

 **BRAYER**

КНИГА РЕЦЕПТОВ
КУХОННАЯ МАШИНА

BR1500





СОДЕРЖАНИЕ

Нежное безе.....	4
Классические капкейки.....	5
Пирожки с капустой.....	6
Блины.....	7
Мясные котлеты.....	8
Пицца.....	9
Сырный соус.....	10



Нежное безе

Ингредиенты	
Яйца	4 шт
Сахар	200 г
Лимонная кислота	1 щепотка

Порядок приготовления:

1. Разбейте яйца, отделите белки от желтков.
2. Погрузите в чашу кухонной машины белки, сахар и лимонную кислоту.
3. Включите прибор, установите насадку-венчик и на высокой скорости взбивайте продукты 5-6 минут.
4. Возьмите кондитерский шприц и наполните его получившейся консистенцией.
5. Выдавите несколько безе на противень.
6. Выпекайте десерт в течение 50-60 градусов на протяжении 40 минут.

Совет: если у вас нет кондитерского шприца, безе можно выдавливать из обычного целлофанового пакета или же использовать ложку.

Классические капкейки

Ингредиенты	
Вода	250 мл
Соль	1 ч.л.
Растительное масло	2 ст.л.
Мука	3 стакана
Сахар	2 ст.л.
Дрожжи	2 ч.л.
Время приготовления	1 ч 40 мин

Порядок приготовления:

1. Погрузите растопленное сливочное масло, муку, разрыхлитель, сахар, молоко, яйца и ванильный сахар в чашу кухонной машины BR1500.
2. Установите насадку для смешивания продуктов. Включите прибор сначала на низкой скорости и смешивайте 30 секунд. Затем увеличьте скорость. Мешайте до тех пор, пока не добьетесь консистенции густой сметаны.
3. Получившееся тесто распределите по формам для кексов. Отправьте в духовку на 20 минут при температуре 180 С.
4. Тем временем начинайте делать крем. Установите венчик вместо насадки для смешивания. Добавьте в чашу сливки, сахар и лимонный сок (предварительно помойте чашу после теста). Взбивайте сначала на низкой скорости, затем постепенно ее увеличивайте.
5. Достаньте кексы из духовки. Погрузите крем в кондитерский шприц и украсьте с его помощью десерты.

Совет: Для украшения можно использовать ягоды, кусочки шоколада или печения.





Пирожки с капустой

Для теста		Для начинки	
Мука	450 г	Капуста	500 г
Вода	260 мл	Сливочное масло	50г
Дрожжи	2 ч.л.	Лук репчатый	1 шт
Сахар	1,5 ст.л.	Соль	0,5 ч.л.
Соль	1,5 ч.л.		
Растительное масло	50 г		

Порядок приготовления:

1. Просейте в чашу муку, добавьте дрожжи, воду, сахар, соль, растительное масло.
2. Установите насадку для замешивания теста к кухонной машине. Начинайте замешивать тесто сначала на низкой скорости. Затем увеличьте ее. Мешайте до тех пор, пока тесто не станет однородным.
3. Достаньте тесто из прибора, положите в миску и уберите в холодильник на 30 минут.
4. Тем временем нашинкуйте капусту. Порежьте лук мелкими кубиками. Смешайте и посолите. Обжарьте начинку на сковороде.
5. Выньте тесто, раскатайте его. Разрежьте тесто на несколько равномерных кусков.
6. Положите в серединку начинку и накройте краями теста. Сформируйте пирожок.
7. Достаньте противень, смажьте его растительным маслом. Выложите пирожки и засуньте в духовку. Выпекайте в течение получаса.
8. Готовьте до тех пор, пока не закончится тесто.

Совет: чтобы пирожки выглядели еще аппетитнее, смажьте их яичным желтком перед отправкой в духовку.

Блины

Ингредиенты	
Молоко	250 мл
Сахар	1 ч.л.
Яйца	2 ст.л.
Мука	3 стакана
Масло сливочное	2 ст.л.
Растительное масло	1 ч.л.

Порядок приготовления:

1. Погрузите в чашу яйца, сахар и соль.
2. Наденьте насадку для смешивания на кухонную машину. Включите прибор на низкой скорости и начинайте готовить тесто.
3. Добавьте в эту консистенцию муку и молоко. Постепенно увеличивайте скорость.
4. Чтобы блины не пригорали, добавьте ложку растительного масла. Не прекращайте процесс смешивания. Нужно, чтобы тесто получилось без комочков.
5. Возьмите сковородку. Смажьте ее растительным маслом и поставьте разогреваться на плиту.
6. Зачерпните половником жидкое тесто и вылейте на сковородку, равномерно распределяя блин по всему диаметру. Жарьте 2-3 минуты сначала с одной стороны, затем с другой.
7. Готовьте до тех пор, пока не закончится тесто.





Мясные котлеты

Ингредиенты	
Фарш свиной	600 г
Яйца	3 шт
Лук репчатый	1 шт
Вода	300 мл
Соль, перец	по вкусу
Мякиш белого хлеба	¼ хлеба
Растительное масло	1 ч.л.

Порядок приготовления:

1. Нарежьте лук кубиками. Поместите его в чашу и подавите его, чтобы вытек сок.
2. Мякиш белого хлеба поместите в воду, отожмите несильно, отправьте к луку.
3. Добавьте в чашу фарш, яйца, поперчите и посолите по вкусу.
4. Наденьте на кухонную машину насадку для смешивания. Включите прибор на 3 скорость и дождитесь, когда устройство смешает фарш однородной консистенции.
5. Достаньте сковороду, налейте на нее растительное масло. Дождитесь, когда оно разогреется. Сформируйте из фарша несколько котлет и выложите на сковороду. Жарьте до готовности с одной и с другой стороны.

Совет: по желанию во внутрь фарша можно добавить любимый сыр.

Пицца

Для теста		Для начинки	
Сухие дрожжи	2 ч.л.	Помидор	1 шт
Мука	500 г	Кетчуп или томатная паста	1 ст.л.
Соль	1 ч.л.	Сыр моцарелла	300 г
Оливковое масло	3 ст. л.	Базилик	по вкусу
Вода	300 мл	Вода	300 мл

Порядок приготовления:

1. Погрузите в чашу кухонной машины BR1500 дрожжи, муку, соль, воду и оливковое масло.
2. Наденьте насадку для замешивания теста.
3. Замешивайте тесто сначала на низкой скорости в течение 30 секунд. Затем увеличивайте скорость вращения насадки. Примерно через 6-7 минут тесто будет готово.
4. Оставьте тесто в сухом прохладном месте на 30 минут.
5. Тем временем порежьте для начинки помидор. Потрите сыр на терке.
6. Достаньте тесто и раскатайте его. Толщину будущей пиццы регулируйте по своему вкусу.
7. Смажьте основу для пиццы кетчупом или томатной пастой. Положите помидоры, посыпьте сверху тертым сыром.
8. Пиццу отправьте в духовку на 30 минут при температуре 180°C.
9. Достаньте пиццу из духовки и украсьте ее листиком базилика.





Сырный соус

Ингредиенты	
Жирная сметана	100 г
Твёрдый сыр	50 г
Сливочное масло	1 ст.л.
Мука	1 ст.л.
Сливки 30%	60 мл

Порядок приготовления:

1. Установите на кухонную машину насадку для взбивания. Разбейте в чашу яйца, добавьте сметану и взбейте при помощи прибора до однородности.
2. Натрите сыр на мелкой терке и добавьте его в чашу. Продолжайте взбивать.
3. Достаньте кастрюлю, добавьте сливочное масло и поставьте на огонь.
4. Перелейте соус из чаши в кастрюлю и варите его до полного расплавления сыра.

Совет: идеально подходит для мясных блюд или картофеля фри.





НАСЛАДИСЬ КАЖДЫМ ДНЁМ!

www.braye.ru