



15
рецептов

КНИГА РЕЦЕПТОВ

ДЛЯ ПЛАНЕТАРНОГО МИКСЕРА

gressel.ru



ОГЛАВЛЕНИЕ

ШОКОЛАДНЫЙ МУСС.....	3
КЛУБНИЧНЫЙ ЧИЗКЕЙК БЕЗ ВЫПЕЧКИ	4
ТИРАМИСУ.....	5
ВАНИЛЬНОЕ МОРОЖЕНОЕ	6
КЛУБНИЧНЫЙ ЗЕФИР.....	7
ПАРФЕ "ПТИЧЬЕ МОЛОКО"	8
БАНАНОВЫЙ ХЛЕБ	9
КРУАССАНЫ С МАСЛОМ.....	10
ВОЗДУШНЫЙ КУЛИЧ.....	11
БРАУНИ	12
ЯПОНСКИЕ ПАНКЕЙКИ	13
ИМЕРЕТИНСКИЙ ХАЧАПУРИ.....	14
КЛАССИЧЕСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ.....	15
ШОКОЛАДНЫЙ ГАНАШ.....	16
ЛИМОННЫЙ КУРД	17
МОИ КУЛИНАРНЫЕ ЭКСПЕРИМЕНТЫ	18-19



ШОКОЛАДНЫЙ МУСС

Ингредиенты:

- 170 г горького шоколада (70%)
- 420 мл жирных сливок (33–36%)
- 1 ст. л. ванильного экстракта или 1 г ванилина
- 2 ст. л. ликёра (по желанию)

Способ приготовления:

- **Растапливание шоколада:** Разломайте шоколад, растопите на водяной бане с 2 ст. л. сливок. Добавьте ванильный экстракт/ванилин и ликёр, перемешайте до однородности.
- **Взбивание сливок:** Взбейте охлаждённые сливки миксером до мягких пиков (1,5–2 минуты).
- **Смешивание:** Добавьте 2–3 ст. л. сливок в шоколад, аккуратно перемешайте. Затем лопаткой введите оставшиеся сливки.
- **Охлаждение:** Переложите в креманки и уберите в холодильник на 30 минут.
- **Подача:** Посыпьте шоколадной стружкой или орехами.

Приятного аппетита!





КЛУБНИЧНЫЙ ЧИЗКЕЙК БЕЗ ВЫПЕЧКИ



Ингредиенты:

Для основы:

- 200 г песочного или овсяного печенья
- 80 г сливочного масла

Для начинки:

- 400 г сливочного сыра
- 250 мл жирных сливок (33–36%)
- 100 г сахарной пудры
- 200 г свежей клубники
- 10 г желатина
- 50 мл холодной воды
- 1 ч. л. ванильного экстракта или 1 г ванилина

Для украшения:

- Свежая клубника (по желанию)
- Взбитые сливки (по желанию)

Способ приготовления:

- **Основа:** Измельчите печенье в крошку, смешайте с растопленным маслом. Утрамбуйте в форму и уберите в холодильник.
- **Желатин:** Замочите его в воде на 5–10 минут, затем растопите на водяной бане (не кипятите).
- **Начинка:** Взбейте сливочный сыр с сахарной пудрой и ванилью.
- **Клубника:** Сделайте пюре и добавьте в сырную массу.
- **Сливки:** Отдельно взбейте до мягких пиков.
- **Сборка:** Влейте желатин в клубничную массу, затем аккуратно введите сливки. Выложите на основу и уберите в холодильник на 4 часа.
- **Поддача:** Украсьте свежей клубникой и взбитыми сливками.

Приятного аппетита!



ТИРАМИСУ

Ингредиенты:

- 300 г савоярди
- 500 г сыра маскарпоне
- 4 яйца
- 100 г сахара
- 300 мл кофе
- 2 ст. ложки сладкого красного вина
- Какао-порошок (для украшения)

Способ приготовления:

- **Кофе:** Заварите, остудите, добавьте вино.
- **Желтки:** Взбейте с сахаром до светлой массы.
- **Белки:** Отдельно взбейте до устойчивых пиков.
- **Смешивание:** В желтковую массу добавьте маскарпоне, перемешайте. Затем аккуратно введите белки.
- **Сборка:** Обмакните савоярди в кофе (1-2 сек.), уложите в форму, покройте кремом. Повторите слои.
- **Охлаждение:** Уберите в холодильник на 4 часа.
- **Подача:** Перед подачей посыпьте какао.

Приятного аппетита!





ВАНИЛЬНОЕ МОРОЖЕНОЕ



Ингредиенты:

- 480 г сливок (жирность 35%)
- 240 г молока
- 150 г сахара
- 1 ч. л. ванильного экстракта или 1 г ванилина
- Щепотка соли

Способ приготовления:

- **Подготовка смеси:** Поставьте кастрюлю на средний огонь и добавьте молоко, сливки, сахар и ванилин. Перемешивайте, пока сахар полностью не растворится, около 2 минут.
- **Охлаждение смеси:** Перелейте смесь в емкость и поставьте в холодильник минимум на 2 часа, а лучше на ночь, чтобы она охладилась.
- **Замешивание мороженого:** Переложите охлажденную смесь в емкость для замораживания. Поставьте в морозильник и замораживайте около 1-2 часов. Каждые 30 минут перемешивайте массу венчиком или ложкой, чтобы избежать образования кристалликов льда.
- **Окончательная заморозка:** После 3-4 часов перемешивания, когда мороженое стало достаточно густым, оставьте его в морозильнике еще на 2-3 часа для окончательной заморозки.
- **Подача:** Подавайте мороженое, добавив любые топпинги по желанию: шоколад, орехи или ягоды.

Приятного аппетита!



КЛУБНИЧНЫЙ ЗЕФИР

Ингредиенты:

Клубничное пюре:

- 200 г клубники
- 1 ст. ложка сахара

Маршмеллоу:

- 1 яичный белок
- 1 г соли
- 200 г сахара (для сиропа)
- 100 г (для клубники)
- 120 мл воды
- 3 ч. ложки агар-агара

Способ приготовления:

- **Клубничное пюре:** Варите клубнику с сахаром на среднем огне 10-15 минут, затем протрите через сито. Охладите.
- **Сироп:** В кастрюле соедините 200 г сахара, агар-агар и воду. Варите до 115°C.
- **Взбивание:** В миксере взбейте белок с пюре и солью. Постепенно добавьте горячий сироп, продолжая взбивать на высокой скорости до крепких пиков (3-5 минут).
- **Отсадка:** Переложите смесь в кондитерский мешок и отсаживайте на пергамент. Оставьте застывать на 8-12 часов.

Приятного аппетита!





ПАРФЕ ПТИЧЬЕ МОЛОКО



Ингредиенты:

Для суфле:

- 10 г желатина
- 100 мл воды
- 200 г сахара
- 100 г сливочного масла
- 100 мл сгущенного молока
- 1 ч. л. ванильного экстракта или 1 г ванилина
- 2 яичных белка

Для помадки:

- 100 г темного шоколада
- 50 мл сливок (жирность 30%)

Для подачи:

- Ягоды (по желанию)
- Мята (по желанию)
- Шоколадная стружка (по желанию)
- Взбитые сливки (по желанию)

Способ приготовления:

- **Подготовка желатина:** Залить желатин холодной водой и оставить на 10 минут для набухания.
- **Приготовление сиропа:** В сотейнике смешать сахар и 50 мл воды, довести до кипения и варить 3–4 минуты.
- **Взбивание белков:** В отдельной чаше взбить белки до устойчивых пиков.
- **Смешивание ингредиентов:** В теплый сироп добавить набухший желатин, размешать. Взбивая на низкой скорости, влить сироп в белки. Затем добавить размягченное сливочное масло, сгущенку и ваниль. Взбивать до воздушной консистенции.
- **Формирование десерта:** Разлить суфле по стаканам и поставить в холодильник на 1–2 часа.
- **Приготовление помадки:** Растопить шоколад со сливками на водяной бане или в микроволновке.
- **Завершение:** Полить десерт помадкой и дать застыть в холодильнике еще 15–20 минут. Украсьте мятой, ягодами, шоколадной стружкой или взбитыми сливками

Приятного аппетита!



БАНАНОВЫЙ ХЛЕБ

Ингредиенты:

- 225 г спелых бананов
- 100 г сливочного масла (размягченного, 82%)
- 100 г сахара
- 1 яйцо (50 г)
- 100 г сметаны 20% или йогурта 5%
- 1 ч. л. ванилина или 5 г ванильного сахара
- 160 г муки
- 1 ч. л. или 5 г разрыхлителя (5 г)
- ½ ч. л. или 2 г соды
- ¼ ч. л. или 1 г соли

Способ приготовления:

- **Бананы:** Разомните бананы вилкой до пюреобразного состояния.
- **Масло с сахаром:** Взбейте до кремовой текстуры.
- **Яйцо и сметана:** Добавьте в масло, перемешайте.
- **Сухие ингредиенты:** Смешайте муку, разрыхлитель, соду и соль.
- **Смешивание:** Влейте банановое пюре, перемешайте, затем добавьте сухую смесь.
- **Выпекание:** Выложите тесто в форму 20×10 см. Выпекайте при 175°C 50–55 минут (до сухой зубочистки).
- **Подача:** Остудите и подавайте.

Приятного аппетита!



КРУАССАНЫ С МАСЛОМ



Ингредиенты:

Для теста:

- 250 г муки
- 30 г сахара
- 5 г соли
- 5 г сухих дрожжей
- 120 мл молока (тёплого, 36–38°C, 3,2% жирности)
- 30 г сливочного масла (размягченного, 82%)

Для слоев:

- 120 г сливочного масла 82% (холодного, нарезанного пластинами)

Для смазывания:

- 1 яйцо (взбитое с 1 ст. л. молока)

Способ приготовления:

- **Замес теста:** Смешайте муку, сахар, соль и дрожжи. Добавьте теплое молоко и размягченное масло, замесите тесто. Накройте пленкой и уберите в холодильник на 6–8 часов.
- **Подготовка масла:** Нарезьте холодное сливочное масло на пластинки (1 см). Положите между двумя листами пергамента и раскатайте в пласт 20×15 см. Охладите.
- **Слои:** Раскатайте тесто в прямоугольник 20×30 см. Положите пласт масла на одну половину теста, накройте второй половиной и защипните края. Раскатайте тесто в прямоугольник 20×50 см. Сложите втрое (как письмо) и охладите 30 минут. Повторите процесс еще 2 раза.
- **Формирование круассанов:** После охлаждения раскатайте тесто в прямоугольник 20×40 см. Нарезьте на треугольники (7 см по основанию). Сверните круассаны от основания к вершине. Оставьте на 2 часа для подъема.
- **Выпечка:** Разогрейте духовку до 200°C. Смажьте круассаны яйцом с молоком. Выпекайте 18–20 минут до золотистого цвета. Охладите перед подачей.

Приятного аппетита!





ВОЗДУШНЫЙ КУЛИЧ

Ингредиенты:

- **Для теста:**
- 250 г муки
- 30 г сахара
- 5 г соли
- 5 г сухих дрожжей
- 120 мл молока (тёплого, 36–38°C, 3,2% жирности)
- 230 г сливочного масла (размягченного, 82%)
- 580 г муки
- 145 г сахара
- 1 ч. л. соли
- 20 г сухих дрожжей
- 175 мл молока
- 6 яичных желтков
- 2 целых яйца
- 115 г изюма
- 115 г цукатов
- 115 г миндаля (измельченного)
- 10 рыльцев шафрана (по желанию)
- 1 ч. л. ванильного экстракта или 1 г ванилина
- **Для помадки для кулича:**
- 100 г белого шоколада
- 1 ст. л. сливочного масла
- **Для декора:**
- Кондитерская посыпка (по желанию)
- Шоколадные яйца (по желанию)

Способ приготовления:

- **Активация дрожжей.** Подогреть молоко до теплого состояния (около 38°C). Влить в молоко дрожжи и 1 столовую ложку сахара, перемешать и оставить на 10 минут.
- **Приготовление теста.** В миске просеять муку, добавить сахар и соль. Взбить яйца и желтки, добавить ванильный экстракт и растопленное сливочное масло. Влить активированную дрожжевую смесь и тщательно перемешать. Добавить изюм, цукаты и измельченный миндаль, аккуратно вмешать.
- **Оставление теста для подъема.** Накрывать миску с тестом пленкой или полотенцем, оставить в теплом месте на 1–1,5 часа для подъема.
- **Подготовка форм.** Разогреть духовку до 160°C. Смазать формы для куличей маслом и присыпать мукой. Выложить тесто в формы, наполнив их наполовину, оставить на 20–30 минут для дополнительного подъема.
- **Выпекание.** Поставить формы в разогретую духовку и выпекать куличи при температуре 160°C 35–40 минут, пока они не станут золотистыми и не пройдут тест на сухую шпажку.
- **Приготовление помадки.** В небольшой кастрюле растопить белый шоколад и сливочное масло, перемешать до однородности.
- **Покрытие куличей.** Когда куличи немного остынут, покрыть их помадкой и оставить застывать.
- **Подача.** Куличи готовы! Можно украсить кондитерской посыпкой или шоколадными яйцами.

Приятного аппетита!





БРАУНИ



Ингредиенты:

- 115 г темного шоколада
- 170 г сливочного масла
- 4 яйца
- 1 желток
- 450 г сахара
- 1 ст. л. ванильного экстракта или 1 г ванилина
- 2 г молотого кофе (по желанию)
- 125 г муки
- 30 г какао-порошка
- 100 г шоколадных чипсов

Способ приготовления:

- **Подготовка шоколада:** В небольшой кастрюле на медленном огне растопите 170 г сливочного масла и 115 г темного шоколада, помешивая до жидкого состояния. Отключите огонь и дайте немного остыть.
- **Приготовление взбитой массы:** В чаше миксера взбейте 4 яйца, 1 яичный желток, 450 г сахара, ванилин и молотого кофе (если используете) до пышной массы, около 4-6 минут. Масса должна стать светлой и увеличиться в объеме.
- **Добавление шоколадной смеси:** Медленно вливайте остывшую шоколадную массу в яичную смесь, продолжая взбивать на низкой скорости.
- **Смешивание сухих ингредиентов:** В отдельной чаше смешайте 125 г муки и 30 г какао-порошка. Просейте и добавьте в жидкую смесь. Аккуратно перемешайте до однородности.
- **Вмешивание шоколадных чипсов:** В конце добавьте 100 г шоколадных чипсов, аккуратно перемешайте.
- **Выпекание:** Вылейте смесь в подготовленную форму и выпекайте при 175°C 25-30 минут, проверяя готовность зубочисткой.
- **Охлаждение:** Оставьте в форме на 20-30 минут, затем переложите на решетку и полностью охладите перед нарезкой.

Приятного аппетита!



ЯПОНСКИЕ ПАНКЕЙКИ

Ингредиенты:

Для теста:

- 2 крупных яйца
- 60 мл молока
- 1 ч. л. ванильного экстракта или 1 г ванилина
- 1 ч. л. разрыхлителя
- 1 ст. л. сахара
- 120 г муки
- 1 щепотка соли
- 1 ст. л. подсолнечного масла или растопленного сливочного масла

Для подачи:

- Подсолнечное масло (по желанию)
- Сливочное масло (по желанию)
- Сахарная пудра (по желанию)
- Сироп (по желанию)
- Ягоды (по желанию)

Способ приготовления:

- Тесто. Взбить желтки с молоком, добавить муку и разрыхлитель.
- Белки. Отдельно взбить белки, постепенно вводя сахар, до устойчивых пиков.
- Соединение. Аккуратно вмешать белки в тесто.
- Жарка. Смазать сковороду маслом, выложить тесто. Готовить под крышкой 4–5 минут на слабом огне, затем перевернуть и жарить еще 3–4 минуты.
- Подача. Подавать с сиропом, маслом, ягодами или сахарной пудрой.

Приятного аппетита!





ИМЕРЕТИНСКИЙ ХАЧАПУРИ



Ингредиенты:

Тесто:

- 7 г сухих дрожжей
- 2 ч. л. сахара
- 180 мл тёплой воды
- 400 г муки
- 1 ч. л. соли
- 180 мл тёплого молока
- 2 ст. л. растительного масла

Начинка:

- 450 г сулугуни

Для подачи:

- 30 г сливочного масла

Способ приготовления:

- **Активация дрожжей.** Подогреть воду до 38°C. Добавить сухие дрожжи и сахар, перемешать. Оставить на 10 минут до появления пены.
- **Приготовление теста.** В большой миске просеять муку, добавить соль. Влить активированную дрожжевую смесь и тёплое молоко, перемешать. Добавить растительное масло и вымешивать тесто до эластичности (около 10 минут).
- **Подъем теста.** Переложить тесто в смазанную маслом миску, накрыть полотенцем и оставить в тёплом месте на 1 час. После увеличения в объёме обмять тесто и дать расстояться ещё 30 минут.
- **Подготовка начинки.** Натереть сулугуни на крупной тёрке.
- **Формирование хачапури.** Разделить тесто на 3 части. Раскатать каждую в круг толщиной 6 мм. В центр выложить натёртый сыр, собрать края теста к центру, защипнуть и аккуратно раскатать в плоский круглый пирог.
- **Выпекание.** Разогреть духовку до 200°C. Выложить хачапури на противень с пергаментом и выпекать 20-22 минуты до золотистой корочки.
- **Подача.** Смазать горячие хачапури сливочным маслом и сразу подавать.

Приятного аппетита!



КЛАССИЧЕСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ

Ингредиенты:

Тесто для пельменей:

- 360 г муки
- 160 мл тёплой воды
- 3 яйца
- 1 ч. л. соли

Начинка для пельменей:

- 900 г мясного фарша (свинина, курица, говядина)
- 1 крупная луковица, натёртая
- 5 г соли
- 1 ч. л. перца

Подача:

- Сметана (по желанию)
- Сливочное масло (по желанию)

Способ приготовления:

- **Тесто:** Просейте муку с солью в большую миску. Добавьте яйца, перемешайте до однородного состояния. Постепенно добавляйте воду, замешивая тесто до однородной массы. Смешайте в миксере до однородности.
- **Начинка:** В глубокой миске соедините фарш, лук, соль и перец, хорошо перемешайте.
- **Сборка:** Используя форму для пельменей или вручную, вылепите пельмени.
- **Варка:** Варите пельмени в подсоленной воде, пока они не всплывут. Подавайте с маслом и сметаной.

Приятного аппетита!





ШОКОЛАДНЫЙ ГАНАШ



Ингредиенты:

- 480 г темного шоколада (50-70%)
- 480 г жирных сливок (35%)
- 60 г сливочного масла (по желанию, для более мягкой текстуры)
- 1 ч. л. ванильного экстракта
- Щепотка соли

Способ приготовления:

- **Подготовка ингредиентов:** Нарезать шоколад мелкими кусочками и сложить в миску.
- **Нагрев сливок:** Подогреть сливки в сотейнике на среднем огне, не доводя до кипения.
- **Соединение с шоколадом:** Залить горячими сливками шоколад, оставить на 2-3 минуты, затем перемешать венчиком до гладкости. Добавить сливочное масло, ваниль и соль, размешать до однородности.
- **Охлаждение:** Дать ганашу остыть до комнатной температуры, затем поместить в холодильник на 1-2 часа, пока он не загустеет.
- **Взбивание:** Установить венчик в планетарный миксер. Взбивать ганаш на скорости 8-10 в течение 3-5 минут, пока масса не станет воздушной и посветлеет.
- **Использование:** Можно использовать для покрытия кексов или тортов, в качестве начинки пирожных или крема.

Приятного аппетита!



ЛИМОННЫЙ КУРД

Ингредиенты:

- 3 крупных яйца
- 150 г сахара
- 120 г лимонного сока (свежевыжатого)
- 10 г лимонной цедры
- 115 г сливочного масла (нарезанного кубиками)

Способ приготовления:

- **Смешивание:** В чаше миксера взбить яйца, сахар, лимонный сок и цедру до однородности.
- **Загущение:** Перелить смесь в сотейник, готовить на слабом огне, постоянно помешивая, пока масса не загустеет (до 75°C, около 5-7 минут).
- **Добавление масла:** Снять с огня, добавить масло и тщательно перемешать до однородности.
- **Охлаждение:** Остудить, перелить в контейнер и убрать в холодильник на 2 часа.
- **Использование:** Готовый курд можно использовать как начинку для тортов, тартов, эклеров, прослойку для блинчиков или как намазку для тостов.

Приятного аппетита!



Сканируйте, чтобы узнать больше о технике Gressell!

