the Bakery Boss

Informācija par produktiem un receptes

Viena no lieliskas kūkas pagatavošanas galvenajām prasībām ir konsistence. Jums bieži ir nepieciešams kaut kas viegls un gaisīgs, tādēļ maisījumā vajag daudz gaisa.

Kā panākt šādu gaisīgumu?

Noslēpuma atslēga ir meklējama maisīšanā.

Izmantojot parastos mikserus, pārāk bieži mīkla pielīp pie trauka sienām, radot kunkuļus, nevis vienmērīgu konsistenci. Lai to novērstu, Sage Bakery Boss™ piedāvā mikseri ar skrāpi, kas katrā apgriezienā notīra trauka sienas un apakšu. Tādējādi tas samaisa ātrāk un efektīvāk, mīklu bagātīgi piesātinot ar gaisu, tai piešķirot jums vēlamo vieglo, gaisīgo konsistenci.

Jūsu Sage Bakery Boss™ ir lieliska radošuma izpausmes ierīce, kuru jūs noteikti vēlaties redzēt savā virtuvē un izmēģināt. Tās komplektā iekļautā grāmata jums palīdzēs: tajā sniegta bagātīga būtiskā informācija par cepšanas 5 galvenajām sastāvdaļām, kā arī daudz brīnišķīgu recepšu, ar kurām varat eksperimentēt.

Ko gan jūs vēl gaidāt? Parādiet Sage Bakery Boss™, kurš te ir galvenais – un ķerieties pie cepšanas!

Sajauksim kaut ko brīnumainu.

Olas

Svaigas olas tests
Rikotas pankūkas
Mokas musa kūka
Ābolu, rabarberu un drupaču kūka
Šokolādes gabaliņu saldējumu sendviči
Saldējums ar sāļo karameli

Milti

Miltu ēdienu māksla
Kvinojas, linsēklu un čia sēklu maize
Kanēļmaizītes
Piparkūkas
Svaiga pastas mīkla
Picas mīkla

Cukurs

Ne tikai vienkārša kāre uz saldumiem
Sarkanā apelsīna siera kūciņas
Mazie citronu meringi
Pavlova
Citronu sviesta cepumi
Kokosriekstu maršmelovi

Irdinātāji

Augsta pacelšanās
Ābolu tējas kūka
Sarkanā samta minikūciņas
Burkānkūka ar siera glazūru
Karameļu un riekstu sviesta cepumi
Ātrā maize

Sviests

Labākais no labākajiem
Aveņu minikūciņas
Pasifloras jojo
Citrusaugļu kūka
Šokolādes biskvītu kūka
Šokolādes brauniju siera kūka

Svaigas olas tests.

Svaigas olas gul uz sāniem
un vislabāk piemērotas cepšanai

Vecākas olas peld uz gala
un vislabāk lietojamas olu kultenim

Atkarībā no tā, kā ar olām rīkojas, tās var dažādi ietekmēt recepti. Kāda cita sastāvdaļa spēj emulģēt, piesātināt ar gaisu, saistīt, irdināt, iebiezināt un recēt maisījumus? Neviena cita sastāvdaļa nav tik daudzpusīga, patiesību sakot, lai atrastu alternatīvu, jums būtu jāizmanto vairāki produkti, piemēram, kartupeļu ciete saistīšanai, cepamā soda irdināšanai, agars iebiezināšanai un sojas piens glazūrai.

Saputojot olu baltumus, proteīnu struktūra tiek izjaukta un tie orientējas ap mazām gaisa kabatiņām, lai izveidotu viendabīgu putu struktūru. Tauki, tostarp dzeltenumā ietilpstošie tauki, neļaus baltumam sasniegt maksimālo apjomu, tādēļ ir svarīgi nošķirt bez dzeltenuma apvalka pārplīšanas. Putotājs un bļoda nedrīkst būt mitri vai ar tauku paliekām, nelietojiet plastmasas bļodas.

Putām kļūstot gatavām, tās sāk izskatīties spīdīgas. Pārtrauciet putot un pārbaudiet, vai ir izveidojušās stingras putas. Uzmanīgi novērojiet putas, jo pārmērīgas putošanas rezultātā tās sabruks, un to nebūs iespējams izlabot.

SAGE PADOMS

Pirms olas izmantošanas cepšanai, vēlams pārbaudīt tās svaigumu. Jo vecākas olas, jo tajās lielāks gaisa pūslis.

Ievietojiet jēlu olu bļodā ar aukstu ūdeni, lai tas pilnībā olu pārklātu. Ja tā ripo apakšā, tā ir svaiga un derīga cepšanai. Ja tā nostājas uz smailā gala, tā ir vecāka un labāk piemērota brokastu olu kultenim.

Ja ola paceļas līdz ūdens virsmai, tā ir pārāk veca, lai lietotu.

Bakery Boss™ komplektā ietilpst putotājs, kas ir svarīgs, lai olu baltumiem piešķirtu vēlamo "stingro putu" struktūru. Sāciet maisīšanu ar KNEADING (mīcīšana) iestatījumu, pēc tam pakāpeniski turpiniet ar WHISKING (putošana) iestatījumu. Stikla bļoda ļauj viegli redzēt stingro putu konsistenci. Taču uzmanieties, lai pārmērīgi nesaputotu, jo brīnišķīgas stingrās putas kļūs graudainas un nesmukas.

Rikotas pankūkas

Sagatavošanās 15 minūtes / Gatavošana 15 minūtes

8–10 porcijas

8–10 porcijas
3 olas, dzeltenums atdalīts no baltuma
2 ēdamkarotes pūdercukura
200 g svaigas rikotas
½ tase (125 ml) piena
¾ tases (110 g) pašbriestošo miltu
1½ tējkarotes cepamā pulvera
Nesālīts sviests ieziešanai
Svaigas ogas, pasniegšanai
Kļavu sīrups, pasniegšanai

Pagatavošana

1. *Assemble mixer using the whisk attachment. Add egg whites Piestipriniet pie miksera putotāju. Pievienojiet maisīšanas bļodā olu baltumus. Pārslēdziet mikseri uz AERATE/WHIP iestatījumu un saputojiet olu baltumus, līdz sāk veidoties stingras putas. Pievienojiet cukuru un putojiet 1 minūti. Pārlieciet olu baltuma maisījumu citā bļodā.*
2. *Ievietojiet miksera bļodā olu dzeltenumu, rikotu un pienu. Joprojām izmantojot putotāju, pārslēdziet mikseri uz CREAMING/BEATING iestatījumu un maisiet, līdz sastāvdaļas ir samaisītas. Samaziniet ātrumu līdz FOLDING/KNEADING iestatījumam, pievienojiet sijātos miltus un cepamo pulveri, un maisiet, līdz sastāvdaļas ir tikko sajauktas. Ievietojiet olu baltumu maisījumu atpakaļ miksera bļodā un maisiet FOLDING/KNEADING iestatījumā, līdz sastāvdaļas ir tikko sajauktas.*
3. *Uzkarsējiet pannu ar biezu dibenu līdz nepieciešamajam karstumam. Viegli ieziediet ar sviestu.*
4. *Ar karoti pannā ievietojiet apmēram ⅓ tases maisījuma un cepiet, līdz masa kļūst brūna no abām pusēm.*
5. *Pasniedziet ar svaigām mellenēm un kļavu sīrupu.*

Padoms

Lai pagatavotu ogu pankūkas, ielejiet maisījumu pannā, uzberiet dažas svaigas ogas, pēc tam apgrieziet pankūkas otrādi un cepiet otro pusi.

Mokas musa kūka

Sagatavošanās 30 minūtes / Gatavošana 5 minūtes

12 porcijas

350 g tumšās šokolādes, sakapātas
130 g sviesta, sakapāta
1 ēdamkarote medus
200 g tējas cepumu
4 olas, dzeltenums atdalīts no baltuma, istabas temperatūrā
300 ml saldā krējuma ar biezinātāju
30 ml spēcīgas espresso kafijas, atdzesētas
Kakao pulveris, apkaisīšanai
Šokolādes skaidiņas, pasniegšanai

Pagatavošana

1. *Ieklājiet 22 cm (pamatne) kūkas formas dibenu un malas ar cepamo papīru.*
2. *Ievietojiet 50 g šokolādes, 100 g sviesta un medus karstumizturīgā bļodā uz katliņa, kas līdz pusei piepildīts ar ūdeni, kas vārās uz mazas uguns (nepieļaujiet bļodas pieskaršanos ūdenim). Maisiet ar metāla karoti, līdz sastāvdaļas ir izkusušas un maisījums ir viendabīgs. Noņemiet no plīts.*
3. *Ievietojiet cepumus virtuves kombainā un apstrādājiet, līdz tie ir smalki sasmalcināti. Pievienojiet šokolādes maisījumu un sajauciet. Uzklājiet uz sagatavotās pannas pamatnes. Ievietojiet ledusskapī uz 30 minūtēm, lai nostāvētos.*
4. *Tikmēr ievietojiet atlikušo tumšo šokolādi un sviestu lielā karstumizturīgā bļodā uz katliņa ar ūdeni, kas vārās uz mazas uguns (nepieļaujiet bļodas pieskaršanos ūdenim). Maisiet ar metāla karoti, līdz sastāvdaļas ir izkusušas un maisījums ir viendabīgs. Izņemiet bļodu un nolieciet malā uz 5 minūtēm, lai nedaudz atdzesētu. Iejauciet maisījumā olu dzeltenumus.*
5. *Pie miksera piestipriniet putotāju; ievietojiet miksera bļodā olu baltumus. Lēni pārslēdziet mikseri uz AERATE/WHIP iestatījumu un saputojiet olu baltumus, līdz sāk veidoties stingras putas.*
6. *Piestipriniet pie miksera putotāju ar skrāpi un mazu maisīšanas bļodu. Ievietojiet bļodā krējumu un kafiju, piestipriniet ieliešanai paredzēto vāku. Lēni pārslēdziet mikseri uz CREAMING/BEATING iestatījumu un kuliet 1–2 minūtes, līdz masa ir tikko sabiezējusi un vieglās putās.*
7. *Pievienojiet šokolādes maisījumā pusi krējuma maisījuma un samaisiet. Uzmanīgi iejauciet pusi olu baltumu un samaisiet. Atkārtojiet ar krējuma maisījuma un olu baltumu atlikumu. Ar karoti uzlieciet uz cepumu pamatnes. Nolīdziniet virsmu. Pārklājiet ar plastmasas pārtikas plēvi. Ievietojiet ledusskapī vismaz uz 8 stundām vai pa nakti, lai nostāvētos.*
8. *Tieši pirms pasniegšanas izņemiet kūku no formas un noņemiet cepamo papīru. Uzlieciet kūku uz pasniegšanas šķīvja. Uzkaisiet kakao pulveri, uzlieciet šokolādes skaidiņas.*

Ābolu, rabarberu un drupaču kūka

Sagatavošanās 30 minūtes / Gatavošana 30 minūtes

6–8 porcijas

Saldo pīrāgu mīkla

1¼ tases (185 g) parasto miltu
⅓ tases (55 g) pūdercukura
¼ tases (30 g) mandeļu miltu
125 g sviesta
1 olas dzeltenums
1–2 tējkarotes auksta ūdens

Drupačas

¼ tases (55 g) brūnā cukura
¼ tases (40 g) blanšētu mandeļu
½ tējkarotes kanēļa
⅓ tases (30 g) auzu pārslu
50 g auksta sviesta, sagriezta kubiņos

Pildījums

3–5 rabarbera kātiņu (180 g), sagrieztu šķēlēs
2 ēdamkarotes baltā cukura
2 "Granny Smith" šķirnes āboli, nomizoti, sagriezti šķēlēs
1 olas baltums, viegli sakults
2 ēdamkarotes Demeraras cukura, lai apkaisītu

Pagatavošana

1. Priekškarsējiet cepeškrāsni līdz 200°C.
2. Piestipriniet pie miksera skrāpja lāpstiņu. Ievietojiet miksera bļodā miltus, cukuru, mandeļu miltus un sviestu. Lēni pārslēdziet mikseri uz FOLDING/KNEADING iestatījumu un maisiet, līdz masai ir smilšaina konsistence; pievienojiet olu dzeltenumu un ūdeni (ja nepieciešams) un samaisiet.
3. Izņemiet mīklu no bļodas, novietojiet uz tīras virsmas un izveidojiet plakana apļa formu. Pārklājiet mīklu ar pārtikas plēvi un ievietojiet ledusskapī uz 30–40 minūtēm.
4. Tikmēr virtuves kombainā apstrādājiet cukuru, mandeles, kanēli, auzu pārslas un sviestu. Impulsu režīmā apstrādājiet maisījumu, līdz tas ir rupji samaisīts. Atlieciet maisījumu malā.
5. Iejauciet rabarberus baltā cukurā un atlieciet malā.
6. Izrullējiet mīklu 35 cm apļa lielumā starp divām cepamā papīra loksnēm. Noņemiet augšējo papīra loksni un uzbīdiet mīklu uz cepešpannas. Apļa vidū ieberiet pusi drupaču. Uzlieciet ābolu šķēles, pēc tam rabarberu gabaliņus. Uzberiet atlikušās drupačas. Paceliet mīklas maliņas uz augšu, bet vidu atstājiet atvērtu. Apsmērējiet mīklas malas ar olas baltumu un apberiet ar cukuru.
7. Cepiet cepeškrāsnī 30–45 minūtes vai līdz brīdim, kad iegūta zeltaina krāsa.
8. Pasniedziet siltu ar olu krēmu vai saldējumu.

Šokolādes gabaliņu saldējumu sendviči

Sagatavošanās 40 minūtes / Gatavošana 10–12 minūtes

16 porcijas

Ātrais vaniļas saldējums

1 tase (250 ml) saldā krējuma
1¼ tases (310 ml) pilnpiena
¾ tases (185 ml) saldināta kondensēta piena
1 tējkarote vaniļas ekstrakta

Cepumi

160 g nesālīta sviesta, mīksta
¾ tases (150 g) pūdercukura
¾ tases (150 g) stingri sapresēta mīksta brūnā cukura
1 tējkarote vaniļas ekstrakta
2 olas
2 tases (300 g) pašbriestošo miltu
150 g tumšās šokolādes, smalki sakapātas

Pagatavošana

1. *Lai pagatavotu saldējumu: Ievietojiet krējumu, pienu un vaniļu lielā krūzē un sajauciet. Atdzisušu ievietojiet ledusskapī, līdz auksts.*
2. *Piestipriniet pie miksera iepriekš sasaldētu saldējuma bļodu. Pārslēdziet mikseri uz FOLDING/KNEADING iestatījumu un ielejiet saldējuma bļodā saldējuma masu. Maisiet saldējumu apmēram 15 minūtes vai līdz brīdim, kad maisījums kļuvis stingrs.*
3. *Ielieciet saldējumu seklā traukā; pārklājiet un vēl 2–3 stundas saldējiet saldēšanas kamerā.*
4. *Priekškarsējiet cepeškrāsni līdz 200°C. Ieklājiet cepamo papīru divās cepešpannās.*
5. *Tikmēr cepumu pagatavošanai piestipriniet pie miksera lāpstiņu ar skrāpi un lielu maisīšanas bļodu. Ievietojiet sviestu, cukuru un vaniļu bļodā. Lēnām pārslēdziet mikseri uz CREAMING/BEATING iestatījumu. Kuliet 1 minūti. Samaziniet ātrumu, pa vienai pievienojiet olas un sakuliet, līdz samaisīts. Samaziniet ātrumu līdz FOLDING/KNEADING iestatījumam un pievienojiet miltus; sakuliet, līdz samaisīts. Iejauciet šokolādi.*
6. *Saveliet lodītēs mīklas ēdamkarotes ar kaudzi. Ievietojiet cepešpannās 10 cm vienu no otra. Cepiet cepeškrāsnī 10–12 minūtes vai līdz brīdim, kad iegūta gaiši zeltaina krāsa. 2–3 minūtes atdzesējiet cepešpannā, pirms pārnešanas uz stiepļu režģa. Atkārtojiet ar atlikušo cepumu mīklu.*
7. *Kad saldējums ir stingrs, taču ne pārāk ciets, un cepumi ir pilnībā atdzisuši, uzlieciet saldējuma porciju uz viena cepuma, pēc tam uzlieciet virsū otru cepumu. Viegli piespiediet, lai saspiestu kopā. Ietiniet katru sendviču pārtikas plēvē un saldējiet 3–4 stundas vai līdz brīdim, kad stingrs.*

Padoms

Lai saldējuma pagatavošanā iegūtu vislabākos rezultātus, pirms lietošanas saldējuma bļodu saldējiet vismaz 24–48 stundas. Sasaldējiet ilgāk karstā laikā vai tad, ja bieži tiek atvērts ledusskapis un saldēšanas kamera.

** Atsevišķi nopērkama saldējuma saldēšanas bļoda. Var izmantot nopirktu saldējumu.*

Sālītas karameles saldējums

Sagatavošanās 15 minūtes / Gatavošana 15 minūtes

Pagatavo 1 l

1½ tases (375 ml) piena
7 olu dzeltenumi
¾ tases (165 g) baltā cukura
300 ml saldā krējuma
¾ tējkarotes smalkās jūras sāls

Pagatavošana

1. *Ielejiet pienu vidēja izmēra katliņā ar biezu pamatni. Karsējiet, līdz piens tikko sāk vārīties.*
2. *Tikmēr pārslēdziet mikseri uz CREAMING/BEATING iestatījumu un kuliet olu dzeltenumus 2 minūtes, līdz bāli un iebiezināti. Kad piens ir karsts, lēni ieputojiet pienu olās. Atlieciet malā.*
3. *Ievietojiet katliņā cukuru un ūdeni, maisiet mazā karstuma iestatījumā, līdz cukurs sāk izšķīst. Palieliniet karsēšanas iestatījumu līdz vidēji-augstam. Ar tīrā ūdenī samitrinātu otu noslaukiet katliņa sieniņas, lai izšķīdinātu pārpalikušos cukura graudiņus un gatavotu bez maisīšanas, līdz karamele kļūst koši zeltaina. Pārtrauciet karsēšanu un uzmanīgi ielejiet krējumu.*

Piezīme

1. *Šajā laikā maisījums var šļakstīties.*
2. *Karsējiet maisījumu mazā karstuma iestatījumā un maisiet, līdz visi kunkuļi ir nozuduši. Pievienojiet olu maisījumu, sāli un gatavojiet, maisot, līdz maisījums pārklāj koka karotes aizmuguri.*
3. *Ielejiet maisījumu karstumizturīgā bļodā, pārklājiet un labi atdzesējiet ledusskapī.*
4. *Atdzesēto masu ielejiet saldējuma bļodā. Iestatiet saldējuma pagatavotāju uz vēlamo iestatījumu un maisiet.*
5. *Kad maisījums ir sasalis, ievietojiet to saldēšanas kamerai piemērotā tvertnē un uzglabājiet līdz 1 nedēļai.*

Mīklu eksperiments.

Mīkla satur stingrus, nesaistītus glutēnus sviesta apvalkā

Mīkla satur elastīgus, sasaistītus glutēnus

Milti ir interesanta un daudzpusīga sastāvdaļa. Pavisam neticami, kā ēdieniem ar tik pilnīgi atšķirīgu tekstūru, piemēram, drupainam cepumam, pufīgam kruasānam, franču pīrāgam (kišam) vai bulkai, tiem visiem struktūru nosaka milti.

Kaut gan ir sastāvdaļas, ko samaisāt ar miltiem, ir svarīgas, to pievienošanas secība un samaisīšanas veids ir daudz svarīgāks. Tieši tas nosaka, kā veidojas glutēni (proteīni, kas mīklai piešķir elastīgumu).

Būtībā jebkuras mīklas struktūru nosaka tas, kā savstarpēji reaģē šķidrumi (ūdens vai piens) un milti. Glutēna un tādējādi arī mīklas elastīgumu nosaka mīklas mīcīšanas laiks, kā arī tas, cik ilgi miltos esošais glutēns saskaras ar šķidrumu. Lai iegūtu maksimālu elastīgumu, maizes mīklai ir nepieciešami mitri milti, intensīva mīcīšana un pietiekams uzrūgšanas laiks. Savukārt kraukšķīgas, kārtainas mīklas iegūšanai ir jāievēro tieši pretējais, un maksimāli jāierobežo glutēna veidošanās. Tas nozīmē tauku pievienošanu miltiem pirms jebkāda šķidruma, lai ap glutēnu izveidotu mitruma aizsargslāni.

Bakery Boss™ ar prieku gatavo mīklu – daudz mīklas. Ar savu lieljaudas motoru ar sevišķi stingro korpusu Bakery Boss™ var pagatavot mīklu diviem lieliem maizes klaipiem. Īpaši izstrādātais mīklas āķis bīda mīklu uz leju maisīšanas bļodā un spēcīgi mīca mīklu pret bļodas sieniņām, savukārt apakšējais āķis sajauc un paceļ mīklas bumbu atpakaļ augšā pie mīklas āķi mīcīšanas cikla atkārtošanai. Ātri, jaudīgi un ļoti vienkārši.

Kvinojas, linsēklu un čia sēklu maize

Sagatavošanās 10 minūtes / Gatavošana 30–35 minūtes

Pagatavo 1 klaipu

1 ēdamkarote melnu čia sēklu
1 ēdamkarote linsēklu
2 tējkarotes baltās kvinojas
2 tējkarotes sarkanās kvinojas
1¾ tases (330 ml) remdena ūdens
1½ tējkarotes sāls
2 tases (300 g) maizes miltu
1½ tases (240 g) pilngraudu miltu
2 tējkarotes baltā cukura
2½ tējkarotes šķīstošā sausā rauga
1 ēdamkarote olīveļļas
Baltā un brūnā kvinoja garoziņai

Pagatavošana

1. *Mazā bļodā sajauciet čia, linsēklas un kvinoju. Pievienojiet ½ tasi ūdens un labi sajauciet; atlieciet malā uz 20 minūtēm.*
2. *Piestipriniet pie miksera mīklas āķi. Pievienojiet miksera bļodā sāli, miltus, cukuru, raugu, eļļu, atlikušo 1 tasi ūdens un izmērcētās sēklas. Lēni pārslēdziet mikseri uz FOLDING/KNEADING iestatījumu un samaisiet apmēram 5 minūtes. Ja nepieciešams, izslēdziet mikseri un nokasiet pārpalikumus no sieniņām.*
3. *Uzklājiet mīklu uz virsmas, kas viegli apkaisīta ar miltiem, un mīciet, lai samaisītu. Ievietojiet mīklas bumbu viegli ieeļļotā bļodā, pārklājiet un atstājiet siltā vietā, kur nav caurvēja, 30–40 minūtes vai līdz brīdim, kad mīkla ir uzrūgusi, divreiz palielinoties tās izmēram. Izklājiet mīklu uz galda virsmas un uzsitiet pa to (sitiet), lai atbrīvotos no liekā gaisa, ar rokām mīklu uzmanīgi ieveidojiet apmēram 30 x 20 cm taisnstūrī.*
4. *Ielokiet centrā vienu mīklas garo malu, pēc tam ielokiet otru garo malu. Saspiediet kopā mīklas malu savienojuma vietu. Ar otu apslakiet ar nedaudz ūdens un bagātīgi pārklājiet ar kvinoju. Apgrieziet mīklu otrādi, lai savienojuma vieta būtu apakšā, un atkārtoti apslakiet ar ūdeni un apberiet ar kinvu. Pārklājiet ar tīru dvieli un ļaujiet atkal uzrūgt apmēram 30 minūtes, līdz mīklas izmērs ir divreiz palielinājies.*
5. *Priekškarsējiet cepeškrāsni līdz 190°C temperatūrai ar ieslēgtu ventilatoru.*
6. *Kad mīklas izmērs ir divkāršojies, klaipa augšpusē ar asu nazi veiciet trīs seklus iegriezumus.*
7. *Cepiet cepeškrāsnī 30–35 minūtes vai līdz brīdim, kad iegūta zeltaini brūna krāsa un, uzsitot uz augšas, dzirdama doba skaņa. Pārnesiet uz stiepļu režģi, lai pilnībā atdzesētu. Vēlreiz ievietojiet cepeškrāsnī uz 10 minūtēm, ja pasniegsiet karstu.*

Kanēļmaizītes

Sagatavošanās 25 minūtes / Gatavošana 20 minūtes

12 porcijas

1½ tējkarotes sausā rauga
¼ tases (60 ml) silta piena
¼ tases (55 g) pūdercukura
2¼ tases (335 g) maizes miltu
½ tējkarotes kanēļa
¼ tējkarotes sāls
3 olas, viegli sakultas
125 g sviesta, mīkstināta un sagriezta kubiņos

Kanēļa pildījums

2 ēdamkarotes mīksta brūnā cukura
1 ēdamkarotes pūdercukura
1½ tējkarotes kanēļa
25 g sviesta, mīkstināta

Pagatavošana

1. *Priekškarsējiet cepeškrāsni līdz 200°C temperatūrai ar ieslēgtu ventilatoru. Ieziediet 12 iedobumu ⅓ tases ietilpības mafinu pannu.*
2. *Bļodā ievietojiet raugu, pienu un 1 tējkaroti cukura; samaisiet. Ļaujiet nostāvēties siltā vietā 5 minūtes vai līdz brīdim, kad parādās putas.*
3. *Piestipriniet pie miksera mīklas āķi. Ievietojiet bļodā miltus, kanēli, sāli, olas, atlikušo cukuru un rauga maisījumu. Lēni pārslēdziet mikseri uz FOLDING/KNEADING iestatījumu un samaisiet, līdz sastāvdaļas ir gandrīz sajauktas. Pievienojiet sviestu pa dažiem kubiņiem, līdz kārtīgi samaisīts (apmēram 3–4 min).*

Padoms

1. *Ja daļu sviesta neizdevās iemaisīt, apturiet mikseri un iekasiet sviesta paliekas mīklā, pēc tam nedaudz maisiet vēl.*
2. *Izklājiet mīklu un virsmas, kas bagātīgi nokaisīta ar mīklu, un viegli mīciet, lai sajauktu. Ievietojiet ieeļļotā bļodā, pārklājiet ar pārtikas plēvi un atstājiet siltā vietā, kur nav caurvēja, apmēram 45 minūtes vai līdz brīdim, kad mīkla ir uzrūgusi, divreiz palielinoties tās izmēram.*
3. *Tikmēr kanēļa cukura pagatavošanai sajauciet cukuru un kanēli, pēc tam atlieciet malā.*
4. *Uzrūgušo mīklu uzklājiet uz virsmas, kas viegli apkaisīta ar miltiem, un veliet vai mīciet apmēram 25 x 45 cm taisnstūra formā. Ar pirkstiem vai lāpstiņu izklājiet pa mīklu mīkstināto sviestu. Uzkaisiet uz mīklas kanēļa maisījumu, atstājot 1 ēdamkaroti pārklājumam.*
5. *No garās puses sarullējiet mīklu, lai izveidotu ruleti.*
6. *Ja mīkla pielīp velšanas laikā, lietojiet lāpstiņu vai plakanu nazi, lai to atdalītu no virsmas. Mīklai ir jābūt ļoti mīkstai.*
7. *Apgrieziet ruletes galus, pēc tam sagrieziet 12 vienādos gabalos. Ievietojiet ieeļļotā mafinu pannā katru gabalu ar griezuma pusi uz augšu. Apkaisiet ar atlikušo kanēļa cukuru.*
8. *Cepiet cepeškrāsnī 20 minūtes. Pasniedziet karstu.*

Piparkūkas

Sagatavošanās 30 minūtes / Gatavošana 15 minūtes

15–20 porcijas

Cepumi

90 g sviesta
¼ tases (55 g) stingri sapresēta mīksta brūnā cukura
¼ tējkarotes sāls
150 g sīrupa
1 ēdamkarote malta ingvera
¼ tējkarotes malto krustnagliņu
½ tējkarotes malta kanēļa
½ tējkarotes malta muskatrieksta
1½ tases (225 g) parasto miltu
¼ tējkarotes dzeramās sodas

Glazūra

2 olu baltumi
Šķipsna vīnakmens pulvera
2¼ tases pūdercukura bez piemaisījumiem, sijāta

Pagatavošana

1. *Priekškarsējiet cepeškrāsni līdz 170°C temperatūrai ar ieslēgtu ventilatoru. Ieklājiet cepamo papīru divās cepešpannās.*
2. *Piestipriniet pie miksera kulšanas lāpstiņu ar skrāpi. Pievienojiet bļodā sviestu, cukuru, sāli, sīrupu un garšvielas. Lēni pārslēdziet mikseri uz CREAMING/BEATING iestatījumu un kuliet 1 minūti.*
3. *Samaziniet ātrumu līdz FOLDING/KNEADING iestatījumam; pievienojiet atlikušās sastāvdaļas un maisiet, līdz maisījums tikko izveido stingru mīklu.*
4. *Izklājiet mīklu uz virsmas, kas apkaisīta ar miltiem. Izmantojot viegli ar miltiem apbērtu mīklas rulli, izrullējiet mīklu 5 mm biezumā. Izmantojot formiņas, sadaliet mīklu apmēram 8 cm lielos gabaliņos un uzlieciet uz cepešpannas.*
5. *Cepiet apmēram 13–15 minūtes. Ļaujiet atdzist cepešpannā 5 minūtes pirms pārnešanas uz stiepļu režģa. Atkārtojiet ar atlikušo mīklu.*
6. *Lai pagatavotu izcilu glazūru, izmantojiet putojamo slotiņu un bļodu. Ievietojiet maisīšanas bļodā olu baltumus un vīnakmens pulveri. Pārslēdziet mikseri uz AERATING/WHISKING iestatījumu. Saputojiet olu baltumu vieglās putās. Samaziniet ātrumu līdz LIGHT MIXING iestatījumam un pa karotei ar kaudzīti pievienojiet pūdercukuru un kārtīgi sajauciet, līdz sastāvdaļas ir samaisītas un masa ir stingra.*
7. *Ievietojot glazūru konditorejas maisiņā un dekorējiet piparkūkas pēc vēlmes. Glazūra pēc laika sacietēs.*

Padoms

Lai pagatavotu piparkūku mājiņu, piparkūku mīklas sastāvdaļu daudzumu nepieciešamas dubultot. Ja receptē izmantots divkāršs daudzums, ieteicams izmantot standarta lāpstiņu.

Svaiga pastas mīkla

Sagatavošanās 10 minūtes

4–6 porcijas

250 g augstākā labuma "00" kviešu miltu
Šķipsna sāls
2 olas
3 olu dzeltenumi
1 ēdamkarote olīveļļas
Papildus "00" kviešu milti mīcīšanai

Pagatavošana

1. *Piestipriniet pie miksera mīklas āķi un lielu maisīšanas bļodu. Ieberiet bļodā miltus un sāli. Izveidojiet iedobumu un pievienojiet olas, olu dzeltenumus un olīveļļu.*
2. *Lēni pārslēdziet mikseri uz FOLDING/KNEADING iestatījumu un maisiet apmēram 4–5 minūtes vai līdz brīdim, kad mīkla ir samaisīta. Ja mīkla nav samaisīta, pēc vajadzības pielejiet 1–2 tējkarotes ūdens.*
3. *Izņemiet mīklu no bļodas un uzlieciet uz virsmas, kas apkaisīta ar miltiem, pēc tam izveidojiet gludu bumbu. Pārklājiet ar pārtikas plēvi un atstājiet uz 1–2 stundām.*
4. *Ar pastas ierīci pagatavojiet pastu.*

Picas mīkla

Sagatavošanās 15 minūtes

Pietiek četrām 30 cm picām ar plānu garozu vai divām 30 cm picām ar biezāku garozu

---

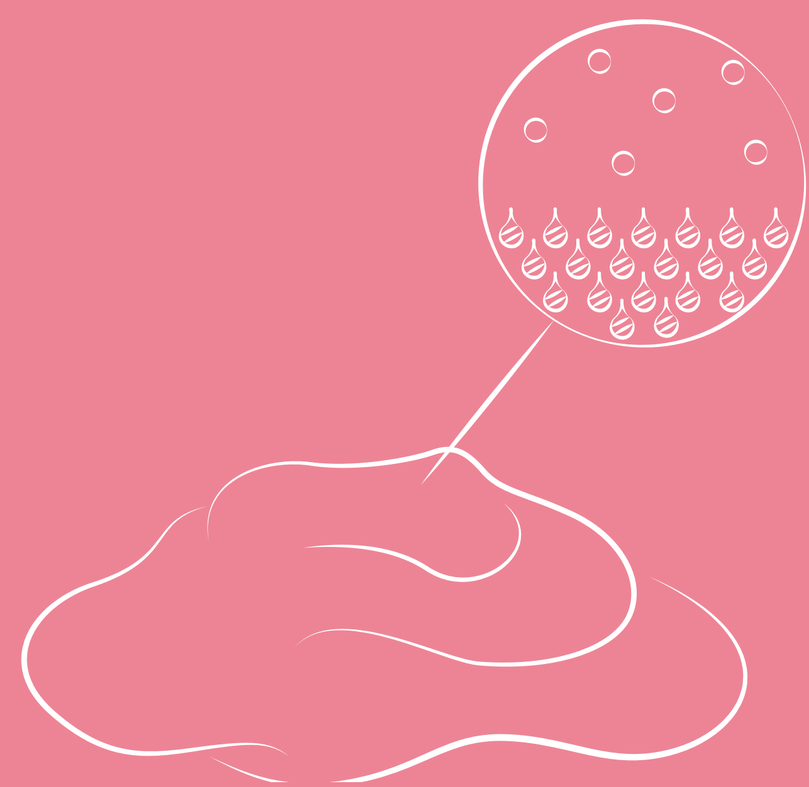
3 tējkarotes sausā rauga
3 tējkarotes cukura
1 ēdamkarote olīveļļas
1 tase (250 ml) remdena ūdens
3 tases (450 g) maizes miltu
3 tējkarotes sāls

Pagatavošana

1. *Ievietojiet lielā bļodā raugu, cukuru, olīveļļu un ūdeni; samaisiet.*
2. *Piestipriniet pie miksera mīklas āķi. Ievietojiet miltus miksera bļodā. Pārslēdziet mikseri uz FOLDING/KNEADING iestatījumu; pievienojiet rauga maisījumu un mīciet 4–5 minūtes vai līdz brīdim, kas masa ir viendabīga un elastīga.*
3. *Ievietojiet mīklas bumbu viegli ieeļļotā bļodā, pārklājiet un atstājiet siltā vietā, kur nav caurvēja, 30 minūtes vai līdz brīdim, kad mīkla ir uzrūgusi, divreiz palielinoties tās izmēram. Izklājiet mīklu uz virsmas, kas apkaisīta ar miltiem, un uzsitiet pa to (sitiet), lai atbrīvotos no liekā gaisa, viegli mīciet.*
4. *Lai iegūtu plānu garozu, sadaliet mīklu 4 x 170 g mīklas bumbās un atlieciet malā, līdz nepieciešams.*
5. *Lai iegūtu biezāku garozu, sadaliet mīklu 2 vienādās mīklas bumbās un atlieciet malā, līdz nepieciešams.*

Ne tikai vienkārša kāre uz saldumiem.

Saputoto olas baltumu
stabilizē cukura graudiņi



Saputoto olu baltumu
saplakšana bez stabilizatora

Meringā ieputoto parasto olu baltumu apjoms var palielināties līdz 8 reizēm. Šī izplešanās notiek, gaisu ieputojot olu baltumos, lai atklātu hidrofiliskās (ūdeni piesaistošās) un hidrofobiskās (ūdeni atgrūstošās) daļas. Proteīnu hidrofobiskās daļas orientēsies ap iekļauto gaisu un tas turpināsies, kamēr putošanas gaitā tiks iekļauts vairāk gaisa un sadalīsies esošie gaisa burbuļiši, palielinoties to daudzumam, tādējādi radušās putas palielinās apjomu. Atkarībā no olu baltuma sakulšanas laika, putas var iedalīt kā mīkstas, stingras vai cietas.

Tomēr laika gaitā olu baltumos ieputotie gaisa burbuļiši viegli saplok. Olu baltumam pakāpeniski pievienojot cukuru, rodas stabilākas putas. Cukurs piesaista ūdeni, kas rada stingrāku un noturīgāku proteīnu struktūru, palēninot ūdens aizplūšanu no šķidruma ap gaisa burbuļiem. Rezultātā rodas mazāki, taču stabilāki gaisa burbuļiši.

Pievienojot cukuru, saputoto olu baltumu putas ir pietiekami stabilas cepšanai cepeškrāsnī, lai pagatavotu meringu. Kā zināt, ka cukurs ir izšķīdis? Parīvējiet starp pirkstiem nedaudz meringa. Ja tas joprojām ir graudains, nepieciešama ilgāka maisīšana ar mikseri.

Bakery Boss™ ir jaunas konstrukcijas putotājs. Tam ir par 30% vairāk stieplīšu un par 25% mazāka atstarpe, kas ne tikai labāk nošķir olu baltumu proteīnu un maisījumā iekuļ gaisu, bet arī ātrāk izšķīdina cukuru.

Sarkanā apelsīna siera kūciņas

Sagatavošanās 20 minūtes / Gatavošana 25 minūtes

4 porcijas

120 g ingvera cepumu, sadrupinātu
50 g sviesta, izkausēta
500 g siera krēma, mīkstināta
½ tases (110 g) pūdercukura
2 olas, istabas temperatūrā
¼ tases (60 ml) skābā krējuma
1 sarkanā apelsīna (vai cita citrusaugļa) miziņa
2 ēdamkarotes sarkanā apelsīna sulas
¼ tējkarotes vaniļas ekstrakta

Pagatavošana

1. Priekškarsējiet cepeškrāsni līdz 170°C. Mazā bļodā izkausētā sviestā iemaisiet ingvera cepumu drumslas, pēc tam sadaliet četrās, viegli ieeļļotās 10 cm kūku formās. Ar tējkaroti vienmērīgi saspiediet drumslu maisījumu formas dibenā un uz sieniņām. Atdzesējiet, līdz var lietot.
2. Piestipriniet pie miksera kulšanas lāpstiņu ar skrāpi. Pievienojiet siera krēmu un cukuru. Lēni pārslēdziet mikseri uz CREAMING/BEATING iestatījumu un kuliet 2 minūtes vai līdz brīdim, kad maisījums ir viendabīgs. Pagrieziet vadības slēdzi uz LIGHT MIXING un pievienojiet olas, skābo krējumu, citrusaugļa miziņu, sulu un vaniļu. Labi sajauciet.
3. Ievietojiet formās siera kūku līdz ¾ un brīvi pārklājiet ar foliju. Novietojiet tos cepeškrāsns cepešpannā.
4. Cepiet 20–25 minūtes vai līdz brīdim, kad kūkas ir stingras un gatavas.
5. Kad gatavošana ir pabeigta, uzmanīgi izņemiet siera kūkas un atstājiet tās istabas temperatūrā.
6. Pagatavojiet pārklājumu, sajaucot skābo krējumu, cukuru, citrusaugļu miziņu un sulu. Vienmērīgi pārklājiet uz katras siera kūkas un pirms pasniegšanas pilnībā atdzesējiet.

Mazie citronu meringi

Sagatavošanās 40 minūtes / Gatavošana 50 minūtes

8 porcijas

Kūka

1¼ tases (175 g) parasto miltu
1¼ tējkarotes cepamā pulvera
150 g nesālīta sviesta, istabas temperatūrā
¾ tases (165 g) pūdercukura
½ tase (125 ml) vieglā krējuma
3 olu dzeltenumi
1 ola
1 tējkarote vaniļas ekstrakta

Citronu krēms

1 ola
2 olu dzeltenumi
90 g pūdercukura
Smalki rīvēta 1 citrona miziņa
⅓ tases (80 ml) citrona sulas
70 g atdzesēta sviesta

Šveices merings

3 olu baltumi (105 g)
¾ tases (165 g) pūdercukura
Šķipsna vīnakmens pulvera

Pagatavošana

1. Priekškarsējiet cepeškrāsni līdz 160°C temperatūrai ar ieslēgtu ventilatoru. Ieeļļojiet (25 cm x 30 cm) cepešpannu un ieklājiet tajā cepamo papīru.
2. Iesijājiet miltus un cepamo pulveri; atlieciet malā.
3. Piestipriniet pie miksera kulšanas lāpstiņu ar skrāpi un lielu maisīšanas bļodu. Pievienojiet bļodā sviestu un cukuru. Lēni pārslēdziet mikseri uz CREAMING/BEATING iestatījumu 3–4 minūtes vai līdz brīdim, kad masa ir blāva un krēmīga.
4. Sajauciet krūzē krējumu, olas un vaniļu. Samaziniet apgriezienus un pievienojiet pusi šķidrā maisījuma, pēc tam pusi miltu maisījuma un atkārtojiet ar šķidrumu un miltiem. Nepārmaisiet pārmērīgi. Izklājiet maisījumu sagatavotā pannā.
5. Cepiet priekškarsētā cepeškrāsnī 25 minūtes vai līdz brīdim, kad centrā iedurto irbuli var izņemt tīru. Ļaujiet atdzist 5 minūtes, pēc tam novietojiet otrādi uz stiepļu režģa, uz kura uzklāts cepamais papīrs. Atstājiet apgrieztu otrādi.
6. Lai pagatavotu citrona biezpienu, sakuliet olas, olu dzeltenumus, pēc tam iekāsiet karstumizturīgā bļodā. Ieputojiet cukuru, citrona miziņas un sulu, kā arī sviestu.
7. Uzlieciet bļodu uz katliņa, kurā uz mazas uguns vārās ūdens, nepieļaujiet bļodas dibena pieskaršanos ūdenim. Maisiet masu virs vāroša ūdens apmēram 15–20 minūtes vai līdz brīdim, kad biezpiens ir sabiezējis.
8. Pārnesiet uz citu bļodu, pārklājiet ar pārtikas plēvi, bļodas mazu maliņu atstājot atvērtu, lai ļautu tvaikam izplūst, pēc tam ievietojiet ledusskapī, līdz auksts.
9. Kad visas sastāvdaļas ir sagatavotas, gatavojiet meringu. Ievietojiet mazā maisīšanas bļodā olu baltumus, cukuru un vīnakmens pulveri. Uzmanīgi ievietojiet bļodu katliņā ar vārošu ūdeni un viegli putojiet 3–4 minūtes vai līdz brīdim, kad cukurs ir izšķīdis un maisījums ir pilnībā uzsilis. Piestipriniet pie miksera putotāju ar skrāpi. Putojiet AERATE/WHIP iestatījumā apmēram 2 minūtes vai līdz brīdim, kad masa ir sabiezējusi, taču nav pārāk stingra.
10. Lai saliktu kopā meringus, ar 5,5 cm apaļo griezēju izgrieziet no kūkas 16 apaļas šķēles. Uz puses apaļo šķēļu uzklājiet 1–2 tējkarotes citrona krēma. Uz katras no pārējām apaļajām šķēlēm ar karoti uzklājiet apmēram 2 ēdamkarotes meringa. Uzlieciet meringa šķēles uz citrona krēma.
11. Ar pavāra degli nedaudz apbrūniniet meringa ārpusi. Pasniedziet.

Pavlova

Sagatavošanās 20 minūtes / Gatavošana 60 minūtes

8 porcijas

6 olu baltumi (210 g)
1½ tases (330 g) pūdercukura
300 ml saldā krējuma
Svaigas ogas, pasniegšanai
Svaigs pasifloras mīkstums, lai pasniegtu

Pagatavošana

1. *Priekškarsējiet cepeškrāsni līdz 120°C temperatūrai ar ieslēgtu ventilatoru. Apvelciet 23 cm apli uz cepamā papīra lapas. Apgrieziet papīru un ievietojiet lielā, ieeļļotā cepešpannā.*
2. *Piestipriniet pie miksera putotāju un lielu maisīšanas bļodu. Ievietojiet bļodā olu baltumus. Lēni pārslēdziet mikseri uz AERATE/WHIP iestatījumu un saputojiet, līdz sāk veidoties stingras putas.*
3. *Pakāpeniski pievienojiet cukuru, katru nākamo porciju pievienojiet tikai pēc iepriekšējās izšķīšanas. Tas var prasīt apmēram 10 minūtes.*
4. *Ar karoti novietojiet meringu aplī uz papīra; ar lāpstiņu ieveidojiet meringa konusveida malas.*
5. *Cepiet apmēram 1 stundu vai līdz brīdim, kad sauss. Apgrieziet otrādi un ļaujiet pavlovai pilnībā atdzist, turot cepeškrāsns durvis nedaudz atvērtas.*
6. *Kad tā ir atdzisusi, piestipriniet pie miksera putotāju ar skrāpi un mazu maisīšanas bļodu. Ievietojiet bļodā krējumu. Lēni pārslēdziet mikseri uz CREAMING/BEATING iestatījumu un putojiet apmēram 1 minūti vai līdz brīdim, kad masa ir nedaudz sabiezējusi. Uzklājiet pavlovai krējumu, ogas un pasifloras mīkstumu.*

Citronu sviesta cepumi

Sagatavošanās 15 minūtes / Gatavošana 30 minūtes

22 porcijas

250 g sviesta, mīkstināta
½ tases (110 g) pūdercukura
1 ēdamkarote smalki sarīvētu citrona miziņu
2¼ tases (335 g) parasto miltu

Glazūra

1 tase (160 g) pūdercukura, sijāta
1 ēdamkarote citrona sulas
1 tējkarote piena vai ūdens

Pagatavošana

1. Priekškarsējiet cepeškrāsni līdz 150°C temperatūrai ar ieslēgtu ventilatoru. Ieklājiet cepamo papīru divās cepešpannās.
2. Piestipriniet pie miksera kulšanas lāpstiņu ar skrāpi. Ievietojiet miksera bļodā sviestu, pūdercukuru un citrona miziņas. Lēni pārslēdziet mikseri uz LIGHT MIXING iestatījumu, sakuliet, līdz sviests, cukurs un miziņas sāk sajaukties. Pakāpeniski palieliniet līdz CREAMING/ BEATING iestatījumam. Kuliet maisījumu apmēram 5 minūtes vai līdz brīdim, kad sviesta krāsa ir ļoti blāva.
3. Samaziniet ātrumu līdz LIGHT MIXING iestatījumam un pakāpeniski pievienojiet miltus. Pēc visu miltu pievienošanas nedaudz palieliniet ātrumu, lai kārtīgi sajauktu 30 sekundēm.
4. Viegli mīciet mīklu uz plakanas virsmas.

Padoms

1. Maisījuma sviestainai konsistencei nav nepieciešama ar miltiem apkaisīta virsma, taču ja virsma ir ļoti lipīga, uzkaisiet nedaudz virsmu.
2. Ar mīklas rulli, kas viegli apbērts ar miltiem, sarullējiet masu līdz 1 cm biezumam. Ar 5 cm apaļu mīklas griezēju nogrieziet cepumu mīklas gabalus un ievietojiet tos sagatavotos trauciņos. Ieveidojiet cepumu maisījumu, lai pagatavotu pēc iespējas vairāk cepumu gabalus. Atdzesējiet cepumu mīklas gabalus ledusskapī 15 minūtes.
3. Cepiet gabalus apmēram 25–30 minūtes vai līdz brīdim, kad cietas. Pirms pārlikšanas uz stiepļu režģa ļaujiet 5 minūtes atdzist trauciņos. Pēc atdzišanas uzklājiet glazūru.
4. Lai pagatavotu glazūru: Mazā bļodā sajauciet pūdercukuru, citrona sulu un pienu. Ja maisījums joprojām ir biezs, pievienojiet vēl ¼–½ tējkarotes piena vai ūdens. Labi sajauciet. Ar karoti ievietojiet maisījumu noslēdzamā maisiņā. Nogrieziet vienu maisiņa stūri, lai izveidotu mazu caurumu, viegli saspiediet glazūras masu un uzlejiet uz cepuma. Atlieciet cepumu malā, līdz glazūra ir sacietējusi.

Kokosriekstu maršmelovi

Sagatavošanās 15 minūtes / Gatavošana 15 minūtes

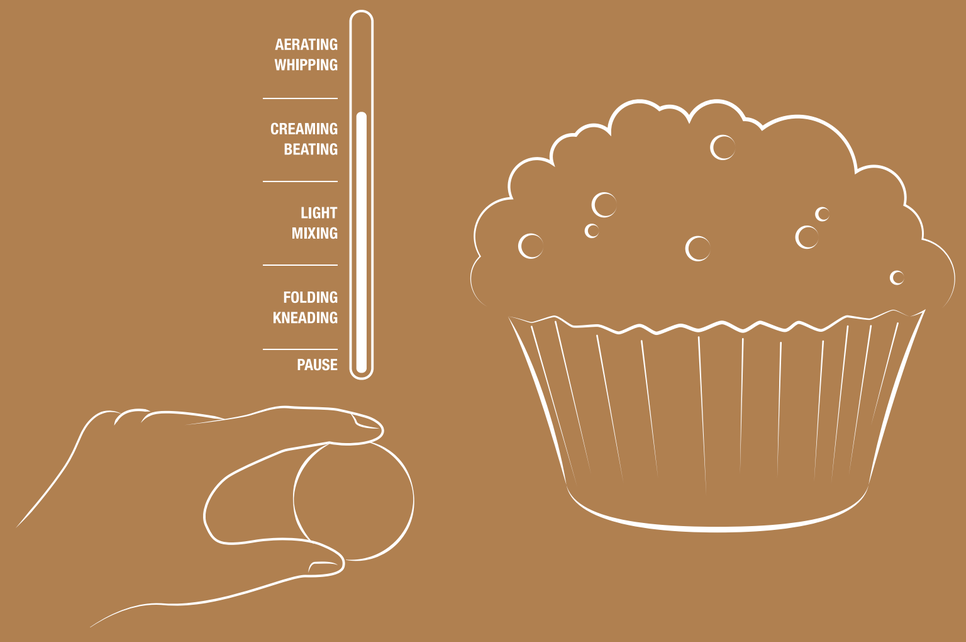
24 porcijas

2 tases (440 g) pūdercukura
200 ml remdena ūdens
6 tējkarotes želatīna
½ tases (125 ml) auksta ūdens
1 tējkarote vaniļas pupiņu pastas
2 tases (160 g) grauzdētu žāvēto kokosriekstu skaidiņu

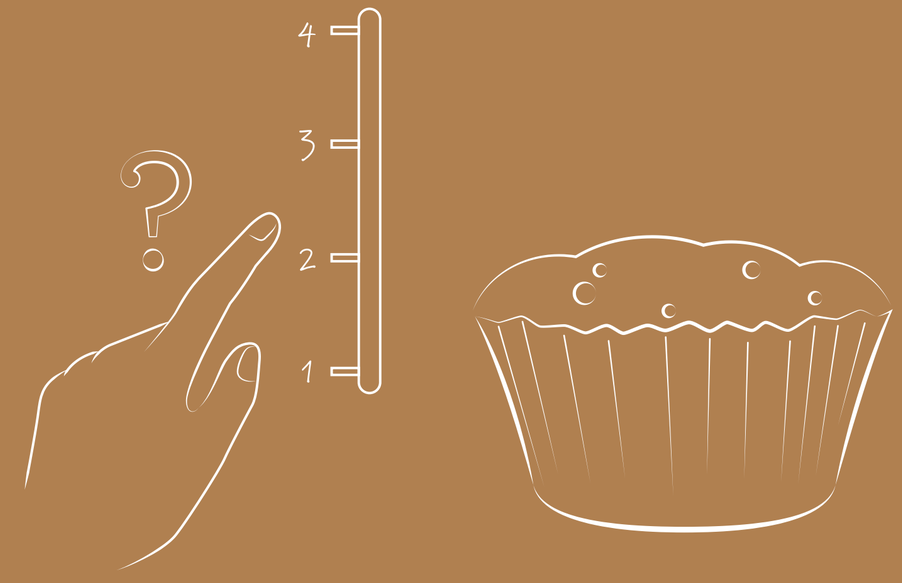
Pagatavošana

1. Ieeļļojiet 3 cm dziļu, 16,5 x 26,5 cm (pamatne) cepešpannu un ieklājiet tajā cepamo papīru, lai papīra malas pārkārtos pāri malām.
2. Katliņā remdenā ūdenī izšķīdiniet cukuru, karsējot vidējā karstuma iestatījumā un pastāvīgi maisot. Ar mitru otu noslaukiet katliņa sieniņas, lai izšķīdinātu pārpalikušos cukura graudiņus. Uzvāriet un turpiniet bez maisīšanas 5 minūtes karsēt uz mazas uguns, līdz pārtikas termometra rādījumi sasniedz 110°C.
3. Iekaisiet želatīnu aukstā ūdenī un ar dakšiņu samaisiet. Ar karoti ielejiet želatīna maisījumu karstā cukura sīrupā, nepārtraukti putojiet, līdz želatīns ir izšķīdis, pēc tam uzvāriet uz mazas uguns. Ielejiet maisīšanas bļodā un atstājiet uz 20–30 minūtēm, lai atdzistu līdz istabas temperatūrai.
4. Pievienojiet vaniļu želatīna maisījumā. Piestipriniet pie miksera putotāju. Piestipriniet bļodu pie miksera. Lēni pārslēdziet mikseri uz AERATE/WHIP iestatījumu un putojiet 4½–5 minūtes vai līdz brīdim, kad maisījums ir ļoti biezs un balts.
5. Ar karoti ievietojiet sagatavotā pannā, nolīdziniet virsmu un atstājiet atdzist. Kad nostāvējies (apmēram 2 stundas istabas temperatūrā), izņemiet no pannas un ar mitru nazi sagrieziet 24 kvadrātveida gabalos. Uzberiet kokosriekstu skaidiņas un atlieciet malā, līdz virsma ir sausa. Pasniedziet.

Augsta pacelšanās.



Izmantojot Bakery Boss™,
maisīšana ar pareizu ātrumu un kustību ir vienkārša



Ja nezināt pareizu ātrumu un kustību,
var vienkārši pārmaisīt vai nepietiekami samaisīt

Apbrīnojami, ka no visām cepšanā lietotajām sastāvdaļām viena no vissvarīgākajām nav redzama ar neapbruņotu aci. Domājot par irdinātājiem, mēs parasti iedomājamies ķīmiskos irdinātājus (cepamo pulveri, dzeramo sodu) un bioloģiskos irdinātājus, piemēram, raugu. Taču gaiss ir lielisks mehāniskais irdinātājs, kad blīvas un pliekanas masas vietā vajag iegūt kaut ko vieglu un pufīgu.

Irdināšana notiek, kad maisījums atbrīvo gāzes un mīklā rada porainu struktūru. Pēc tam šie mazie gaisa pūslīši izplešas (paceļas) un saglabā savu struktūru karsēšanas laikā cepeškrāsnī. Taču no kurienes šis gaiss rodas un kā iekļūst maisījumā? Noslēpuma atslēga ir meklējama maisīšanas veidā.

Krēmošana, kulšana, putošana, mīcīšana, un maisīšana — katrs no tiem ir gaisa iekļaušanas paņēmiens. Lai nodrošinātu šo vērtīgo gaisa burbulīšu saglabāšanos, daudzās receptēs piekodināts "nesamaisīt pārmērīgi". Uzmanīgi iejaucot sausās sastāvdaļas, piemēram, miltus, cepamo pulveri, kakao utt., mēs varam savienot sastāvdaļas, neriskējot zaudēt gaisa burbulīšus.

Lai mīklā iekļautu pareizo gaisa daudzumu, svarīgi ir samaisīt ar pareizu ātrumu un kustībām. Šeit lieti noder Sage Bakery Boss™ ātruma regulators, kas ļauj atbrīvoties no nepieciešamības minēt (un fiziskas piepūles), lai nodrošinātu masas pareizu un viendabīgu samaisīšanu.

Ābolu tējas kūka

Sagatavošanās 15 minūtes / Gatavošana 60 minūtes

10–12 porcijas

3 olas
1 tase (250 ml) piena
1 tējkarote vaniļas ekstrakta
180g sviesta, izkausēta
1½ tases (330 g) pūdercukura
3 tases (450g) pašbriestošo miltu
2 "Pink lady" šķirnes āboli, bez serdes, sagriezti šķēlēs
1½ ēdamkarotes Demeraras cukura
2 ēdamkarotes aprikožu džema, sasildīta un filtrēta
Saldais krējums, pasniegšanai

Pagatavošana

1. *Priekškarsējiet cepeškrāsni līdz 160°C temperatūrai ar ieslēgtu ventilatoru. Ieeļļojiet 25 cm kūku formu un ieklājiet tajā cepamo papīru.*
2. *Piestipriniet pie miksera skrāpja lāpstiņu. Ievietojiet bļodā olas, pienu, vaniļu, izkausēto sviestu, cukuru un miltus.*
3. *Lēnām pārslēdziet mikseri uz CREAMING/BEATING iestatījumu.*
4. *Kuliet maisījumu, līdz sastāvdaļas ir tikko sajauktas. Ar karoti ielieciet maisījumu sagatavotā pannā un ar lāpstiņu nolīdziniet augšu. Uz kūkas sakārtojiet ābolu šķēles, lai šķēles savstarpēji pārklātos. Apkaisiet ar 1 ēdamkaroti cukura. Cepiet cepeškrāsnī apmēram 60 minūtes vai līdz brīdim, kad iedurto koka irbuli var izņemt tīru.*
5. *Kamēr kūka vēl ir pannā, uzsmērējiet ābolu šķēlēm aprikožu džemu un uzkaisiet pārpalikušo cukuru. Ļaujiet 5 minūtes atdzist, pēc tam izņemiet no pannas un ļaujiet atdzist uz dzesēšanas režģa.*

Padoms

Lai ietaupītu laiku un āboli ātrāk sāktu brūnēt, pareizi nosakiet visu sastāvdaļu daudzumu.

Sarkanā samta minikūciņas

Sagatavošanās 25 minūtes / Gatavošana 25 minūtes

20 porcijas

2¾ tases (410 g) parasto miltu
¼ tases (25 g) kakao pulvera
1½ tējkarotes cepamā pulvera
¼ tējkarotes sāls
185 g sviesta, mīkstināta
1½ tases (330 g) pūdercukura
2 olas
¾ tases (180 g) skāba krējuma
1 tējkarotes sarkanās pārtikas krāsvielas
½ tases (125 ml) paniņu
½ tējkarotes dzeramās sodas
1 tējkarote baltā etiķa

Svaigā siera glazūra

60 g sviesta, mīkstināta
250 g siera krēma, mīkstināta
1 tējkarote vaniļas ekstrakta
3 tases pūdercukura, sijāta

Pagatavošana

1. *Priekškarsējiet cepeškrāsni līdz 160°C temperatūrai ar ieslēgtu ventilatoru. Ievietojiet 20 formiņas divās 12 iedobumu ⅓ tases ietilpības mafinu paplātēs.*
2. *Uz cepamā papīra loksnes uzsijājiet miltus, kakao, cepamo pulveri un sāli.*
3. *Piestipriniet pie miksera kulšanas lāpstiņu ar skrāpi. Pievienojiet maisīšanas bļodā sviestu un cukuru. Lēni pārslēdziet mikseri uz LIGHT MIXING iestatījumu un kuliet 1 minūti, pēc tam palieliniet ātrumu līdz CREAMING/BEATING iestatījumam un kuliet 2 minūtes, līdz masa ir blāva un krēmīga.*
4. *Samaziniet ātrumu līdz LIGHT MIXING iestatījumam, pa vienai pievienojiet olas un maisiet, līdz pilnībā iemaisītas, pēc tam pievienojiet skābo krējumu. Samaisiet pārtikas krāsvielu un pienu, pēc tam pusi ielejiet mīklā. Iekuliet pusi miltu maisījuma, pēc tam atkārtojiet ar atlikušo piena un miltu maisījumu. Pārslēdziet mikseri uz FOLDING/KNEADING iestatījumu, samaisiet dzeramo sodu un etiķi, ielejiet mīklā; maisiet 20 sekundes.*
5. *Ar karoti ievietojiet papīra formiņās, katru piepildot līdz apmēram divām trešdaļām. Cepiet 20–25 minūtes vai līdz brīdim, kad kūciņas centrā iedurto irbuli var izņemt tīru. Atstājiet uz pannām 5 minūtes, pēc tam novietojiet uz stiepļu režģa, lai pilnībā atdzistu.*
6. *Lai pagatavotu glazūru: Piestipriniet pie miksera kulšanas lāpstiņu ar skrāpi. Pievienojiet maisīšanas bļodā sviestu, sieru un vaniļu. Lēni pārslēdziet mikseri uz CREAMING/BEATING iestatījumu un kuliet apmēram 1 minūti vai līdz brīdim, kad masa ir labi samaisīta. Samaziniet ātrumu līdz FOLDING/KNEADING iestatījumam un pievienojiet cukuru; pēc tam palieliniet ātrumu līdz CREAMING/BEATING iestatījumam un kuliet, līdz masa ir labi samaisīta. Ar karoti ievietojiet maisījumu konditorejas maisiņā ar lielu apaļu uzgali.*

Burkānu kūka ar siera krēma glazūru

Sagatavošanās 20 minūtes / Gatavošana 30 minūtes

12 porcijas

2 olas
½ tases vieglās olīveļļas
½ tases piena
1 tase pūdercukura
1½ tases pašbriestošo miltu
1 tējkarotes kanēļa
½ tējkarotes dzeramās sodas
1 tase (apm. 3 vidēja izmēra) burkānu, rīvētu
½ tases konservētu sasmalcinātu ananāsu savā sulā, labi nosusinātu
½ tase sakapātu valriekstu, kā arī nedaudz izrotāšanai

Siera krēma glazūra

30 g sviesta, mīkstināta
125 g siera krēma, mīkstināta
½ tējkarotes vaniļas ekstrakta
1½ tases pūdercukura, sijāta

Pagatavošana

1. *Piestipriniet pie miksera kulšanas lāpstiņu ar skrāpi. Pievienojiet olas, eļļu, pienu un cukuru. Lēni pārslēdziet mikseri uz CREAMING/BEATING iestatījumu apmēram 2 minūtes vai līdz brīdim, kad masa ir labi samaisīta.*
2. *Samaziniet miksera ātrumu līdz FOLDING/KNEADING iestatījumam, pievienojiet miltus, kanēli, dzeramo sodu un iemaisiet, līdz masa ir tikko samaisīta.*
3. *Pievienojiet burkānus, nosusinātus ananāsu un valriekstu gabaliņus. Ielejiet maisījumu ieeļļotā, karstumizturīgā un mikroviļņu krāsnī izmantojamā 22 cm kēksa formas pannā.*
4. *Paceliet kūkas pannu, to novietojot uz mikroviļņu krāsnī lietojama režģa vai otrādi apgrieztas tases un šķīvja.*
5. *Izvēlieties 50% jaudu un iestatiet 12 minūšu gatavošanas laiku. Piespiediet START taustiņu.*
6. *Atstājiet kūku uz 10 minūtēm un ar irbuli pārbaudiet, vai tā ir gatava. Izņemiet no pannas un uz kūkas režģa ļaujiet pilnībā atdzist. Ja kūka ir dažviet mitra; nostāvēšanās laikā uzlieciet tai mitrumu absorbējošu papīru.*
7. *Lai pagatavotu glazūru: Piestipriniet pie miksera kulšanas lāpstiņu ar skrāpi. Pievienojiet sviestu, siera krēmu un vaniļu. Pārslēdziet mikseri uz CREAMING/BEATING iestatījumu un kuliet apmēram 1–2 minūtes vai līdz brīdim, kad masa ir labi samaisīta.*
8. *Samaziniet ātrumu līdz LIGHT MIXING iestatījumam un pievienojiet cukuru, pēc tam atkal palieliniet ātrumu, līdz labi samaisīts.*
9. *Uzklājiet uz atdzisušās kūkas un izrotājiet ar atlikušajiem sakapātajiem valriekstiem.*

Karameļu un riekstu sviesta cepumi

Sagatavošanās 25 minūtes / Gatavošana 15–18 minūtes

36 porcijas

125 g sviesta, mīkstināta
1 tase (280 g) kraukšķīga zemesriekstu sviesta
1 tase (220 g) stingri sapresēta brūnā cukura
1 ola
1¾ tases (260 g) parasto miltu
½ tējkarotes cepamā pulvera
½ tases (70 g) grauzdēto sālīto zemesriekstu, sakapātu
½ tases (95 g) karameļu šokolādes skaidiņu (skatiet piezīmē)

Pagatavošana

1. *Priekškarsējiet cepeškrāsni līdz 170°C temperatūrai ar ieslēgtu ventilatoru. Ieklājiet cepamo papīru divās cepešpannās.*
2. *Piestipriniet pie miksera kulšanas lāpstiņu ar skrāpi. Bļodā pievienojiet sviestu, zemesriekstu sviestu un brūno cukuru. Lēni pārslēdziet mikseri uz LIGHT MIXING iestatījumu un kuliet 30 sekundes. Palieliniet ātrumu līdz CREAMING/BEATING iestatījumam un kuliet 2 minūtes, līdz masa ir blāva un krēmīga.*
3. *Samaziniet ātrumu līdz LIGHT MIXING iestatījumam; pievienojiet olu un kuliet 30 sekundes. Uzsijājiet miltus un cepamo pulveri uz sviesta maisījuma. Palieliniet ātrumu līdz FOLDING/KNEADING iestatījumam un kuliet apmēram 30 sekundes vai līdz brīdim, kad sastāvdaļas ir tikko samaisītas.*
4. *Izņemiet bļodu no miksera un iejauciet zemesriekstu gabaliņus un karameļu šokolādes skaidiņas. Saveliet maisījuma ēdamkarotes bumbiņās. Ievietojiet sagatavotajās cepešpannās, atstājot brīvu vietu, kur izplesties. Ar pirkstiem saplaciniet līdz apmēram 1 cm bieziem gabaliem. Cepiet 15–18 minūtes vai līdz brīdim, kad iegūta zeltaina krāsa. Pirms pārlikšanas atdzišanai uz stiepļu režģa ļaujiet 5 minūtes nostāvēties trauciņos. Atkārtojiet ar atlikušo cepumu mīklu.*

Piezīme

Karameļu šokolādes skaidiņas ir pieejamas vairuma lielveikalu konditorejas nodaļās, varat lietot arī baltās, piena vai tumšās šokolādes skaidiņas.

Ātrā maize

Sagatavošanās 15 minūtes / Gatavošana 35 minūtes

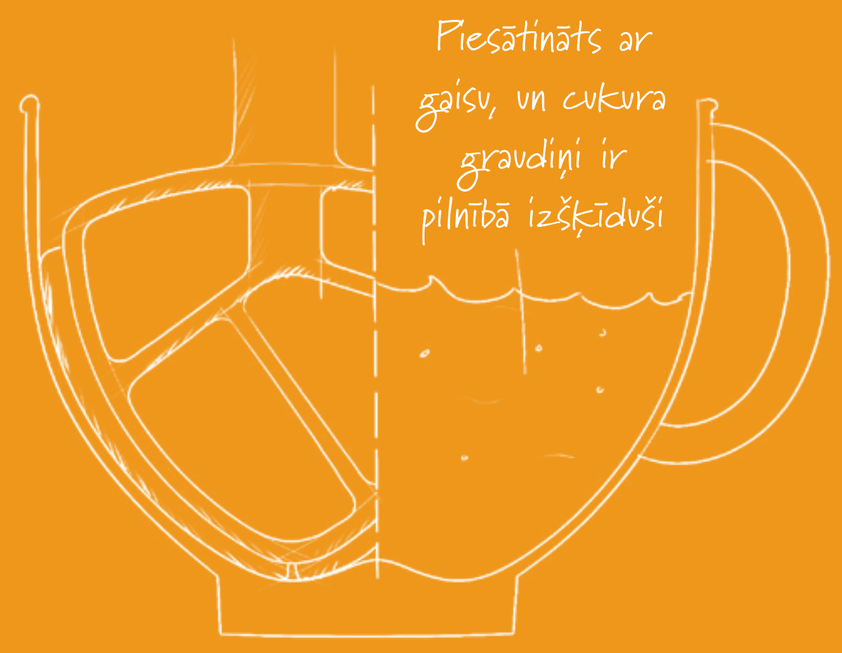
Pagatavo 1 klaipu

2 tējkarotes aktīvā sausā rauga
1 ēdamkarotes cukura
2 ēdamkarotes olīveļļas
1 tējkarote sāls
360 ml ūdens
640 g (4 tases) maizes miltu
1 ēdamkarote piena pulvera
Papildus milti

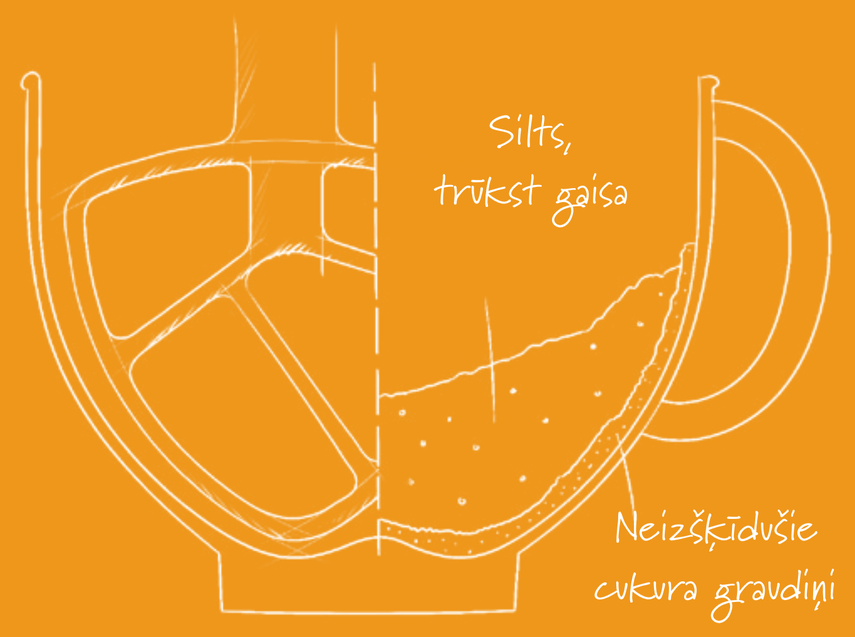
Pagatavošana

1. Ievietojiet lielā bļodā raugu, cukuru, olīveļļu, sāli un ūdeni; samaisiet.
2. Piestipriniet pie miksera mīklas āķi. Pievienojiet maisīšanas bļodā miltus un piena pulveri. Pārslēdziet mikseri uz FOLDING/KNEADING iestatījumu; pievienojiet rauga maisījumu un mīciet 4–5 minūtes vai līdz brīdim, kas masa ir viendabīga un elastīga.
3. Ievietojiet mīklu viegli ieeļļotā bļodā, pārklājiet un atstājiet siltā vietā, kur nav caurvēja, 40 minūtes vai līdz brīdim, kad mīkla ir uzrūgusi, divreiz palielinoties tās izmēram. Izklājiet mīklu uz virsmas, kas apkaisīta ar miltiem, un uzsitiet pa to (sitiet), lai atbrīvotos no liekā gaisa, izveidojiet blīvu bumbu. Apkaisiet ar miltiem.
4. Pārklājiet ar tīru dvieli un ļaujiet atkal uzrūgt apmēram 30 minūtes, līdz mīklas izmērs ir divreiz palielinājies.
5. Priekšsarsējiet cepeškrāsni līdz 190°C temperatūrai ar ieslēgtu ventilatoru.
6. Kad mīklas izmērs ir divkāršojies, klaipa augšpusē ar asu nazi veiciet trīs seklus iegriezumus.
7. Cepiet cepeškrāsnī 30–35 minūtes vai līdz brīdim, kad iegūta zeltaini brūna krāsa un, uzsitot uz augšas, dzirdama doba skaņa.

Labākais no labākajiem.



Ar nokasīšanu



Bez kasīšanas

Sviesta kulšana veicina masas mīkstināšanu un piesātināšanu ar gaisu. Taču ja sakulsiet pārmērīgi, maisīšanas berzes radītais liekais siltums var likvidēt šīs mazās, taču nepieciešamās gaisa kabatiņas. Lai kā tur arī būtu, cukura graudiņu sašķelšanas noslēpuma atslēga ir pietiekama sakulšana.

Tad kā var izšķīdināt cukura graudiņus un joprojām saglabāt gaisu? Galvenais ir novērst sviesta pielipšanu pie miksera sieniņām un nepieļaut pārmērīgu sajaukšanu. Ja sviests pielīp pie sieniņām maisījuma vidus būs pārmērīgi samaisīts, savukārt maisījums pie sieniņām būs nepietiekami samaisīts. Tas nozīmē mazāk gaisa vidusdaļā un vairāk cukura graudiņu ārpusē.

Lai iegūtu ideāli krēmīgu sviestu, regulāri pārtrauciet maisīšanu un ar lāpstiņu nokasiet pielipušās paliekas no bļodas sieniņām un dibena. Kad maisījums kļūst blāvi dzeltens, pārtrauciet maisīšanu un starp pirkstiem parīvējiet sviesta gabaliņu, lai pārbaudītu, vai palikuši cukura graudiņi. Ja tie nav jūtami, nekavējoties pārtrauciet.

Lai iegūtu vislabākos un viendabīgākos rezultātus, lietojiet Bakery Boss™ komplektā iekļauto kulšanas lāpstiņu ar skrāpi. Tam ir asmeņi gluži kā vējstikla tīrītāji, kas katrā griešanās reizē nokasa pielipušos pārpalikumus no bļodas malām un dibena. Tas ne tikai novērš nepieciešamību apturēt maisīšanu un ar lāpstiņu notīrīt pielipušos pārpalikumus, bet arī palīdz iegūt viendabīgāku, krēmīgāku rezultātu. Kulšanas lāpstiņa ar skrāpi darbojas apmēram 3 reizes ātrāk nekā standarta metāla kūlējs, tādēļ pievērsiet uzmanību konsistencei un krāsai.

Aveņu minikūciņas

Sagatavošanās 20 minūtes / Gatavošana 20 minūtes

12 porcijas

125 g nesālīta sviesta, mīksta
¾ tases (165g) pūdercukura
½ tējkarotes vaniļas ekstrakta
2 olas
1¾ tases (260 g) pašbriestošo miltu
¾ tases (160 ml) piena
1 tase svaigu vai saldētu aveņu
Papildus svaigu aveņu, pasniegšanai
Pūdercukurs, pārklājums

Sviesta krēma glazūra

200 g sviesta
½ tējkarotes vaniļas ekstrakta
1½ tases (240 g) pūdercukura
1–2 ēdamkarotes piena

Pagatavošana

1. *Priekškarsējiet cepeškrāsni līdz 180°C temperatūrai bez ventilatora (160°C ar ieslēgtu ventilatoru). Ievietojiet formiņas 12 iedobumu ⅓ tases ietilpības mafinu paplātē.*
2. *Piestipriniet pie miksera kulšanas lāpstiņu ar skrāpi. Pievienojiet maisīšanas bļodā sviestu un cukuru. Lēni pārslēdziet mikseri uz CREAMING/BEATING iestatījumu un kuliet 1 minūti. Pievienojiet vaniļu, pēc tam pa vienai olai, kārtīgi sakuļot pirms katras nākamās ievietošanas. Samaziniet ātrumu līdz FOLDING/KNEADING iestatījumam un pievienojiet pusi piena. Iekuliet pusi miltu maisījuma, pēc tam atkārtojiet ar atlikušo piena un miltu maisījumu. Nepieļaujiet pārmērīgu sakulšanu. Pievienojiet avenes un vienreiz iejauciet.*
3. *Sadaliet maisījumu formiņās. Cepiet apmēram 20 minūtes vai līdz brīdim, kad kūciņas centrā iedurto koka irbuli var izņemt tīru. Uzlieciet uz stiepļu režģiem, lai atdzistu.*
4. *Lai pagatavotu glazūru, piestipriniet pie miksera kulšanas lāpstiņu ar skrāpi. Pievienojiet maisīšanas bļodā sviestu un vaniļu. Lēni pārslēdziet mikseri uz CREAMING/BEATING iestatījumu un kuliet apmēram 2–3 minūtes vai līdz brīdim, kad masa ir viegla un gaisīga. Samaziniet ātrumu līdz FOLDING/KNEADING iestatījumam un pievienojiet cukuru, pēc tam atkal palieliniet ātrumu, līdz labi samaisīts. Glazūras biezumu pielāgojiet ar pienu. Ar karoti ievietojiet maisījumu konditorejas maisiņā ar lielu apaļu uzgali.*
5. *Ar naža aso galu izgrieziet apļus no kūku augšas. Iepildiet glazūru un uzlieciet atpakaļ kūkas augšu; pārkaisiet ar pūdercukuru un izrotājiet ar papildu avenēm.*

Padoms

Ja lietojat saldētas avenes, vispirms atkausējiet tās uz papīra dvieļa.

Pasifloras jojo

Sagatavošanās 20 minūtes / Gatavošana 36 minūtes

20 porcijas

250 g sviesta, mīkstināta
½ tases (80 g) pūdercukura
1 tējkarote vaniļas ekstrakta
1½ tases (225 g) parasto miltu
¾ tases (80 g) olu krēma pulvera
Papildu pūdercukurs, pārklājumam

Pildījums

125 g sviesta, mīkstināta
1½ tases (240 g) pūdercukura
¼ tases (60 ml) pasifloras mīkstuma

Pagatavošana

1. *Priekškarsējiet cepeškrāsni līdz 160°C temperatūrai ar ieslēgtu ventilatoru. Ieklājiet cepamo papīru divās cepešpannās. Piestipriniet pie miksera kulšanas lāpstiņu ar skrāpi un lielu maisīšanas bļodu. Pievienojiet bļodā sviestu, cukuru un vaniļu. Lēni pārslēdziet mikseri uz LIGHT MIXING iestatījumu un kuliet 1 minūti.*
2. *Palieliniet ātrumu līdz CREAMING/BEATING iestatījumam un kuliet 3–4 minūtes, līdz masa ir blāva un krēmīga. Samaziniet ātrumu līdz LIGHT MIXING iestatījumam; pievienojiet miltus un olu pulveri un kuliet, līdz sastāvdaļas ir tikko sajauktas.*
3. *Saveliet lodītēs mīklas tējkarotes ar kaudzi. Ievietojiet sagatavotos cepšanas trauciņos. Ar miltos apkaisītu dakšiņu piespiediet, lai viegli saplacinātu. Cepiet 15–18 minūtes vai līdz brīdim, kad stingra. Ļaujiet 5 minūtes atdzist trauciņos, pēc tam pilnīgai atdzišanai pārvietojiet uz stiepļu režģa. Atkārtojiet ar atlikušo biskvītu mīklu.*
4. *Lai pagatavotu pildījumu, piestipriniet pie miksera kulšanas lāpstiņu ar skrāpi. Maisīšanas bļodā sajauciet sviestu ar pūdercukuru. Lēni pārslēdziet mikseri uz AERATE/WHIP iestatījumu un kuliet 1 minūti, pēc tam palieliniet ātrumu līdz CREAMING/BEATING iestatījumam un kuliet 1–2 minūtes, līdz masa ir bieza un blāva. Iejauciet pasifloras mīkstumu.*
5. *Izklājiet pusi biskvītu ar pasifloras pildījumu un sendviču kopā ar atlikušajiem biskvītiem. Tieši pirms pasniegšanas uzberiet pūdercukuru.*

Citrusaugļu kūka

Sagatavošanās 20 minūtes / Gatavošana 45 minūtes

Pagatavo 1 l/8 porcijas

Saldā pīrāgu mīkla

⅓ tases (55 g) pūdercukura
125 g sviesta, sakapāta
1–½ tējkarotes ledus ūdens

Citronu pildījums

3 citroni
5 x 60 g olas
1 tase (220 g) pūdercukura
200 ml saldā krējuma
Svaigas avenes, pasniegšanai
Pūdercukurs, pasniegšanai

Pagatavošana

1. Piestipriniet pie miksera kulšanas lāpstiņu ar skrāpi. Pievienojiet bļodā miltus, cukuru un sviestu. Lēni pārslēdziet mikseri uz FOLDING/KNEADING iestatījumu un samaisiet, līdz maisījumam ir smilšaina konsistence. Pievienojiet pa ½ ēdamkarotēm ūdens, līdz mīklas sastāvdaļas ir sajauktas.
2. Izņemiet mīklu no bļodas un uzlieciet uz tīras virsmas, pēc tam izveidojiet plakanu disku. Pārklājiet mīklu un 30 minūtes atstājiet ledusskapī.
3. Ieeļļojiet 24 cm apaļu pīrāga formu. Izrullējiet mīklu starp diviem cepamiem papīriem, pietiekami lieliem, lai nosegtu trauku. Uzmanīgi ieklājiet mīklu formā un piespiediet pie maliņām, lieko mīklu nogrieziet nost. Pārklājiet un 30 minūtes atstājiet ledusskapī.
4. Priekškarsējiet cepeškrāsni līdz 200°C. Uzlieciet formu uz cepešpannas, mīklai pāri pārklājiet cepamo papīru un uzberiet pupiņas. Cepiet 10 minūtes, tad noņemiet pupiņas un cepamo papīru, cepiet vēl 10 minūtes vai līdz brīdim, mīkla ir viegli brūna; izņemiet no cepeškrāsns un samaziniet karstumu līdz 160°C.
5. Nomizojiet citronus, atstājiet miziņas. Izspiediet citronu sulu. Savienojiet miziņas, sulu un atlikušās pildījuma sastāvdaļas, pēc tam labi saputojiet.
6. Uzmanīgi ielejiet mīklas formiņā un cepiet apmēram 35–45 minūtes vai līdz gatavs (maisījumam joprojām ir jābūt nedaudz svārstīgam). Ļaujiet pilnībā atdzist istabas temperatūrā, pēc tam ievietojiet ledusskapī, līdz gatavs pasniegšanai. Pirms pasniegšanas uzberiet svaigas avenes un pūdercukuru.

Šokolādes biskvīta kūka

Sagatavošanās 15 minūtes / Gatavošana 70 minūtes

10 porcijas

200 g augstas kvalitātes tumšās šokolādes
200 g sviesta, mīkstināta
1 tase (220 g) pūdercukura
1 tējkarote vaniļas ekstrakta
2 olas, viegli sakultas
1½ tases (225 g) pašbriestošo miltu
¼ tases (25 g) kakao pulvera
1¼ tases (310 ml) paniņu
Saldais krējums, pasniegšanai

Šokolādes glazūra

200 g augstas kvalitātes tumšās šokolādes, sakapātas
¾ tases (160 ml) dabīgā krējuma bez piedevām

Pagatavošana

1. *Priekškarsējiet cepeškrāsni līdz 180°C temperatūrai bez ventilatora (160°C ar ieslēgtu ventilatoru). Ieeļļojiet 22 cm kūku formu un ieklājiet tās apakšā un sānos cepamo papīru.*
2. *Virs karsta ūdens karstumizturīgā bļodā izkausējiet šokolādi. Atlieciet malā.*
3. *Piestipriniet pie miksera kulšanas lāpstiņu ar skrāpi un lielu maisīšanas bļodu. Pievienojiet bļodā sviestu, cukuru un vaniļu. Lēni pārslēdziet mikseri uz CREAMING/BEATING iestatījumu 1–2 minūtes vai līdz brīdim, kad masa ir blāva un krēmīga. Pievienojiet pa vienai olai, sakuliet, līdz labi sajaukts. Pievienojiet kausēto šokolādi un labi samaisiet mikserī.*
4. *Samaziniet ātrumu līdz FOLDING/KNEADING iestatījumam; pievienojiet pusi sijāto sauso sastāvdaļu un paniņu, pēc tam atkārtojiet ar atlikušo miltu un piena maisījumu. Ar karoti ievietojiet maisījumu sagatavotā cepešpannā un cepiet apmēram 1 stundu un 10 minūtes vai līdz brīdim, kad gatavs, to pārbaudot ar koka irbuli.*
5. *Ļaujiet kūkai 5 minūtes atdzist pannā, pēc tam otrādi pārlieciet pilnīgai atdzišanai uz stiepļu režģa.*
6. *Lai pagatavotu glazūru, ievietojiet šokolādi karstumizturīgā traukā. Karsējiet krējumu katliņā, līdz gandrīz uzvārījies. Uzlejiet krējumu uz šokolādes; pagaidiet 1–2 minūtes, pēc tam samaisiet. Ļaujiet nedaudz atdzist istabas temperatūrā, pēc tam uzlejiet uz atdzesētās kūkas. Pasniedziet ar krējumu.*

Šokolādes brauniju siera kūka

Sagatavošanās 20 minūtes / Gatavošana 55 minūtes

12–16 porcijas

Pamatne

200 g tumšās šokolādes, sakapātas
200 g sviesta, sakapāta
1 tase brūnā cukura
2 olas
½ tases (75 g) parasto miltu
¼ tases (35 g) pašbriestošo miltu
½ tases (40 g) žāvēto kokosriekstu skaidiņu

Siera kūkas augša

500 g siera krēma, mīkstināta
1 tase (220 g) pūdercukura
1 tējkarote vaniļas ekstrakta
2 olas
300 ml saldā krējuma
Mellenes, pasniegšanai

Pagatavošana

1. *Priekškarsējiet cepeškrāsni līdz 160°C temperatūrai ar ieslēgtu ventilatoru. Ieeļļojiet 5 cm dziļu, 28 cm (pamatne) cepešpannu un ieklājiet tajā cepamo papīru, lai tas 2 cm pārklātos pāri abām garajām malām.*
2. *Mazā katliņā ievietojiet šokolādi un sviestu. Nepārtraukti maisot, karsējiet uz mazas uguns, līdz sastāvdaļas ir izkusušas un masa ir viendabīga. Pārtrauciet karsēšanu un iemaisiet cukuru. Pārnesiet maisījumu bļodā, pa vienai pievienojiet olas, labi saputojiet, pēc tam kulšanas laikā pievienojiet miltus un kokosriekstu skaidiņas. Izklājiet maisījumu sagatavotajā pannā un cepiet 15 minūtes (pamatne joprojām būs mīksta). Izņemiet no cepeškrāsns un atstājiet uz 15 minūtēm. Samaziniet karstumu cepeškrāsnī līdz 150°C temperatūrai ar ieslēgtu ventilatoru.*
3. *Piestipriniet pie miksera kulšanas lāpstiņu ar skrāpi. Ievietojiet bļodā siera krēmu, cukuru un vaniļu. Pārslēdziet mikseri uz FOLDING/KNEADING iestatījumu un maisiet 1 minūti. Palieliniet ātrumu līdz LIGHT MIXING iestatījumam un kuliet 2–3 minūtes, līdz masa ir krēmīga. Vēlreiz samaziniet ātrumu līdz FOLDING/KNEADING iestatījumam, pa vienai pievienojiet olas, pēc tam krējumu, kuliet 20–30 sekundes vai līdz brīdim, kad sastāvdaļas ir tikko samaisītas.*
4. *Uzmanīgi uzlejiet siera kūkas maisījumu uz remdenas pamatnes. Cepiet apmēram 35–40 minūtes vai līdz gatavībai, centrs joprojām būs nedaudz nestabils. Izslēdziet cepeškrāsni un 2 stundas atstājiet durvis pusvirus. Ievietojiet uz nakti ledusskapī. Sagrieziet gabalos un pasniedziet ar mellenēm.*

Lai dalītos ar mūsu ēdienu pagatavošanas mākslu, atrodiet mūs:

stollar.eu
sage.lv

Sage® klientu apkalpošanas centrs
B.T.U. Company Ltd.
Tālrunis: +371 6779 0720
E-pasts: sage@btu.lv

Sage® is a registered trade mark of BRG Appliances Ltd. © Copyright BRG Appliances 2017.