



the
Bakery
Boss

Maisto mokslas ir receptai

*O dabar
sumaišykime šiek
tiek magijos.*





Kiaušiniai

Šviežių kiaušinių testas
Rikotos blynėliai
Mokos putėsių tortas
Trupininis obuolių ir rabarbarų pyragas
Ledų sumuštiniai su šokolado gabaliukais
Ledai su sūdyta karamele

Miltai

Maisto mokslas apie miltus
Duona su bolivine balanda, linų
sėmenimis ir ispaninio šalavijo sėklomis
Cinamono ritinukai
Imbieriniai sausainiai
Šviežia makaronų tešla
Picos tešla



Cukrus

Daugiau negu smaližius
Mini raudonųjų apelsinų sūrio pyragaičiai
Nedideli citrininiai morenginiai pyragaičiai
Desertas „Pavlova“
Citrininiai sausainiai
Kokosiniai zefyrai

Kildinimo medžiagos

Kildinimas
Obuolių pyragas
Raudoni aksominiai keksiukai
Morkų pyragas su grietininio sūrio glajumi
Riešutų sviesto sausainiai su karamelės gabaliukais
Greitai paruošiama duona




Sviestas

Grietinė
Avietiniai keksiukai
Pasifloros vaisių sausainukai
Citrininis tartas
Šokoladinis pyragas
Šokoladinis sūrio tortas „Brownie“

Rikotos blyneliai

 Ruošti 15 minučių / kepti 15 minučių

 8-10 porcijų

3 kiaušiniai, baltymai atskirti nuo trynių
2 valgomieji labai smulkaus cukraus
200 g šviežio rikotos sūrio
½ stiklinės (125 ml) pieno
¾ stiklinės (110 g) savaimė kylančių miltų
1½ arbatinio šaukštelio kepimo miltelių
Nesūdyto sviesto keptuvei patepti
Šviežių uogų patiekimui
Klevų sirupo patiekimui

Gaminimas

1. Surinkite mikserį su plaktuvo priedu. Į plakimo indą sudėkite kiaušinių baltymus. Įjunkite plakimą (AERATE/WHIP) ir plakite baltymus, kol susiformuos putos. Supilkite cukraus pudrą ir plakite dar 1 minutę. Baltymų mišinį perpilkite į kitą indą. Į plakimo dubenį sudėkite kiaušinių trynius, rikotą ir pieną.
2. Su vis dar prijungtu plaktuvu įjunkite maišymo/plakimo funkciją (CREAMING/BEATING) ir maišykite, kol masė taps vientisa. Sumažinkite greitį iki minkymo greičio (FOLDING/KNEADING), supilkite išsijotus miltus bei kepimo miltelius ir maišykite, kol tešla taps tolygi. Supilkite baltymų mišinį atgal į plaktuvo dubenį ir su minkymo (FOLDING/KNEADING) funkcija gerai išmaišykite.
3. Ant mažos arba vidutinės ugnies įkaitinkite storadugnę arba įprastą keptuvę. Keptuvę šiek tiek sutepkite sviestu.
4. Šaukštu įdėkite apie ½ stiklinės tešlos į keptuvę ir kepkite, kol gražiai apkeps iš abiejų pusių.
5. Patiekite su šviežiomis uogomis ir klevų sirupu.

Patarimas

Norėdami išsikepti blynelių su uogomis, įdėkite į keptuvę tešlos, ir prieš apversdami blynėlį ant jo uždėkite keletą uogų.



Mokos putėsių tortas



Ruošti 30 minučių / gaminti 5 minutes



12 porcijų

350 g smulkinto juodojo šokolado
130 g gabaliukais pjaustyto sviesto
1 valgomas šaukštas medaus
200 g "Digestive" sausainių
4 kiaušiniai, baltymai atskirti nuo trynių, kambario temperatūros
300 ml plakamosios grietinėlės
30 ml stiprios atvėsintos espreso kavos
Kakavos miltelių pabarstymui
Šokolado drožlių papuošimui

Gaminimas

- 22 cm skersmens (dugno matmenys) apvalios torto formos dugną ir šonus iškllokite kepimo popieriumi.
- Ant užkaisto puodo, iki pusės pripilto vandens, uždėkite karščiui atsparų dubenį (žiūrėkite, kad dubuo neliestų vandens), į dubenį sudėkite 50 g šokolado, 100 g sviesto ir medų. Metaliniu šaukštu maišykite, kol produktai ištirps ir išsimaišys. Nuimkite dubenį nuo ugnies.
- Į maišytuvą sudėkite sausainius ir smulkiai sumalkite. Sausainius supilkite į šokolado mišinį ir išmaišykite. Gautą masę paskleiskite ant paruoštos torto formos dugno. 30 minučių įdėkite į šaldytuvą, kad sustingtų.
- Tuo tarpu ant užkaisto puodo, pripilto vandens, uždėkite didelį karščiui atsparų dubenį (žiūrėkite, kad dubuo neliestų vandens), į dubenį sudėkite likusį juodąjį šokoladą ir sviestą. Metaliniu šaukštu maišykite, kol produktai ištirps ir išsimaišys. Nuimkite dubenį nuo puodo su vandeniu ir palikite 5 minutėms, kad šiek tiek atvėstų. Įmaišykite kiaušinių trynius.
- Ant mikserio uždėkite plaktuvą, į mikserio dubenį sudėkite kiaušinių baltymus. Iš lėto įjunkite mikserio plakimo funkciją (AERATE/WHIP) ir plakite baltymus, kol susiformuos standi puta.
- Prie mikserio pritvirtinkite grandiklinį plaktuvą ir mažąjį maišymo dubenį. Į dubenį supilkite grietinėlę ir kavą, uždėkite apsauginį dangtelį. Iš lėto įjunkite kremo/plakimo funkciją (CREAMING/BEATING) ir plakite 1-2 minutes arba kol sutirštės ir atsiras standžios putos.
- Pusę grietinėlės mišinio sudėkite į šokoladinę masę ir gerai išmaišykite. Švelniai įmaišykite pusę kiaušinių baltymų ir maišykite, kol masė taps tolygi. Pakartokite su likusia grietinėlės mase ir likusiais baltymais. Šaukštu sudėkite gautą masę ant sausainių pagrindo. Paviršių išlyginkite. Uždenkite maistine plėvele. Laikykite šaldytuve bent 8 valandas arba per naktį, kad sustingtų.
- Prieš pat patiekdami išimkite tortą iš formos ir nulupkite kepimo popierių. Padėkite tortą ant serviravimo lėkštės. Apibarstykite kakavos milteliais ir šokolado drožlėmis.



Trupininis obuolių ir rabarbarų pyragas

🕒 Ruošti 30 minučių / kepti 30 minučių

🍴 6-8 porcijos

Saldi trapi tešla

1¼ stiklinės (185 g) miltų
⅓ stiklinė (55 g) cukraus pudros
¼ stiklinės (30 g) migdolų miltų
125 g sviesto
1 kiaušinio trynys
1-2 arbatiniai šaukšteliai šalto vandens

Trupinių masė

¼ stiklinės (55 g) rudojo cukraus
¼ stiklinės (40 g) blanšiuotų migdolų
½ arbatinio šaukštelio cinamono
⅓ stiklinės (30 g) avižinių dribsnių
50 g šalto, kubeliais pjaustyto sviesto

Įdaras

3-5 gabaliukais pjaustyti rabarbarų stiebai (180g)
2 valgomieji šaukštai baltojo cukraus
2 nulupti ir supjaustyti riekelėmis "Granny Smith" obuoliai
1 lengvai plaktas kiaušinio baltymas
2 valgomieji šaukštai cukranendrių cukraus "Demerara"
pabarstymui

Gaminimas

1. Iš anksto įkaitinkite orkaitę iki 200°C.
2. Ant mikserio pritvirtinkite grandiklinę plakimo šluotelę. Į mikserio dubenį sudėkite miltus, cukrų, migdolus ir sviestą.
3. Iš lėto įjunkite minkymo (FOLDING/KNEADING) nustatymą ir maišykite, kol masė pasidarys panaši į smėlio konsistencijos tešlą. Įdėkite kiaušinio trynį ir įpilkite vandens (jeigu reikia); maišykite, kol masė taps vientisa.
4. Išimkite tešlą iš dubenio, padėkite ant švaraus paviršiaus ir suformuokite plokščią skritulį. Uždenkite tešlą maistine plėvele ir palaikykite šaldytuve 30-40 minučių.
5. Tuo tarpu sudėkite cukrų, migdolus, cinamoną, avižas ir sviestą į plaktuvą. Pulsuojančiais judesiais maišykite, kol produktai daugmaž susimaišys. Padėkite masę į šoną. Apvoliokite rabarbarus cukruje ir padėkite į šoną.
6. Tešlą padėkite tarp dviejų kepimo popieriaus lakštų ir iš tešlos iškočiokite 35 cm skersmens skritulį. Nuimkite viršutinį kepimo popieriaus lapą ir sudėkite tešlą į kepimo skardą. Į skritulio vidurį sukrėskite pusę trupininės masės. Ant viršaus uždėkite obuolius, tuomet - rabarbarus. Apibarstykite likusiais trupiniais. Tešlos kraštus užlankstykite ant įdaro, viršų palikite atvirą. Tešlą šiek tiek aptepkite kiaušinio baltymu ir apibarstykite cukrumi.
7. Kepkite orkaitėje 30-45 minutes arba tol, kol pagels.
8. Patiekite šiltą, su saldžiu padažu arba valgomaisiais ledais.



Ledų sumuštiniai su šokolado gabaliukais

 Ruošti 40 minučių / kepti 10-12 minučių

 16 porcijų

Greitai paruošiami vaniliniai ledai

1 stiklinė (250 ml) plakamosios grietinėlės (pouring cream)
1¼ stiklinės (310 ml) pieno
¾ stiklinės (185 ml) saldinto sutirštinto pieno
1 arbatinis šaukštelis vanilės ekstrakto

Sausainiai

160 g minkšto nesūdyto sviesto
¾ stiklinės (150 g) cukraus pudros
¾ stiklinės (150 g) suspausto rudojo cukraus
1 arbatinis šaukštelis vanilės ekstrakto
2 kiaušiniai
2 stiklinės (300 g) savaime kylančių miltų
150 g smulkinto juodojo šokolado

Gaminimas

1. Pagaminkite ledus: sudėkite grietinėlę, pieną, sutirštintą pieną ir vanilę į didelį plakimo qdotį ir išmaišykite. Palaikykite šaldytuve, kol atšals.
2. Surinkite mikserį: uždėkite iš anksto atšaldytą dubenį ledams gaminti. Įjunkite mikserio minkymo (FOLDING/KNEADING) funkciją ir supilkite ledų masę į ledų gaminimo dubenį. Sukite ledus apie 15 minučių arba tol, kol sustings.
3. Perdėkite ledus į plokščią indą, uždenkite ir šaldykite šaldiklyje dar 2-3 valandas.
4. Įkaitinkite orkaitę iki 200°C. Dvi kepimo skardas išklorkite kepimo popieriumi.
5. Tuo tarpu pagaminkite sausainius. Ant mikserio pritvirtinkite grandiklinę plakimo šluotelę ir didįjį dubenį. Į dubenį sudėkite sviestą, cukrų ir vanilę. Iš lėto įjunkite plakimo (CREAMING/BEATING) funkciją. Plakite apie 1 minutę. Sumažinkite greitį ir po vieną įmuškite kiaušinius. Plakite, kol masė taps vientisa. Sumažinkite greitį iki minkymo greičio (FOLDING/KNEADING) ir supilkite miltus. Maišykite, kol masė taps vientisa. Įmaišykite šokoladą.
6. Valgomuoju šaukštu pakabinkite su kaupu tešlos, iš tešlos suformuokite rutuliukus. Rutuliukus sudėkite į kepimo skardas maždaug 10 cm atstumu vieną nuo kito. Kepkite orkaitėje apie 10-12 minučių arba kol šiek tiek apskrus. Prieš iškeldami ant grotelių, sausainius palikite 2-3 minutėms ant kepimo skardų. Taip iškepkite visą sausainių tešlą.
7. Kai ledai sustings, bet bus dar ne visai kieti, o sausainiai bus visiškai atvėse, ant vieno sausainio uždėkite šaukštą ledų ir uždenkite kitu sausainiu. Lengvai suspauskite. Suvyniokite kiekvieną ledų sumuštinį į maistinę plėvelę ir sudėkite 3-4 valandoms į šaldiklį.

Patarimas

Jeigu norite greitesnio rezultato, prieš gamindami ledus palaikykite ledų gaminimo priedą 24-48 valandas šaldiklyje. Esant šiltesniam orui arba jeigu šaldytuvą ir šaldiklį dažnai atidarinėjame, indą šaldykite dar ilgiau.

* Ledų gaminimo priedas yra parduodamas atskirai. Šiam patiekalui galima naudoti ir parduotuvėje pirktus valgomuosius ledus.



Valgomieji ledai su sūdyta karamele

 Ruošti 15 minučių / gaminti 15 minučių

 Gaunasi 1 l

1½ stiklinės (375 ml) pieno
7 kiaušinių tryniai
¾ stiklinės (165 g) baltojo cukraus
300 ml plakamosios grietinėlės (pouring cream)
¾ arbatinis šaukštelis smulkios jūros druskos

Gaminimas

1. Supilkite pieną į vidutinio dydžio storadugnį puodą. Kaitinkite, kol pradės virti.
2. Tuo tarpu įjunkite mikserio plakimo (CREAMING/BEATING) funkciją ir plakite kiaušinių trynius 2 minutes, kol jie pabals ir sutirštės. Kol pienas dar karštas, iš lėto įmaišykite jį į kiaušinių trynius. Padėkite į šoną.
3. Prikaituvyje sumaišykite cukrų ir vandenį, kaitinkite ant nedidelės ugnies, kol cukrus pradės tirpti. Padidinkite karštį iki vidutinio. Konditerinį šepetėlį pamirkykite į šaltą vandenį, tuomet šepetėliu braukite per prikautuvio kraštus, kad ištirptų visi cukraus kristalai. Tada kaitinkite nemaišydami, kol karamelė pradės darytis sodrios aukso spalvos. Nuimkite nuo ugnies ir atsargiai supilkite grietinėlę.

Pastaba

1. Šiame etape masė gali taškytis.
2. Vėl sumažinkite ugnį ir maišykite, kol ištirps visi gumulėliai. Supilkite kiaušinių masę, druską ir toliau kaitinkite maišydami, kol masė pradės lipti prie medinio šaukšto.
3. Supilkite masę į karščiu atsparų indą, uždenkite ir laikykite šaldytuve, kol gerai atvės.
4. Atvėsusią masę supilkite į ledų indą. Įjunkite reikiamą ledų mašinėlės funkciją ir sukite.
5. Masei sušalus, perdėkite ją į indą, tinkamą laikyti šaldiklyje ir laikykite šaldiklyje iki 1 savaitės.



Patarimai apie tešlą.



Miltai yra intriguojantis ir universalus produktas. Tiesiog neįtikėtina, kaip tokios visiškai skirtingos konsistencijos patiekalai, pavyzdžiui, trapios tešlos kepiniai, purūs rageliai, apkepo plutelė ar bandelės yra gaminamos iš tokių pačių miltų.

Nors yra svarbu, kokias sudedamąsias dalis jūs maišote su miltais, daug svarbiau yra tai, kokia tvarka jūs juos dedate. Būtent nuo to priklauso, kiek yra išnaudojamas gliūtimas (baltymas, suteikiantis tešlai elastingumą).

Bet kokios tešlos struktūrą iš esmės nulemia tai, kaip skysčiai (vanduo arba pienas) ir miltai reaguoja vienas su kitu. Laikas, per kurį tešla yra minkoma, o taip pat laikas, kurį miltuose esantis gliūtimas liečiasi su skysčiu, apsprendžia gliūtimo ir tuo pačiu tešlos elastingumą. Duonos tešlos elastingumui pasiekti reikalingi drėgni miltai, stiprus minkymas ir tinkamas kildinimo laikas. Tačiau traškiai, sluoksniuotai tešlai reikia priešingų dalykų, o gliūtimo tinklėjimas turi būti sumažinamas iki minimumo. Todėl prieš pilant skysčio į tešlą, į ją dedami riebalai, kad aplinkui gliūtimo baltymus susidarytų apsauga nuo drėgmės.

Mikseriui “Bakery Boss™” patinka gaminti tešlą – daug tešlos. Galingas variklis, tvirta konstrukcija leidžia su mikseriu pagaminti tešlos, kurios pakaktų dviem dideliems duonos kepalams. Specialiai pagamintas tešlos minkymo kablys stumia tešlą žemyn minkymo inde ir minko su didele jėga spausdamas į indo sieneles, o apatinis kablys gražina tešlą atgal į viršų, taip minkymo ciklas kartojamas. Greitai, galingai ir labai nesudėtingai.

Duona su bolivine balanda, linų sėmenimis ir ispaninio šalavijo (čija) sėklomis

 Ruošti 10 minučių / kepti 30-35 minutes

 Gaunasi 1 kepalas

1 valgomas šaukštas ispaninio šalavijo (čija) sėklų
1 valgomas šaukštas linų sėmenų
2 arbatiniai šaukšteliai baltosios bolivinės balandos
2 arbatiniai šaukšteliai raudonosios bolivinės balandos
1¼ stiklinės (330 ml) drungno vandens
1½ arbatiniai šaukšteliai druskos
2 stiklinės (300 g) kepinių miltų
1½ stiklinės (240 g) viso grūdo miltų
2 arbatiniai šaukšteliai baltojo cukraus
2½ arbatiniai šaukšteliai sausų mielių
1 valgomas šaukštas alyvuogių aliejaus
Baltosios ir raudonosios bolivinės balandos plutelei

Gaminimas

1. Į nedidelį dubenį supilkite bolivinę balandą, ispaninį šalaviją (čija) ir linų sėmenis. Įpilkite ½ stiklinės vandens ir gerai išmaišykite. Palikite 20 minučių.
2. Prie mikserio pritvirtinkite tešlos minkymo kabli. Į mikserio indą sudėkite druską, visus miltus, cukrų, mieles, aliejų, likusią 1 stiklinę vandens ir išbrinkusias sėklas. Iš lėto įjunkite minkymo (FOLDING/KNEADING) funkciją ir maišykite apie 5 minutes. Jeigu reikia, išjunkite mikserį ir nugrandykite indo kraštus.
3. Išimkite tešlą ant šiek tiek pamiltuoto paviršiaus ir paminkykite. Sudėkite tešlą į dubenį, šiek tiek pateptą aliejumi ir padėkite šiltoje neperpučiamoje vietoje. Palaukite 30-40 minučių arba tol, kol tešla padvigubės. Išverskite tešlą ant stalo ir paspaudykite, kad iš jos išeitų oro perteklius. Rankomis švelniai paspauskite tešlą, suformuokite iš jos 30x20 cm dydžio keturkampį.
4. Vieną ilgąją tešlos kraštą atlenkite į vidurį, tuomet į vidurį atlenkite kitą ilgąją tešlos kraštą. Sulipinkite siūlę. Šepetėliu užtepkite šiek tiek vandens ir gausiai pabarstykite bolivinės balandos sėklomis. Apverskite tešlą, kad siūlė būtų apačioje ir vėl patepkite vandeniu bei pabarstykite bolivinės balandos sėklomis. Uždenkite švariu rankšluosčiu ir dar apie 30 minučių pakildinkite, kol tešla padvigubės.
5. Įkaitinkite orkaitę iki 190°C (įjunkite ventiliatorių).
6. Kai tešla padvigubės, aštru peiliu kepalą paviršiuje padarykite 3 negilias įpjovas.
7. Kepkite orkaitėje 30-35 minutes arba kol gražiai pakeps ir iš viršaus pasidarys traški. Išimkite iš orkaitės ir padėkite ant tinklelio atvėsti. Jeigu ketinate patiekti karštą, vėl 10 minučių pašaukite į orkaitę.



Cinamono ritinukai



Ruošti 25 minutes / kepti 20 minučių



12 porcijų

1½ arbatinio šaukštelio sausų mielių
¼ stiklinės (60 ml) šilto pieno
¼ stiklinės (55 g) labai smulkaus cukraus
2¼ stiklinės (335 g) miltų
½ arbatinio šaukštelio cinamono
¼ arbatinio šaukštelio druskos
3 lengvai plakti kiaušiniai
125 g minkšto, kubeliais pjaustyto sviesto

Cinamono įdaras

2 valgomieji šaukštai smulkaus rudojo cukraus
1 valgomasis šaukštas cukraus pudros
1½ arbatinio šaukštelio cinamono
25 g minkšto atšildyto sviesto

Gaminimas

1. Iš anksto įkaitinkite orkaitę iki 200°C (su įjungtu ventiliatoriumi). Riebalais ištepkite ½ stiklinės talpos 12 keksiukų kepimo formą.
2. Į dubenį sudėkite mieles, pieną ir 1 arbatinį šaukštelį cukraus. Išmaišykite. Palikite šiltoje vietoje 5 minutes arba kol suputos.
3. Prie mikserio pritvirtinkite minkymo kabli. Į mikserio indą sudėkite miltus, cinamoną, druską, kiaušinius, likusį cukrų ir mielių masę. Iš lėto įjunkite mikserio minkymo (FOLDING/ KNEADING) režimą ir maišykite, kol masė taps vientisa. Palaipsniui sudėkite sviestą ir gerai išmaišykite (apie 3-4 minutes).

Patarimas

1. Jeigu šiek tiek sviesto neišsimaišo, sustabdykite mikserį, užtepkite sviestą ant tešlos ir dar šiek tiek pamaišykite.
2. Išimkite tešlą ant gerai pamiltuoto paviršiaus ir lengvai paminkykite. Sudėkite tešlą į dubenį, šiek tiek pateptą aliejumi, uždenkite maistine plėvele ir padėkite šiltoje neperpučiamoje vietoje. Palaukite 30-40 minučių arba tol, kol tešla padvigubės.
3. Tuo tarpu pasigaminkite cinamoninio cukraus: sumaišykite cukrų su cinamonu ir padėkite į šoną.
4. Iškilusią tešlą padėkite ant miltais pabarstyto stalo ir iškočiokite arba suformuokite maždaug 25x45 cm dydžio keturkampį. Pirštais arba mentele ant tešlos užtepkite atšildytą sviestą. Tešlą pabarstykite cukraus ir cinamono mišiniu, pasilikite 1 valgomąjį šaukštą mišinio paviršiui pabarstyti.
5. Pradėdami nuo ilgojo krašto, suvyniokite tešlą į vyniotinį.
6. Jeigu vyniojant tešlą ji limpa, mentele arba peiliu atkelkite ją nuo stalo. Tešla turėtų būti labai minkšta.
7. Nupjaukite vyniotinio galus ir supjaustykite jį į 12 vienodo dydžio gabaliukų. Visus tešlos ritinukus pjauta puse į viršų sudėkite į riebalais išteptas keksiukų formeles. Apibarstykite likusiu cinamono ir cukraus mišiniu.
8. Kepkite orkaitėje 20 minučių. Patiekite karštus.

Imbieriniai sausainiai

 Ruošti 30 minučių / kepti 15 minučių

 15-20 porcijų

Sausainiai

90 g sviesto
¼ stiklinės (55 g) suspausto rudojo cukraus
¼ arbatinio šaukštelio druskos
150 g melasos
1 arbatinis šaukštas malto imbiero
¼ arbatinio šaukštelio maltų gvazdikėlių
½ arbatinio šaukštelio malto cinamono
½ arbatinio šaukštelio malto muskato riešuto
1½ stiklinės (225 g) miltų
¼ arbatinio šaukštelio geriamosios sodos

Glajus

2 kiaušinių baltymai
Žiupsnelis citrinos rūgšties
2¼ stiklinės išsijotos cukraus pudros

Gaminimas

1. Įkaitinkite orkaitę iki 170°C (su įjungtu ventiliatoriumi). Iškllokite dvi kepimo skardas kepimo popieriumi.
2. Prie mikserio pritvirtinkite grandiklinę plakimo šluotelę. Į mikserio indą sudėkite sviestą, cukrų, druską, melasą ir prieskonius. Iš lėto įjunkite mikserio plakimo (CREAMING/BEATING) režimą ir plakite 1 minutę.
3. Sumažinkite greitį iki minkymo (FOLDING/KNEADING) greičio; sudėkite likusias sudedamąsias dalis ir maišykite, kol gausis tolygi tešla.
4. Padėkite tešlą ant miltais pabarstyto paviršiaus. Šiek tiek pamiltuotu kočėlu iškočiokite 5 mm storio tešlos lakštą. Apie 8 cm dydžio sausainių formelėmis suformuokite sausainius ir sudėkite į paruoštas kepimo skardas.
5. Kepkite apie 13-15 minučių. Palikite atvėsti ant kepimo skardų apie 5 minutes ir tada sudėkite ant grotelių. Taip iškepkite sausainius iš visos tešlos.
6. Karališkajam glajui pagaminti prie mikserio pritvirtinkite plakimo šluotelę ir naudokite didįjį mikserio indą. Į mikserio indą sudėkite kiaušinio baltymus ir citrinos rūgštį. Įjunkite aeravimo/plakimo (AERATING/WHISKING) režimą. Plakite, kol kiaušinių baltymai suformuos standžią putą. Sumažinkite greitį iki lengvo maišymo (LIGHT MIXING) ir palaipsniui, po vieną kupiną šaukštą sudėkite cukraus pudrą. Maišykite, kol masė taps tolygi.
7. Sudėkite glajų į konditerinį maišelį ir papuoškite meduolinius sausainius. Po kurio laiko glajus sukietės.


Patarimas

Jeigu norite pasigaminti meduolinį namelį, tešlos reikia pasigaminti dvigubai daugiau. Maišant dvigubą kiekį tešlos, rekomenduojame naudoti standartinę plakimo šluotelę.



Šviežia makaronų tešla

 Ruošti 10 minučių

 4-6 porcijos

250 g 'OO' miltų
Žiupsnelis druskos
2 kiaušiniai
3 kiaušinių tryniai
1 valgomasis šaukštas alyvuogių aliejaus
Papildomai 'OO' miltų minkymui

Gaminimas

1. Prie mikserio pritvirtinkite minkymo kabli ir naudokite didįjį mikserio indą. Į indą sudėkite miltus ir druską. Suformuokite duobutę ir įmuškite kiaušinius, trynius bei alyvuogių aliejų.
2. Iš lėto įjunkite minkymo (FODING/KNEADING) režimą ir maišykite apie 4-5 minutes arba tol, kol tešla taps tolygi. Jeigu tešla neišsimaišė, įpilkite 1-2 arbatinius šaukštelių vandens.
3. Išimkite tešlą ir padėkite ant miltais pabarstyto paviršiaus, suformuokite lygų rutulį. Uždenkite tešlą plastikine maistine plėvele ir palikite 1-2 valandoms.
4. Su makaronų mašinėle pasigaminkite makaronų.



Picos tešla

 Ruošti 15 minučių

 Tešlos pakanka keturioms 30 cm skersmens plonapadėms picoms arba dviem 30 cm skersmens storesnėms picoms.

3 arbatiniai šaukšteliai sausų mielių
3 arbatiniai šaukšteliai cukraus
1 valgomas šaukštas alyvuogių aliejaus
1 stiklinė (250 ml) drungno vandens
3 stiklinės (450 g) kepimo miltų
3 arbatiniai šaukšteliai druskos

Gaminimas

1. Sudėkite mieles, cukrų, alyvuogių aliejų ir vandenį į didelį dubenį ir gerai išmaišykite.
2. Prie mikserio pritvirtinkite minkymo kabli. Į mikserio dubenį supilkite miltus. Įjunkite minkymo režimą; supilkite mielių mišinį ir minkykite 4-5 minutes, kol tešla taps vientisa ir elastinga.
3. Tešlą sudėkite į šiek tiek aliejumi pateptą dubenį, uždenkite ir palikite kilti šiltoje neperpučiamoje vietoje 30 minučių arba tol, kol tešla dvigubai pakils. Išimkite tešlą ant miltais pabarstyto paviršiaus ir paspaudykite, kad iš jos išeitų oro perteklius.
4. Jeigu ketinate gaminti plonapadę picą, padalinkite tešlą į 4x170 g dalis ir pasidėkite, kol kepsite.
5. Jeigu ketinate gaminti storesnę picą, padalinkite tešlą į 2 lygias dalis ir pasidėkite, kol kepsite.

Mini raudonųjų apelsinų sūrio pyragaičiai

🕒 Ruošti 20 minučių / gaminti 25 minutes

🍴 4 porcijos

120 g į trupinius sutrintų imbierinių sausainių
50 g tirpinto sviesto
500 g minkšto grietinėlės sūrio
½ stiklinės (110 g) labai smulkaus cukraus
2 kambario temperatūros kiaušiniai
¼ stiklinės (60 ml) grietinės
1 raudonojo apelsino (arba kitokio citrusinio vaisiaus)
žievelė
2 valgomieji šaukštai raudonojo apelsino sulčių
¼ arbatinio šaukštelio vanilės ekstrakto

Gaminimas

1. Įkaitinkite orkaitę iki 170°C. Nedideliame dubenėlyje sumaišykite imbierinių sausainių trupinius ir tirpintą sviestą. Gautą mišinį padalinkite į keturias dalis ir sudėkite į 10 cm skersmens šiek tiek riebalais išteptas pyrago formeles. Arbatiniu šaukšteliu trupinių mišinį suspauskite prie formų dugno ir suformuokite krašteliu. Atšaldykite.
2. Ant mikserio pritvirtinkite grandiklinį plaktuvą. Į indą sudėkite grietinėlės sūrį ir cukrų. Iš lėto įjunkite plakimo (CREAMING/BEATING) režimą ir plakite 20 minučių arba kol masė taps vientisa. Pasukite rankenėlę į lengvo maišymo (LIGHT MIXING) padėtį ir sudėkite kiaušinius, grietinę, citrusinio vaisiaus žievelę, sultis bei vanilę. Gerai išmaišykite.
3. ¾ formelių pripildykite sūrio pyrago mišiniu ir uždenkite plėvele. Sudėkite ant kepimo skardos ir įdėkite į orkaitę.
4. Kepkite 20-25 minutes arba kol pyragaičiai taps tvirti.
5. Baigę kepti atsargiai išimkite sūrio pyragaičius ir atvėsinkite kambario temperatūroje.
6. Viršų papuoškite grietinės, cukraus, citrusinio vaisiaus žievelės ir sulčių mišiniu. Uždėkite papuošimą ant kiekvieno pyragaičio ir prieš patiekdami atšaldykite.



Nedideli citrininiai morenginiai pyragaičiai

 Ruošti 40 minučių / kepti 50 minučių

 8 porcijos

Pyragas

1¼ stiklinės (175 g) miltų
1¼ arbatinio šaukštelio kepimo miltelių
150 g nesūdyto kambario temperatūros sviesto
¾ stiklinės (165 g) labai smulkaus cukraus
½ stiklinės (125 ml) plakamosios grietinėlės (pouring cream)
3 kiaušinių tryniai
1 kiaušinis
1 arbatinis šaukštelis vanilės ekstrakto

Citrininė masė

1 kiaušinis
2 kiaušinių tryniai
90 g cukraus pudros
Smulkiai tarkuota 1 citrinos žievelė
½ stiklinės (80 ml) citrinos sulčių
70 g atšaldyto sviesto

Šveicariškasis morengas

3 kiaušinių baltymai (105 g)
¾ stiklinės (165 g) cukraus pudros
Žiupsnelis citrinos rūgšties

Gaminimas

- Įkaitinkite orkaitę iki 160°C (su įjungtu ventiliatoriumi). Patepkite riebalais ir iškllokite kepimo popieriumi 25cm x 30 cm dydžio kepimo skardą.
- Kartu išsijokite miltus ir kepimo miltelius.
- Prie mikserio pritvirtinkite grandiklinį plaktuvą ir didįjį mikserio dubenį. Į dubenį sudėkite sviestą ir cukrų. Iš lėto įjunkite mikserio plakimo režimą (CREAMING/BEATING) ir plakite 3-4 minutes arba kol masė taps šviesi ir minkšta.
- Inde sumaišykite grietinę, kiaušinius ir vanilę. Sumažinkite greitį ir įpilkite pusę skystos masės, tuomet pusę miltų mišinio, tada vėl skystos masės ir vėl miltų. Nepermaišykite per daug. Paskleiskite gautą masę ant paruoštos skardos.
- Kepkite iš anksto įkaitintoje orkaitėje 25 minutes arba kol ant į vidurį įkišto pagaliuko neliks prilipusios tešlos. Prieš išimdami iš skardos ir prieš dėdami ant kepimo popieriumi išklotų grotelių, palaukite 5 minutes, kad pyragas pradėtų vėsti. Pyragą apverskite ir palikite aušti.
- Tuo tarpu pasigaminkite citrininės masės: į karščiui atsparų indą įmuškite kiaušinį, kiaušinių trynius. Plakdami sudėkite cukrų, citrinos žievelę, sultis ir sviestą.
- Dubenį uždekte ant puodo su verdančiu vandeniu. Žiūrėkite, kad dubens dugnas nesiliestų su vandeniu. Maišykite apie 15-20 minučių arba kol masė sutirštės.
- Gautą masę suverskite į kitą indą, uždenkite maistine plėvele (palikite kraštelį neuždengtą, kad galėtų išeiti garai) ir laikykite šaldytuve, kol atšals.
- Kai būsite pasiruošę daryti pyragaičius, pasigaminkite morengą. Į nedidelį mikserio dubenį sudėkite kiaušinių baltymus, cukrų ir citrinos rūgštį. Atsargiai uždekte dubenį ant puodo su kaitinamu vandeniu ir švelniai plakite 3-4 minutes arba kol ištirps cukrus, o masė tolygiai sušils. Ant mikserio pritvirtinkite grandiklinį plaktuvą. Plakite aeravimo/plakimo (AERATE/WHIP) režimu apie 2 minutes arba kol masė sutirštės, bet nebus pernelyg standi.
- 5,5 cm skersmens formele iš pyrago išpjaukite 16 skritulių. Ant pusės pyrago skrituliukų uždekte po 1-2 arbatinius šaukštelius citrininės masės. Ant likusių skrituliukų uždekte maždaug po 2 valgomuosius šaukštus morenginės masės. Skrituliukus su morengine mase uždekte ant citrininės masės.
- Kulinariniu degikliu šiek tiek apdeginkite morengų išorę. Patiekite.



Desertas „Pavlova“



Ruošti 20 minučių / kepti 60 minučių



8 porcijos

6 kiaušinių baltymai (210 g)
1½ stiklinės (330 g) labai smulkaus cukraus
300 ml grietinėlės
Šviežių uogų papuošimui
Šviežio pasifloros vaisiaus minkštimo papuošimui

Gaminimas

1. Įkaitinkite orkaitę iki 120°C (su įjungtu ventiliatoriumi). Ant kepimo popieriaus lapo pažymėkite 23 cm skersmens apskritimą. Kepimo popierių apverskite ir uždėkite ant didelės riebalais išteptos kepimo skardos.
2. Prie mikserio privirtinkite plakimo priedą ir didįjį mikserio dubenį. Į dubenį sudėkite kiaušinių baltymus. Ši lėto įjunkite aeravimo/plakimo (AERATING/WHIP) funkciją ir plakite iki standžių putų.
3. Palaipsniui sudėkite cukrų. Prieš pildami daugiau cukraus, patikrinkite, ar prieš tai piltas cukrus jau ištirpo. Tai gali užtrukti iki 10 minučių.
4. Morenginę masę šaukštu sukraukite ant kepimo popieriaus, dėkite į pažymėtą apskritimą; mentele morengo kraštus suformuokite į kūgį.
5. Kepkite apie 1 valandą arba kol morengas išdžiū. Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol morengas orkaitėje visiškai ataus (lengvai praverkite orkaitės dureles).
6. Morengui atvėsus, prie mikserio pritvirtinkite grandiklinį plaktuvą ir nedidelį mikserio indą. Į indą sudėkite grietinėlę. Iš lėto įjunkite plakimo (VREAMING/BEATING) režimą ir plakite apie 1 minutę arba kol sutirštės. Ant „Pavlova“ deserto uždėkite plaktos grietinėlės, uogas ir pasifloros vaisiaus minkštimą.





Citrininiai sausainiai

🕒 Ruošti 15 minučių / kepti 30 minučių

⚖️ 22 porcijos

250 g atšildyto sviesto
½ stiklinės (110 g) labai smulkaus cukraus
1 valgomas šaukštas smulkiai tarkuotos citrinos žievelės
2¼ stiklinės (335 g) miltų

Glajus

1 stiklinė (160 g) sijotos cukraus pudros
1 valgomas šaukštas citrinos sulčių
1 arbatinis šaukštelis pieno arba vandens

Gaminimas

1. Įkaitinkite orkaitę iki 150°C (su įjungtu ventiliatoriumi). Dvi kepimo skardas išklorkite kepimo popieriumi.
2. Prie mikserio pritvirtinkite grandiklinį plaktuvą. Į mikserio indą sudėkite sviestą, smulkų cukrų ir citrinos žievelę. Iš lėto įjunkite mikserio lengvo maišymo (LIGHT MIXING) režimą, plakite, kol sviestas, cukrus ir žievelė pradės maišytis. Palaipsniui didinkite greitį iki plakimo greičio (CREAMING/BEATING). Plakite masę apie 5 minutes arba kol sviestas labai pašviesės.
3. Sumažinkite greitį iki lengvo maišymo greičio (LIGHT MIXING) ir palaipsniui supilkite miltus. Kai supilsite visus miltus, šiek tiek padidinkite greitį ir maišykite 30 sekundžių.
4. Švelniai sudėkite tešlą ant lygaus paviršiaus.

Patarimas

1. Sviestinei tešlai nereikia miltais pabarstyto paviršiaus, tačiau jeigu ji labai limpa prie darbatalio, šiek tiek pabarstykite ją miltais.
2. Šiek tiek pabarstyti miltais kočėlu iškočiokite 1 cm storio tešlos lakštą. 5 cm skersmens apvalia sausainių formele išpjaukite apskritus sausainukus ir sudėliokite į paruoštas kepimo skardas. Vėl iškočiokite tešlą, kad pagamintumėte kaip įmanoma daugiau sausainukų. Išpjautus sausainukus palaikykite šaldytuve 15 minučių.
3. Kepkite 25-30 minučių arba kol sukietės. Prieš perkeldami ant grotelių, palikite skardoje 5 minutes, kad pradėtų vėsti. Kai sausainiai atauš, padenkite juos glajumi.
4. Pasigaminkite glajų: nedideliame dubenėlyje sumaišykite cukraus pudrą, citrinos sultis ir pieną arba vandenį. Nukirpkite maišelio kampą, padarydami jame mažą skylutę. Sudėkite glajų į maišelį ir spauskite pro tą mažą skylutę ant sausainių. Palaukite, kol glajus sukietės.

Kokosiniai zefyrai



Ruošti 15 minučių / kepti 15 minučių



24 porcijos

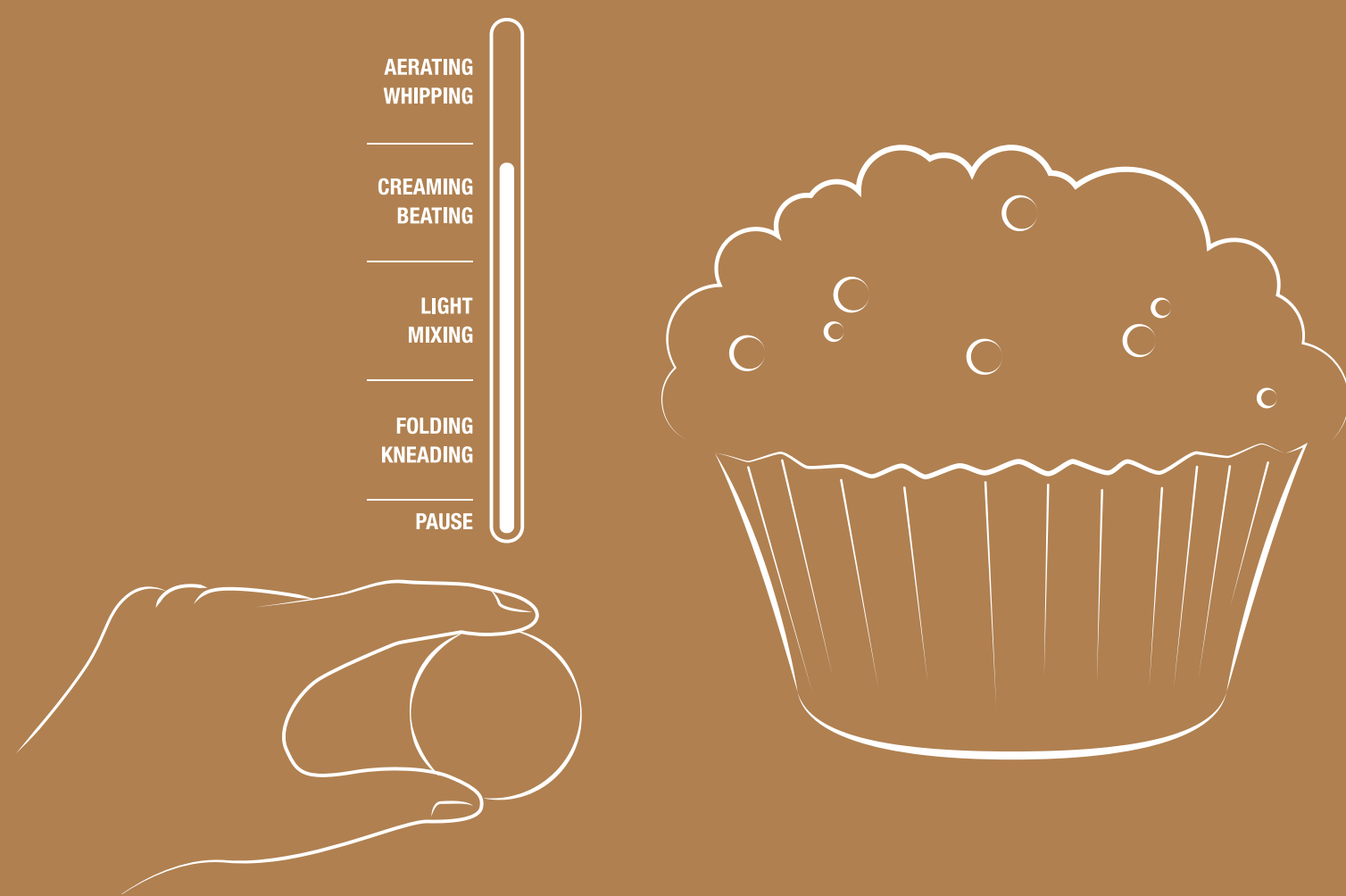
2 stiklinės (440 g) labai smulkaus cukraus
200 ml drungno vandens
6 arbatiniai šaukšteliai želatinos
½ stiklinės (125 ml) šalto vandens
1 arbatinis šaukštelis vanilės anksčių pastos
2 stiklinės (160 g) džiovintų kokosų

Gaminimas

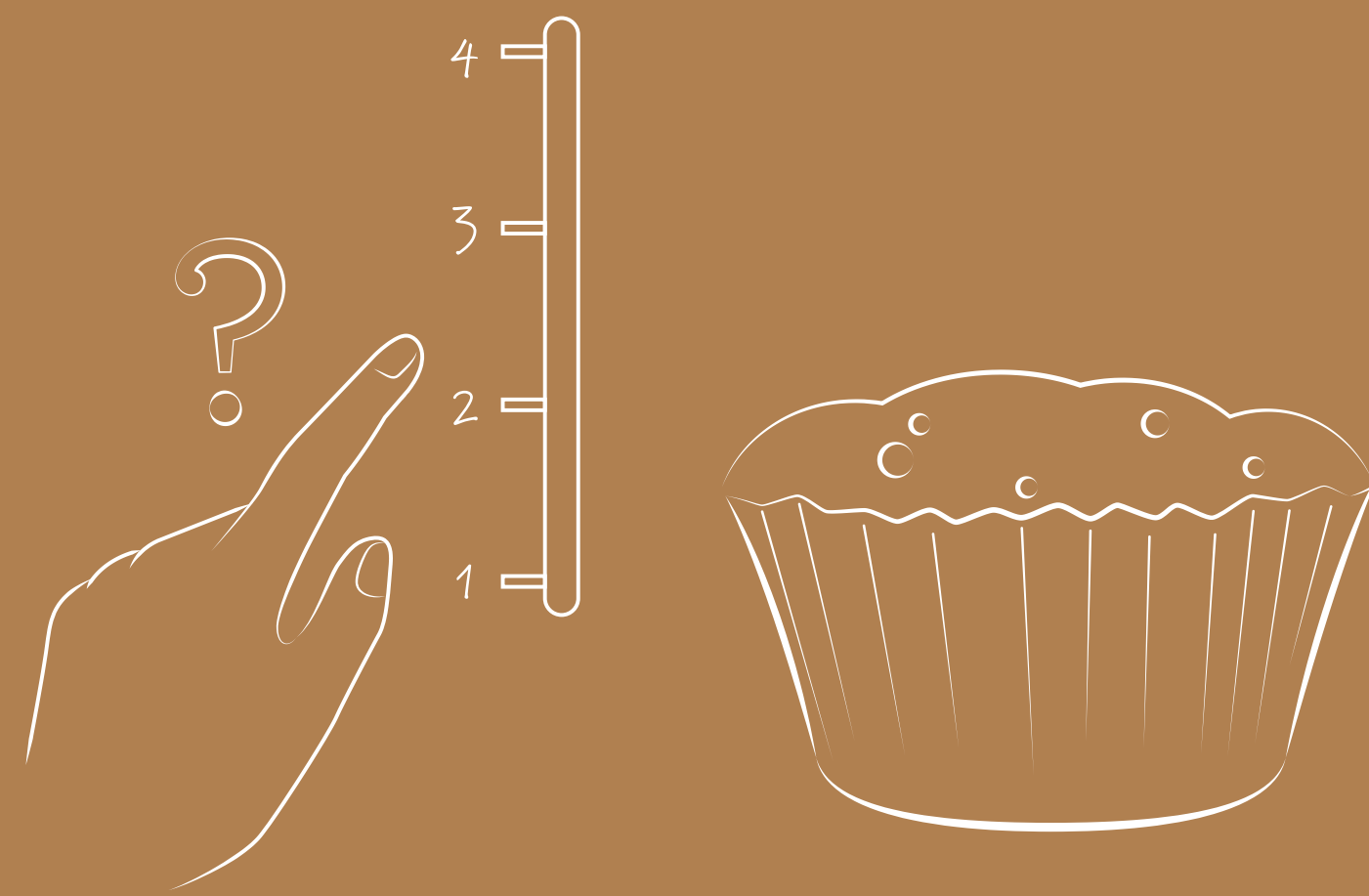
1. Ištepkite riebalais ir kepimo popieriumi iškllokite 3 cm gylio, 16,5 x 26,5 cm dydžio kepimo skardą, popierių turėtų išlįsti už kraštų.
2. Į puodą sudėkite cukrų ir drungną vandenį. Kaitinkite ant vidutinės ugnies, nuolat maišydami, kol ištirps cukrus. Per puodo kraštus perbraukite sudrėkintu konditeriniu teptuku, kad ištirptų visi cukraus kristalai. Užvirinkite ir lengvai, nemaišydami virkite 5 minutes, kol kulinarinis termometras rodys 110°C.
3. Suberkite želatiną į šaltą vandenį ir išmaišykite. Želatinos masę šaukštu sudėkite į cukraus sirupą ir virkite, nuolat maišydami, kol želatina ištirps. Tuomet lengvai užvirinkite. Viską supilkite į mikserio indą ir padėkite 20-30 minučių, kad atvėstų iki kambario temperatūros.
4. Į želatinos masę sudėkite vanilę. Prie mikserio pritvirtinkite plakimo šluotelę. Ant mikserio uždėkite dubenį. Iš lėto įjunkite mikserio aeravimo/plakimo (AERATE/WHIP) režimą ir plakite 4,5-5 minutes arba kol masės pasidarys labai tiršta ir balta.
5. Šaukštu sudėkite į paruoštą skardą, palyginkite paviršių ir palikite atvėsti. Kai zefyras atvės (po 2 valandų kambario temperatūroje), išimkite iš skardos ir drėgnu peiliu supjaustykite į 24 kvadratėlius. Pamirkykite kokosų drožlėse ir padėkite, kad paviršius apdžiūtų. Patiekite.



Kildinimas.



Su mikseriu „Bakery Boss™“ paprasta maišyti reikiamu greičiu ir judesiu



Jeigu nežinote reikiamo greičio ir judesio, kyla pavojus tešlą išmaišyti per daug arba nepakankamai

Nuostabu yra tai, kad iš visų sudedamųjų dalių, kurias naudojame kepdami, viena svarbiausių dalių yra nematoma. Kai galvojame apie kildinimo priemones, esame linkę galvoti apie chemines priemones (kepimo miltelius arba geriamąją sodą) bei biologines kildinimo priemones, pavyzdžiui, mieles. Tačiau fantastiška kildinimo priemonė yra oras, kuris padeda išgauti lengvą, purią tekstūrą.

Kildinimas vyksta, kai mišiniai skleidžia dujas ir sukuria poringą tešlos struktūrą. Šios mažytės oro ląstelės plečiasi (kyla) ir, kaitinant orkaitėje, išlaiko tą struktūrą. Tačiau iš kur atsiranda visas šitas oras ir kaip jis patenka į tešlą? Atsakymas slypi maišymo technikoje.

Plakant, maišant, minkant, sukant tešlą į ją yra „įmaišomas“ ir oras. Norint užtikrinti, kad šie brangūs oro burbuliukai išsilaikytų tešloje, daugelyje receptų patariama „nepermaišyti“. Švelniai įmaišydami sausąsias sudedamąsias dalis – miltus, kepimo miltelius, kakavą ir pan. – mes galime sumaišyti sudedamąsias dalis nerizikuodami prarasti oro burbuliukus.

Norint prisotinti tešlą reikiamu kiekiu oro, svarbu maišyti atitinkamu greičiu ir judesiu. Būtent todėl yra naudojama mikserio „Sage Bakery Boss™“ greičio reguliavimo rankenėlė – ji išvaduoja nuo spėliojimo (ir nuo fizinio darbo) bei užtikrina, kad masė bus tinkamai ir tolygiai išmaišyta.

Obuolių pyragas



Ruošti 15 minučių / kepti 60 minučių



10-12 porcijų

3 kiaušiniai
1 stiklinė (250 ml) pieno
1 arbatinis šaukštelis vanilės ekstrakto
180 g tirpinto sviesto
1½ stiklinės (330 g) labai smulkaus cukraus
3 stiklinės (450 g) savaime kylančių miltų
2 obuoliai "Pink lady" be sėklalazdžių, supjaustyti griežinėliais
1½ valgomojo šaukšto cukranendrių cukraus "demerara"
2 valgomieji šaukštai abrikosų džemo, pašildyto ir perpilto per sietelį
Riebios grietinėlės papuošimui

Gaminimas

1. Įkaitinkite orkaitę iki 160°C (su įjungtu ventiliatoriumi). Ištepkite riebalais ir išklorkite kepimo popieriumi 25 cm skersmens kepimo formą nuimamais kraštais.
2. Prie mikserio pritvirtinkite grandiklinį plaktuvą. Į dubenį sudėkite kiaušinius, pieną, vanilę, lydytą sviestą, cukrų ir miltus.
3. Iš lėto įjunkite mikserio plakimo (CREAMING/BEATING) režimą. Plakite, kol masė taps vientisa.
4. Šaukštu sukrėskite gautą masę į paruoštą kepimo formą ir mentele išlyginkite paviršių. Ant tešlos išdėliokite obuolio griežinėlius taip, kad griežinėliai perdengtų vienas kitą. Užbarstykite 1 valgomąjį šaukštą cukraus. Kepkite orkaitėje apie 60 minučių arba tol, kol įkišus medinį pagaliuką į pyragą ir jį ištraukus, ant pagaliuko nebus tešlos.
5. Kol pyragas vis dar kepimo formoje, ant obuolių užtepkite abrikosų džemo ir pabarstykite likusiu cukrumi. Palikite 5 minutes atvėsti, išimkite iš kepimo formos ir padėkite ant grotelių, kad atvėstų.

Patarimas

Kad sutaupytumėte laiko ir kad kuo mažiau laiko liktų obuoliams paruduoti, pirmiausia pasimatuokite visus ingredientus.



Raudoni aksominiai keksiukai

 Ruošti 25 minutes / kepti 25 minutes

 20 keksiukų

2¼ stiklinės (410 g) miltų
¼ stiklinės (25 g) kakavos miltelių
1½ arbatinio šaukštelio kepimo miltelių
¼ arbatinio šaukštelio druskos
185 g atšildyto sviesto
1½ stiklinės (330 g) labai smulkaus cukraus
2 kiaušiniai
¾ stiklinės (180 g) grietinės
1 valgomas šaukštas raudonų maistinių dažų
½ stiklinės (125 ml) pasukų
½ arbatinio šaukštelio geriamosios sodos
1 arbatinis šaukštelis baltojo acto

Grietinėls sūrio glajus

60 g atšildyto sviesto
250 g atšildyto grietinėls sūrio
1 arbatinis šaukštelis vanilės ekstrakto
3 stiklinės sijotos cukraus pudros

Gaminimas

- Įkaitinkite orkaitę iki 160°C (su įjungtu ventiliatoriumi). Iškllokite dvi x 12 keksiukų ⅓ stiklinės talpos keksiukų formeles popieriniais dėkliukais.
- Ant kepimo popieriaus lapo išsijokite miltus, kakavą, kepimo miltelius ir druską.
- Prie mikserio pritvirtinkite grandiklinį plaktuvą. Į mikserio dubenį sudėkite sviestą ir cukrų. Iš lėto įjunkite mikserio lengvo maišymo (LIGHT MIXING) režimą ir plakite 1 minutę, tada padidinkite greitį iki plakimo greičio (CREAMING/BEATING) ir plakite 2 minutes, kol masė pašviesės ir taps puri.
- Sumažinkite greitį iki lengvo maišymo greičio (LIGHT MIXING) ir palaipsniui po vieną įmuškite kiaušinius, išmaišykite iki vientisos masės ir sudėkite grietinę. Sumaišykite maistinius dažus su pienu ir pusę mišinio supilkite į tešlą. Įmaišykite pusę miltų mišinio, tada supilkite likusį pieno ir dažų mišinį bei likusius miltus. Įjunkite minkymą (FOLDING/KNEADING), sumaišykite sodą su actu ir supilkite į tešlą; maišykite 20 sekundžių.
- Šaukštu sudėkite tešlą į keksiukų formeles, pripildykite du trečdalius kiekvienos formelės. Kepkite 20-25 minutes arba tol, kol į keksiuką įkištas ir ištrauktas pagaliukas bus švarus. Iškepusius keksiukus palaikykite formelėse 5 minutes, tuomet išimkite ir sudėkite ant grotelių, kad visiškai atvėstų.
- Pasigaminkite glajų: Prie mikserio pritvirtinkite grandiklinį plaktuvą. Į mikserio indą sudėkite sviestą, sūrį ir vanilę. Iš lėto įjunkite mikserio plakimo (CREAMING/BEATING) režimą ir plakite apie 1 minutę arba kol masė taps vientisa. Sumažinkite greitį iki minkymo greičio (FOLDING/KNEADING) ir įdėkite cukraus pudrą; tuomet padidinkite greitį iki plakimo greičio (CREAMING/BEATING) ir plakite, kol išsimaišys. Sudėkite glajų į konditerinį maišelį su dideliu apvaliu antgaliu.



Morkų pyragas su grietinėlės sūrio glajumi

🕒 Ruošti 20 minučių / kepti 30 minučių

🍴 12 porcijų

2 kiaušiniai
½ stiklinės alyvuogių aliejaus
½ stiklinės pieno
1 stiklinė labai smulkaus cukraus
1½ stiklinės savaime kylančių miltų
1 arbatinis šaukštelis cinamono
½ arbatinis šaukštelis geriamosios sodos
1 stiklinė (apie 3 vidutinio dydžio) tarkuotų morkų
½ stiklinės savose sultyse konservuotų smulkintų ananasų, gerai nusausintų
½ stiklinės kapotų graikinių riešutų ir dar šiek tiek papuošimui

Grietinėlės sūrio glajus

30 g atšildyto sviesto
125 g atšildyto grietinėlės sūrio
½ arbatinis šaukštelis vanilės ekstrakto
1½ stiklinės sijotos cukraus pudros

Gaminimas

1. Prie mikserio pritvirtinkite grandiklinį plaktuvą. Sudėkite kiaušinius, aliejų, pieną ir cukrų. Iš lėto įjunkite mikserio plakimo režimą (CREAMING/BEATING) ir plakite apie 2 minutes arba kol masė taps vientisa.
2. Sumažinkite greitį iki minkymo greičio (FOLDING/KNEADING) ir supilkite miltus, cinamoną, soda ir maišykite, kol produktai išsimašys. Sudėkite morkas, nusausintus ananasus ir graikinius riešutus. Sukrėskite tešlą į riebalais pateptą karščiui atsparią, mikrobangų krosnelėje tinkamą naudoti 22 cm skersmens apvalią kepimo formą.
3. Pakelkite skardą uždėdami ją ant mikrobangų krosnelės grotelių arba ant apversto puodelio ar lėkštės.
4. Pasirinkite 50% galingumo ir nustatykite 12 minučių gamavimo laiką.
5. Paspauskite START mygtuką.
6. Palikite pyragą 10 minučių ir pagaliuku patikrinkite, ar jis iškepęs. Išimkite pyragą iš formos ir ant grotelių iki galo ataušinkite. Jeigu ant pyrago paviršiaus atsiranda drėgnų dėmelių, ant viršaus uždėkite popierinio rankšluosčio.
7. Pasigaminkite glajų: Prie mikserio pritvirtinkite grandiklinį plaktuvą. Sudėkite sviestą, grietinėlės sūrį ir vanilę. Įjunkite plakimo funkciją (CREAMING/BEATING) ir plakite 1-2 minutes arba kol masė taps tolygi.
8. Sumažinkite greitį iki lengvo maišymo (LIGHT MIXING) ir sudėkite cukraus pudrą. Tuomet padidinkite greitį ir gerai išmaišykite.
9. Glajų užtepkite ant atvėsusio pyrago ir papuoškite kapotais graikiniais riešutais.



Riešutų sviesto sausainiai su karamelės gabaliukais

🕒 Ruošti 25 minutes / kepti 15–18 minučių

⚖️ 36 sausainiai

125 g atšildyto sviesto

1 stiklinė (280 g) traškaus riešutų sviesto

1 stiklinė (220 g) suspausto rudojo cukraus

1 kiaušinis

1¼ stiklinės (260 g) miltų

½ arbatinio šaukštelio kepimo miltelių

½ stiklinės (70 g) kapotų kepintų sūdytų žemės riešutų

½ stiklinės (95 g) karamelės gabaliukų (skaitykite pastabą)

Gaminimas

1. Įkaitinkite orkaitę iki 170°C (su įjungtu ventiliatoriumi). Iškllokite dvi kepimo skardas kepimo popieriumi.
2. Prie mikserio pritvirtinkite grandiklinį plaktuvą. Į mikserio dubenį sudėkite sviestą, riešutų sviestą ir rudąjį cukrų. Iš lėto įjunkite lengvo maišymo (LIGHT MIXING) režimą ir maišykite 30 sekundžių. Padidinkite greitį iki plakimo greičio (CREAMING/BEATING) ir plakite 2 minutes, kol masė pašviesės ir taps puri.
3. Sumažinkite greitį iki lengvo maišymo greičio (LIGHT MIXING), įmuškite kiaušinį ir maišykite 30 sekundžių. Išsijokite miltus ir kepimo miltelius į sviesto masę. Padidinkite greitį iki minkymo greičio (FOLDING/KNEADING) ir maišykite apie 30 sekundžių arba kol viskas išsimaišys.
4. Nuimkite dubenį nuo mikserio ir įmaišykite žemės riešutus bei karamelės gabaliukus. Valgomuoju šaukštu pakabinkite masės, suformuokite rutuliuką. Sudėkite pagamintus rutuliukus į paruoštas kepimo skardas, aplink palikite pakankamai vietos. Pirštų galiukais suspauskite rutuliukus, kad jie taptų apie 1 cm storio. Kepkite 15–18 minučių arba kol paruduos. Prieš išimdami iš skardos, palikite sausainius skardoje 5 minutes. Tuomet sudėkite ant grotelių, kad atvėstų. Taip iškepkite visą sausainių tešlą.

Pastaba

Karamelės gabaliukų galima įsigyti daugelyje prekybos centrų kepinių skyriuje. Vietoj jų galima naudoti baltojo, pieniško arba juodojo šokolado gabaliukus.

Greitai paruošiama duona

 Ruošti 15 minučių / kepti 35 minutes

 Makes 1 loaf

1 kepalas
2 arbatiniai šaukšteliai aktyvių sausųjų mielių
1 valgomasis šaukštas cukraus
2 valgomieji šaukštai alyvuogių aliejaus
1 arbatinis šaukštelis druskos
360 ml vandens
640 g (4 stiklinės) duonos miltų
1 valgomasis šaukštas pieno miltelių
Papildomai miltų

Gaminimas

1. Į didelę dubenį sudėkite mieles, cukrų, alyvuogių aliejų, druską ir vandenį ir išmaišykite.
2. Prie mikserio pritvirtinkite tešlos minkymo kabli. Į mikserio dubenį supilkite miltus ir pieno miltelius. Įjunkite mikserio minkymo režimą (FOLDING/KNEADING), supilkite mielių mišinį ir minkykite 4-5 minutes, kol tešla taps vientisa ir elastinga.
3. Sudėkite tešlą į šiek tiek riebalais išteptą dubenį, uždenkite ir palikite šiltoje neperpučiamoje vietoje 40 minučių arba kol tešlos kiekis padvigubės. Išimkite tešlą ir padėkite ant miltais pabarstyto stalo, tešlą paminkykite, kad išeitų oro perteklius, iš tešlos suformuokite rutulį. Apibarstykite miltais.
4. Uždenkite švairiu rankšluosčiu ir dar pakildinkite apie 30 minučių, kol tešlos kiekis padvigubės.
5. Iš anksto įkaitinkite orkaitę iki 190°C (su įjungtu ventiliatoriumi).
6. Kai tešla iškils, kepaliuko viršuje peiliu padarykite tris nedideles įpjovas.
7. Kepkite orkaitėje 30-35 minutes arba kol apkeps, o viršus sukietės.



Avietiniai keksiukai

 Ruošti 20 minučių / kepti 20 minučių

 12 keksiukų

125 g atšildyto nesūdyto sviesto
¾ stiklinės (165 g) labai smulkaus cukraus
½ arbatinio šaukštelio vanilės ekstrakto
2 kiaušiniai
1¼ stiklinės (260 g) savaime kylančių miltų
¾ stiklinės (160 ml) pieno
1 stiklinė šviežių arba šaldytų aviečių
Šviežių aviečių papuošimui
Cukraus pudros pabarstymui

Sviestinio kremo glajus

200 g sviesto
½ arbatinio šaukštelio vanilės ekstrakto
1½ stiklinės (240 g) cukraus pudros mišinio
1–2 valgomieji šaukštai pieno

Gaminimas

- Įkaitinkite orkaitę iki 180°C be ventiliatoriaus (arba iki 160°C su ventiliatoriumi). Iškllokite 12 keksiukų ⅓ stiklinės talpos keksiukų formeles popieriniais dėkliukais.
- Prie mikserio pritvirtinkite grandiklinį plaktuvą. Į mikserio indą sudėkite sviestą ir cukrų. Iš lėto įjunkite mikserio plakimo (CREAMING/BEATING) režimą ir sukite 1 minutę. Sudėkite vanilę, tada po vieną muškite kiaušinius. Naują kiaušinių muškite tik pirmajam visiškai išsimaišius. Sumažinkite greitį iki minkymo greičio (FOLDING/KNEADING) ir supilkite pusę pieno. Įmaišykite pusę miltų mišinio, tada supilkite likusį pieną ir likusį miltų mišinį. Nesuplakite per daug. Sudėkite avietes ir vieną kartą permaišykite.
- Sudėkite tešlą į keksiukų formeles. Kepkite apie 20 minučių arba kol medinis pagaliukas, įkištas į keksiuką ir ištrauktas, bus švarus. Išimkite keksiukus ir sudėkite ant grotelių, kad atvėstų.
- Glajui paruošti prie mikserio pritvirtinkite grandiklinį plaktuvą. Į mikserio indą sudėkite sviestą ir vanilę. Iš lėto įjunkite mikserio plakimo (CREAMING/BEATING) režimą ir sukite 2–3 minutes arba kol masė taps puri. Sumažinkite greitį iki minkymo greičio (FOLDING/KNEADING), tada sudėkite cukrų. Supylę cukrų vėl padidinkite greitį ir plakite, kol masė taps vientisa. Glajaus tirštumą reguliuokite įpildami pieno. Sukrėskite glajų į konditerinį maišelį su dideliu apvaliu antgaliu.
- Smailu peiliu keksiukų viršuje išpjaukite apskritimus. Išvirkškite glajaus ir uždėkite keksiukų viršūnes atgal, ant viršaus uždėkite šviežių aviečių.

Patarimas

Jeigu naudojate šaldytas avietes, iš pradžių atitirpinkite jas ant popierinio rankšluosčio.



Pasifloros vaisių sausainukai

 Ruošti 20 minučių / kepti 36 minutes

 20 porcijų

250 g minkšto sviesto
½ stiklinės (80 g) cukraus pudros
1 arbatinis šaukštelis vanilės ekstrakto
1½ stiklinės (225 g) miltų
¾ stiklinės (80 g) saldaus kremo miltelių (custard powder)
Cukraus pudros pabarstymui

Įdaras

125 g minkšto sviesto
1½ stiklinės (240 g) cukraus pudros
¼ stiklinės (60 ml) pasifloros vaisiaus minkštimo

Gaminimas

1. Įkaitinkite orkaitę iki 160°C su įjungtu ventiliatoriumi. Iškllokite dvi kepimo skardas kepimo popieriumi. Prie mikserio pritvirtinkite grandiklinį plaktuvą ir didįjį plakimo indą. Į indą sudėkite sviestą, cukrų ir vanilę. Iš lėto įjunkite mikserio lengvo maišymo (LIGHT MIXING) režimą ir plakite 1 minutę.
2. Padidinkite greitį iki plakimo greičio (CREAMING/BEATING) ir plakite 3-4 minutes, kol masė pašviesės ir taps puresnė. Sumažinkite greitį iki lengvo maišymo greičio (LIGHT MIXING); sudėkite miltus ir kremo miltelius ir plakite, kol masė taps vientisa.
3. Iš kupinų arbatinių šaukštelių masės suformuokite rutuliukus. Sudėkite rutuliukus ant paruoštų kepimo skardų. Pamiltuota šakute švelniai paspauskite rutuliukus. Kepkite 15-18 minučių arba kol rutuliukai sukietės. Palikite skardose 5 minutes, kad atvėstų, tada sudėkite ant grotelių. Tokiu būdu iškepkite visą sausainių tešlą.
4. Pagaminkite įdarą: prie mikserio pritvirtinkite grandiklinį plaktuvą. Į mikserio indą sudėkite sviestą ir cukraus pudrą. Iš lėto įjunkite mikserio aeravimo/plakimo (AERATE/WHIP) režimą ir plakite 1 minutę; padidinkite greitį iki plakimo (CREAMING/BEATING) greičio ir plakite dar 1-2 minutes, kol masė pašviesės ir sutirštės. Įmaišykite pasifloros vaisiaus minkštimą.
5. Pusę sausainių ištepkite pasiflorų vaisiaus kremu ir ant jų uždėkite likusius sausainius. Prieš patiekdami pabarstykite cukraus pudra.

Citrininis tartas

 Ruošti 20 minučių / kepti 45 minutes

 Gaunasi 11/8 porcijos

Saldi trapi tešla

1/3 stiklinės (55 g) cukraus pudros mišinio

125 g kapoto sviesto

1-1/2 valgomieji šaukštai ledinio vandens

Citrininis įdaras

3 citrinos

5 x 60 g kiaušiniai

1 stiklinė (220 g) labai smulkaus cukraus

200 ml grietinės

Šviežių aviečių papuošimui

Cukraus pudros papuošimui

Gaminimas

1. Prie mikserio pritvirtinkite grandiklinį plaktuvą. Į mikserio indą sudėkite miltus, cukrų ir sviestą. Iš lėto įjunkite mikserio minkymo režimą (FOLDING/KNEADING) ir maišykite, kol tešla pasidarys panaši į smėlinę masę. Po 1/2 valgomojo šaukšto pilkite vandenį, kol masė pasidarys vientisa.
2. Išimkite tešlą iš indo ir padėkite ant švaraus paviršiaus. Iš tešlos suformuokite plokščią skritulį. Tešlą uždenkite ir padėkite į šaldytuvą 30 minučių.
3. Ištepkite riebalais 24 cm skersmens apvalią kepimo formą. Iškočiokite tešlą tarp dviejų kepimo popieriaus lakštų. Tešlos lakštas turi būti tokio dydžio, kad uždengtų kepimo skardą. Atsargiai įkelkite tešlą į kepimo formą ir prispauskite kraštus. Kraštus apipjaukite. Uždenkite ir padėkite į šaldytuvą 30 minučių.
4. Įkaitinkite orkaitę iki 200°C. Kepimo formą uždėkite ant orkaitės skardos. Ant tešlos ištieskite kepimo popierių ir ant jo supilkite kepimo pupeles. Kepkite 10 minučių, tuomet išimkite pupeles ir popierių; kepkite dar 10 minučių, kol tešla šiek tiek paruduos. Išimkite iš orkaitės ir sumažinkite karštį iki 160°C.
5. Citrinas nulupkite. Žievelės neišmeskite. Išspauskite citrinų sultis. Sumaišykite žievelės, sultis ir likusias sudedamąsias įdaro dalis, plakite, kol masė taps vientisa.
6. Atsargiai supilkite įdarą ant tešlos pagrindo ir kepkite apie 35-45 minutes arba kol iškeps (masė turi vis dar būti šiek tiek minkšta). Atvėsinkite kambario temperatūroje, tada įdėkite į šaldytuvą. Prieš patiekdami ant viršaus uždenkite šviežių aviečių ir pabarstykite cukraus pudra.





Šokoladinis pyragas

 Ruošti 15 minučių / kepti 70 minučių

 10 porcijų

200 g kokybiško juodojo šokolado
1 stiklinė (220 g) labai smulkaus cukraus
1 arbatinis šaukštelis vanilės ekstrakto
2 kiaušiniai, lengvai suplakti
1½ stiklinės (225 g) savaime kylančių miltų
¼ stiklinės (25 g) kakavos miltelių
1¼ stiklinės (310 ml) pasukų
Grietinėls papuošimui

Šokoladinis glajus

200 g kapoto kokybiško juodojo šokolado
¼ stiklinės (160 ml) grietinėls

Gaminimas

1. Įkaitinkite orkaitę iki 180°C be ventiliatoriaus (arba iki 160°C su įjungtu ventiliatoriumi).
2. Ištepkite riebalais ir iškllokite kepimo popieriumi 22 cm kepimo formos dugną ir šonus.
3. Išlydykite šokoladą karščiui atspariame inde vandens vonelėje. Padėkite į šoną.
4. Prie mikserio pritvirtinkite grandiklinį plaktuvą ir didįjį plakimo indą. Į indą sudėkite sviestą, cukrų ir vanilę. Iš lėto įjunkite mikserio plakimo režimą (CREAMING/BEATING); plakite 1-2 minutes arba kol masė taps šviesi ir puri. Po vieną įmuškite kiaušinius ir plakite, kol masė taps vientisa. Sudėkite išlydytą šokoladą ir išmaišykite.
5. Sumažinkite greitį iki minkymo greičio (FOLDING/KNEADING); supilkite pusę išsijotų sausųjų sudedamųjų dalių ir pasukas, tuomet pakartokite su likusiais miltų ir pieno mišiniais. Sukrėskite tešlą į paruoštą kepimo formą ir kepkite apie 10 val. 10 minučių arba kol iškeps (patikrinkite mediniu pagaliuku). Palikite 5 minutėms skardoje, kad pradėtų aušti, tada išimkite ir padėkite ant grotelių. Apverskite, kad pyragas visiškai atvėstų.
6. Pagaminkite glajų: sudėkite šokoladą į karščiui atsparų dubenį. Grietinėle pakaitinkite puode, kol ji beveik užvirs. Supilkite grietinėle į šokoladą, palaukite 1-2 minutes ir išmaišykite. Palikite kambario temperatūroje, kol šiek tiek atvės ir apliekite pyragą. Patiekite su grietinėle.

Šokoladinis sūrio pyragas „Brownie“

🕒 Ruošti 20 minučių / kepti 55 minutes

🍴 12-16 porcijų

Pagrindas

200 g smulkinto juodojo šokolado
200 g smulkinto sviesto
1 stiklinė rudojo cukraus
2 kiaušiniai
½ stiklinės (75 g) miltų
¼ stiklinės (35 g) savaime kylančių miltų
½ stiklinės (40 g) kokoso drožlių

Sūrio pyrago viršus

500 g atšildyto grietininio sūrio
1 stiklinė (220 g) labai smulkaus cukraus
1 arbatinis šaukštelis vanilės ekstrakto
2 kiaušiniai
300 ml plakamosios grietinės
Mėlynių papuošimui

Gaminimas

1. Įkaitinkite orkaitę iki 160°C (su įjungtu ventiliatoriumi). Ištepkite riebalais ir iškllokite kepimo popieriumi 5 cm gylio, 28 cm dydžio kepimo skardą. Kepimo popierius turi išsikišti po 2 cm abiejuose skardos galuose.
2. Nededeliame puode sumaišykite sviestą ir šokoladą. Ant nedidelės ugnies kaitinkite visą laiką maišydami, kol sviestas ir šokoladas ištirps. Nuimkite nuo ugnies ir įmaišykite cukrų. Sudėkite masę į dubenį, po vieną įmuškite kiaušinius, gerai išplakite, tuomet įmaišykite miltus ir kokoso drožles. Sudėkite tešlą į kepimo skardą ir kepkite 15 minučių (pyrago pagrindas bus minkštas). Išimkite iš orkaitės ir padėkite į šoną 15 minučių. Sumažinkite karštį orkaitėje iki 150°C (su įjungtu ventiliatoriumi).
3. Prie mikserio pritvirtinkite grandiklinį plaktuvą. Į dubenį sudėkite grietininį sūrį, cukrų ir vanilę. Įjunkite mikserio minkymo režimą (FOLDING/KNEADING) ir maišykite 1 minutę. Padidinkite greitį iki lengvo maišymo greičio (LIGHT MIXING) ir maišykite 2-3 minutes, kol masė taps puri. Vėl sumažinkite greitį iki minkymo greičio (FOLDING/KNEADING) ir po vieną įmuškite kiaušinius, tada maišykite 20-30 sekundžių, kol masė taps vientisa.
4. Atsargiai supilkite sūrio pyrago mišinį ant vos šilto pagrindo. Kepkite apie 35-40 minučių arba kol iškeps, vidurys turi būti šiek tiek minkštas. Išjunkite orkaitę ir palikite dureles praviras 2 valandas. Per naktį laikykite šaldytuve. Supjaustykite gabaliukais ir patiekite su mėlynėmis.



Savo maisto māstymu mes dalijamės:



stollar.eu
sage.lv

Sage® klientu aptarnavimo centras
B.T.U. Company Ltd.
Telefona numeris: +371 6779 0720
El. paštas: sage@btu.lv

Sage®