

W

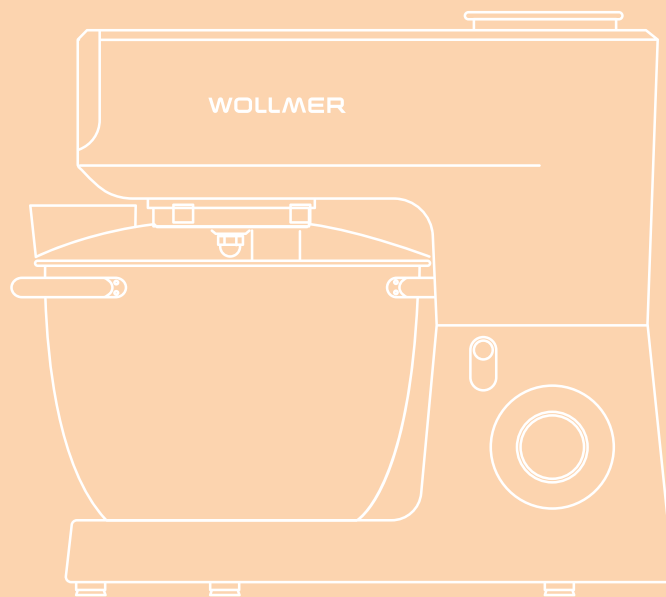
книга рецептов

WOLLMER

Планетарный
миксер

T1000 Shantil

Topaz





Книга рецептов для планетарного миксера Wollmer T1000

В этой книге собраны рецепты для планетарного миксера Wollmer T1000, которые помогут легко и просто приготовить любимые блюда, позволят открыть новый мир кулинарного искусства, а также в полной мере оценить все разнообразие функций нового помощника.

Планетарный миксер Wollmer T1000 значительно облегчает и ускоряет процесс приготовления пищи, а также делает его более приятным. В комплекте прилагается набор насадок специально созданных для работы с различными ингредиентами.

Насадка для смешивания, шарообразный венчик и крюк для замешивания теста, помогут при выпечке тортов, печенья, десертов, хлеба и других кондитерских изделий, а также в приготовлении паштетов, овощных пюре и супов.

В комплект также входит защитная крышка от брызг. Она предотвращает расплескивание жидкостей из чаши и таких порошковых продуктов, как мука или пудра в процессе смешивания.

В дополнение к планетарному миксеру Wollmer T1000 с его стандартным набором насадок, можно приобрести насадку-блендер и насадку-мясорубку. С их помощью можно превратить планетарный миксер в полноценную кухонную машину, которой любая кулинарная задача по плечу.

Насадка-блендер используется для приготовления полезных напитков, супов-пюре, соусов, паштетов, майонеза, измельчения льда, орехов и других продуктов.

Насадка-мясорубка поможет за считанные минуты приготовить свежий фарш из любого вида мяса или рыбы. Сделать любимые заготовки или начинки для пирога и порадовать своих родных домашними мясными блюдами.

Благодарим за выбор планетарного миксера Wollmer T1000! Готовьте с удовольствием

С уважением,
команда Wollmer

НАСАДКА-КРЮК

ЗАВАРНОЕ ТЕСТО ДЛЯ МАНТОВ, ПЕЛЬМЕНЕЙ ИЛИ ВАРЕНИКОВ

Вам понадобятся:

- Мука пшеничная - 4 стакана
- Кипяток - 1 стакан
- Яйцо - 2 шт.
- Соль - 1 ч. л.
- Масло растительное - 3 ст. л.



Как готовить?

Шаг 1. Просейте муку через сито дважды и поместите просеянную муку в чашу миксера. Подготовьте ингредиенты для замешивания теста.

Шаг 2. Установите чашу в миксер и подсоедините насадку-крюк.

Шаг 3. Налейте в стакан кипяток и добавьте 1 ч. л. соли, дождитесь, пока соль полностью растворится. Затем вылейте кипяток в чашу планетарного миксера. Начинайте смешивание на 1й скорости.

Шаг 4. Добавьте в чашу 2 яйца с помощью специального отверстия в защитной крышке прямо в процессе смешивания.

Шаг 5. Добавьте 3 ст. л. растительного масла.

Шаг 6. Плавнo увеличьте скорость до 2й и замешивайте тесто в течение 7-8 минут до полного исчезновения сухой муки.

Шаг 7. Отключите устройство и достаньте тесто из чаши, поместите в сухую емкость, накрыв пищевой пленкой.

Шаг 8. По истечении 1 часа, извлеките тесто из емкости и приступайте к формированию мантов, пельменей или вареников с выбранной вами начинкой.

Планетарный миксер T1000 – идеален для приготовления любого теста. Его насадки, вращаясь вокруг своей оси, захватывают все ингредиенты внутри чаши и одновременно замешивают их в единую массу. Тесто, приготовленное на планетарном миксере идеально подходит для приготовления мантов. Оно не липнет к рукам и столу, получается однородным и гладким.

НАСАДКА-КРЮК

ДОМАШНИЙ БЕЛЫЙ ХЛЕБ

Вам понадобятся:

- Мука - 200 г
- Дрожжи быстрорастворимые - 6 г
- Сахар - 1 ст. л.
- Соль - 1 ч. л.
- Теплая вода - 100 мл
- Растительное масло - 50 мл



Как готовить?

Шаг 1. Разведите дрожжи в 100 мл теплой воды и оставьте на 10 минут.

Шаг 2. Просейте муку в чашу миксера и добавьте в нее масло.

Шаг 3. Добавьте готовые дрожжи, сахар и соль.

Шаг 4. Установите чашу в миксер и подсоедините насадку-крюк для смешивания. Включите устройство на первую или вторую скорость.

Шаг 5. Замешивайте тесто в течение 7 минут. После замеса, достаньте его из чаши и придайте форму шара.

Шаг 6. Накройте тесто пищевой пленкой и оставьте на 1 час в теплом месте для того, чтобы оно поднялось.

Шаг 7. Тесто должно подняться в два раза.

Шаг 8. Замешайте тесто вручную для удаления воздушных пузырьков.

Шаг 9. Разделите тесто и сформируйте хлеб для запекания.

Шаг 10. Поместите тесто в уже разогретую духовку до 180-200°C и выпекайте до готовности в течение 30-35 минут.

Домашний хлеб станет приятным дополнением к любому приему пищи. Но самостоятельно замешивать тесто для него чрезвычайно сложно. Планетарный миксер Wollmer T1000 облегчит процесс и смешает все ингредиенты за вас.

НАСАДКА-ВЕНЧИК

ИДЕАЛЬНЫЙ БИСКВИТ

Вам понадобятся:

- Яйца - 5 шт.
- Сахар или сах. пудра - 150 г
- Мука высшего сорта - 150 г
- Форма для выпечки 20 см



Как готовить?

Шаг 1. Дно формы слегка смажьте растительным маслом и застелите пергаментом.

Шаг 2. Яйца поместите в чашу миксера, используйте яйца комнатной температуры.

Шаг 3. Добавьте в чашу сахар - 150 гр.

Шаг 4. Установите чашу в миксер и подсоедините насадку-венчик. Начинайте смешивание на 1й скорости. Смешивайте ингредиенты до полного растворения сахара в течение 2-3 мин.

Шаг 5. После того как сахар растворился, включите 1-2 скорость и плавно увеличьте ее до максимальной.

Шаг 6. Взбивайте на максимальной скорости в течение 5-7 минут. Яичная масса должна увеличиться в объеме в 4-5 раз. Взбивайте смесь до тех пор, пока не получится воздушная масса.

Шаг 7. Просейте муку и добавьте половину в яичную массу. Плавно перемешайте вручную. Добавьте вторую часть просеянной муки и также плавно перемешайте до однородности. Тесто для бисквита готово!

Шаг 8. Выложите тесто в форму. Заполните форму примерно на $\frac{3}{4}$, оставьте место для того чтобы бисквит поднялся.

Шаг 9. Поставьте бисквит в уже разогретую до 165- 170°C духовку. Нагрев верх + низ.

Шаг 10. Выпекайте бисквит в течение 50-55 минут, Не открывайте дверцу духовки в процессе приготовления.

Шаг 11. По завершении выпечки, выключите духовку и оставьте бисквит в духовке еще на 10 мин.

Простой и доступный рецепт приготовления бисквитного теста. Оно подходит для выпечки пирогов, тортов и других десертов в домашних условиях с использованием планетарного миксера Wollmer T1000.

НАСАДКА-ВЕНЧИК

ШВЕЙЦАРСКАЯ МЕРЕНГА

Вам понадобятся:

- Яичный белок - 100 г (примерно 3 яйца)
- Сахар - 200 г
- 1\2 ч. л. лимонного сока
- Водорастворимые красители - по желанию



Как готовить?

Шаг 1. Отделите белок от желтка в чистую сухую посуду. В белок добавьте сахар из расчета 2 ч. л. сахара на 1 ч.л. белка.

Шаг 2. Используя венчик, смешайте ингредиенты до однородной массы и поставьте на водяную баню. Вода не должна активно кипеть и касаться дна чаши с продуктами.

Шаг 3. Помешивайте смесь до полного растворения сахара. Затем снимите ее с водяной бани и добавьте лимонный сок. Смесь залейте в чашу миксера.

Шаг 4. Установите чашу и подсоедините насадку - венчик. Включите третью скорость и взбивайте в течение 10 минут до получения плотной глянцевой массы, которая хорошо держит форму.

Шаг 5. При желании, вы можете добавить в смесь краситель (используйте сухие или гелиевые).

Шаг 6. Выложите готовую меренгу в мешок и отсадите на противень, который предварительно был покрыт бумагой для выпечки. Форма и размер порции безе может быть любой.

Шаг 7. Высушите безе в духовке в течение 2-3 часов при температуре 80-90°C. Время зависит от размеров порции.

Шаг 8. Если безе внутри такое же сухое, как и снаружи - оно готово.

Безе, или же меренга - один из самых популярных десертов во всем мире. Его добавляют в другие десерты, украшают торты или просто подают к чаю. С планетарным миксером Wollmer T1000, вы приготовите идеальное швейцарское безе на водяной бане. Оно лучше держит форму, не трескается и хрустит.

НАСАДКА-ВЗБИВАТЕЛЬ

ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО ДЛЯ ПЕЧЕНЬЯ И ТАРТОВ

Вам понадобятся:

- Сливочное масло (комнатной температуры) - 250 г
- Сахар - 230 г
- Щепотка соли - 2 г
- Мука - 550 г
- Разрыхлитель - 3 г
- Экстракт ванили - 1 ч. л. (или миндальная мука - 50 г)
- Яйца - 4 шт.



Как готовить?

Шаг 1. В чаше миксера смешайте сахар, яйца комнатной температуры и щепотку соли.

Шаг 2. Установите чашу в миксер и подсоедините насадку-взбиватель. Начинайте смешивание на 4-6 скорости. Смешивайте ингредиенты до полного растворения сахара в течение 1-2 минут до получения однородной, пышной массы.

Шаг 3. Муку просейте и добавьте в чашу к получившейся массе, туда же добавьте разрыхлитель, экстракт ванили или миндальную муку.

Шаг 4. Вымешивайте тесто на 4й скорости до получения однородной массы, примерно 2 минуты.

Шаг 5. Увеличьте скорость до максимальной и вымешивайте еще 2 минуты.

Шаг 6. После чего перенесите тесто на присыпанную мукой поверхность, немного вымесите руками до образования гладкой, пластичной массы. Скатайте тесто в шар, заверните его в пищевую пленку и уберите в холодильник минимум на 1 час.

Шаг 7. Перед раскатыванием дайте тесту полежать 10-15 минут при комнатной температуре. Далее готовьте в соответствии с рецептом.

Песочное тесто идеально подойдет для приготовления тартелеток, печенья или тартов. А должную рассыпчатость и консистенцию такому тесту можно придать с помощью планетарного миксера Wollmer T1000.

НАСАДКА-ВЗБИВАТЕЛЬ

ЧЕРНИЧНЫЕ МАФФИНЫ

Вам понадобятся:

- Мука - 370 г
- Разрыхлитель - 10 г
- Сахар - 250 г
- Сливочное масло - 80 г
- Соль - 5 г
- Молоко - 140 г
- Яйца (примерно 3 яйца) - 140 г
- Растительное масло (или оливковое рафинированное) - 70 г
- Ванильный экстракт - 1 ч. л.
- Черника - 200 г



Как готовить?

Шаг 1. Добавьте размягченное сливочное масло, соль и сахар в чашу блендера.

Шаг 2. Установите чашу в миксер, подсоедините насадку-взбиватель и используя 3ю скорость, взбейте содержимое до однородной вязкой консистенции.

Шаг 3. Добавьте яйца, молоко и ванильный экстракт, смешайте все ингредиенты на 2й скорости в течение 1 минуты.

Шаг 4. Просейте муку и добавьте разрыхлитель. Добавляйте просеянную муку небольшими порциями в чашу миксера. Перемешиваем на небольшой скорости до получения воздушной однородной массы. Тесто для маффинов готово!

Шаг 5. Добавьте в получившуюся смесь свежие ягоды черники и аккуратно перемешайте их вручную.

Шаг 6. Разлейте получившуюся массу по формам для запекания заполнив их на $\frac{2}{3}$ и запекайте в течение 30 минут при температуре 190°C.

Шаг 7. Вы также можете добавить в тесто любые другие ягоды, шоколад или орехи, на свое усмотрение. Размороженные ягоды, перед добавлением, следует подсушить бумажным полотенцем. Приятного аппетита!

Черничные маффины – классика американской кухни. Мягкие, с хрустящей сахарной корочкой, эти кексы просто тают во рту. Приготовить порцию десертной выпечки для всей семьи, поможет планетарный миксер Wollmer T1000.

МЯСОРУБКА И БЛЕНДЕР

ГАСПАЧЧО

Вам понадобятся:

- 750 г спелых томатов
- 1 красный перец, ½ желтого перца
- 1 красная луковица, 2 зубчика чеснока
- ½ огурца
- 100 мл томатной пасты
- несколько капель соуса Табаско
- 4 ст.л. оливкового масла
- 2 ст.л. бальзамического уксуса
- 100 мл холодной воды
- 2 сваренных вкрутую яйца
- 8 перьев зеленого лука
- 12 корнисонов
- 100 г вареной ветчины
- соль и перец по вкусу



Как готовить?

Шаг 1. Томаты, перец, лук и огурцы нарежьте крупными кусками.

Шаг 2. Установите насадку-мясорубку и прокрутите овощи и чеснок в чашу миксера через мясорубку с насадкой для крупного измельчения на скорости 4.

Шаг 3. Добавьте томатную пасту, соус Табаско, оливковое масло, бальзамический уксус и воду.

Шаг 4. Установите стакан блендера, тщательно взбейте полученную смесь на средней скорости до получения однородной массы. Приправьте по вкусу.

Шаг 5. Поставьте на ночь в холодильник, чтобы суп как следует остыл и приобрел характерный вкус и аромат.

Шаг 6. На следующий день мелко нарежьте яйца, зеленый лук, корнишоны и желтый перец. Разлейте гаспачо по охлажденным тарелкам и добавьте несколько капель оливкового масла. Выложите овощи на поверхность супа.

Гаспаччо – это классический холодный суп. Самый вкусный гаспаччо получается из спелых летних овощей. Его можно заправлять любыми овощами по вкусу: нарезанными огурцами, оливками, каперсами и т.д.

МЯСОРУБКА И БЛЕНДЕР

ШВЕДСКИЕ ФРИКАДЕЛЬКИ

Вам понадобятся:

- 3 куска белого черствого хлеба
- 150 мл молока
- 500 г говядины
- 500 г свинины
- 1 красная луковица
- 1 крупное яйцо
- ½ ч. л. молотого душистого перца
- 2 ст. л. подсолнечного масла
- 60 г сливочного масла
- 1-2 ст.л. муки
- 400 мл куриного бульона
- 200 г сметаны
- тертая цедра 1 лимона
- 1-2 ст.л. сметанного соуса с хреном



Как готовить?

Шаг 1. С хлеба срежьте корки и замочите мякиш в молоке на 30 минут, пока все молоко не впитается.

Шаг 2. Установите насадку-мясорубку в корпус миксера. Говядину, свинину и репчатый лук необходимо прокрутить в чашу миксера через мясорубку с насадкой для крупного измельчения на 4й скорости.

Шаг 3. Добавьте яйцо, душистый перец и размоченный хлеб.

Шаг 4. Установите чашу в миксер и подсоедините насадку-взбиватель. Перемешайте на 4й скорости до получения однородной смеси. Приправьте по вкусу и поставьте на 20 минут в холодное место.

Шаг 5. Из фарша сформируйте шарики размером с грецкий орех. Растительное масло и 40 г сливочного масла нагрейте в большой сковороде и обжарьте фрикадельки, пока они не прожарятся и не приобретут золотисто-коричневый цвет.

Шаг 6. Пожарив все фрикадельки, добавьте в сковороду оставшееся сливочное масло, муку и перемешайте.

Шаг 7. Пассируйте фрикадельки еще около 2х минут, затем добавьте куриный бульон, перемешайте до получения однородного соуса.

Шаг 8. Добавьте сметану, цедру лимона и сметанный соус с хреном по вкусу, а затем тщательно перемешайте.

Шаг 9. Переложите фрикадельки в сковороду и залейте соусом. Подавайте с клюквенным соусом и гарниром.

Клюквенный соус

1. Клюкву положите в кастрюлю.

Добавьте репчатый лук, цедру, сок лимона и воду. Доведите до кипения и варите на медленном огне 15 минут до загустения соуса.

2. Добавьте сахар помешивая до растворения, затем снимите с огня и остудите до комнатной температуры.

Эти фрикадельки приправлены популярным в Швеции душистым перцем. Его аромат напоминает гвоздику, мускатный орех, корицу и черный перец. Вместо душистого перца можно взять смесь этих специй. Насадки мясорубка и блендер планетарного миксера Wollmer T1000, помогут вам без труда приготовить это популярное во всем мире блюдо.

WOLLMER