

РЕЦЕПТЫ

С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ
ПЛАНЕТАРНОГО
МИКСЕРА



Шоколадный торт

Шоколадный торт – это влажный и насыщенный десерт, который идеально подходит для любого случая.

- Мука – 200 г
- Сахар – 200 г
- Какао-порошок – 50 г
- Разрыхлитель – 1 ч. л.
- Сода – 1 ч. л.
- Яйца – 2 шт.
- Молоко – 240 мл
- Растительное масло – 120 мл
- Ванильный экстракт – 1 ч. л.
- Кипяток – 240 мл

1. В чашу миксера добавьте муку, сахар, какао, разрыхлитель и соду. Смешайте на низкой скорости.
2. Добавьте яйца, молоко, масло и ваниль. Смешивайте на средней скорости до однородности.
3. Медленно влейте кипяток, продолжая смешивать на низкой скорости.
4. Вылейте тесто в подготовленную форму для выпечки и выпекайте при 180°C около 30-35 минут.
5. Остудите торт перед подачей.

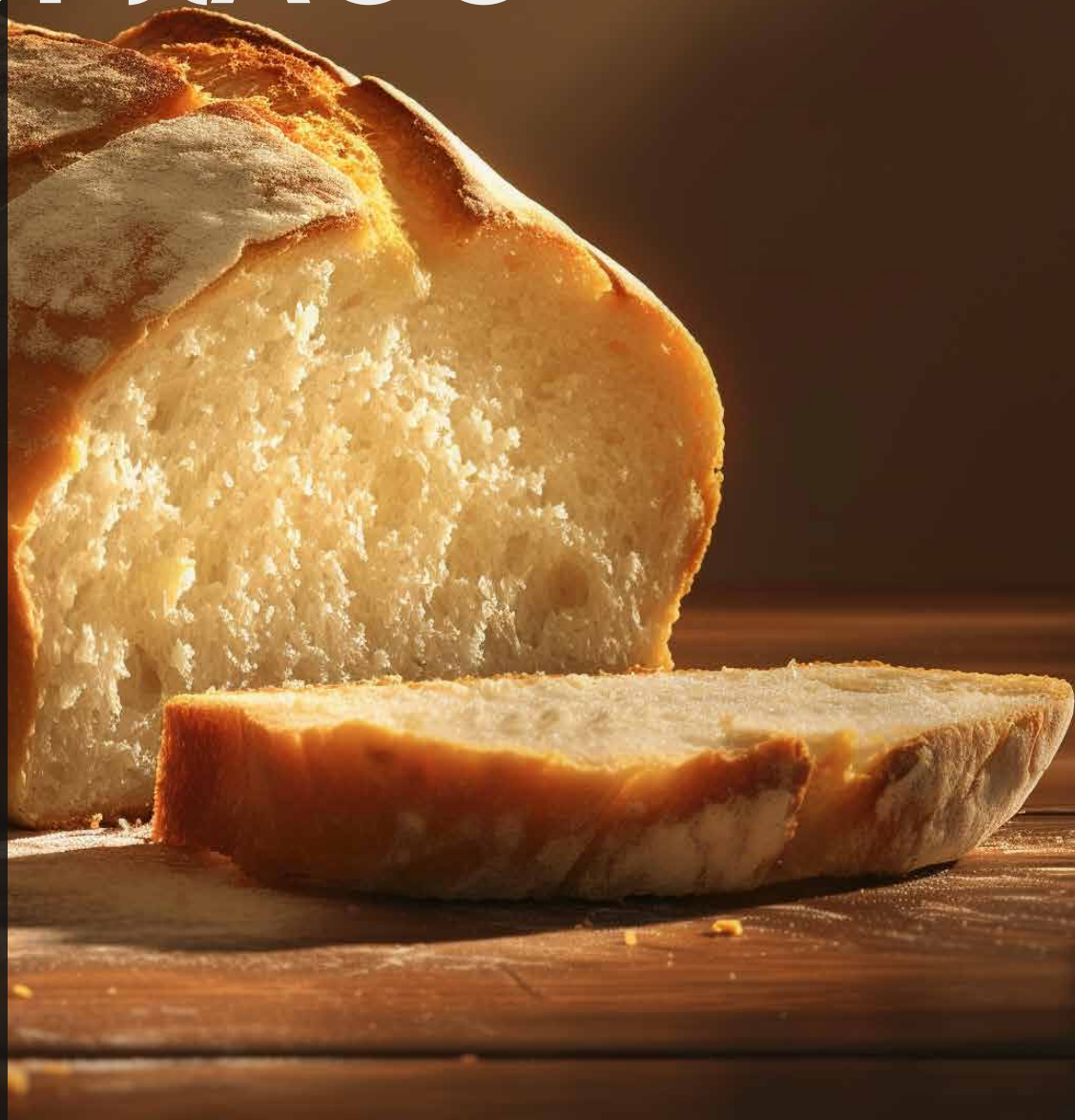


Домашний хлеб

Домашний хлеб – это ароматный и хрустящий хлеб, который станет отличным дополнением к любому столу.

- Мука – 500 г
- Вода – 300 мл
- Дрожжи – 7 г
- Соль – 10 г
- Сахар – 10 г
- Оливковое масло – 30 мл

1. В чашу миксера добавьте муку, дрожжи, соль и сахар. Смешайте на низкой скорости.
2. Постепенно добавляйте воду и оливковое масло, продолжая смешивать.
3. Увеличьте скорость до средней и замешивайте тесто около 5-7 минут.
4. Оставьте тесто в теплом месте на 1 час для подъема.
5. Выложите тесто на противень и выпекайте при 220°C около 25-30 минут.

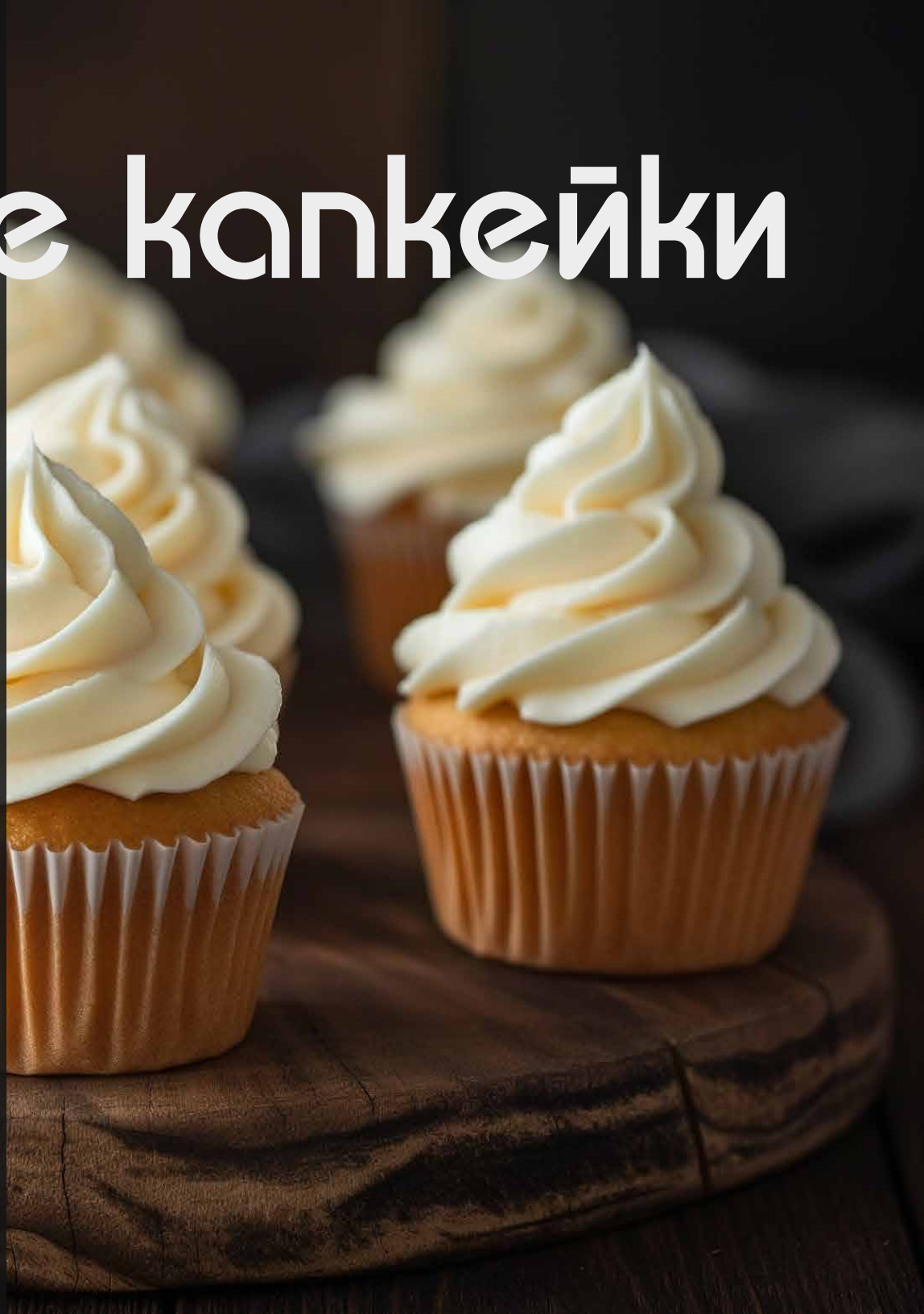


Ванильные капкейки

Ванильные капкейки – это нежные и ароматные кексы, которые понравятся как детям, так и взрослым.

- Мука – 200 г
- Сахар – 200 г
- Разрыхлитель – 1 ч. л.
- Соль – 1/2 ч. л.
- Яйца – 2 шт.
- Молоко – 120 мл
- Растительное масло – 120 мл
- Ванильный экстракт – 2 ч. л.

1. В чашу миксера добавьте муку, сахар, разрыхлитель и соль. Смешайте на низкой скорости.
2. Добавьте яйца, молоко, масло и ваниль. Смешивайте на средней скорости до однородности.
3. Разлейте тесто по формочкам для капкейков.
4. Выпекайте при 180°C около 20-25 минут.
5. Остудите капкейки перед подачей.



Итальянская пицца

Итальянская пицца – это классическое блюдо, которое легко можно приготовить дома с помощью планетарного миксера.

- Мука – 500 г
- Вода – 300 мл
- Дрожжи – 7 г
- Соль – 10 г
- Сахар – 10 г
- Оливковое масло – 30 мл
- Томатный соус – 200 мл
- Моцарелла – 200 г
- Любимые начинки – по вкусу

1. В чашу миксера добавьте муку, дрожжи, соль и сахар. Смешайте на низкой скорости.
2. Постепенно добавляйте воду и оливковое масло, продолжая смешивать.
3. Увеличьте скорость до средней и замешивайте тесто около 5-7 минут.
4. Оставьте тесто в теплом месте на 1 час для подъема.
5. Раскатайте тесто и выложите его на противень.
6. Намажьте томатным соусом, добавьте моцареллу и любимые начинки.
7. Выпекайте при 220°C около 15-20 минут.



Шоколадное печенье

Шоколадное печенье – это вкусное и ароматное лакомство, которое понравится всей семье.

- Мука – 200 г
- Какао-порошок – 50 г
- Сахар – 150 г
- Масло сливочное – 100 г
- Яйца – 2 шт.
- Разрыхлитель – 1 ч. л.
- Ванильный экстракт – 1 ч. л.
- Шоколадные капли – 100 г

1. В чашу миксера добавьте масло и сахар. Взбивайте на средней скорости до кремообразного состояния.
2. Добавьте яйца и ванильный экстракт, продолжая взбивать.
3. В отдельной миске смешайте муку, какао и разрыхлитель.
4. Постепенно добавляйте сухие ингредиенты в масляную смесь, смешивая на низкой скорости.
5. Добавьте шоколадные капли и перемешайте.
6. Выложите тесто ложкой на противень и выпекайте при 180°C около 10-12 минут.



Домашний майонез

Домашний майонез – это свежий и натуральный соус, который можно использовать в различных блюдах.

- Яйцо – 1 шт.
- Горчица – 1 ч. л.
- Лимонный сок – 1 ст. л.
- Соль – 1/2 ч. л.
- Растительное масло – 250 мл

1. В чашу миксера добавьте яйцо, горчицу, лимонный сок и соль.
2. Взбивайте на средней скорости до однородности.
3. Постепенно добавляйте растительное масло, продолжая взбивать, пока смесь не загустеет.
4. Переложите майонез в банку и храните в холодильнике.



Клубничный чизкейк

Клубничный чизкейк – это нежный и ароматный десерт, который порадует ваших гостей.

- Печенье – 200 г
- Масло сливочное – 100 г
- Сливочный сыр – 500 г
- Сахар – 200 г
- Ванильный экстракт – 1 ч. л.
- Яйца – 3 шт.
- Клубника – 200 г

1. В чашу миксера измельчите печенье до крошки.
2. Добавьте растопленное масло и перемешайте.
3. Выложите массу в форму для выпечки, утрамбуйте и поставьте в холодильник.
4. В чаше миксера взбейте сливочный сыр, сахар и ванильный экстракт до однородности.
5. Добавьте яйца по одному, продолжая взбивать.
6. Вылейте массу на основу из печенья и выпекайте при 160°C около 50–60 минут.
7. Остудите чизкейк и украсьте нарезанной клубникой перед подачей.



Банановый хлеб

Банановый хлеб – это ароматный и влажный хлеб, который идеально подходит для завтрака или перекуса.

- Мука – 200 г
- Сахар – 150 г
- Разрыхлитель – 1 ч. л.
- Соль – 1/2 ч. л.
- Яйца – 2 шт.
- Бананы – 3 шт.
- Масло сливочное – 100 г
- Ванильный экстракт – 1 ч. л.

1. В чаше миксера взбейте масло и сахар до кремообразного состояния.
2. Добавьте яйца и ванильный экстракт, продолжая взбивать.
3. В отдельной миске смешайте муку, разрыхлитель и соль.
4. Постепенно добавляйте сухие ингредиенты в масляную смесь, смешивая на низкой скорости.
5. Разомните бананы и добавьте в тесто, перемешайте.
6. Вылейте тесто в форму для выпечки и выпекайте при 180°C около 50-60 минут.



Тыквенный пирог

Тыквенный пирог – это ароматный и пряный десерт, который идеально подходит для осеннего сезона.

- Мука – 200 г
- Сахар – 150 г
- Разрыхлитель – 1 ч. л.
- Соль – 1/2 ч. л.
- Яйца – 2 шт.
- Тыквенное пюре – 200 г
- Масло сливочное – 100 г
- Специи (корица, мускатный орех) – по вкусу

1. В чаше миксера взбейте масло и сахар до кремообразного состояния.
2. Добавьте яйца и тыквенное пюре, продолжая взбивать.
3. В отдельной миске смешайте муку, разрыхлитель, соль и специи.
4. Постепенно добавляйте сухие ингредиенты в масляную смесь, смешивая на низкой скорости.
5. Вылейте тесто в форму для выпечки и выпекайте при 180°C около 50–60 минут.

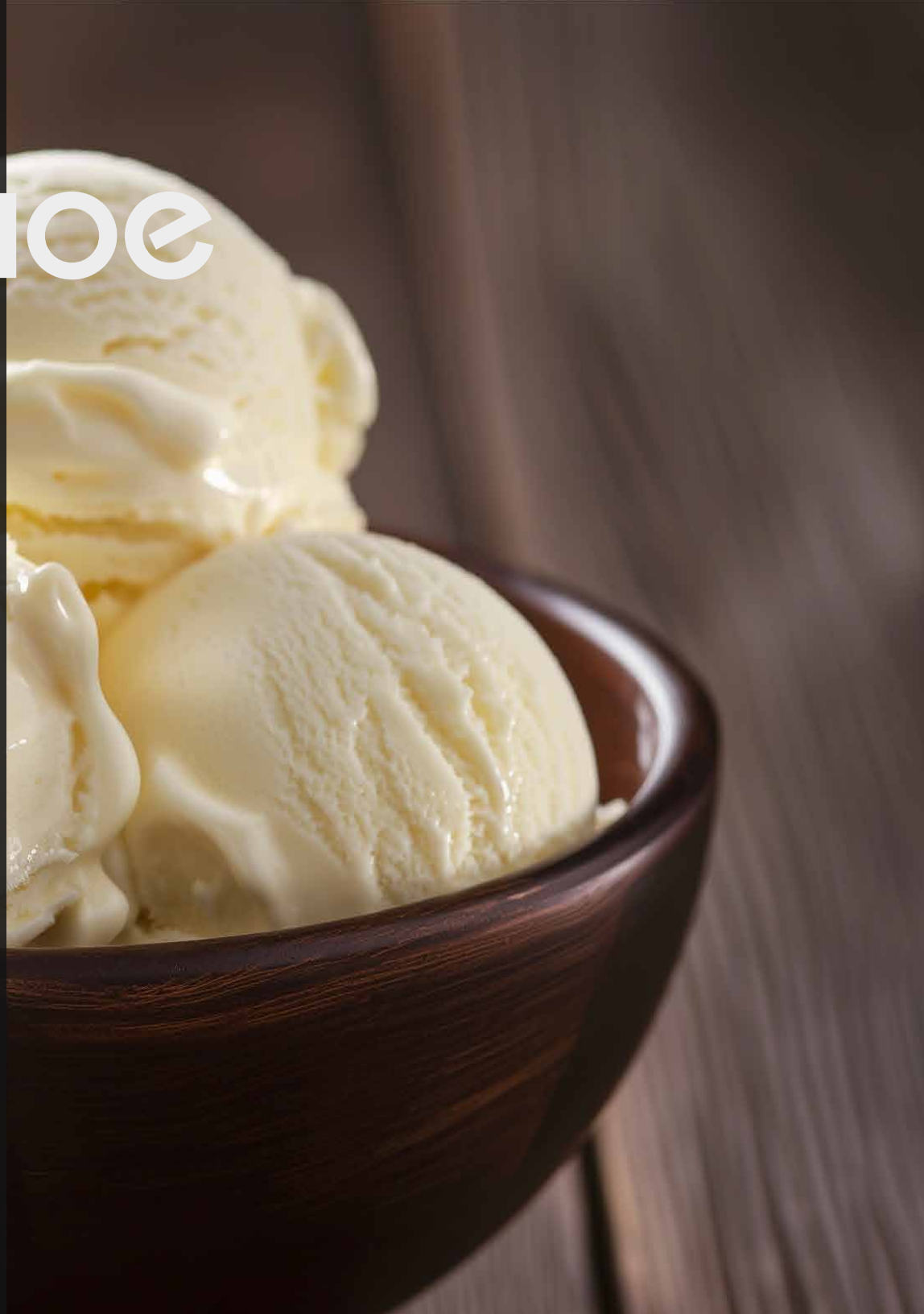


Мороженое

Домашнее мороженое – это свежий и натуральный десерт, который можно приготовить с различными вкусами.

- Сливки 33% – 500 мл
- Сгущенное молоко – 200 мл
- Ванильный экстракт – 1 ч. л.
- Любимые добавки (ягоды, шоколад) – по вкусу

1. В чаше миксера взбейте сливки до мягких пиков.
2. Добавьте сгущенное молоко и ванильный экстракт, аккуратно перемешайте.
3. Добавьте любимые добавки и перемешайте.
4. Переложите массу в контейнер и заморозьте на 4-6 часов.



Бисквитный торт

Бисквитный торт – это легкий и воздушный десерт, который идеально подходит для создания многослойных тортов.

- Мука – 200 г
- Сахар – 200 г
- Яйца – 4 шт.
- Разрыхлитель – 1 ч. л.
- Ванильный экстракт – 1 ч. л.

1. В чашу миксера добавьте яйца и сахар. Взбивайте на высокой скорости до увеличения объема и светлой массы.
2. Постепенно добавляйте муку и разрыхлитель, продолжая взбивать на низкой скорости.
3. Добавьте ванильный экстракт и перемешайте.
4. Вылейте тесто в подготовленную форму для выпечки и выпекайте при 180°C около 25-30 минут.
5. Остудите торт перед подачей.



Чесночные булочки

Чесночные булочки – это ароматная и вкусная выпечка, которая идеально подходит к супам и салатам.

- Мука – 500 г
- Вода – 300 мл
- Дрожжи – 7 г
- Соль – 10 г
- Сахар – 10 г
- Оливковое масло – 30 мл
- Чеснок – 3 зубчика
- Сливочное масло – 50 г
- Петрушка – по вкусу

1. В чашу миксера добавьте муку, дрожжи, соль и сахар. Смешайте на низкой скорости.
2. Постепенно добавляйте воду и оливковое масло, продолжая смешивать.
3. Увеличьте скорость до средней и замешивайте тесто около 5-7 минут.
4. Оставьте тесто в теплом месте на 1 час для подъема.
5. Сформируйте булочки и выложите их на противень.
6. В маленькой кастрюле растопите сливочное масло и добавьте измельченный чеснок и петрушку.
7. Смажьте булочки чесночным маслом и выпекайте при 200°C около 20-25 минут.



Крем-брюле

Крем-брюле – это изысканный десерт с кремовой текстурой и хрустящей карамельной корочкой.

- Сливки 33% – 500 мл
- Сахар – 100 г
- Яйца – 6 шт.
- Ванильный стручок – 1 шт.
- Коричневый сахар – для карамелизации

1. В маленькой кастрюле нагрейте сливки и разрезанный ванильный стручок до кипения. Уберите с огня и оставьте на 10 минут.
2. В чаше миксера взбейте яйца и сахар до светлой массы.
3. Постепенно влейте горячие сливки в яичную смесь, постоянно помешивая.
4. Разлейте смесь по формочкам и выпекайте на водяной бане при 160°C около 40-45 минут.
5. Остудите крем-брюле, посыпьте коричневым сахаром и карамелизируйте с помощью горелки перед подачей.



Морковный пирог

Морковный пирог – это ароматный и влажный десерт, который идеально подходит для чаепития.

- Мука – 200 г
- Сахар – 150 г
- Разрыхлитель – 1 ч. л.
- Соль – 1/2 ч. л.
- Яйца – 2 шт.
- Тертая морковь – 200 г
- Растительное масло – 120 мл
- Корица – 1 ч. л.
- Орехи – по вкусу

1. В чаше миксера взбейте яйца и сахар до светлой массы.
2. Постепенно добавляйте растительное масло, продолжая взбивать.
3. В отдельной миске смешайте муку, разрыхлитель, соль и корицу.
4. Постепенно добавляйте сухие ингредиенты в яичную смесь, смешивая на низкой скорости.
5. Добавьте тертую морковь и орехи, перемешайте.
6. Вылейте тесто в подготовленную форму для выпечки и выпекайте при 180°C около 40-45 минут.



Паста карбонара

Паста карбонара – это классическое итальянское блюдо, которое легко можно приготовить с помощью планетарного миксера.

- Спагетти – 400 г
- Яйца – 4 шт.
- Пармезан – 100 г
- Панчетта – 150 г
- Чеснок – 2 зубчика
- Оливковое масло – 2 ст. л.
- Соль – по вкусу
- Черный перец – по вкусу

1. Отварите спагетти в подсоленной воде до состояния аль денте.
2. В чаше миксера взбейте яйца и тертый пармезан до однородности.
3. В сковороде нагрейте оливковое масло, добавьте нарезанную панчетту и измельченный чеснок, обжаривайте до золотистого цвета.
4. Слейте воду со спагетти и добавьте их в сковороду с панчеттой.
5. Уберите сковороду с огня, добавьте яичную смесь и быстро перемешайте.
6. Подавайте пасту, посыпав свежемолотым черным перцем.

