Tefal

Csokoládéláva sütemény



Adag: 8 személyre

Előkészítés: 20 perc

Elkészítési idő: 40 perc

Szükséges tartozékok:



Hozzávalók

• 200 g étcsokoládé • 125 g vaj • 200 ml habtejszín • 150 g kristálycukor • 4 tojás • 125 g liszt • 11 g sütőpor • 1 tasak vaníliás cukor •

Előkészület

1. Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra.
2. Vajazzon és lisztezzen ki egy XX cm-es sütőformát.
3. A Flex keverőtálban olvassza meg a csokoládét, a habtejszínt és a vajat 1 perc 40 másodperci alatt a mikrohullámú sütőben (850 W).
4. Helyezze be a Flex keverőtálat a nemesacél keverőtálba, és adja a csokoládés keverékhez a cukrot, tojássárgáját, lisztet, sütőport és vaníliás cukrot.
5. Állítsa be a mixert, és 1-es sebességfokozaton keverje a keveréket 20 másodpercig, majd növelje a sebességet 7-es fokozatra 40 másodpercig. Vegye ki a Flex keverőtálat és a mixert.
6. A Flex habverővel és a fedővel felszerelt nemesacél keverőtálban verje habbá a tojásfehérjét körülbelül 1 perc alatt maximális sebességgel. Vegye ki a Flex habverőkart.
7. Adja a tojáshabot a Flex edényben található keverékhez, és helyezze fel Delica' keverőlapátot. 1-es sebességfokozaton keverje körülbelül 30 másodpercig.
8. Öntse a keveréket a sütőformába, és süsse 180 °C-on 40 percig.

Masterchef Gourmet
Masterchef Gourmet +

Enjoy your meal!

Tefal

Tiramisu



Tiramisu

Adag: 6 személyre

Előkészítés: 30 perc

Szükséges tartozékok:



Hozzávalók

• 2 evőkanál kávékivonat • 2 evőkanál meggyszirup • 2 tojás • 100 g cukor • 400 g mascarpone • 100 g habtejszín • 20 g porcukor • 1 doboz babapiskóta (körülbelül 20-25 db) • Cukrozatlan kakaópor •

Előkészület

Pou1. lépés: A szirup elkészítése:

1. Öntse a kávékivonatot és a meggyszirupot 100 ml vízzel együtt egy kis lábasba. Forralja fel a keveréket alacsony hőfokon.
2. Vegye le a tűzről, hagyja kihűlni, majd tegye hűtőszekrénybe.

2. lépés: A mascarponehab elkészítése:

1. Helyezze a Flex keverőtálat a nemesacél keverőtálba, és helyezze fel a Flex habverőt. Tegye bele a tojássárgáját és a cukrot, majd keverje fehéredésig 7-es sebességfokozaton, kb. 1 perc alatt.
2. Ezután adja a tojásos keverékhez a mascarponét és a tejszínt, és keverje egyneműre kb. 1 perc alatt, fokozatosan növelve a sebességet a 7-es fokozatig. Vegye ki a Flex keverőtálat a nemesacél keverőtálból, és tegye félre a keveréket.
3. A Flex habverővel és a fedővel felszerelt nemesacél keverőtálban verje fel a tojásfehérjét a porcukorral 1 másodperc alatt maximális sebességgel.
4. Cserélje ki a Flex habverőt a Delica' keverőlapátra. Lassan adagolja a Flex edényben lévő keveréket a tojásfehérjéhez, majd keverje 1-es sebességfokozaton körülbelül 30 másodpercig.

3. lépés: Összeállítás

1. Rendezze egymás mellé a szirupba áztatott babapiskótákat a sütőformában.
2. Kenje meg egy réteg krémmel, majd felváltva rétegezze a krémet és a szirupba áztatott babapiskótákat úgy, hogy az utolsó réteg krém legyen, majd tegye hűtőszekrénybe néhány órára.
3. Tálalás előtt szórja meg egy vékony réteg cukrozatlan kakaóporral.

Masterchef Gourmet

Masterchef Gourmet +

Enjoy your meal!

Tefal

Tejkaramellás piskótatekercs

Adag: 4/5 személyre

Előkészület: 20 perc

Elkészítési idő: 12 perc

Szükséges tartozékok





Hozzávalók

• 80 g liszt • 80 g cukor • 4 tojás (körülbelül 200 g) • 1 csésze dulce de leche (karamellkrém) •

Előkészület

1. Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra.
2. A Flex habverővel és a fedővel felszerelt nemesacél keverőtálba tegye bele az összes tojást és kezdje felverni. Ezután adja hozzá a cukrot, és keverje habosra kb. 3 perc alatt, maximális sebességgel.
3. Cserélje ki a Flex habverőt a Delica' keverőlapátra. Adja a lisztet a tojásos keverékhez, és keverje 1-es sebességfokozaton 30 másodpercig.
4. A 30x20 cm-es sütőtálcát borítsa be sütőpapírral, és oszlassa el rajta a keveréket, majd süsse 12 percig 180 °C-on.
5. A sütés végeztével borítsa ki a piskótát egy kissé nedves konyharuhára.
6. Egy éles késsel vágja le a piskóta egyenetlen széleit. Hagyja hűlni pár percig, majd kenje be a piskótát a dulce de lechesel (karamellkrémmel).
7. Szorosan tekerje fel a piskótát, és fogyasztás előtt tegye hűtőszekrénybe néhány órára

Masterchef Gourmet
Masterchef Gourmet +

Enjoy your meal!

Tefal

Erdei gyümölcsös pohárkrém

Adag: 6 személyre

Előkészítés: 20 perc

Szükséges tartozékok:





Hozzávalók

- *400 ml erdei gyümölcs-püré*
- *6 g zselatinlap*
- *80 g cukor*
- *2 teáskanál citromlé*
- *350 ml habtejszín*

Előkészület

1. A rehidratáláshoz helyezze a zselatinlapokat egy hideg vízzel megtöltött tálba körülbelül 15 percre.
2. A Flex edényben melegítse az erdei gyümölcs-püré felét 30 másodpercig a mikrohullámú sütőben (850 W). A püré ne kezdjen el párolódni.
3. Nyomkodja ki a zselatinlapokat, majd keverje bele a meleg erdei gyümölcs-pürébe.
4. Ezután adja hozzá a püré másik felét, hogy lehűtse a keveréket.
5. Öntse a Flex habverővel és a fedővel felszerelt nemesacél keverőtálba a hideg tejszínt, és verje habbá kb. 4-5 perc alatt 8-as sebességfokozaton
6. Cserélje ki a Flex habverőt a Delica' keverőlapátra. Adja a lehűlt erdei gyümölcs-pürét a tejszínhez, és keverje 1-es sebességfokozaton 45-60 másodpercig a püré állagától függően.
7. Töltse a keveréket 6 pohárba, és dermessze hűtőszekrényben legalább 5 óráig.

Tipp: A pohárkrémet dekorálja málna öntettel és friss erdei gyümölcsökkel.

Masterchef Gourmet
Masterchef Gourmet +

Enjoy your meal!

Tefal

Dacquoise

Adag: 6 személyre

Előkészítés: 15 perc

Elkészítési idő: 18 perc

Szükséges tartozékok:





Hozzávalók

• 6 tojásfehérje • 150 g mandulaliszt • 120 g porcukor • 50 g kristálycukor • 1 tasak vaníliás cukor vagy 1 evőkanál vanília kivonat• Porcukor (a dekoráláshoz) •

Előkészület

1. Melegítse elő a sütőt 180°C-ra.
2. Szitálja át, és keverje össze a porcukrot a mandulaliszttel.
3. A Flex habverővel és a fedővel felszerelt nemesacél edényben verje habbá a tojásfehérjét 1,5 perc alatt, és lassanként keverje bele a vaníliás cukrot és a kristálycukrot.
4. Amikor a hab már kemény és fényes, cserélje ki a Flex habverőt a Delica' keverőlapátra. Adja hozzá a cukor és mandulaliszt keverékét a felvert tojásfehérjéhez, és keverje 1-es sebességfokozaton 45-60 másodpercig..
5. Öntse a keveréket a sütőpapírral fedett sütőtálcára, és oszlassa 2 centiméter vastagságúra. Süsse 15-18 percig 180 °C-on.
6. Miután a dacquoise megsült, hagyja teljesen kihűlni, majd rétegezze csokoládé mousse-szal.

Masterchef Gourmet

Masterchef Gourmet +

Enjoy your meal!

Tefal

Tojásfehérjés piskóta

Adag: 8 személyre

Előkészítés: 15 perc

Elkészítési idő: 20 perc

Szükséges tartozékok:







Hozzávalók

• 10 tojásfehérje (300 g) • 150 g kristálycukor • 2-3 csepp citromlé • 150 g liszt • 150 g porcukor •

Előkészület

1. Keverje össze a cukrot a liszttel, és tegye félre.
2. A Flex habverővel és a fedővel felszerelt nemesacél keverőtálban verje habbá a tojásfehérjét a citromlével és egy csipet sóval. Több részletben adja hozzá a cukrot, és keverje 2 percig maximális sebességgel, amíg a hab kemény és fényes lesz.
3. Cserélje ki a Flex habverőt a Delica' keverőlapátra. Szitálja a liszt/cukor keveréket a felvert tojásfehérjéhez, majd keverje 1-es sebességfokozaton 25-30 másodpercig.
4. Öntse a tésztát az Angel Cake sütőformába, és süsse 160 °C-on 20 percig.
5. Miután megsült, fordítsa meg a süteményt, és hagyja pihenni, de ne vegye ki a sütőformából, csak amikor már teljesen kihűlt

Masterchef Gourmet
Masterchef Gourmet +

Enjoy your meal!