



Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
www.kenwoodworld.com

KENWOOD

Patissier™

Instructions &
Baking Recipes



English	1 - 14
Nederlands	15 - 29
Français	30 - 45
Deutsch	46 - 60
Italiano	61 - 76
Dansk	77 - 91
Svenska	92 - 106
Suomi	107 - 121
Ελληνικά	122 - 137
Español	138 - 142
Português	143 - 147
Norsk	148 - 151
Türkçe	152 - 156
Česky	157 - 161
Magyar	162 - 166
Polski	167 - 171
Русский	172 - 176
عربي	177 - 180

know your Kenwood kitchen machine

safety

- Switch off and unplug before fitting or removing tools, after use and before cleaning.
- This machine is not intended for use by infirm persons without supervision.
- Keep children away from the machine and never let the cord hang down where a child could grab it.
- Keep your fingers away from moving parts and fitted tools. Never put your fingers etc in the hinge mechanism.
- Never leave the machine on unattended.
- Never use a damaged machine. Get it checked or repaired: see 'service', page 4.
- Never use an unauthorised tool.
- Never exceed the maximum capacities on page 2.
- Don't let children play with this machine.
- Only use this machine for its intended domestic use.
- Take care when lifting this appliance as it is heavy. Ensure the head is locked and that the bowl, tools, and cord are secure before lifting.

before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of your machine.
- The wires in the cord are coloured as follows:
Green and Yellow = Earth,
Blue = Neutral,
Brown = Live.
- The appliance must be protected by a 13A approved (BS1362) fuse.
- **WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.**

important - UK only

Note:

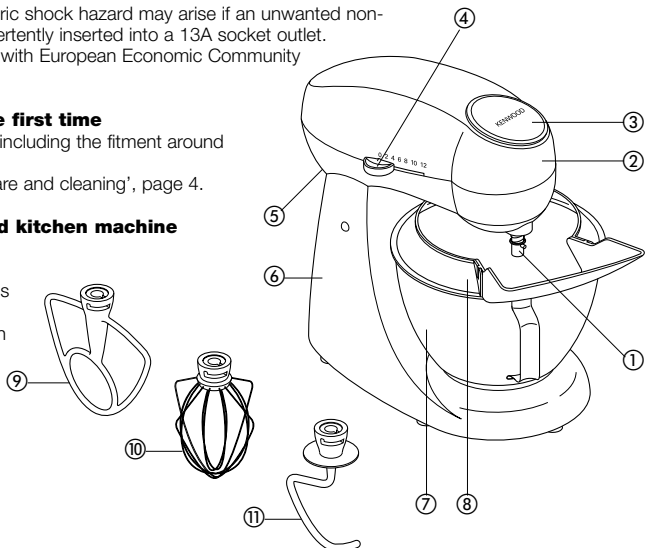
- For non-rewireable plugs the fuse cover MUST be refitted when replacing the fuse. If the fuse cover is lost then the plug must not be used until a replacement can be obtained. The correct fuse cover is identified by colour and a replacement may be obtained from your Kenwood Authorised Repairer (see Service).
- If a non-rewireable plug is cut off it must be DESTROYED IMMEDIATELY. An electric shock hazard may arise if an unwanted non-rewireable plug is inadvertently inserted into a 13A socket outlet.
- This machine complies with European Economic Community Directive 89/336/EEC.

before using for the first time

- 1 Remove all packaging, including the fitment around the bowl.
- 2 Wash the parts: see 'care and cleaning', page 4.

know your Kenwood kitchen machine

- 1 tool socket
- 2 mixer head
- 3 Kenwood badge - this is a non-removable part
- 4 on/off and speed switch
- 5 head-lift lever
- 6 power unit
- 7 bowl
- 8 pouring shield (if included)
- 9 beater
- 10 whisk
- 11 dough hook



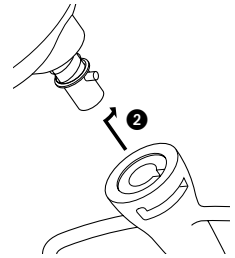
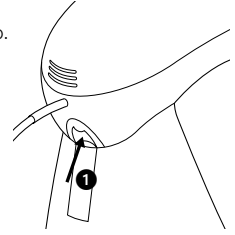
the mixer

the mixing tools and some of their uses

- beater ● For making cakes, biscuits, pastry, icing, fillings, éclairs and mashed potato.
- whisk ● For eggs, cream, batters, fatless sponges, meringues, cheesecakes, mousses, soufflés. Don't use the whisk for heavy mixtures (eg creaming fat and sugar) - you could damage it.
- dough hook ● For yeast mixtures.

to use your mixer

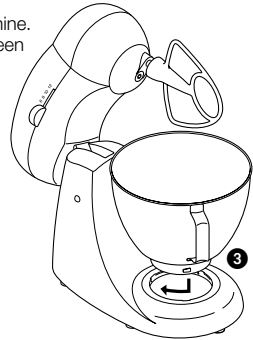
- 1 Push up on the head release lever at the back of the appliance ❶ and at the same time lift the head until it locks in the raised position.
- to insert a tool 2 Line the pin on the shaft with the slot on the inside of the tool, push up and turn clockwise to lock ❷.
- 3 Fit the bowl onto the base, press down and turn clockwise to lock ❸.
- 4 Push up on the head release lever and at the same time lower the mixer head ❶.
- to remove a tool 5 Switch on and move the speed switch to the desired setting ❹.
- 6 Push up, turn anti-clockwise and pull off.



- hints
- Switch off and scrape the bowl with a spatula when necessary.
 - Eggs at room temperature are best for whisking.
 - Before whisking egg whites, make sure there's no grease or egg yolk on the whisk or bowl.
 - Use cold ingredients for pastry unless your recipe states otherwise.
 - When creaming fat and sugar for cake mixes, always use the fat at room temperature or soften it first.
 - Your mixer has been fitted with 'soft start' feature to minimise spillage. However if the machine is switched on with a heavy mixture in the bowl such as bread dough, you may notice that the mixer takes a few seconds to reach the selected speed.

points for bread making

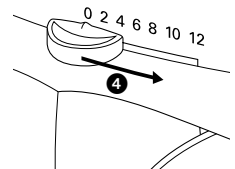
- important
- Never exceed the maximum capacities below - you will overload the machine.
 - To protect the life of the machine always allow a rest of 20 minutes between loads.
 - Some movement of the mixer head is normal. If you hear the machine labouring, switch off, remove half the dough and do each half separately.
 - The ingredients mix best if you put the liquid in first.
 - At intervals stop the machine and scrape the mixture off the dough hook.
 - Different batches of flour vary considerably in the quantities of liquid required and the stickiness of the dough can have a marked effect on the load imposed on the machine. You are advised to keep the machine under observation whilst the dough is being mixed; the operation should take no longer than 5 minutes.



speed switch

These are a guide only and will vary depending upon the quantity of mix in the bowl and the ingredient being mixed.

- beater ● **creaming fat and sugar** start on 2, gradually increasing to 12.
- **beating eggs into creamed mixtures** 6 - 12.
- **folding in flour, fruit etc** 2 - 4.
- **all in one cakes** start on speed 2, gradually increase to 12.
- **rubbing fat into flour** 2 - 4.
- whisk ● Gradually increase to 12.
- dough hook ● Start on 2, increasing to 4 or 6.



maximum capacities

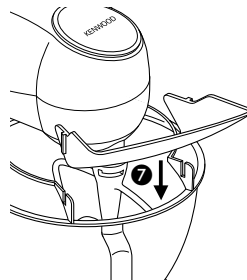
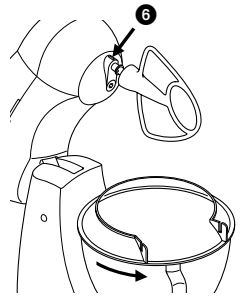
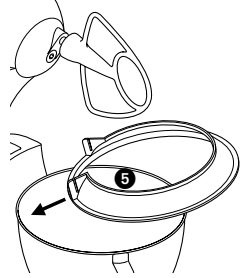
- shortcrust pastry** ● 500g flour
- fruit cake mix** ● 2 Kg total mix
- stiff bread dough** ● 600g flour
- soft bread dough** ● 650g flour
- egg whites** ● 12 (A minimum of 2 medium size egg whites can be whisked).

electronic speed sensor control

Your mixer is fitted with an electronic speed sensor control that is designed to maintain the speed under different load conditions, such as when kneading bread dough or when eggs are added to a cake mix. You may therefore hear some variation in speed during the operation as the mixer adjusts to the load and speed selected - this is normal.

to fit and use your pouring shield

- 1 Raise the mixer head until it locks.
 - 2 Fit the bowl and the desired tool.
 - 3 Slide the narrow section of the pouring shield under the mixer attachment **5**.
 - 4 Fit the pouring shield onto the bowl.
 - 5 Turn the pouring shield until the narrow section of the shield aligns with the groove on the tool socket **6**.
 - 6 Lower the mixer head.
 - 7 Turn the opening of the pouring shield to the desired position.
 - 8 Fit the chute onto the pouring shield by locating the tabs in the slots **7**.
 - 9 To remove the pouring shield reverse the operation.
- During mixing, ingredients can be added directly to the bowl via the chute.



cleaning and service

care and cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.

power unit

- Wipe with a damp cloth, then dry.
- Never use abrasives or immerse in water.

bowl, tools,
pouring shield

- Wash by hand, then dry thoroughly or wash in the dishwasher.
- Never use a wire brush, steel wool or bleach to clean your stainless steel bowl. Use vinegar to remove limescale.
- Keep away from heat (cooker tops, ovens, microwaves).

service and customer care

- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by KENWOOD or an authorised KENWOOD repairer.

UK

If you need help with:

- using your machine
- servicing or repairs (in or out of guarantee)
- ☎ call KENWOOD Customer Care on 023 92392333.
- **Have your model number ready** - it's on the underside of the mixer.
- spares and attachments
- ☎ call **0870 2413653**.

Eire

- See our advertisement in Golden Pages.

other countries

- Contact the shop where you bought your machine.

guarantee UK only

- If your machine goes wrong within one year from the date you bought it, we will repair or replace it free of charge provided:
- you have not misused, neglected or damaged it;
- it has not been modified;
- it is not second-hand;
- it has not been used commercially;
- you have not fitted a plug incorrectly; and
- **you supply your receipt to show when you bought it.**

This guarantee does not affect your statutory rights.

recipes

Fill your home with the delicious aroma of cakes, pastries and cookies that your Patisserie mixer has helped create!

	page
strawberries and cream sponge	6
rich chocolate cake	6
gingerbread	7
raspberry streuselkucken	7
lemon curd tartlets	8
shortcrust pastry and variations	8
citrus meringue pie	9
pavlova	9
white chocolate mousse	10
walnut, almond and hazelnut biscuits	10
white chocolate chip brownies	10
biscotti	11
pecan tart	11
white chocolate cake	12
mediterranean fruit ring	12
chocolate chip walnut loaf	13
crushed blackberry syllabub	13
no bake lemon cheesecake	13
carrot cake	14
royal icing	14

recipes

strawberries and cream sponge

serves 8-10

150g (5oz) plain flour

25g (1oz) corn flour

6 eggs

75g (3oz) caster sugar

75g (3oz) butter, melted

300ml (½ pint) double cream

15ml (1tbsp) caster sugar

grated rind and juice of 1 orange

225g (8oz) strawberries

icing sugar, for dusting

- 1 Preheat the oven to 180°C/350°F/Gas 4. Grease and base line a 23cm (9 inch) round spring-form deep cake tin. Sift the flour and cornflour together.
- 2 Fit the whisk, place the eggs and sugar in the bowl and whisk at speed 12 until very thick, pale and mixture leaves a trail.
- 3 Using a metal spoon gently fold in half the flour mixture. Pour half the butter around the edge of the bowl and fold in. Gradually fold in the remaining flour mixture and butter.
- 4 Pour into prepared tin and bake for 45-50 minutes, until well risen and golden. Turn out onto wire rack and leave to cool.
- 5 Using the whisk on speed 12, whip the cream, sugar and orange juice together until it forms soft peaks. Fold in the orange rind. Reserve 5 strawberries for decoration and slice the remainder.
- 6 Split the deep cake in half and fill with the whipped cream and sliced strawberries. Decorate the top with the reserved strawberries, dust with icing sugar and serve.

rich chocolate cake

serves 8-10

200g (7oz) good quality plain chocolate, broken into pieces

175g (6oz) butter, softened

175g (6oz) caster sugar

4 eggs, separated

100g (4 oz) ground almonds

75g (3oz) self-raising flour, sifted

15ml (1tbsp) cocoa powder, sifted

For the Chocolate Ganache:

400ml (14fl oz) double cream

225g (8oz) good quality plain chocolate, broken into pieces

- 1 Preheat the oven to 180°C/350°F/Gas Mark 4. Grease and base line a 20 cm (8inch) round spring-form cake tin. Place the chocolate in a bowl and set over a pan of simmering water, until melted.
- 2 Using the beater on speed 8, beat the butter and sugar together in the bowl, until pale and fluffy. Gradually beat in egg yolks.
- 3 On speed 2, mix in ground almonds and melted chocolate. Mix in the flour and cocoa powder and transfer to a large bowl.
- 4 Using the whisk on speed 12, whisk the egg whites until stiff. Using a metal spoon, fold the egg whites into the cake mixture, until well combined.
- 5 Transfer to the prepared tin and bake for 45-50 minutes or until just firm to the touch. Cool in tin for 5 minutes and then transfer to a wire rack to cool.
- 6 Meanwhile for the ganache: place the cream in a saucepan and bring to the boil. Remove from the heat, add the chocolate pieces and stir until melted. Leave to cool and chill until thickened.
- 7 Split the cake and use the ganache to sandwich back together and spread remaining over the top, giving a swirled effect.

recipes

gingerbread

serves 8

<i>300g (10oz) plain flour</i>	<i>100g (4oz) light brown</i>
<i>10ml (2tsp) ground ginger</i>	<i>muscovado sugar</i>
<i>5ml (1tsp) mixed spice</i>	<i>150ml (¼ pint) milk</i>
<i>2.5ml (½ tsp) baking powder</i>	<i>2 eggs</i>
<i>7.5ml (1½ tsp) bicarbonate of soda</i>	<i>100g (4oz) drained stem ginger</i>
<i>100g (4oz) butter</i>	<i>in syrup, thinly sliced</i>
<i>50g (2oz) treacle</i>	<i>30ml (2tbsp) stem ginger syrup or</i>
<i>150 g (5oz) golden syrup</i>	<i>warmed golden syrup, to serve</i>

- 1 Preheat the oven to 170°C/325°F/Gas Mark 3. Grease and line a 18cm (7 inch) square cake tin. Sift the flour, ground ginger, mixed spice, baking powder and bicarbonate of soda into the bowl.
- 2 Place the butter, treacle, golden syrup and sugar in a small saucepan and heat gently, stirring occasionally, until butter is melted.
- 3 Using the beater on speed 2, mix the melted mixture, milk, eggs and 75g (3oz) of stem ginger into the dry ingredients until well combined. Pour into the prepared tin and sprinkle over the remaining stem ginger.
- 4 Bake for 1-1¼ hours, or until risen and just firm. Leave to cool in the tin for 10 minutes and turn out onto a wire rack and allow to cool completely. Cut into 8 pieces. Serve drizzled with a little of the stem ginger syrup or warmed golden syrup.

raspberry streuselkucken

serves 6-8

<i>250g (9oz) self-raising flour</i>	<i>75g (3oz) ground almonds</i>
<i>5ml (1tsp) ground cinnamon</i>	<i>1 egg</i>
<i>175g (6oz) butter, softened</i>	<i>350g (12oz) raspberries</i>
<i>100g (4oz) caster sugar</i>	<i>5ml (1tsp) cornflour</i>

- 1 Preheat the oven to 200°C/400°F/Gas Mark 6. Grease a 23 cm (9inch) round cake tin. Place the flour, cinnamon and butter in the bowl, using the beater on speed 2 mix together until the mixture starts to stick together.
- 2 Add the caster sugar and ground almonds and mix to a coarse, crumbly texture. Do not over mix.
- 3 Weigh 175g (6oz) of the mixture and set aside. Add the egg to the remainder and using the beater mix to a dough.
- 4 Transfer to the prepared tin and using a metal spoon and fingers press over the base and about 2.5cm (1 inch) up the sides of the tin.
- 5 Toss together the raspberries and cornflour and place in the tin.
- 6 Sprinkle over the reserved crumble mixture and bake for 25-30 minutes, or until golden. Leave to cool for the 30 minutes and then remove from tin and place on a wire rack to cool.

recipes

lemon curd tartlets

serves 6

*1 quantity of nut shortcrust
pastry*

For filling:

*75g (3oz) ricotta cheese
75g (3oz) caster sugar*

juice of 2 lemons

2 eggs

125ml (4fl oz) single cream

raspberries or blueberries, to decorate

icing sugar, to dust

- 1 Roll pastry out on a lightly floured work surface and using a 11cm (4½ inch) round plain or fluted cutter, cut out 6 rounds and use to line 6 jumbo muffin tins. Prick the cases with a fork, line with non-stick baking parchment and fill with baking beans. Cover and chill for 20 minutes.
- 2 Pre-heat the oven to 190°C/375°F/Gas 5 and bake the pastry cases for 10 minutes. Remove the baking beans and paper and bake for a further 5 minutes.
- 3 Meanwhile to make the filling: using the whisk on speed 4, whip the ricotta cheese and sugar together in the bowl, until well combined. Then with the whisk still running gradually whip in the lemon juice, until smooth. Whisk in eggs and cream.
- 4 Reduce the oven to 180°C/350°F/Gas 4. Divide the lemon filling between the tartlet cases and bake for 20 minutes or until filling is set.
- 5 Transfer the tartlets to a cooling rack and leave until cold. Top with a few raspberries or blueberries and sprinkle with icing sugar.

shortcrust pastry and variations

makes sufficient enough pastry for 20-23cm (8-9inch) flan case

*175g (6oz) plain flour
pinch of salt*

*75g (3oz) butter or margarine cut to small pieces
3 tbsp cold water*

- 1 Place the flour, salt and butter in the bowl. Using the beater at speed 2, mix until it resembles fine breadcrumbs.
- 2 Add the water to the mixture, whilst the beater is still turning until the mixture forms a dough.
- 3 Turn out onto a lightly floured work surface and knead lightly. Do not over-handle the dough. Wrap in clear film and leave to chill and rest in the fridge for 30 minutes before rolling out.

Variations:

Nut Pastry: add 25g (1oz) very finely chopped or ground almonds, hazelnuts or walnuts to the breadcrumb mixture at the end of step 1.

Rich Flan Pastry: use an egg yolk or whole egg, lightly beat into the mixture in step 2, adding the egg first, then add sufficient water to form a dough.

Sweet Rich Flan Pastry: add 10-15ml (2-3 tsp) caster sugar at the end of step 1.

recipes

citrus meringue pie

serves 6-8

1 quantity of rich flan pastry
see page 8
1 lemon
2 oranges
2 limes
65g (2½ oz) cornflour
50g (2oz) caster sugar
3 egg yolks

For the meringue:

3 egg whites
150g (5oz) caster sugar
grated lime zest, to decorate

- 1 Roll out pastry on a lightly floured work surface and use to line a 23cm (9inch) fluted flan tin. Prick the base with a fork and chill for 30 minutes. Preheat oven to 190°C/375°F/Gas 5.
- 2 Line the pastry case with greaseproof paper and baking beans and bake blind for 15 minutes. Remove the paper and beans and bake for a further 5 minutes. Meanwhile grate the rind from the lemon and 1 orange and set aside. Halve the citrus fruits and squeeze the juice and make up to 450ml (¾ pint) with cold water.
- 3 Mix the cornflour to a smooth paste with 120ml (4fl oz) cold water.
- 4 Place the citrus juice mixture in a saucepan with the lemon and orange rind and sugar and bring to the boil. Remove the pan from the heat and allow to cool slightly. Beat in the cornflour mixture, return to the heat and heat gently, stirring constantly, until thickened. Beat in the egg yolks and pour into the pastry case.
- 5 To make the meringue, place the egg whites in the bowl and using the whisk on speed 12, whisk the egg whites until stiff but not dry. Gradually whisk in the caster sugar until very stiff.
- 6 Spoon the meringue over the citrus filling. Bake for 5-10 minutes or until golden. Serve warm or cold.

pavlova

serves 6-8

4 egg whites
225g (8oz) caster sugar
5ml (1tsp) cornflour
5ml (1tsp) white wine vinegar
2.5ml (½ tsp) vanilla essence

300ml (½ pint) double cream
450g (1lb) fresh soft fruits
eg strawberries, raspberries or
peaches, plums and pineapple sliced

- 1 Preheat the oven to 130°C/250°F/Gas ½. Line a baking sheet with baking parchment paper and draw a 23cm (9inch) round circle.
- 2 Place the egg whites in the bowl. Using the whisk at speed 12, whisk the egg whites, until stiff. Gradually add the sugar, a few spoonfuls at a time, whisking well after each addition until stiff and glossy.
- 3 Mix the corn flour, vinegar and vanilla essence together and fold in using a metal spoon. Spoon the meringue onto the prepared baking sheet to fill the circle, making a large shallow well in the centre.
- 4 Bake for 1½ hours or until dry but still a little soft in the centre. Switch off the oven and leave the meringue to cool in the oven for a least 3 hours. Transfer to wire rack to cool.
- 5 Using the Whisk on speed 12, whip the cream until it forms soft peaks. Fill the centre of the meringue with whipped cream and pile the fruits on top.

recipes

white chocolate mousse

serves 4

*175g (6oz) white chocolate,
broken into pieces
90ml (3fl oz) milk
2 egg whites*

*1.25ml (¼ tsp) lemon juice
225ml (8fl oz) double cream
grated plain chocolate, to decorate*

- 1 Place the chocolate in a large bowl set over a pan of simmering water, until melted. Stir in the milk and set aside.
- 2 Using the whisk on speed 12, whip the egg whites and lemon juice until stiff, then using a metal spoon fold into the chocolate mixture, until well combined.
- 3 Using the whisk on speed 12, whip the double cream, until it forms soft peaks. Gently fold into the chocolate mixture.
- 4 Divide the mousse between four glasses and chill for at least 2 hours. Sprinkle with grated chocolate and serve.

walnut, almond & hazelnut biscuits

makes 20 biscuits

*100g (4oz) hazelnuts
5 egg yolks
100g (4oz) caster sugar
2.5ml (½tsp) vanilla essence*

*50g (2oz) chopped walnuts
finely grated rind of 1 orange
50g (2oz) flaked almonds*

- 1 Preheat the oven to 150°C/300°F/Gas 2. Chop hazelnuts. Using the beater on speed 6-8, cream together the egg yolks, sugar and vanilla essence in the bowl. Add the walnuts, hazelnuts and orange rind.
- 2 Line a baking sheet with baking parchment paper and spoon small amounts of the mixture onto the prepared sheet, pressing down slightly. There should be enough mixture for 20 biscuits.
- 3 Sprinkle the flaked almonds over the biscuits, pressing in slightly and bake for 18-20 minutes, until golden brown. Leave to cool on the baking sheet then store in an airtight container.

white chocolate chip brownies

makes 16

*100g (3½oz) hazelnuts or walnuts
75g (3oz) white chocolate
175g (6oz) white chocolate chips
50g (2oz) butter*

*2 eggs
75g (3oz) caster sugar
5ml (1tsp) vanilla essence
75g (3oz) self-raising flour*

- 1 Preheat the oven to 180°C/350°F/Gas 4. Lightly grease and line an 18cm (7 inch) square tin. Roughly chop the nuts and set aside for later.
- 2 Place the white chocolate broken into pieces into a small saucepan with the butter and heat very gently until melted, stirring continuously. Leave to cool for 5 minutes.
- 3 Place the eggs, sugar, flour, vanilla and melted mixture into the bowl and mix together with the beater on speed 8, until smooth. Add the chopped nuts and the white chocolate chips. Mix to combine.
- 4 Transfer to the prepared tin and bake for 30-35 minutes. Leave to cool in the tin then cut into small squares to serve.

recipes

biscotti

makes 24

50g (2oz) flaked almonds

50g (2oz) butter, softened

100g (4oz) caster sugar

1 egg

15ml (1tbsp) orange liqueur

finely grated rind 1 small orange

225g (8oz) plain flour

10ml (2tsp) baking powder

5ml (1tsp) ground coriander

40g (1½ oz) polenta

50g (2oz) pistachio nuts,

roughly chopped

- 1 Preheat the oven to 170°C /325°F/Gas 3. Roast almonds for 5-10 minutes, cool and very coarsely chop. Lightly grease a baking sheet.
- 2 Using the beater on speed 12, beat the butter and sugar in the bowl, until pale and smooth. Beat in the egg, liqueur and orange rind. Add the flour baking powder, ground coriander and polenta to the bowl and mix at speed 2 to make a soft dough. Add the nuts and beat at speed 2, until well combined.
- 3 Turn out onto a lightly floured work surface and knead slightly. Halve the mixture and shape each into a 5cm wide, 2cm (¾ inch) deep rectangular shape.
- 4 Place on the prepared baking sheet and chill for 20 minutes. Bake for about 30 minutes until just firm. Transfer to a wire rack to cool for about 10 minutes then cut diagonally into 1cm (½ inch) wide slices.
- 5 Place the Biscotti cut side down on the baking sheet and bake for a further 10 minutes, until crisp. Cool on a wire rack, store in airtight container.

pecan tart

serves 6

1 quantity of rich flan pastry

see page 8

175g (6oz) pecan nuts

175g (6oz) light soft brown sugar

15ml (1tbsp) golden syrup

40g (1½oz) butter, melted

5ml (1tsp) vanilla essence

180ml (6floz) evaporated milk

2 eggs, beaten

- 1 Roll out the pastry and use to line a 23cm (9inch) fluted flan tin. Prick the base with a fork and cover and chill for 20 minutes.
- 2 Preheat the oven to 190°C/375°F/Gas Mark 5. Line the pastry case with greaseproof paper and baking beans and bake for 10 minutes. Remove the beans and paper and bake for a further 5 minutes. Remove from the heat. Reduce the oven temperature to 170°C/325°F/Gas Mark 3.
- 3 Chop 100g (4oz) of the pecan nuts and set aside the remaining. Using the whisk on speed 10, whisk together the remaining ingredients, until well combined.
- 4 Pour onto the pastry case and arrange the reserved pecan halves in concentric circles on top.
- 5 Bake for 35-40 minutes, until golden and firm to the touch. Serve accompanied by ice cream or whipped cream.

recipes

white chocolate cake

serves 8

For the cake:

150g (5oz) butter, softened

300g (10oz) caster sugar

4 eggs

1 tsp vanilla extract

350g (12oz) plain flour

12.5ml (2½tsp) baking powder

2.5ml (½tsp) salt

280ml (8floz) milk

250g (9oz) white chocolate, melted

For the truffle topping:

250g (9oz) white chocolate, broken into pieces

280ml (8floz) double cream

Dark chocolate shavings, to decorate

- 1 For the cake: preheat the oven to 180°C/350°F/Gas 4. Grease and line the bases of two 20cm (8 inch) round cake tins.
- 2 Using the beater on speed 8, beat the butter to soften. Add the sugar and beat until pale and fluffy. Gradually beat in the eggs and vanilla essence, adding a little flour, to prevent curdling.
- 3 Sieve the remaining dry ingredients into the bowl beating in at speed 2. Blend the chocolate and milk together and then beat into the cake mixture.
- 4 Divide the batter between the two tins and bake for 30 minutes. Cool in the tins for 10 minutes and then turn out onto a wire rack to cool.
- 5 To make the topping, place the chocolate in a bowl set over a pan of simmering water until melted. Remove from the heat.
- 6 Using the whisk at speed 12, whip the cream until soft peaks form. Fold the chocolate into the cream and use to sandwich the cakes together and spread the remaining mixture over the top of the cake. Decorate with the dark chocolate shavings. Chill before serving.

mediterranean fruit ring

serves 6

makes 1 loaf

450g (1lb) strong plain white flour

5ml (1tsp) ground cinnamon

2.5ml (½tsp) ground ginger

2.5ml (½tsp) salt

7g sachet (1½ tsp) fast action

dried yeast

50g (2oz) chopped almonds

or walnuts

75g (3oz) sultanas

50g (2oz) caster sugar

grated rind of ½ lemon

15ml (1tbsp) olive oil

300ml (½ pint) lukewarm milk

beaten egg, to glaze

- 1 Sift the flour cinnamon, ginger and salt into the bowl. Add the yeast, nuts, sultanas, sugar, lemon, olive oil and milk. Fit the dough hook and mix to a soft dough on speed 2.
- 2 Then increase speed to 4-6 and knead for a further 7 minutes until smooth and elastic. Remove the dough from the bowl and form into a ball. Return to the bowl, cover, leave to rise in warm place for 1-1½ hours or until doubled in size.
- 3 Transfer the dough to a floured surface and divide into 3 equal pieces. Roll each into a rope shape 62cm (25 inches) long. Lay them side by side.
- 4 Starting at one end, plait the pieces together. Bring the ends together to form a circle and pinch to seal.
- 5 Place on a lightly oiled baking sheet, cover with oiled clear film and leave in a warm place to rise for 30-45 minutes until doubled in size. Preheat oven to 200°C/400°F/Gas 6.
- 6 Brush with beaten egg to glaze and bake for 20-25 minutes or until risen and golden. Transfer to wire rack to cool. Serve sliced.

recipes

chocolate chip walnut loaf

serves 6

makes 1 loaf

*75g (3oz) caster sugar**85g (3½oz) flour**5ml (1tsp) baking powder**60ml (4tbsp) corn flour**130g (4½oz) butter, softened**2 eggs**5ml (1tsp) vanilla extract**30ml (2tbsp) currants or raisins**25g (1oz) walnuts, chopped**grated rind of ½ a lemon**45ml (3tbsp) plain chocolate chips**icing sugar, for dusting*

- 1 Preheat the oven to 180°C/350°F/Gas 4. Grease and line a 450g (1lb) loaf tin. Sprinkle 10ml (2tsp) of the caster sugar into the pan evenly to coat the base and sides.
- 2 Sift the flour, baking powder and corn flour into a bowl. Using the beater on speed 10-12, cream the butter to soften. Add the remaining sugar and continue beating until light and fluffy. Gradually beat in the eggs, adding a little of the flour mixture to prevent curdling.
- 3 Gently fold in the remaining flour mixture, do not over mix. Fold in the vanilla, currants or raisins, walnuts, lemon rind and chocolate chips until combined.
- 4 Spoon into the tin and bake for 45-50 minutes. Allow to cool in the tin for 15 minutes, before transferring to a wire rack to cool completely. Dust over an even layer of icing sugar before serving.

crushed blackberry syllabub

serves 4-6

*300g/10oz ripe blackberries**75g/3oz caster sugar**finely grated rind and juice of ½ lemon**300ml (½pt) double cream**30ml (2tbsp) brandy*

- 1 Using the beater on speed 6, crush the blackberries with the sugar and lemon zest until you have knobby, runny mush. Beat in the lemon juice and the cream.
- 2 Change the beater to a whisk and on speed 10, whisk the mixture, adding the brandy when its beginning to thicken. Carry on whisking until thick and light, but still floppy.
- 3 Spoon into individual glasses. Either serve immediately or chill until ready to eat.

no bake lemon cheesecake

serves 6-8

*175g (6oz) digestive biscuits**50g (2oz) butter**25g (1oz) Demerara sugar**350g (12oz) full fat soft cheese**150g (5oz) caster sugar**grated rind and juice of 3 large lemons**450ml (¾pt) double cream**Fresh seasonal fruit, to decorate*

- 1 Finely crush digestive biscuits in a bag with a rolling pin. Melt the butter in a pan and add the Demerara sugar and biscuit crumbs and stir well to mix.
- 2 Turn biscuit mixture into 20cm(8inch) round spring-form cake tin and press firmly with a spoon.
- 3 Using the whisk on speed 4, beat the soft cheese and sugar together, until smooth. Gradually add lemon zest and juice and beat until well combined. Spoon into a separate bowl.
- 4 Using the whisk on speed 10, whip the double cream until it forms soft peaks. Fold the whipped cream into the cheese mixture.
- 5 Slowly pour cheese mixture into the cake tin so that it evenly covers biscuit bottom. Level surface, cover and leave in refrigerator overnight until well chilled and set.
- 6 Loosen tin side from cheesecake and slide onto plate. Decorate with seasonal fresh fruit.

recipes

carrot cake

makes 24

<i>10ml (2tsp) baking powder</i>	<i>3 eggs</i>
<i>10ml (2tsp) bicarbonate of soda</i>	<i>250g (9oz) crushed pineapple with juice</i>
<i>2.5ml (½tsp) salt</i>	<i>175g (6oz) chopped toasted pecans or walnuts</i>
<i>10ml (2tsp) ground cinnamon</i>	<i>50g (2oz) desiccated coconut</i>
<i>5ml (1tsp) ground nutmeg</i>	<i>250g (9oz) grated carrots</i>
<i>2.5ml (½tsp) ground cloves</i>	<i>175g (6oz) raisins</i>
<i>60ml (4tbsp) vegetable oil</i>	<i>500g (1lb2oz) plain flour</i>
<i>225g (8oz) caster sugar</i>	
<i>65g (2¼oz) light soft brown sugar</i>	
<i>10ml (2tsp) vanilla essence</i>	

- 1 Preheat oven to 180°C / 350°F / Gas 4. Grease a 33cm x 25cm (13 x 9 inch) cake tin. Sift the flour, baking powder, bicarbonate of soda, salt, cinnamon, nutmeg and cloves into a bowl and set aside.
- 2 Using the beater on speed 4-6, beat together the oil, sugar, brown sugar, vanilla, and eggs, until smooth. Reduce speed to 2 and add pineapple, walnuts, coconut, carrots and raisins until well mixed.
- 3 Gradually beat in the flour mixture on speed 2, until well combined. Pour mixture into the tin and bake for 40-50 minutes. Turn out onto a wire rack to cool. Cut into 24 pieces. Serve on its own or with butter.

royal icing

six egg whites
1500gms (50oz) of icing sugar

- 1 Add the six egg whites to the bowl
- 2 Fit the beater, on speed 2 gradually add the icing sugar over a period of approx. 2 to 3 minutes increasing the speed to 12 as the ingredients combine.
- 3 As soon as the ingredients have combined continue to run for a further 45seconds.
- 4 Makes a quantity suitable for 2 x 20cm (8inch) round cakes

de onderdelen van de Kenwood keukenmachine

veiligheidsmaatregelen

- Zet de machine uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u hulpstukken vastmaakt of weghaalt, na elk gebruik en voordat u de machine schoonmaakt.
- Deze machine mag niet zonder toezicht door zwakke mensen gebruikt worden.
- Houd kinderen uit de buurt van de machine en laat het snoer nooit los hangen, zodat een kind eraan kan trekken.
- Houd vingers uit de buurt van bewegende onderdelen en aangebrachte hulpstukken. Stop nooit vingers e.d. in het scharniermechanisme.
- Laat de machine nooit onbeheerd aan staan.
- Gebruik nooit een machine die beschadigd is. De machine laten controleren of repareren: zie 'onderhoud', pagina 19.
- Gebruik nooit hulpstukken die niet zijn meegeleverd.
- De maximumcapaciteit nooit overschrijden, zie pagina 17.
- Laat geen kinderen met de machine spelen.
- Gebruik de machine alleen voor het beoogde huishoudelijke doel.
- Wees voorzichtig wanneer u dit apparaat optilt, het is namelijk zwaar. Zorg dat de kop vergrendeld is en dat de kom, de hulpstukken en het snoer veilig zijn opgeborgen, voordat u het apparaat optilt.

voordat u de stekker in het stopcontact steekt

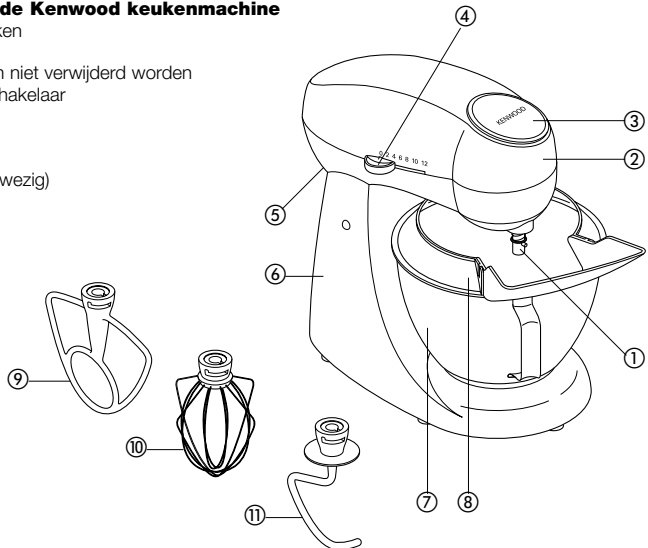
- Zorg dat uw elektriciteitstoevoer overeenkomt met de aanwijzingen onderop de machine.
- Deze machine voldoet aan EEG Richtlijn 89/336/EEG.

voordat u het toestel voor het eerst gebruikt

- 1 Verwijder al het verpakkingsmateriaal, inclusief het materiaal rond de kom.
- 2 Was de onderdelen: zie 'schoonmaken', pagina 19.

de onderdelen van de Kenwood keukenmachine

- ① montagepunt hulpstukken
- ② mixerkop
- ③ Kenwood logo – dit kan niet verwijderd worden
- ④ aan/uit- en snelheidsschakelaar
- ⑤ oplichthendel
- ⑥ motorelement
- ⑦ kom
- ⑧ spatscherf (indien aanwezig)
- ⑨ klopper
- ⑩ garde
- ⑪ deeghaak



de mixer

- de menghulpstukken en hoe ze gebruikt kunnen worden**
- klopper ● Voor het bereiden van taarten, koekjes, gebakjes, suikerglazuur, vullingen, éclairs en aardappelpuree.
 - garde ● Voor eieren, room, beslag, vetloos eiergebak, meringue, kaastaart, mousse, soufflé. Gebruik de garde niet voor zware mengsels (bijv. boter en suiker vermengen), omdat de garde daardoor beschadigd kan raken.
 - deeghaak ● Voor gistmengsels.

de mixer gebruiken

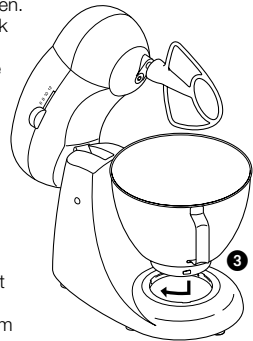
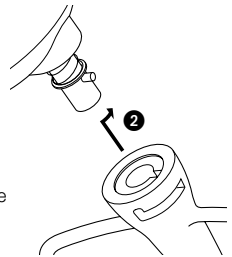
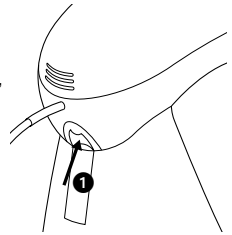
- 1 Duw de oplichthendel achteraan het toestel ① omhoog en til tegelijkertijd het kopelement omhoog, totdat het open vastklikt.
- 2 Breng de pen op de as op één lijn met de gleuf aan de binnenkant van het hulpstuk, duw het omhoog en draai het naar rechts om het te vergrendelen ②.
- 3 Plaats de kom op het onderstel. Omlaag drukken en naar rechts draaien om te vergrendelen ③.
- 4 Duw de oplichthendel omhoog en laat tegelijkertijd de mixerkop ① zakken.
- 5 Zet de machine aan en zet de snelheidsschakelaar op de gewenste stand ④.
- 6 Omhoog duwen, naar links draaien en weghalen.

een hulpstuk
aanbrengen

een hulpstuk
verwijderen

- tips
- Zet de machine uit en schraap de kom zo nodig met een spatel schoon.
 - Het beste is om eieren eerst op kamertemperatuur te brengen, voordat u ze gaat kloppen.
 - Zorg dat er geen boter of eiageel op de garde of in de kom aanwezig is, voordat u eiwit gaat opkloppen.
 - Gebruik koude ingrediënten als u deeg gaat maken, tenzij het recept iets anders voorschrijft.
 - Wanneer u boter en suiker voor een taart vermengt, zorg altijd dat de boter op kamertemperatuur is gebracht of dat u de boter eerst zacht laat worden.
 - Uw mixer is uitgerust met een 'zachte start' functie, zodat zo min mogelijk gemorst wordt.
- Als de machine echter wordt aangezet terwijl er een zwaar mengsel in de kom zit, zoals brooddeeg, dan zult u merken dat de mixer er enkele seconden over zal doen, voordat de gewenste snelheid is bereikt.

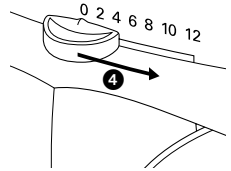
- belangrijk
- tips voor het bereiden van brood**
- Nooit de onderstaande maximumcapaciteit overschrijden – anders raakt de machine overbelast.
 - Laat de machine tussen twee bewerkingscycli altijd 20 minuten rusten, zodat hij langer mee zal gaan.
 - Het is normaal als de mixerkop iets beweegt. Als u hoort dat de machine het deeg niet goed aan kan, zet de machine uit, verwijder de helft van het deeg en meng elke helft afzonderlijk.
 - De ingrediënten zullen het beste mengen als u eerst de vloeistof in de kom giet.
 - Stop de machine af en toe om het deeg van de deeghaak af te schrapen.
 - Er bestaat een groot verschil tussen verschillende soorten bloem en de hoeveelheid vloeistof die ervoor nodig is. De kleverigheid van het deeg heeft een groot effect op de belasting van de machine. Aangeraden wordt om de machine in de gaten te houden wanneer het deeg wordt gemengd; deze bewerking duurt niet langer dan 5 minuten.



snelheidsschakelaar

Dit zijn slechts richtlijnen; de ware snelheid hangt af van de hoeveelheid die gemengd moet worden. De ingrediënten die gemengd moeten worden zitten in de kom.

- klopper
- **boter en suiker vermengen:** begin op 2, langzaam versnellen tot 12.
 - **eieren in een glad mengsel vermengen:** 6 - 12.
 - **bloem, fruit, etc door het mengsel scheppen:** 2 - 4.
 - **instant taartmix:** begin op 2, langzaam versnellen tot 12.
 - **boter en bloem vermengen:** 2 - 4.
- garde
- Langzaam versnellen tot 12.
- deeghaak
- Begin op 2, dan naar 4 of 6.



maximumcapaciteit

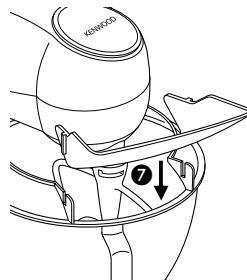
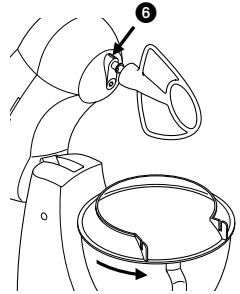
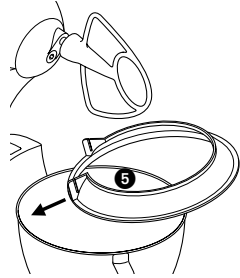
- 500 gr bloem
 - 2 kg totale mix
- kruimeldeeg**
- 600 gr bloem
- fruitaartmix**
- deeg voor hard brood**
- 650 gr bloem
- deeg voor zacht brood**
- 12 (Het wit van minimaal 2 gemiddelde eieren kan geklopt worden).
- eiwit**

elektronische snelheidssensorregeling

De mixer is uitgerust met een elektronische snelheidsregeling die speciaal werd ontworpen om een constante snelheid bij verschillende belastingen te handhaven, zoals bij het kneden van brooddeeg of wanneer eieren aan een cakemix worden toegevoegd. Daarom is het mogelijk dat u tijdens de werking snelheidsvariaties hoort, aangezien de mixer de snelheid automatisch aan de belasting en aan de gekozen snelheid aanpast – dit is normaal.

het spatscherm aanbrengen en gebruiken

- 1 Haal de mixerkop omhoog, totdat hij vastklikt.
 - 2 Installeer de kom en monteer het gewenste hulpstuk.
 - 3 Schuif het smalle deel van het spatscherm onder het mixerhulpstuk **5**.
 - 4 Maak het spatscherm aan de kom vast.
 - 5 Draai het spatscherm totdat het smalle deel van het scherm op één lijn ligt met de groef op het montagepunt voor hulpstukken **6**.
 - 6 Laat de mixerkop zakken.
 - 7 Draai de opening van het spatscherm in de gewenste stand.
 - 8 Plaats de trechter op het spatscherm door de lipjes in de gleuven **7** te duwen.
 - 9 Voer deze aanwijzingen in omgekeerde richting uit om het spatscherm te verwijderen.
- Tijdens het mengen kunnen de ingrediënten direct via de trechter aan de kom worden toegevoegd.



reiniging en onderhoud

verzorging en reiniging

- De machine altijd uitzetten en de stekker uit het stopcontact halen.

motorelement
kom, hulpstukken,
spatscherm

- Met een vochtige doek schoonvegen en afdrogen.
- Geen schuurmiddelen gebruiken en nooit in water onderdompelen.
- Met de hand wassen en goed afdrogen of in de vaatwasmachine wassen.
- Gebruik geen staalborstel, schuursponsje of bleekmiddel om uw roestvrijstalen kom te reinigen. Gebruik azijn om kalkaanslag te verwijderen.
- Uit de buurt van hittebronnen houden (gaspitten, ovens, magnetrons).

onderhoud en klantenservice

- Als het snoer beschadigd is, dan mag het om veiligheidsredenen alleen door KENWOOD of een door KENWOOD erkende reparateur vervangen worden.

Als u hulp nodig heeft met:

- het gebruik van de machine
 - onderhoud of reparatie
- neem dan contact op met de winkel waar u de machine hebt gekocht.

recepten

Vul uw huis met de heerlijke geur van verse taartjes, gebak en koekjes die u zelf met uw Patisserie mixer hebt gemaakt!

	pagina
gebak met aardbeien en room	21
chocoladetaart	21
gemberbrood	22
frambozen streuselkuchen	22
citroenbotertaartjes	23
kruimeldeeg met variaties	23
schuimpjesgebak met citrusvruchten	24
pavlova	24
witte chocolademousse	25
walnot-, amandel- en hazelnootkoekjes	25
brownies met witte chocolade	25
biscotti	26
pecannotentaart	26
witte chocoladetaart	27
Zuid-Europese fruitring	27
walnotecake met stukjes chocolade	28
Haagse bluf met gestampde braambessen	28
niet gebakken kaastaart met citroen	29
worteltaart	29
koninklijk suikerglazuur	29

recepten

gebak met aardbeien en room

8-10 porties

150 gr bloem

25 gr maïzena

6 eieren

175 gr poedersuiker

75 gr boter, gesmolten

300 ml room

15 ml poedersuiker

de geraspte schil en het sap van 1 sinaasappel

225 gr aardbeien

glazuursuiker, als versiering

- 1 De oven tot 180°C/gasstand 4 voorverwarmen. Vet de opstaande rand van een ronde bakvorm van 23 cm in en leg een stuk vetvrij papier er onderin. Zeef de bloem en de maïzena samen.
- 2 Monteer de garde, doe de eieren en de suiker in de kom en vermeng deze op snelheidsstand 12, totdat er een dik, bleek mengsel ontstaat, dat pieken vormt.
- 3 Schep er met een metalen lepel de helft van het bloemmengsel voorzichtig doorheen. Giet de helft van de boter langs de rand van de kom en schep het door het mengsel. Schep de rest van de bloem en de boter langzaam door het mengsel.
- 4 Giet het mengsel in de bakvorm en laat het 45-50 minuten in de oven bakken, totdat het goed is gerezen en goudbruin van kleur is. Haal de taart uit de bakvorm en laat hem op een rooster afkoelen.
- 5 Gebruik de garde op snelheidsstand 12, klop de room, de suiker en het sinaasappelsap samen, totdat het zachte pieken vormt. Schep de geraspte sinaasappelschil erdoorheen. Houd 5 aardbeien achter voor de versiering en snijd de rest in plakjes.
- 6 Snij de dikke taart horizontaal doormidden en vul de taart met de geklopte slagroom en de aardbeienplakjes. Versier de taart met de achtergehouden aardbeien en sprenkel er wat glazuursuiker overheen.

chocoladetaart

8-10 porties

200 gr pure chocoladebrokjes,
van goede kwaliteit

175 gr zachte boter

175 gr poedersuiker

4 eieren, gescheiden

100 gr gemalen amandelen

75 gr zelfrijzend bakmeel, gezeefd

15 ml cacaopoeder, gezeefd

Voor de chocoladeganache:

400 ml room

225 gr pure chocolade,

van goede kwaliteit

- 1 De oven tot 180°C/gasstand 4 voorverwarmen. Vet de opstaande rand van een ronde bakvorm van 20 cm in en leg een stuk vetvrij papier er onderin. Leg de chocolade in een kommetje, en plaats dit bovenop een pan met kokend water, totdat de chocola gesmolten is.
- 2 Gebruik de klopper op snelheidsstand 8 en klop de boter en de suiker in de kom, totdat er een bleek en luchtig mengsel ontstaat. Klop er langzaam al het eigeel doorheen.
- 3 Meng op snelheidsstand 2 de gemalen amandelen en de gesmolten chocolade er doorheen. Roer er het zelfrijzend bakmeel en de cacaopoeder doorheen en giet het mengsel in een grote kom.
- 4 Met de garde op snelheidsstand 12, klopt u al het eiwit, totdat het stijf is geworden. Schep het eiwit met een metalen lepel in het mengsel, totdat het goed vermengd is.
- 5 Doe het mengsel in de bakvorm en laat het 45-50 minuten in de oven bakken, totdat het stevig aanvoelt. Laat het 5 minuten lang afkoelen. Haal de taart er daarna uit. Op een rooster laten afkoelen.
- 6 In de tussentijd bereidt u de ganache voor: doe de room in een steelpannetje en breng het geheel aan de kook. Haal de pan van het vuur af en voeg er de chocoladebrokjes aan toe. Roeren, totdat de chocola gesmolten is. Laat de saus afkoelen, totdat de ganache dik is geworden.
- 7 Snijd de taart horizontaal doormidden en breng een laag ganache aan beide binnenzijden aan. Leg de helften weer bovenop elkaar. Versier de bovenkant van de taart met de rest van de ganache: geef er mooie draaivormen aan.

recepten

gemberbrood

8 porties

<i>300 gr bloem</i>	<i>100 gr lichtbruine</i>
<i>10 ml gemalen gember</i>	<i>ongeraffineerde suiker</i>
<i>5 ml gemengde specerijen</i>	<i>150 ml melk</i>
<i>2,5 ml bakpoeder</i>	<i>2 eieren</i>
<i>7,5 ml natriumbicarbonaat</i>	<i>100 gr afgegoten gember</i>
<i>100 gr boter</i>	<i>in siroop, in dunne plakjes</i>
<i>50 gr blanke siroop</i>	<i>30 ml gembersiroop of</i>
<i>150 gr gouden siroop</i>	<i>verwarmde gouden siroop, om te serveren</i>

- 1 De oven tot 170°C/gasstand 3 voorverwarmen. Vet de opstaande rand van een rechthoekige bakvorm van 18 cm in en leg een stuk vetvrij papier er onderin. Zeef de bloem, de gemalen gember, de gemengde specerijen, het bakpoeder en het natriumbicarbonaat in de kom.
- 2 Doe de boter, de blanke siroop, de gouden siroop en de suiker in een kleine steelpan en warm deze langzaam op, totdat de boter gesmolten is, waarbij u niet vergeet om af en toe te roeren.
- 3 Met de klopper of snelheidsstand 2, vermengt u het gesmolten mengsel, de melk, de eieren en 75 gr gember met de droge ingrediënten, tot er een goede mengeling is ontstaan. Giet deze mengeling in de bakvorm en sprenkel er de resterende gember overheen.
- 4 In de oven plaatsen en 1-1½ uur laten bakken, totdat het deeg gerezen is en stevig aanvoelt. Laat het blik 10 minuten lang afkoelen. De taart uit het blik halen, op een rooster leggen en laten afkoelen. In 8 punten snijden. Opdienen met een beetje gembersiroop of met wat opgewarmde gouden siroop.

frambozen streuselkuchen

6-8 porties

<i>250 gr zelfrijzend bakmeel</i>	<i>75 gr gemalen amandelen</i>
<i>5 ml gemalen kaneel</i>	<i>1 ei</i>
<i>175 gr zachte boter</i>	<i>350 gr frambozen</i>
<i>100 gr poedersuiker</i>	<i>5 ml maïzena</i>

- 1 De oven tot 200°C/gasstand 6 voorverwarmen. Vet een rond bakblik van 23 cm in. Doe het zelfrijzend bakmeel, de kaneel en de boter in de kom. Gebruik de klopper op snelheidsstand 2. Goed door elkaar mengen, totdat het mengsel aan elkaar plakt.
- 2 Voeg er de poedersuiker en de gemalen amandelen aan toe, zodat er een ruw, kruimelig deeg ontstaat. Niet te veel vermengen.
- 3 Weeg 175 gr van het mengsel af en leg dit terzijde. Voeg het ei bij de rest en gebruik de klopper om het geheel tot een glad deeg te mengen.
- 4 Doe het deeg in het ingevette blik en gebruik een metalen lepel en uw vingers om het deeg tegen de onderkant en ca. 2,5 cm tegen de zijkanten van het blik omhoog te duwen.
- 5 Meng de frambozen en de maïzena door elkaar en leg deze in het blik.
- 6 Sprenkel het achtergehouden kruimelmengsel eroverheen en bak het 25-30 minuten lang in de oven, totdat het een goudbruine kleur heeft. Laat het bakblik 30 minuten lang afkoelen. Haal de taart uit het blik en laat het op een rooster afkoelen.

recepten

citroenbotertaartjes

6 porties

1 x notenkruimeldeeg

Voor de vulling:

75 gr ricotta kaas

75 gr poedersuiker

het sap van 2 citroenen

2 eieren

125 ml room

frambozen of braambessen, als versiering

glazuursuiker, als versiering

- 1 Rol het deeg uit op een met bloem bedekt oppervlak. Met een ronde vorm met een dia. van 11 cm of een geribbelde vorm, snijdt u 6 cirkels uit het deeg. Die legt u onderin 6 grote muffinblikken. Prik met een vork in het deeg, leg er een antiaanbaklaagje in en leg daar bakbonen bovenop. Bedekken en 20 minuten in de koelkast leggen.
- 2 De oven tot 190°C/gasstand 5 voorverwarmen en de deegvormpjes 10 minuten lang bakken. Verwijder de bakbonen en het papier en bak de vormpjes nog eens 5 minuten lang.
- 3 Maak in de tussentijd de vulling: gebruik de garde op snelheidsstand 4 en klop de ricotta kaas en de suiker samen in de kom, tot een egaal mengsel. Terwijl de garde nog draait, mengt u er langzaam het citroensap in, totdat het mengsel egaal is. Meng er daarna met de garde de eieren en de room doorheen.
- 4 De oven tot 180°C/gasstand 4 laten afkoelen. Verdeel de citroenvulling over de deegvormpjes, en zet ze 20 minuten lang in de oven, totdat de vulling hard is geworden.
- 5 Zet de taartjes op een rooster om af te koelen. Versier ze met een paar frambozen of braambessen en sprenkel er wat glazuursuiker over.

kruimeldeeg met variaties

geeft voldoende deeg voor een vlaaivorm van 20-23 cm.

175 gr bloem

een snuffe zout

75 gr boter of margarine, in kleine blokjes

3 eetl koud water

- 1 Doe de bloem, het zout en de boter in de kom. Gebruik de klopper op snelheidsstand 2 en meng het geheel, totdat het op kleine broodkruimels lijkt.
- 2 Voeg het water eraan toe terwijl de klopper nog draait, totdat er een deegbal ontstaat.
- 3 Leg het deeg op een met bloem bedekt werkoppervlak en kneed het lichtjes. Het deeg niet te hard kneden. Bedek het deeg met doorzichtige folie en leg het 30 minuten lang in de koelkast, voordat u het uitrolt.

Variaties:

Notendeeg: voer 25 gr zeer fijn gehakte of gemalen amandelen, hazelnoten of walnoten aan het broodkruimelmengsel aan het eind van stap 1 toe.

Vlaaiendeeg: klop bij stap 2 een eigeel of een heel ei lichtjes in het mengsel, waarbij u eerst het ei toevoegt en dan voldoende water, zodat er een deegbal ontstaat.

Zoet vlaaiendeeg: voeg 10-15 ml poedersuiker aan het eind van stap 1 toe.

recepten

schuimpjesgebak met citrusvruchten

6-8 porties

*1 x vlaaiendeeg,
zie pagina 23
1 citroen
2 sinaasappels
2 limoenen
65 gr maïsmeel
50 gr poedersuiker
het geel van 3 eieren*

*Voor het schuimgebak:
het wit van 3 eieren
150 gr poedersuiker
geraspte limoenschil, als versiering*

- 1 Rol het deeg uit op een met bloem bedekt werkoppervlak en leg het onderin een gekartelde vlaaivorm van 23 cm. Prik met een vork in het deeg en leg het 30 minuten lang in de koelkast. De oven voorverwarmen op 190°C/gasstand 5.
- 2 Leg wat vetvrij papier onderin de deegvorm, leg daar wat bakbonen op en zet dit 15 minuten lang in de oven. Verwijder de bakbonen en het papier en bak het geheel nog eens 5 minuten lang. Rasp ondertussen de schil van de citroen en 1 sinaasappel en leg dit terzijde. Halveer de citrusvruchten en knijp er het sap uit. Voeg er koud water aan toe, totdat u 450 ml vloeistof heeft.
- 3 Meng de maïzena met 120 ml koud water tot een gladde massa.
- 4 Giet het vruchtensap in een steelpannetje, samen met de citroen- en sinaasappelschil en de suiker en breng het geheel aan de kook. Haal de pan van het vuur al en laat alles even afkoelen. Klop er de maïzenamassa doorheen, zet de pan terug op het vuur. Blijf voortdurend roeren, totdat de vloeistof ingedikt is. Klop al het eiwit en giet het in de deegvorm.
- 5 Voor het schuimgebak doet u al het eiwit in de kom. Klop het eiwit met de garde op snelheidsstand 12, totdat het geheel stijf, maar niet droog is. Klop er geleidelijk de poedersuiker in, totdat het geheel helemaal stijf staat.
- 6 Schep het schuimgebak over de fruitvulling. Bak het 5-10 minuten in de oven, totdat het een goudgele kleur heeft. U kunt dit zowel warm als koud serveren.

pavlova

6-8 porties

*het wit van 4 eieren
225 gr poedersuiker
5 ml maïzena
5 ml witte wijnazijn
2,5 ml vanille-extract*

*300 ml room
450 gr verse zachte vruchten,
bijv. aardbeien, frambozen of
perziken, pruimen en plakjes ananas*

- 1 De oven tot 130°C/gasstand ½ voorverwarmen. Leg wat bakpapier op een bakplaat en teken een cirkel van 23 cm.
- 2 Doe al het eiwit in de kom. Met de garde op snelheidsstand 12, klopt u het eiwit, totdat het stijf is geworden. Voeg er geleidelijk de suiker aan toe, telkens een paar lepels. Klop het geheel na elke toevoeging van suiker goed door, totdat het er stijf en glanzend uitziet.
- 3 Meng de maïzena, de azijn en het vanille-extract en schep dit met een metalen lepel door het mengsel. Schep het schuimgebak op het voorbereide bakpapier en vul de cirkel, waarna u een ondiepe kuil in het midden maakt.
- 4 Laat het schuimgebak 1½ uur in de oven bakken, totdat het droog is geworden, maar nog iets zacht in het midden. Zet de oven uit en laat het schuimgebak minstens 3 uur lang in de oven afkoelen. Leg het daarna op een rooster om helemaal af te koelen.
- 5 Gebruik de garde op snelheidsstand 12 en klop de room totdat het zachte pieken vormt. Vul het midden van het schuimgebak met slagroom en leg er het fruit bovenop.

recepten

witte chocolademousse

4 porties

175 gr witte chocolade,
in brokjes
90 ml melk
het wit van 2 eieren

1,25ml citroensap
225 ml room
geraspte pure chocolade, als versiering

- 1 Leg de chocolade in een kommetje, en plaats dit bovenop een pan met kokend water, totdat de chocola gesmolten is. Roer er de melk in en zet dit terzijde.
- 2 Met de garde op snelheidsstand 12, klopt u al het eiwit en het citroensap totdat het stijf is geworden. Schep er dan met een metalen lepel het chocolademengsel goed doorheen.
- 3 Gebruik de garde op snelheidsstand 12 en klop de room totdat het zachte pieken vormt. Schep dit voorzichtig in het chocolademengsel.
- 4 Verdeel de mousse over vier glazen en zet het minstens 2 uur lang in de koelkast. Besprenkel de mousse met geraspte chocolade.

walnoot-, amandel- en hazelnootkoekjes

20 koekjes

100 gr hazelnoten
het geel van 5 eieren
100 gr poedersuiker
2,5 ml vanille-extract

50 gr gehakte walnoten
fijngeraspte schil van 1 sinaasappel
50 gr amandelschijfjes

- 1 De oven tot 150°C/gasstand 2 voorverwarmen. Hak de hazelnoten fijn. Gebruik de kopper op snelheidsstand 6-8 en meng het eigeel, de suiker en het vanille-extract in de kom. Voeg de walnoten, de hazelnoten en de geraspte sinaasappelschil toe.
- 2 Leg wat bakpapier op een bakplaat en schep telkens een klein beetje mengsel op het papier. Druk het iets aan. Er is voldoende mengsel voor 20 koekjes.
- 3 Sprengel de amandelschijfjes over de koekjes. Druk ze iets in de koekjes. Bak 18-20 minuten lang, totdat ze goudbruin van kleur zijn. Laat ze op de bakplaat afkoelen en bewaar ze in een luchtdichte container.

brownies met witte chocolade

16 brownies

100 gr hazelnoten of walnoten
75 gr witte chocolade
175 gr witte chocoladebrokjes
50 gr boter

2 eieren
75 gr poedersuiker
5 ml vanille-extract
75 gr zelfrijzend bakmeel

- 1 De oven tot 180°C/gasstand 4 voorverwarmen. Vet de opstaande rand van een rechthoekige bakvorm van 18 cm in en leg een stuk vetvrij papier er onderin. Hak de noten tot grove brokken en leg ze terzijde.
- 2 Doe de witte chocoladebrokken in een klein steelpannetje samen met de boter. Verwarm dit heel langzaam, totdat het geheel gesmolten is, terwijl u voortdurend blijft roeren. 5 minuten lang laten afkoelen.
- 3 Plaats de eieren, de suiker, het zelfrijzend bakmeel, de vanille en het gesmolten mengsel in de kom en meng het met de klopper op snelheidsstand 8, tot een egale massa. Voeg er de grofgehakte noten en de witte chocoladebrokjes aan toe. Meng het geheel goed door elkaar.
- 4 Giet het in het bakblik en laat het 30-35 minuten lang in de oven bakken. Laat het in het blik afkoelen. In vierkantjes snijden en opdienen.

recepten

biscotti

24 biscotti

<i>50 gr amandelschijfjes</i>	<i>225 gr bloem</i>
<i>50 gr zachte boter</i>	<i>10 ml bakpoeder</i>
<i>100 gr poedersuiker</i>	<i>5 ml gemalen koriander</i>
<i>1 ei</i>	<i>40 gr polenta</i>
<i>15 ml sinaasappelleukeur</i>	<i>50 gr pistachenoten,</i>
<i>fijngeraspte schil van 1 sinaasappel</i>	<i>grofgehakt</i>

- 1 De oven tot 170°C/gasstand 3 voorverwarmen. Bak de amandelen 5-10 minuten lang. Laat ze afkoelen en hak ze grof. Vet een bakplaat lichtjes in.
- 2 Gebruik de klopper op snelheidsstand 12 en klop de boter en de suiker in de kom, totdat er een bleek en egaal mengsel ontstaat. Klop er het ei, de likeur en de geraspte sinaasappelschil in. Voeg het bakpoeder, de gemalen koriander en de polenta aan de kom toe en meng het geheel op snelheidsstand 2, totdat er een zacht deeg ontstaat. Voeg er de noten aan toe en meng het deeg op snelheid 2 goed door elkaar.
- 3 Leg het deeg op een met bloem bedekt werkoppervlak en kneed het lichtjes. Halveer het mengsel en vorm elke helft in een rechtoek van 5 cm breed en 2 cm diep.
- 4 Leg dit op de bakplaat en leg het 20 minuten lang in de koelkast. Ca. 30 minuten lang in de oven laten bakken, totdat het net hard is geworden. Leg de plaat ca. 10 minuten lang op een rooster om af te koelen en snij het geheel daarna diagonaal tot repen van 1 cm breed.
- 5 Plaats de biscotti met de gesneden zijde omlaag op de bakplaat, en laat dit nog eens 10 minuten bakken, totdat het knapperig is. Laat de biscotti op een rooster afkoelen en bewaar ze in een luchtdichte container.

pecannotentaart

6 porties

<i>1 x vlaaiendeeg</i>	<i>40 gr boter, gesmolen</i>
<i>zie pagina 23</i>	<i>5 ml vanille-extract</i>
<i>175 gr pecannoten</i>	<i>180 ml gecondenseerde melk</i>
<i>175 gr zachte lichtbruine suiker</i>	<i>2 geklopte eieren</i>
<i>15 ml gouden siroop</i>	

- 1 Rol het deeg uit en leg het onderin een gekartelde vlaaivorm van 23 cm. Prik met een vork in het deeg en leg het 20 minuten lang in de koelkast.
- 2 De oven tot 190°C/gasstand 5 voorverwarmen. Leg wat vetvrij papier bovenop het deeg, leg daar wat bakbonen op en zet dit 10 minuten lang in de oven. Verwijder de bakbonen en het papier en bak het geheel nog eens 5 minuten lang. Zet het terzijde. De oven tot 170°C/gasstand 3 laten afkoelen.
- 3 Hak 100 gr van de pecannoten fijn en leg de rest terzijde. Gebruik de garde op snelheidsstand 10 en meng de resterende ingrediënten goed samen.
- 4 Giet het mengsel in de deegvorm en leg de achtergehouden halve pecannoten in concentrische cirkels erboven op.
- 5 In 35-40 goudbruin bakken. De taart voelt stevig aan. Serveer met wat ijs of slagroom.

recepten

witte chocoladetaart

8 porties

Voor de taart:

150 gr zachte boter

300 gr poedersuiker

4 eieren

1 theel vanille-extract

350 gr bloem

12,5 ml bakpoeder

2,5 ml zout

280 ml melk

250 gr witte chocolade, gesmolten

Voor de truffeldecoratie:

250 gr witte chocolade, in stukjes

280 ml room

pure chocoladevlokken, als versiering

- 1 Voor de taart: de oven tot 180°C/gasstand 4 voorverwarmen. Vet twee ronde taartvormen van 20 cm in en leg er wat vetvrij papier onderin.
- 2 Gebruik de klopper op snelheidsstand 8 en maak de boter zacht. Voeg er de suiker aan toe, totdat er een bleek en luchtig mengsel ontstaat. Voeg er geleidelijk de eieren en het vanille-extract aan toe. Voeg er ook een beetje bloem aan toe, zodat het mengsel niet gaat schiften.
- 3 Zeef de resterende droge ingrediënten in de kom en meng het geheel op snelheidsstand 2. Vermeng de chocolade en de melk en meng het in het beslag.
- 4 Verdeel het beslag over de twee bakblikken en laat ze 30 minuten lang in de oven bakken. Laat de blikken 10 minuten lang afkoelen en leg de taarten daarna op een rooster.
- 5 Voor de versiering: leg de chocolade in een kommetje, en plaats dit bovenop een pan met kokend water, totdat de chocola gesmolten is. Haal de pan van het vuur af.
- 6 Gebruik de garde op snelheidsstand 12 en klop de room totdat er zachte pieken ontstaan. Schep de chocolade in de room en vorm een tussenlaag tussen de twee taarten. Smeer het resterende mengsel over de taart heen. Versier de taart met de pure chocoladevlokken. Leg de taart in de koelkast.

Zuid-Europese fruitring

6 porties

1 vlecht

450 gr sterke witte bloem

5 ml gemalen kaneel

2,5 ml gemalen gember

2,5 ml zout

7 gr zakje snel werkende

gedroogde gist

50 gr amandelschijfjes

of walnoten

75 gr rozijnen

50 gr poedersuiker

geraspte schil van ½ citroen

15 ml olijfolie

300 ml lauwe melk

geklopt ei, voor het glazuren

- 1 Zeef de bloem, de kaneel, de gember en het zout in de kom. Voeg er de gist, de noten, de rozijnen, de suiker, de citroen, de olijfolie en de melk aan toe. Monteer de deeghaak en meng het geheel op snelheidsstand 2, totdat er een zacht deeg ontstaat.
- 2 Verhoog de snelheid tot 4-6 en kneed nog eens 7 minuten lang, totdat het deeg glad en elastisch is. Haal het deeg uit de kom en en maak er een bal van. Leg het weer in de kom, bedekt de kom en laat het deeg 1-1½ uur lang op een warme plaats rijzen of totdat het deeg tweemaal zo groot is geworden.
- 3 Leg het deeg op een met bloem bedekt oppervlak en verdeel het in 3 gelijke stukken. Rol elk stuk uit tot een touwvorm van 62 cm lengte. Leg ze naast elkaar.
- 4 Begin aan één kant en maak van de drie vormen een vlecht. Haal de 2 uiteinden naar elkaar toe, zodat er een cirkel ontstaat en knijp ze tegen elkaar aan.
- 5 Leg de vlecht op een licht ingevette bakplaat, bedek het met ingevette doorzichtige folie en laat het op een warme plek 30-45 minuten lang rijzen, of totdat het deeg tweemaal zo groot is geworden. De oven voorverwarmen op 200°C/gasstand 6.
- 6 Smeer met een kwast het geklopte ei op het deeg aan en laat het 20-25 minuten lang in de oven bakken, totdat het gerezen en goudbruin van kleur is. Leg het daarna op een rooster om helemaal af te koelen. In plakken snijden en opdienen.

recepten

walnotecake met stukjes chocolade

6 porties

1 cake

75 gr poedersuiker

85 gr bloem

5 ml bakpoeder

60 ml maïzena

130 gr zachte boter

2 eieren

5 ml vanille-extract

30 ml krenten of rozijnen

25 gr gehakte walnoten

geraspte schil van ½ citroen

45 ml pure chocoladebrokjes

glazuursuiker, als versiering

- 1 De oven tot 180°C/gasstand 4 voorverwarmen. Vet een cakeblik van 450g in en leg er een stuk vetvrij papier in. Sprenkel 10 ml poedersuiker in het blik, om de onderkant en de zijkanten van een suikerlaagje te voorzien.
- 2 Zeef de bloem, het bakpoeder en de maïzena in een kom. Gebruik de klopper op snelheidsstand 10-12 en maak de boter zacht. Voeg er de resterende suiker aan toe en blijf kloppen, tot het mengsel licht en luchtig is. Klop er geleidelijk de eieren in, waarbij u een beetje van het bloemmengsel toevoegt, zodat het geheel niet begint te schiften.
- 3 Schep er voorzichtig het resterende bloemmengsel in. Niet te veel mengen. Scherp er de vanille, de rozijnen of krenten, de walnoten, de geraspte citroenschil en de chocoladebrokjes doorheen.
- 4 Schep het mengsel in het cakeblik en laat het 45-50 minuten in de oven bakken. Laat het blik 15 minuten lang afkoelen. Haal de cake eruit en leg het op een rooster om helemaal af te koelen. Versier de cake met een egale laag glazuursuiker.

Haagse bluf met gestampte braambessen

4-6 porties

300 gr rijpe braambessen

75 gr poedersuiker

fijngeraspte schil en het sap van ½ citroen

300 ml room

30 ml brandy

- 1 Gebruik de klopper op snelheidsstand 6 en klop de braambessen met de suiker en de citroenschil, totdat er een ongelijkmatige, natte massa ontstaat. Meng er het citroensap en de room doorheen.
- 2 Monteer de garde en meng het mengsel op snelheidsstand 10. Zodra het mengsel begint in te dikken, voegt u er de brandy aan toe. Blijf mengen, totdat het mengsel licht en luchtig, maar nog steeds zacht is.
- 3 Schep het mengsel in dessertglazen. Ofwel onmiddellijk serveren, of in de koelkast plaatsen.

recepten

niet gebakken kaastaart met citroen

6-8 porties

175 gr volkerenbiscuits

50 gr boter

25 gr bruine suiker

350 gr volvette zachte kaas

150 gr poedersuiker

de geraspte schil en het sap van 3 sinaasappels

450 ml room

vers fruit, als versiering

- 1 Stamp de volkerenbiscuits in een plastic zakje met een deegrol. Smelt de boter in een pan en voeg er de bruine suiker, de verkruidelde koekjes aan toe. Het geheel goed mengen.
- 2 Doe het koekjesmengsel in een rond cakeblik met springvorm van 20 cm en druk het stevig met een lepel aan.
- 3 Gebruik de garde op snelheidsstand 4, meng de zachte kaas en de suiker samen, totdat er een egaal mengsel ontstaat. Voeg er geleidelijk de geraspte citroenschil en het citroensap aan toe. Goed vermengen. Schep het mengsel in een aparte kom.
- 4 Gebruik de garde op snelheidsstand 10 en klop de room totdat het zachte pieken vormt. Schep de slagroom in het kaasmengsel.
- 5 Giet het kaasmengsel voorzichtig in het cakeblik, zodat het de koekjeslaag egaal bedekt. Maak de oppervlakte horizontaal, bedekt het blik en laat het een hele nacht in de koelkast staan, totdat het goed koud en stijf is geworden.
- 6 Maak de springvorm los en leg de kaastaart op een bord. Versier de taart met vers fruit.

worteltaart

24 porties

10 ml bakpoeder

10 ml natriumbicarbonaat

2,5 ml zout

10 ml gemalen kaneel

5 ml gemalen nootmuskaat

2,5 ml gemalen kruidnagel

60 ml plantaardige olie

225 gr poedersuiker

65 gr zachte lichtbruine suiker

10 ml vanille-extract

3 eieren

250 gr vermalen ananas

met sap

175 gr gehakte geroosterde

pecan- of walnoten

50 gr gedroogde kokos

250 gr geraspte wortelen

175 gr rozijnen

500 gr bloem

- 1 De oven tot 180°C/gasstand 4 voorverwarmen. Vet een cakeblik van 33 cm x 25 cm in. Zeef de bloem, het bakpoeder, het natriumbicarbonaat, het zout, de kaneel, de nootmuskaat en de kruidnagel in een kom en leg dit terzijde.
- 2 Gebruik de klopper op snelheidsstand 4-6 en vermeng de olie, de suiker, de bruine suiker, de vanille en de eieren, totdat er een gladde massa ontstaat. Verminder de snelheid tot stand 2 en voeg er de ananas, de walnoten, het kokos, de wortelen en de rozijnen aan toe. Goed vermengen.
- 3 Doe er geleidelijk het bloemmengsel doorheen op stand 2, totdat alles goed is vermengd. Giet het mengsel in het cakeblik en laat het 40-50 minuten in de oven bakken. Haal de cake uit het blik, leg het op een rooster en laat het afkoelen. In 24 stukken snijden. Met of zonder boter serveren.

koninklijk suikerglazuur

het wit van zes eieren

1500 gr glazuursuiker

- 1 Doe al het eiwit in de kom.
- 2 Monteer de klopper, laat hem op stand 2 draaien en voeg er binnen de volgende 2 tot 3 minuten geleidelijk de glazuursuiker aan toe, waarbij u de snelheid langzaam verhoogt tot 12, zodat de ingrediënten goed vermengd worden.
- 3 Zodra de ingrediënten helemaal vermengd zijn, mengt u het geheel nog eens 45 seconden lang.
- 4 Dit geeft een hoeveelheid suikerglazuur die voldoende is voor 2 ronde taarten van 20 cm.

faites connaissance avec votre robot de cuisine Kenwood

sécurité

- Éteignez et débranchez l'appareil avant d'adapter ou de retirer tout élément, après l'utilisation et avant le nettoyage.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes infirmes sans surveillance.
- Maintenez l'appareil hors de portée des enfants et ne laissez jamais pendre le cordon, un enfant pourrait l'attraper.
- N'approchez jamais vos doigts des éléments ou des accessoires mobiles.
- Ne mettez jamais vos doigts etc. dans la charnière de l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sous tension sans surveillance.
- N'utilisez jamais un appareil en mauvais état. Faites-le vérifier ou réparer : reportez-vous à la rubrique « service après-vente » en page 34.
- N'utilisez jamais un accessoire non autorisé.
- Ne dépassez jamais les capacités maximales de charge de l'appareil telles qu'elles sont précisées en page 32.
- Ne laissez pas des enfants jouer avec l'appareil.
- Cet appareil est uniquement destiné à une utilisation domestique.
- Faites attention en soulevant l'appareil qui est lourd. Assurez-vous que la tête est verrouillée et que le bol, les accessoires, et le cordon sont fixés avant de le soulever.

avant de brancher l'appareil

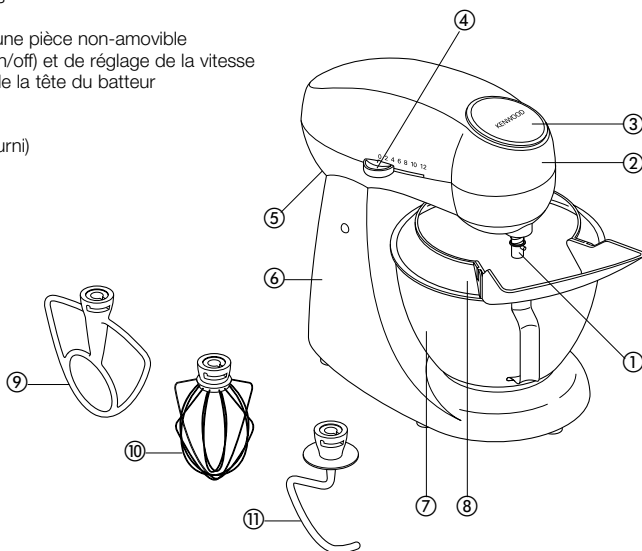
- Assurez-vous que la tension de votre installation est la même que celle indiquée sous votre appareil.
- Cet appareil est conforme à la Directive 89/336/CEE de la Communauté économique européenne

avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

- 1 Retirez tous les emballages, y compris les éléments autour du bol.
- 2 Lavez les différentes parties de l'appareil : reportez-vous à la page 34 « entretien et nettoyage de l'appareil ».

faites connaissance avec votre robot de cuisine Kenwood

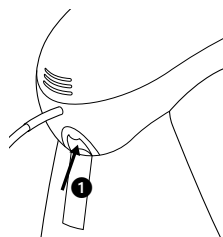
- ① douille pour accessoires
- ② tête du batteur
- ③ logo Kenwood – c'est une pièce non-amovible
- ④ bouton marche/arrêt (on/off) et de réglage de la vitesse
- ⑤ levier de soulèvement de la tête du batteur
- ⑥ bloc moteur
- ⑦ bol
- ⑧ couvercle verseur (si fourni)
- ⑨ batteur
- ⑩ fouet
- ⑪ crochet à pâte



le mixer

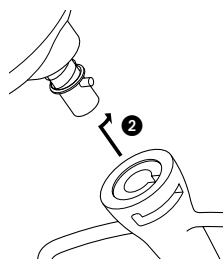
les accessoires du batteur et quelques-unes de leurs utilisations possibles

- batteur ● Pour la confection de cakes, biscuits, pâtisseries, glaçages, garnitures, éclairs et purées de pommes de terre.
- fouet ● Pour les œufs, la crème, la pâte à beignet, les gâteaux sans matière grasse, les meringues, les gâteaux au fromage, les mousses, les soufflés. N'utilisez pas le fouet pour les mélanges épais (ex matière grasse et sucre) – vous pourriez l'endommager.
- crochet à pâte ● Pour les mélanges à base de levure.

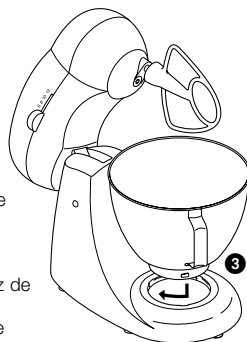


pour utiliser le batteur

- 1 Pousser le levier de soulèvement de la tête du batteur **1** à l'arrière de l'appareil et en même temps soulever la tête jusqu'à ce qu'elle s'enclenche en position.
- pour insérer un accessoire 2 Alignez la brosse sur l'axe avec l'encoche à l'intérieur de l'accessoire, pousser vers le haut et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller **2**.
- 3 Adaptez le bol sur la base, appuyez vers le bas et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller **3**.
- 4 Poussez le levier de soulèvement de la tête du batteur **1** et en même temps abaissez cette dernière.
- pour retirer un accessoire 5 Mettez le robot sous tension et tournez le variateur **4** sur la vitesse voulue.
- 6 Poussez vers le haut, tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et tirez.



- astuces
- Éteignez l'appareil et raclez le bol avec la spatule si nécessaire.
 - Il est conseillé d'utiliser des œufs à température ambiante pour les battre.
 - Avant de monter des blancs en neige, vérifiez qu'il n'y a pas de graisse ou de jaune d'œuf sur le fouet ou dans le bol.
 - Utilisez des ingrédients froids pour la pâte sauf indications contraires mentionnées sur votre recette.
 - Si vous préparez des gâteaux à base de matière grasse et de sucre, utilisez-les toujours à température ambiante ou faites-les ramollir auparavant.
 - Votre batteur est équipé d'une fonction « démarrage lent » pour réduire les débordements. En revanche, si l'appareil est allumé avec un mélange épais dans le bol comme de la pâte à pain, vous pouvez remarquer que le batteur met quelques secondes pour atteindre la vitesse sélectionnée.



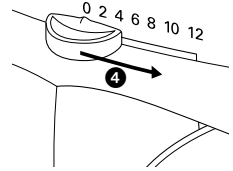
points importants pour la fabrication du pain

- important
- Ne dépassez jamais les capacités maximales ci-dessous - vous risqueriez de surcharger votre appareil.
 - Afin de préserver la durée de vie de votre machine, prévoyez toujours une période de repos de 20 minutes entre les préparations.
 - Le mouvement de la tête du batteur est normal. Si vous entendez l'appareil forcer, éteignez-le, retirez la moitié de la pâte et travaillez chaque moitié séparément.
 - Les ingrédients se mélangeront mieux si vous versez les liquides en premier.
 - Arrêtez régulièrement l'appareil et raclez le mélange avec le crochet à pâte.
 - Différents types de farine varient considérablement dans les quantités de liquide nécessaires et la viscosité de la pâte peut avoir un effet important sur la charge imposée à la machine. Il est conseillé d'observer l'appareil pendant le mélange de la pâte ; l'opération ne doit pas durer plus de 5 minutes.

bouton de réglage de la vitesse

Les informations suivantes ne sont données qu'à titre indicatif et peuvent varier selon la quantité du mélange dans le bol et des ingrédients mixés.

- batteur
- **travaillez les corps gras en crème avec le sucre** : commencer à 2, en augmentant progressivement jusqu'à 12.
 - **incorporer les œufs à une crème** : de 6 à 12.
 - **incorporer la farine, les fruits etc.** : de 2 à 4.
 - **battre tous les ingrédients d'un gâteau** : commencer à la vitesse 2, augmentez progressivement jusqu'à 12.
 - **incorporer les corps gras à la farine** : de 2 à 4.
- fouet
- Augmentez progressivement jusqu'à 12.
- crochet à pâte
- Commencez à 2, pour augmenter jusqu'à 4 ou 6.



capacités maximales

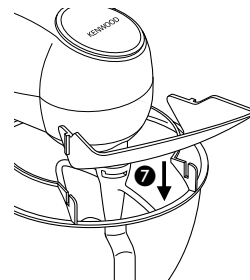
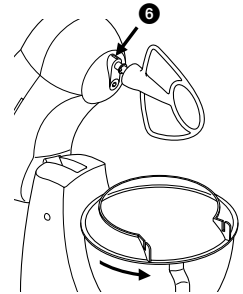
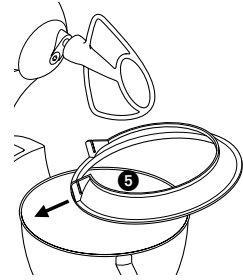
- 500 g de farine
 - 2 kg de mélange en tout
 - 600 g de farine
- pâte Brisée**
- 650 g de farine
- cake aux fruits**
- 12 (On peut battre au minimum le blanc de 2 œufs de taille moyenne).
- pâte à pain ferme**
- pâte à pain souple**
- blancs d'œuf**

commande à capteur de vitesse électronique

Votre batteur est équipé d'une commande à capteur de vitesse électronique conçu pour maintenir la vitesse dans différentes conditions de charge, comme lorsque l'on pétrit de la pâte à pain ou incorpore les œufs dans une pâte à gâteaux. Vous pouvez donc entendre des variations de vitesse pendant l'opération alors que le batteur s'adapte à la charge et à la vitesse sélectionnée – c'est normal.

installation et utilisation du couvercle verseur

- 1 Levez la tête du batteur jusqu'à ce qu'elle s'enclenche en position.
 - 2 Installer le bol et l'accessoire choisi.
 - 3 Enfoncez la section étroite du couvercle verseur sous l'accessoire du batteur **5**.
 - 4 Adaptez le couvercle verseur sur le bol.
 - 5 Tournez le couvercle verseur jusqu'à ce que la section étroite du couvercle soit alignée avec le sillon sur la douille pour accessoire **6**.
 - 6 Abaissez la tête du batteur.
 - 7 Tournez l'ouverture du couvercle verseur sur la position voulue.
 - 8 Installez le bec sur le couvercle verseur en glissant les languettes dans les fentes **7**.
 - 9 Pour retirer le couvercle verseur, inversez l'opération.
- Pendant le mélange, les ingrédients peuvent être ajoutés directement dans le bol par le bec.



nettoyage et entretien

entretien et nettoyage

- Éteignez toujours votre appareil et débranchez-le avant de le nettoyer.
 - Essuyez avec un chiffon humide, puis séchez.
 - N'utilisez jamais d'abrasifs et n'immergez jamais l'appareil.
- bloc-moteur
- bol, accessoires,
couvercle verseur
- Lavez-les à la main, puis séchez soigneusement ou lavez-les au lave-vaisselle.
 - N'utilisez jamais de brosse métallique, de paille de fer ou de chlore pour nettoyer votre bol en acier inoxydable. Utilisez du vinaigre pour enlever le calcaire.
 - Tenez votre robot toujours éloigné des sources de chaleurs (plaques de cuisson, fours, fours à micro-ondes).

service après-vente et assistance clientèle

- Si le cordon est endommagé, il faut impérativement, pour des raisons de sécurité, qu'il soit remplacé par KENWOOD ou par un réparateur agréé KENWOOD.

Si vous avez besoin d'assistance pour :

- utiliser votre appareil
 - faire réparer ou entretenir votre appareil
- Contactez le magasin où vous avez acheté votre appareil.

recettes

Grâce à votre mixeur Pâtissier, vous remplirez votre maison d'une bonne odeur de gâteaux, de pâtisseries et de biscuits!

	page
génoise à la crème et aux fraises	36
gâteau riche au chocolat	36
pain d'épice	37
streuselkucken aux framboises	37
tartelettes à la crème de citron	38
pâte brisée et variations	38
tarte à la meringue et aux agrumes	39
pavlova	39
mousse au chocolat blanc	40
biscuits aux noix, aux amandes et aux noisettes	40
brownies aux pépites de chocolat blanc	40
biscotti	41
tarte aux noix de pécan	41
gâteau au chocolat blanc	42
couronne méditerranéenne aux fruits	42
quatre-quarts aux noix et au chocolat blanc	43
sabayon à la pulpe de mûres	43
gâteau au fromage blanc au citron sans cuisson	44
gâteau à la carotte	44
glaçage royal	45

recettes

génoise à la crème et aux fraises

8 à 10 parts

150 g de farine

25 g de farine de maïs

6 œufs

175 g de sucre en poudre extra fin

75 g de beurre fondu

300 ml de crème fraîche épaisse

1 cuillère à soupe de sucre en poudre extra-fin

les zestes et le jus d'une orange

225 g de fraises

sucre glace, pour la décoration

- 1 Préchauffez le four à thermostat 4 (180°C). Beurrez et farinez le fond d'un moule à hauts bords, rond à charnière de 23 cm de diamètre. Mélangez la farine et la farine de maïs.
- 2 Adaptez le fouet, mettez les œufs et le sucre dans le bol et battez le tout à vitesse 12, jusqu'à l'obtention d'une crème blanche et très épaisse.
- 3 Avec une cuillère en métal, incorporez la moitié du mélange de farines. Versez la moitié du beurre autour du bol et incorporez. Ajoutez petit à petit le reste du mélange de farines et du beurre.
- 4 Versez dans le moule beurré et faites cuire pendant 45 à 50 minutes, jusqu'à ce que le mélange ait bien monté et doré. Démoulez, posez le gâteau sur une grille et laissez refroidir.
- 5 Battez la crème, le sucre et le jus d'orange avec le fouet à vitesse 12, jusqu'à ce que le mélange accroche au fouet. Incorporez les zestes d'orange. Mettez 5 fraises de côté pour la décoration et coupez le reste.
- 6 Coupez horizontalement le gâteau en 2 moitiés et intercalez la crème fouettée et les morceaux de fraises. Décorez le dessus avec le reste des fraises, saupoudrez de sucre glace et servez.

gâteau riche au chocolat

8 à 10 parts

200 g chocolat de qualité supérieure en morceaux

175 g de beurre ramolli

175 g de sucre en poudre extra fin

4 œufs, séparés

100 g de poudre d'amande

75 g de farine auto-levante tamisée

1 cuillère à soupe de cacao tamisé

Pour la ganache au chocolat :

400 ml de crème fraîche épaisse

225 g chocolat de qualité supérieure en morceaux

- 1 Préchauffez le four à thermostat 4 (180°C). Beurrez et farinez le fond d'un plat à tarte rond à charnière de 20 cm de diamètre. Mettez le chocolat dans un bol et faites-le fondre au bain-marie.
- 2 Battez le beurre et le sucre dans le bol avec le fouet à vitesse 8, jusqu'à l'obtention d'un mélange clair et mousseux. Incorporez progressivement les jaunes d'œufs.
- 3 Ajoutez la poudre d'amandes et le chocolat fondu à vitesse 2. Incorporez la farine et le cacao en poudre et versez dans un grand bol.
- 4 Montez les blancs d'œufs en neige avec le fouet à vitesse 12. Avec une cuillère en métal, incorporez les blancs au mélange, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
- 5 Versez dans le moule beurré et faites cuire pendant 45 à 50 minutes, jusqu'à ce que le gâteau soit ferme au toucher. Laissez refroidir le moule pendant 5 minutes puis sur une grille.
- 6 Entre temps pour la ganache : versez la crème dans une casserole et portez à ébullition. Retirez la casserole du feu, ajoutez les morceaux de chocolat et faites fondre en mélangeant. Laissez refroidir et mettez au frais jusqu'à ce que le gâteau durcisse.
- 7 Démoulez le gâteau et utilisez la ganache pour le recouvrir, et napez sans lisser pour faire des «vagues».

recettes

pain d'épice

8 parts

<i>300 g de farine</i>	<i>100 g de sucre brun</i>
<i>2 cuillères à café de gingembre en poudre</i>	<i>muscovado</i>
<i>1 cuillère à café de mélange d'épices</i>	<i>150 ml de lait</i>
<i>½ cuillère à café de levure chimique</i>	<i>2 œufs</i>
<i>1½ cuillère à café de bicarbonate de soude</i>	<i>100 g de gingembre confit égoutté en sirop, découpé en fines lamelles</i>
<i>100 g de beurre</i>	<i>2 cuillères à soupe de sirop de gingembre confit ou</i>
<i>50 g de mélasse</i>	<i>sirop de glucose tiédi, pour accompagnement</i>
<i>150 g de sirop de glucose</i>	

- 1 Préchauffez le four à thermostat 3 (170°C). Beurrez et farinez le fond d'un moule à gâteau carré de 18 cm de côté. Tamisez la farine, le gingembre en poudre, le mélange d'épices, la levure chimique et le bicarbonate de soude dans un bol.
- 2 Mettez le beurre, la mélasse, le sirop de glucose et le sucre dans une petite casserole et faites chauffer à feu doux, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que le beurre fonde.
- 3 Mixez le mélange fondu, le lait, les œufs et les 75 g de gingembre confit aux ingrédients secs avec le fouet à vitesse 2, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Versez dans le moule beurré et saupoudrez le reste du gingembre confit.
- 4 Laissez cuire pendant 1 à 1½ heures, ou jusqu'à ce que le gâteau lève et soit ferme au toucher. Laissez refroidir le gâteau dans le moule pendant 10 minutes, démoulez et laissez refroidir complètement sur une grille. Coupez en 8 portions. Servez chaud avec du sirop de gingembre confit ou du sirop de glucose tiédi.

Streuselkucken aux framboises

6 à 8 parts

<i>250 g de farine auto-levante</i>	<i>75 g de poudre d'amandes</i>
<i>1 cuillère à café de cannelle en poudre</i>	<i>1 œuf</i>
<i>175 g de beurre ramolli</i>	<i>350 g de framboises</i>
<i>100 g de sucre en poudre extra-fin</i>	<i>1 cuillère à café de farine de maïs</i>

- 1 Préchauffez le four à thermostat 6 (200°C). Beurrez un moule à gâteau rond de 23 cm de diamètre. Mettez la farine, la cannelle et le beurre dans le bol ; mélangez le tout avec le fouet à vitesse 2, jusqu'à ce que l'ensemble commence à être homogène.
- 2 Ajoutez le sucre en poudre extra fin et la poudre d'amandes et mixez jusqu'à obtenir une texture grumeleuse. Ne pas trop mixer.
- 3 Prélevez 175 g du mélange et réservez. Ajoutez les œufs et à l'aide du fouet, mixez pour former une pâte.
- 4 Versez dans le moule beurré et à l'aide d'une cuillère en métal et de vos mains, appuyez sur le fond et sur environ 2,5 cm du bord du moule.
- 5 Mélangez les framboises et la farine de maïs et mettez le tout dans le moule.
- 6 Saupoudrez le reste du mélange émietté et laissez cuire pendant 25 à 30 minutes, ou jusqu'à ce que la pâte dore. Laissez refroidir pendant 30 minutes puis démoulez et posez sur une grille.

recettes

tartelettes à la crème de citron

6 parts

1 pâte brisée aux noix

Pour la garniture :

75 g de fromage ricotta

75 g de sucre en poudre extra-fin

le jus de 2 citrons

2 œufs

125 ml de crème liquide

framboises ou myrtilles, pour la décoration

Sucre glace, pour la décoration

- 1 Déroulez la pâte sur un plan de travail légèrement fariné, et à l'aide d'un emporte-pièce normal ou dentelé de 11 cm de diamètre, découpez 6 ronds et placez-les dans 6 grands moules à muffin. Piquez les ronds de pâte avec une fourchette, recouvrez de papier sulfurisé et étalez des haricots secs sur le fond. Couvrez et mettez au frais pendant 20 minutes.
- 2 Préchauffez le four à thermostat 5 (190°C) et faites cuire les moules recouverts de pâte pendant 10 minutes. Enlevez les haricots et le papier sulfurisé, laissez cuire pendant encore 5 minutes.
- 3 Entre temps, pour le remplissage : à l'aide du fouet à vitesse 4, battez la ricotta et le sucre dans le bol, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Puis à l'aide du fouet toujours en marche, incorporez petit à petit le jus de citron, jusqu'à l'obtention d'une texture homogène. Ajoutez les œufs et la crème.
- 4 Réduisez la température du four à thermostat 4 (180°C). Remplissez les tartelettes avec la crème de citron et faites cuire pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que la crème prenne.
- 5 Posez les tartelettes sur une grille jusqu'à ce qu'elles soient complètement froides. Décorez de quelques framboises ou myrtilles et saupoudrez de sucre glace.

pâte brisée et variantes

quantité de pâte suffisante pour un plat à tarte de 20 à 23 cm

175 g de farine

une pincée de sel

75 g de beurre ou de margarine coupé en morceaux

3 cuillères à soupe d'eau froide

- 1 Mettez la farine, le sel et le beurre dans le bol. Mixez avec le batteur à vitesse 2 jusqu'à ce que le mélange ressemble à de la fine chapelure.
- 2 Ajoutez l'eau au mélange, alors que le batteur continue à tourner, jusqu'à ce que le mélange forme une pâte.
- 3 Posez sur un plan de travail légèrement fariné et pétrissez légèrement. Ne manipulez pas trop la pâte. Enveloppez dans un film transparent et laissez reposer et refroidir au réfrigérateur pendant 30 minutes avant de la dérouler.

Variantes :

Pâte aux noix : ajoutez 25 g d'amandes, de noix ou de noisettes en poudre ou finement concassées à la chapelure à la fin de l'étape 1.

Pâte à tarte épaisse : utilisez un jaune d'œuf ou un œuf entier, incorporez au mélange et battez légèrement lors de l'étape 2, en ajoutant d'abord l'œuf, puis assez d'eau pour former une pâte.

Pâte à tarte épaisse sucrée : ajoutez 2 à 3 cuillères à soupe de sucre en poudre extra fin à la fin de l'étape 1.

recettes

tarte à la meringue et aux agrumes

6 à 8 parts

*1 pâte à tarte épaisse,
voir page 38
1 citron
2 oranges
2 citrons verts
65 g de farine de maïs
50 g de sucre en poudre extra-fin
3 jaunes d'œufs*

Pour la meringue:

*3 blancs d'œufs
150 g de sucre en poudre extra-fin
zestes de citron vert, pour la décoration*

- 1 Déroulez la pâte sur un plan de travail légèrement fariné et utilisez un plat à tarte dentelé de 23 cm de diamètre. Piquez le fond avec une fourchette et mettez au frais pendant 30 minutes. Préchauffez le four à thermostat 5 (190°C).
- 2 Couvrir le plat à tarte de papier sulfurisé et de haricots secs et faites cuire à blanc pendant 15 minutes. Retirez le papier sulfurisé et les haricots, laissez cuire pendant encore 5 minutes. Pendant ce temps, prélevez des zestes des citrons et d'une orange et réservez. Coupez les agrumes en deux et pressez les, puis ajoutez de l'eau froide pour obtenir 450 ml de liquide.
- 3 Mélangez la farine de maïs avec 120 ml d'eau froide pour une pâte homogène.
- 4 Mettez le jus d'agrumes dans une casserole avec les zestes de citron et d'orange et le sucre, et portez à ébullition. Retirez la casserole du feu et laissez refroidir légèrement. Incorporez le mélange de farine de maïs, remettez la casserole sur le feu et faites chauffer à feu doux, remuez constamment, jusqu'à ce que le mélange épaississe. Battez les jaunes d'œufs et versez dans le plat à tarte.
- 5 Pour la meringue, mettez les blancs d'œufs dans le bol et battez-les en neige avec le fouet à vitesse 12, mais sans qu'ils sèchent. Incorporez petit à petit le sucre en poudre jusqu'à l'obtention d'une neige très ferme.
- 6 Avec une cuillère, mettez la meringue sur le jus d'agrumes. Faites cuire pendant 5 à 10 minutes ou jusqu'à ce que le gâteau dore. Servez chaud ou froid.

pavlova

6 à 8 parts

*4 blancs d'œufs
225 g de sucre en poudre extra fin
1 cuillère à café de farine de maïs
1 cuillère à café de vinaigre de vin blanc
½ cuillère à café d'extrait de vanille*

*300 ml de crème fraîche épaisse
450 g de fruits rouges frais
par ex. des fraises, des framboises, ou des pêches, prunes ou ananas en tranches.*

- 1 Préchauffez le four à thermostat ½ (130°C). Garnissez une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé, et dessinez un cercle de 23 cm de diamètre.
- 2 Mettez les œufs dans le bol. Battez les blancs d'œufs avec le fouet à vitesse 12, jusqu'à ce qu'ils soient fermes. Ajoutez le sucre petit à petit, quelques cuillerées à la fois, en battant bien après chaque ajout, jusqu'à l'obtention d'un mélange ferme et brillant.
- 3 Mixez la farine de maïs, le vinaigre et l'extrait de vanille et incorporez à l'aide d'une cuillère métallique. Étalez la meringue sur la plaque en remplissant le cercle, en formant un petit creux au centre du cercle.
- 4 Faites cuire pendant 1 heure et demi ou jusqu'à ce que la meringue réduise mais soit toujours un peu molle au centre. Éteindre le four et laissez-la refroidir dans le four pendant au moins 3 heures. Laissez refroidir sur une grille.
- 5 Battez la crème avec le fouet à vitesse 12, jusqu'à ce qu'elle colle au fouet. Remplissez le centre de la meringue avec la crème fouettée et posez les fruits au sommet.

recettes

ramollisse au chocolat blanc

4 parts

175 g de chocolat blanc,
en petits morceaux
90 ml de lait
2 blancs d'œufs

¼ cuillère à café de jus de citron
225 ml de crème fraîche épaisse
du chocolat à cuire, pour la décoration

- 1 Mettez le chocolat dans un grand bol et faites-le fondre au bain-marie. Ajoutez le lait et réservez.
- 2 Battez les blancs d'œufs et le jus de citron en neige avec le fouet à vitesse 12, puis avec une cuillère métallique, incorporez le mélange de chocolat jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
- 3 Battez la crème avec le fouet à vitesse 12 jusqu'à ce qu'elle colle au fouet. Incorporez doucement dans le mélange de chocolat.
- 4 Séparez la mousse dans 4 verres et mettez au frais pendant au minimum 2 heures. Saupoudrez de chocolat râpé et servez.

biscuits aux noix, aux amandes et aux noisettes

pour 20 biscuits

100 g de noisettes
5 jaunes d'œufs
100 g de sucre en poudre extra-fin
½ cuillère à café d'extrait de vanille

50 g de noix en morceaux
zeste d'une orange finement râpé
50 g d'amandes effilées

- 1 Préchauffez le four à thermostat 2 (150°C). Concassez les noisettes. À l'aide du fouet à vitesse 6 à 8, mélangez les jaunes d'œufs, le sucre et l'essence de vanille dans un bol jusqu'à l'obtention d'une crème. Ajoutez les noix, les noisettes et le zeste d'orange.
- 2 Garnissez une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé et posez de petites quantités du mélange sur la plaque, en appuyant légèrement. Le mélange doit être suffisant pour 20 biscuits.
- 3 Saupoudrez la poudre d'amandes sur les biscuits, appuyez légèrement et enfournez pendant 18 à 20 minutes jusqu'à ce que les biscuits soient d'un brun doré. Laissez refroidir sur la plaque puis mettez les biscuits dans une boîte hermétique.

brownies aux pépites de chocolat blanc

16 parts

100 g de noisettes ou noix
75 g de chocolat blanc
175 g de pépites de chocolat blanc
50 g de beurre

2 œufs
75 g de sucre en poudre extra fin
1 cuillère à café d'essence de vanille
75 g de farine auto-levante

- 1 Préchauffez le four à thermostat 4 (180°C). Beurrez et farinez le fond d'un moule à gâteau carré de 18 cm de côté. Écrasez grossièrement les noix et réservez.
- 2 Mettez le chocolat blanc en morceaux dans une petite casserole avec le beurre et faites chauffer à feu doux jusqu'à ce que les ingrédients fondent, en ne cessant de mélanger. Laissez refroidir pendant 5 minutes.
- 3 Mettez les œufs, le sucre, la farine, la vanille et le mélange fondu dans le bol et mixez avec le batteur à vitesse 8, jusqu'à l'obtention d'une texture onctueuse. Ajoutez les noix concassées et les pépites de chocolat blanc. Mélangez à l'aide du batteur.
- 4 Versez dans le moule et faites cuire pendant 30 à 35 minutes. Laissez refroidir dans le moule puis coupez en petits carrés avant de servir.

recettes

biscotti

24 portions

<i>50 g de poudre d'amandes</i>	<i>225 g de farine</i>
<i>50 g de beurre ramolli</i>	<i>2 cuillères à café de levure chimique</i>
<i>100 g de sucre en poudre extra fin</i>	<i>1 cuillère à café de coriandre hachée</i>
<i>1 œuf</i>	<i>40 g de polenta</i>
<i>15 ml de liqueur d'orange</i>	<i>50 g de pistaches,</i>
<i>zeste d'1 petite orange finement râpée</i>	<i>grossièrement concassées</i>

- 1 Préchauffez le four à thermostat 3 (170°C). Faites dorer les amandes pendant 5 à 10 minutes, laissez refroidir et concassez grossièrement. Beurrez légèrement une plaque à pâtisserie.
- 2 À l'aide du fouet à vitesse 12, battez le beurre et le sucre dans le bol, jusqu'à l'obtention d'un mélange clair et mousseux. Battez l'œuf, la liqueur et le zeste de l'orange. Ajoutez la farine, la levure, la coriandre hachée et la polenta dans le bol et battez à vitesse 2 pour former une pâte molle. Ajoutez les noix et battez à vitesse 2 jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
- 3 Posez sur un plan de travail légèrement fariné et pétrissez légèrement. Coupez le mélange en deux et donnez la forme avec un moule rectangulaire de 5 cm de large et de 2 cm de profondeur.
- 4 Mettez sur la plaque et placez au réfrigérateur pendant 20 minutes. Faites cuire pendant environ 30 minutes jusqu'à ce que le mélange soit ferme. Laissez refroidir sur une grille pendant 10 minutes environ puis coupez en diagonale en tranches de 1 cm de large.
- 5 Posez les biscotti face coupée sur la plaque et faites cuire encore 10 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient croustillants. Laissez refroidir sur une grille et conservez dans une boîte hermétique.

tarte aux noix de pécan

6 parts

<i>1 pâte à tarte épaisse,</i>	<i>40 g de beurre fondu</i>
<i>voir page 38</i>	<i>1 cuillère à café d'essence de vanille</i>
<i>175 g de noix de pécan</i>	<i>180 ml de lait concentré</i>
<i>175 g de sucre roux</i>	<i>2 œufs battus</i>
<i>1 cuillère à soupe de sirop de glucose</i>	

- 1 Déroulez la pâte et utilisez un plat à tarte dentelé de 23 cm de diamètre. Piquez le fond avec une fourchette, couvrez et mettez au frais pendant 20 minutes.
- 2 Préchauffez le four à thermostat 5 (190°C). Couvrez le plat à tarte avec du papier sulfurisé et des haricots secs et faites cuire pendant 10 minutes. Enlevez les haricots et le papier et faites cuire encore 5 minutes. Retirez du four. Réduisez la température du four à thermostat 3 (170°C).
- 3 Émincez 100 g de noix de pécan et réservez le reste. À l'aide du fouet à vitesse 10, mélangez le reste des ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- 4 Versez dans le plat à tarte et placez sur le dessus le reste des noix de pécan en cercles concentriques.
- 5 Faites cuire pendant 35 à 40 minutes jusqu'à ce que le gâteau dore et soit ferme au toucher. Servez accompagné de crème glacée ou de crème fouettée.

recettes

gâteau au chocolat blanc

8 parts

Pour le gâteau :

150 g de beurre ramolli
300 g de sucre en poudre extra-fin
4 œufs
1 cuillère à café d'extrait de vanille
350 g de farine
2½ cuillères à café de levure chimique

½ cuillère à café de sel
280 ml de lait
250 g de chocolat blanc fondu

Pour le nappage :

250 g de chocolat blanc en morceaux
280 ml de crème fraîche épaisse
copeaux de chocolat noir, pour la décoration

- 1 Pour le gâteau : préchauffez le four à thermostat 4 (180°C). Beurrez et farinez le fond de deux plats à tarte ronds de 20 cm de diamètre.
- 2 À l'aide du fouet à vitesse 8, battez le beurre pour le ramollir. Ajoutez le sucre et battez jusqu'à l'obtention d'un mélange blanc et onctueux. Battez petit à petit les œufs et l'essence de vanille, en ajoutant un peu de farine, pour éviter les grumeaux.
- 3 Tamisez le reste des ingrédients secs dans le bol et battez à vitesse 2. Mélangez le chocolat et le lait puis incorporez au mélange.
- 4 Séparez la pâte dans les deux plats et faites cuire pendant 30 minutes. Laissez refroidir pendant 10 minutes, démoulez et laissez refroidir complètement sur une grille.
- 5 Pour le nappage, mettez le chocolat dans un bol et faites-le fondre au bain-marie. Retirez du four.
- 6 À l'aide du fouet à vitesse 12, battez la crème jusqu'à ce qu'elle colle au fouet. Incorporez le chocolat à la crème, intercalez entre les deux gâteaux et couvrez l'ensemble avec le reste de crème. Décorez avec les copeaux de chocolat. Mettez au frais avant de servir.

couronne méditerranéenne aux fruits

6 parts

pour 1 quatre-quarts

450 g de farine blanche normale
1 cuillère à café de cannelle en poudre
½ cuillère à café de gingembre en poudre
½ cuillère à café de sel
1½ cuillère à café de levure en sachet à action rapide
50 g de raisins secs de Smyrne
50 g de sucre en poudre extra-fin
zeste d'½ citron
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
300 ml de lait tiède
œufs battus pour le glaçage
50 g d'amandes ou de noix concassées

- 1 Tamisez la farine, la cannelle en poudre, le gingembre et le sel dans le bol. Ajoutez les jaunes, les raisins, le sucre, le citron, l'huile d'olive et le lait. Servez-vous du crochet pétrisseur et mixez à vitesse 2 pour obtenir une pâte molle.
- 2 Puis augmentez la vitesse à 4 à 6 et pétrissez pendant encore 7 minutes jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et élastique. Enlevez la pâte du bol et formez une boule. Remettez dans le bol, couvrez, laissez lever dans un endroit chaud pendant 1 à 1 heure et demi ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
- 3 Versez la pâte sur une surface farinée et séparez en 3 parts égales. Roulez chaque part en forme de corde de 62 cm de long. Mettez-les côte à côte.
- 4 En commençant par une extrémité, faites-en une tresse. Joignez les deux extrémités pour former un cercle, pincez-les pour les sceller.
- 5 Mettez sur une plaque de cuisson légèrement huilée, recouvrez d'un film transparent et laissez reposer dans un endroit chaud pendant 30 à 45 minutes jusqu'à ce que la pâte double de volume. Préchauffez le four à thermostat 6 (200°C).
- 6 À l'aide d'un pinceau, recouvrez avec les œufs battus pour le glaçage et faites cuire pendant 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la pâte ait monté et doré. Démoulez et laissez refroidir sur une grille. Servez en tranches.

recettes

quatre-quarts aux noix et aux pépites de chocolat

6 parts

pour 1 quatre-quarts

75 g de sucre en poudre extra-fin

85 g de farine

1 cuillère à café de levure chimique

4 cuillères à soupe de farine de maïs

130 g de beurre ramolli

2 œufs

1 cuillère à café d'essence de vanille

2 cuillères à soupe de groseilles ou de raisins secs

25 g de noix concassées

zeste d'un ¼ citron

3 cuillères à soupe de pépites de chocolat noir

sucre glace, pour la décoration

- 1 Préchauffez le four à thermostat 4 (180°C). Beurrez et farinez le fond d'un moule quatre-quarts d'une contenance de 450 g. Saupoudrez 2 cuillères à café de sucre en poudre dans la casserole pour couvrir uniformément le fond et la paroi.
- 2 Mélangez la farine, la levure chimique et la farine de maïs dans un bol. À l'aide du fouet à vitesse 10 à 12, battez le beurre pour le ramollir et obtenir une crème. Ajoutez le reste du sucre et continuez à battre jusqu'à l'obtention d'un mélange léger et onctueux. Battez petit à petit les œufs, en ajoutant un peu du mélange de farines pour éviter la formation de grumeaux.
- 3 Incorporez doucement le reste du mélange de farines, ne mixez pas outre mesure. Incorporez la vanille, les groseilles ou les raisins secs, les noix, le zeste du citron et les pépites de chocolat jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
- 4 Mettez dans le moule et faites cuire pendant 45 à 50 minutes. Laissez refroidir le gâteau dans le moule pendant 15 minutes, démoulez et laissez refroidir complètement sur une grille. Saupoudrez d'une couche de sucre glace avant de servir.

sabayon à la pulpe de mûre

4 à 6 parts

300 g de mûres bien mûres

75 g de sucre en poudre extra-fin

écorce finement râpée et le jus d'un demi-citron

300 ml de crème fraîche épaisse

30 ml de cognac

- 1 Écrasez les mûres avec le sucre et le zeste du citron avec le batteur à la vitesse 6 jusqu'à obtenir un coulis fluide et onctueux. Fouettez le jus du citron et la crème.
- 2 Remplacez le batteur par le fouet et à la vitesse 10, fouettez le mélange, en ajoutant le cognac quand il commence à s'épaissir. Continuez à fouetter jusqu'à ce qu'il devienne épais et aéré, mais encore souple.
- 3 Versez dans des coupes individuelles. Servez immédiatement ou laissez refroidir pour dégustation.

recettes

gâteau au fromage blanc et au citron sans cuisson

6 à 8 parts

175 g de biscuits à la cuillère
50 g de beurre
25 g de sucre roux à gros cristaux
350 g de fromage blanc à 45%

150g de sucre en poudre extra-fin
écorce râpée et jus de 3 gros citrons
450 ml de crème fraîche épaisse
fruits frais de saison pour décorer

- 1 Écrasez finement les biscuits à la cuillère dans un torchon propre avec un rouleau à pâtisserie. Faites fondre le beurre dans une casserole et ajoutez le sucre roux et la chapelure de biscuits et remuez pour bien mélanger.
- 2 Versez le mélange dans un moule à charnière de 20 cm de diamètre et appuyez fermement avec une grande cuillère.
- 3 Battez le fromage blanc et le sucre avec le fouet à la vitesse 4, jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Ajoutez progressivement le zeste et le jus du citron et battez jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés. Versez à la cuillère le tout dans un bol.
- 4 Fouettez la crème fraîche avec le fouet à la vitesse 10 jusqu'à ce que la crème fraîche épaisse tienne au fouet. Incorporez la crème fouettée dans le mélange au fromage.
- 5 Versez lentement le mélange au fromage dans le moule à gâteau pour qu'il couvre uniformément le fond de biscuits. Nivelez la surface, couvrez et laissez au réfrigérateur une nuit jusqu'à ce qu'il soit bien froid et ferme.
- 6 Desserrez la paroi du moule du gâteau au fromage et faites glisser sur un plat. Décorez avec des fruits frais de saison.

gâteau à la carotte

24 portions

2 cuillères à café de levure chimique
2 cuillères à café de bicarbonate de soude
½ cuillère à café de sel
2 cuillères à café de cannelle en poudre
1 cuillère à café de muscade en poudre
½ cuillère à café de clous de girofle en poudre
4 cuillères à soupe d'huile végétale
225 g de sucre en poudre extra-fin

2 cuillères à café d'essence de vanille
65 g de sucre brun allégé
3 œufs
250 g de pulpe d'ananas avec le jus
175 g de noix de pécan ou de noix grillées et concassées
50 g de noix de coco desséchée
250 g de carottes râpées
175 g de raisins secs
500 g de farine sans levure

- 1 Préchauffez le four à 180°C Thermostat 4. Beurrez un moule à gâteau de 33 cm x 25 cm. Versez la farine, la levure chimique, le bicarbonate de soude, le sel, la cannelle, la muscade et les clous de girofle dans un bol et mettez-les de côté.
- 2 Fouettez l'huile, le sucre, le sucre brun, la vanille et les œufs, avec le batteur à vitesse 4 à 6 jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Réduire la vitesse à 2 et ajoutez l'ananas, les noix, la noix de coco, les carottes et les raisins secs jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés.
- 3 Battez progressivement la farine à la vitesse 2, pour obtenir un mélange homogène. Versez le mélange dans le moule et faites cuire pendant 40 à 50 minutes. Retournez le gâteau sur une grille et laissez refroidir. Coupez 24 portions. Servez nature ou avec du beurre.

recettes

glaçage royal

six blancs d'œufs

1500 g de sucre glace

- 1 Mettez les six blancs d'œufs dans le bol.
- 2 Réglez le batteur à la vitesse 2, ajoutez progressivement le sucre glace pendant environ 2 à 3 minutes en augmentant la vitesse à 12 pendant le mélange des ingrédients.
- 3 Dès que les ingrédients sont mélangés continuez à faire tourner pendant encore 45 secondes.
- 4 Adaptez une quantité convenable pour 2 gâteaux ronds de 20 cm.

Die Bestandteile Ihrer Kenwood Küchenmaschine

Sicherheit

- Schalten Sie das Gerät vor dem Anbringen oder Entfernen von Werkzeugen, nach dem Gebrauch und vor der Reinigung aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Dieses Gerät darf ohne Aufsicht nicht von gebrechlichen Personen benutzt werden.
- Halten Sie das Gerät von Kindern fern und lassen Sie niemals das Kabel herunterhängen, wenn ein Kind danach greifen könnte.
- Halten Sie Ihre Finger von beweglichen Teilen und aufgesetzten Werkzeugen entfernt. Stecken Sie Ihre Finger usw. niemals in den Scharniermechanismus.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt laufen.
- Verwenden Sie niemals ein Gerät, das beschädigt ist. Lassen Sie es überprüfen oder reparieren. Siehe „Service“ auf Seite 50.
- Verwenden Sie niemals ein Werkzeug, das nicht genehmigt ist.
- Überschreiten Sie niemals die auf Seite 48 aufgeführten Höchstmengen.
- Lassen Sie Kinder nicht mit diesem Gerät spielen.
- Verwenden Sie dieses Gerät nur für seinen beabsichtigten Zweck im Haushalt.
- Heben Sie das Gerät vorsichtig an, denn es ist schwer. Achten Sie darauf, dass der Kopf arretiert ist und dass die Schüssel, Werkzeuge und das Kabel gut befestigt sind, bevor Sie das Gerät anheben.

Vor dem Einschalten

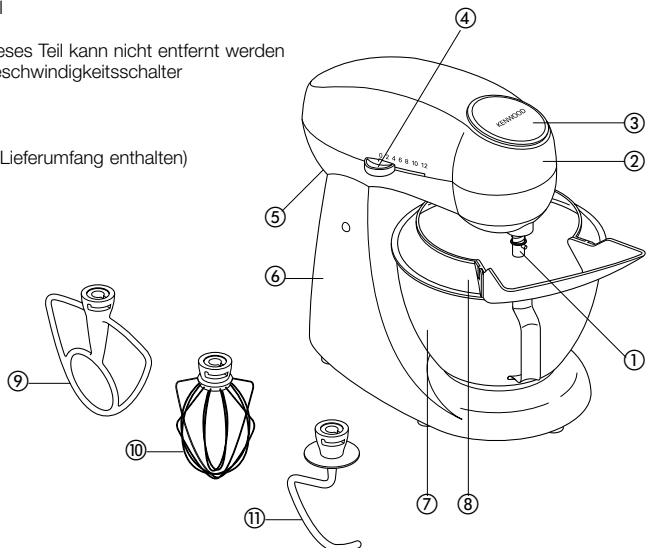
- Vergewissern Sie sich, dass Ihre Stromversorgung den Angaben auf der Unterseite des Geräts entspricht.
- Dieses Gerät erfüllt die Anforderungen der EG-Leitlinie 89/336/EWG.

Vor dem ersten Gebrauch

- 1 Entfernen Sie die gesamte Verpackung, einschließlich dem Einsatz um die Schüssel.
- 2 Waschen Sie die Teile wie unter „Pflege und Reinigung“ auf Seite 50 beschrieben.

Die Bestandteile Ihrer Kenwood Küchenmaschine

- ① Werkzeug-Anschlussteil
- ② Mixerkopf
- ③ Kenwood-Plakette – dieses Teil kann nicht entfernt werden
- ④ Ein/Ausschalter und Geschwindigkeitsschalter
- ⑤ Kopf-Hebehebel
- ⑥ Antriebsaggregat
- ⑦ Schüssel
- ⑧ Ausgießschutz (falls im Lieferumfang enthalten)
- ⑨ Rührwerkzeug
- ⑩ Schneebesens
- ⑪ Knethaken



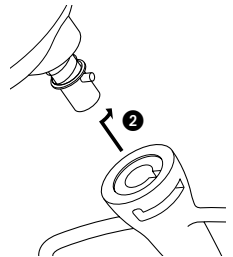
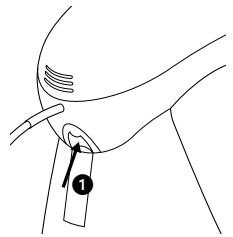
Der Mixer

Die Mischwerkzeuge und ihre Verwendung

- | | |
|--------------|---|
| Rührwerkzeug | ● Für Kuchen, Kekse, Gebäck, Glasuren, Füllungen, Eclairs und Kartoffelbrei. |
| Schneebeesen | ● Für Eier, Sahne, Teig, fettfreien Biskuitteig, Baiser, Käsekuchen, Mousse, Soufflés. Der Schneebeesen darf nicht für schwere Massen (z.B. zum Cremigrühren von Fett und Zucker) verwendet werden, weil er dadurch beschädigt werden könnte. |
| Knethaken | ● Für Hefeteig. |

Verwendung Ihres Mixers

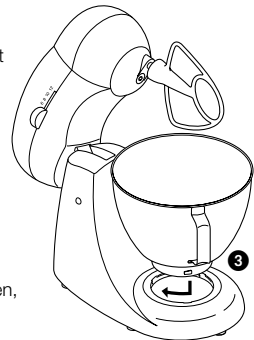
- | | |
|---------------------------|--|
| | 1 Drücken Sie auf den Kopf-Freigabehebel auf der Rückseite des Geräts 1 und heben Sie gleichzeitig den Kopf an, bis er in der angehobenen Stellung einrastet. |
| Einsetzen eines | 2 Richten Sie den Stift auf dem Schaft mit dem Schlitz auf der Werkzeugs Innenseite des Werkzeugs aus, drücken Sie ihn nach oben und drehen Sie ihn zum Arretieren im Uhrzeigersinn 2 . |
| | 3 Setzen Sie die Schüssel auf den Sockel, drücken Sie sie nach unten und drehen Sie sie zum Arretieren im Uhrzeigersinn 3 . |
| | 4 Drücken Sie auf den Kopf-Freigabehebel und senken Sie gleichzeitig den Mixerkopf ab 1 . |
| | 5 Schalten Sie das Gerät ein und stellen Sie den Geschwindigkeitsschalter auf die gewünschte Einstellung 4 . |
| Entfernen eines Werkzeugs | 6 Drücken Sie es nach oben, drehen Sie es gegen den Uhrzeigersinn und ziehen es vom Gerät ab. |



- Tipps**
- Schalten Sie das Gerät ab und schaben Sie die Schüssel bei Bedarf mit einem Spatel aus.
 - Zum Schlagen eignen sich am besten Eier, die Raumtemperatur haben.
 - Vergewissern Sie sich vor dem Steifschlagen von Eiweiß, dass der Schneebeesen und die Schüssel frei von Fett und Eigelb sind.
 - Wenn im Rezept nicht anders angegeben, sollten die Zutaten für Gebäck kalt sein.
 - Beim Cremigrühren von Fett und Zucker für Kuchenteig sollte das Fett immer Raumtemperatur haben oder es muss zuerst weich werden.
 - Ihr Mixer ist mit einem „Soft Start“ Merkmal ausgestattet, damit möglichst wenig verschüttet wird. Wenn das Gerät aber mit einem schweren Teig, wie z.B. Brotteig, in der Schüssel eingeschaltet wird, kann es sein, dass der Mixer einige Sekunden braucht, bis er die gewählte Geschwindigkeit erreicht hat.

Hinweise zur Brotherstellung

- Wichtig**
- Die unten angegebenen Höchstmengen dürfen niemals überschritten werden – das Gerät wäre dadurch überlastet.
 - Um die Lebensdauer Ihres Geräts zu verlängern, sollten Sie jeweils 20 Minuten warten, bis Sie das Gerät erneut beladen.
 - Eine gewisse Bewegung des Mixerkopfes ist normal. Wenn Sie aber hören, dass das Gerät mühevoll läuft, sollten Sie es abschalten, die Hälfte des Teigs herausnehmen und jede Hälfte getrennt verarbeiten.
 - Die Zutaten lassen sich am besten vermischen, wenn Sie zuerst die Flüssigkeit einfüllen.
 - Stoppen Sie das Gerät zwischendurch und schaben Sie den Teig vom Knethaken ab.
 - Je nach Mehlcharge kann die benötigte Flüssigkeitsmenge erheblich abweichen und die Klebrigkeit des Teigs kann einen starken Einfluss auf die Belastung Ihres Geräts haben. Wir raten Ihnen, das Gerät während des Mischens des Teigs zu beobachten – der Vorgang sollte nicht länger als 5 Minuten dauern.

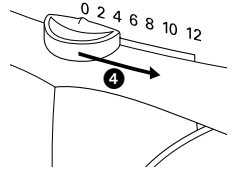


Geschwindigkeitsschalter

Diese Angaben dienen nur als Leitfaden – sie variieren je nach Menge der Masse in der Schüssel und den verarbeiteten Zutaten.

Rührwerkzeug

- **Cremitgrühren von Fett und Zucker:** beginnen Sie mit 2 und erhöhen Sie allmählich auf 12.
 - **Einarbeiten von Eiern in cremig gerührte Massen:** 6 - 12.
 - **Unterheben von Mehl, Obst usw.:** 2 - 4.
 - **Rührkuchen:** Beginnen Sie mit Geschwindigkeit 2 und steigern Sie allmählich auf 12.
 - **Einarbeiten von Fett in Mehl:** 2 - 4.
- Schneebeesen
- Erhöhen Sie allmählich auf 12.
- Knethaken
- Beginnen Sie mit 2 und steigern Sie allmählich auf 4 oder 6.



Höchstmengen

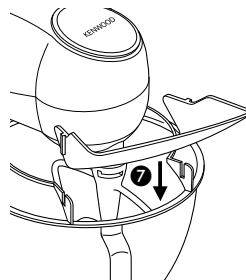
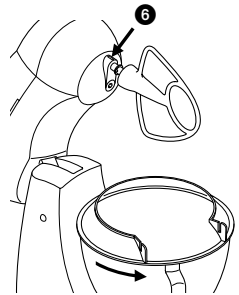
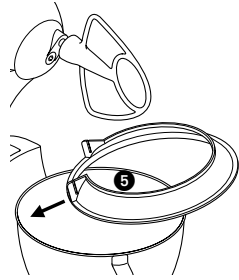
- 500g Mehl
 - 2kg Gesamtmasse
 - 600g Mehl
 - 650g Mehl
 - 12 (Zum Steifschlagen benötigen Sie mindestens 2 mittelgroße Eier).
- Mürbeteig**
- Früchtekuchenteig**
- Steifer Brotteig**
- Weicher Brotteig**
- Eiweiß**

Elektronische Geschwindigkeitssensorkontrolle

Ihr Mixer ist mit einer elektronischen Geschwindigkeitssensorkontrolle ausgestattet, die dazu dient, die Geschwindigkeit unter verschiedenen Belastungsbedingungen aufrechtzuerhalten, beispielsweise beim Kneten von Brotteig oder beim Einarbeiten von Eiern in einen Kuchenteig. Deshalb kann die Geschwindigkeit im Betrieb hörbar variieren, wenn der Mixer die Geschwindigkeit an die jeweilige Belastung und die gewählte Geschwindigkeit anpasst – das ist normal.

Anbringen und Verwenden Ihres Ausgießschutzes

- 1 Heben Sie den Mixerkopf hoch, bis er einrastet.
 - 2 Bringen Sie die Schüssel und das gewünschte Werkzeug an.
 - 3 Schieben Sie den schmalen Teil des Ausgießschutzes unter den Mixeraufsatz **5**.
 - 4 Setzen Sie den Ausgießschutz auf die Schüssel.
 - 5 Drehen Sie den Ausgießschutz, bis der schmale Teil des Schutzes mit der Kerbe auf der Werkzeugbuchse ausgerichtet ist **6**.
 - 6 Senken Sie den Mixerkopf ab.
 - 7 Drehen Sie die Öffnung des Ausgießschutzes in die gewünschte Position.
 - 8 Bringen Sie den Schacht auf dem Ausgießschutz mithilfe der Laschen in den Schlitzen an **7**.
 - 9 Zum Entfernen des Ausgießschutzes gehen Sie in der umgekehrten Reihenfolge vor.
- Während des Mischvorgangs können die Zutaten durch den Schacht direkt in die Schüssel gefüllt werden.



Reinigung und Service

Pflege und Reinigung

- Schalten Sie vor jeder Reinigung das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

- Antriebsaggregat
- Wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie es dann ab.
 - Verwenden Sie niemals scheuernde Mittel und tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser.

Schüssel, Werkzeuge,
Ausgießschutz

- Waschen Sie die Teile von Hand und trocknen Sie sie gründlich ab oder waschen Sie die Teile in der Geschirrspülmaschine.
- Verwenden Sie zum Reinigung Ihrer Edelstahlschüssel niemals eine Drahtbürste, Stahlwolle oder Bleichmittel. Kalkflecken können mit Essig entfernt werden.
- Halten Sie das Gerät von Hitzequellen entfernt (Herdplatten, Öfen, Mikrowelle).

Service und Kundendienst

- Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es aus Sicherheitsgründen von KENWOOD oder einem genehmigten KENWOOD Reparaturbetrieb ersetzt werden.

Wenn Sie Hilfe benötigen:

- bei der Verwendung des Geräts
 - für Service oder Reparatur
- kontaktieren Sie bitte den Händler, bei dem Sie Ihr Gerät gekauft haben.

Rezepte

Versüßen Sie Ihr Zuhause mit dem köstlichen Duft von Kuchen, Gebäck und Plätzchen, die Sie mit Ihrem Patissier-Mixer gezaubert haben!

	Seite
Rührkuchen mit Erdbeer-Sahne-Füllung	52
Feiner Schokoladenkuchen	52
Lebkuchen	53
Himbeer-Streuselkuchen	53
Zitronentörtchen	54
Mürbeteig mit Variationen	54
Zitruskuchen mit Baiserhaube	55
Baisertorte Pavlova	55
Weißes Mousse au Chocolat	56
Walnuss-Mandel-Haselnussplätzchen	56
Brownies mit weißen Schokostückchen	56
Biscotti	57
Pecannuss-Torte	57
Weißer Schokoladenkuchen	58
Fruchtiger Hefekranz	58
Walnusskuchen mit Schokostückchen	59
Brombeerspeise	59
Zitronen-Käsekuchen ohne Backen	60
Möhrenkuchen	60
Puderzuckerglasur	60

Rezepte

Rührkuchen mit Erdbeer-Sahne-Füllung

Ergibt 8-10 Portionen

150g Weizenmehl

25g Maisstärke

6 Eier

175g Zucker

75g zerlassene Butter

300ml Schlagsahne

15ml (EL) Zucker

Geriebene Schale und Saft von 1 Orange

225g Erdbeeren

Puderzucker zum Bestäuben

- 1 Ofen auf 180°C/Gas 4 vorheizen. Eine runde Springform (23cm) fetten. Mehl und Maisstärke vermischen und sieben.
- 2 Den Schneebeesen aufsetzen, Eier und Zucker in die Schüssel geben und auf Stufe 12 verquirlen, bis eine feste, hellgelbe Masse entsteht, die schwer reißend vom Löffel fällt.
- 3 Mit einem Metallöffel die Hälfte der Mehlmischung vorsichtig unterheben. Die Hälfte der Butter außen um die Schüsselwand gießen und unterheben. Die verbleibende Mehlmischung und Butter nach und nach unterheben.
- 4 In die vorbereitete Springform geben und 45-50 Minuten backen, bis der Teig aufgegangen ist und eine goldbraune Farbe angenommen hat. Den Kuchen aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
- 5 Mit dem Schneebeesen auf Stufe 12 Schlagsahne, Zucker und Orangensaft steif schlagen. Die Orangenschale unterheben. 5 Erdbeeren zum Verzieren aufheben, die übrigen Erdbeeren in Scheiben schneiden.
- 6 Den Kuchen quer halbieren und mit der Schlagsahne und den Erdbeerscheiben füllen. Die Oberseite des Kuchens mit den übrigen Erdbeeren verzieren, mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Feiner Schokoladenkuchen

Ergibt 8-10 Portionen

200g gute Zartbitterschokolade
in Stückchen geschnitten

175g weiche Butter

175g Zucker

4 Eier, getrennt

100g gemahlene Mandeln

75g Mehl und ½ TL Backpulver, vermischt und gesiebt

15ml Kakaopulver, gesiebt

Für die Schokoladen-Ganache:

400ml Schlagsahne

225g gute Zartbitterschokolade, in Stückchen
geschnitten

- 1 Backofen auf 180°C/Gas 4 vorheizen. Eine runde Springform (20 cm) einfetten und den Boden mit Backpapier bedecken. Die Schokolade in eine Schüssel geben und über einem Wasserbad schmelzen.
- 2 Mit dem Rührbesen auf Stufe 8 Butter und Zucker in der Schüssel schaumig schlagen. Nach und nach die Eigelbe unterrühren.
- 3 Auf Stufe 2 die gemahlene Mandeln und die geschmolzene Schokolade unterrühren. Anschließend Mehl und Schokoladenpulver unterrühren und die Masse in eine große Schüssel geben.
- 4 Mit dem Schneebeesen auf Stufe 12 die Eiweiße steif schlagen. Die geschlagenen Eiweiße mit einem Metallöffel unter die Kuchenmischung heben und vorsichtig unterarbeiten.
- 5 Die Kuchenmasse in die vorbereitete Springform füllen und ca. 45-50 Minuten backen, bis die Oberfläche fest und ist und auf Druck leicht nachgibt. 5 Minuten in der Backform abkühlen lassen, aus der Form herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
- 6 In der Zwischenzeit die Ganache zubereiten: Die Schlagsahne in einen Kochtopf geben und aufkochen lassen. Von der Kochplatte herunternehmen, die Schokoladenstückchen hinzugeben und rühren, bis die Schokolade geschmolzen ist. Abkühlen lassen und kalt stellen, bis die Masse fest geworden ist.
- 7 Den Kuchen quer halbieren und die untere Hälfte mit Ganache bestreichen. Die obere Hälfte wieder aufsetzen und die verbleibende Ganache spiralförmig auf der Oberseite des Kuchens verstreichen.

Rezepte

Lebkuchen

Ergibt 8 Portionen

<i>300g Weizenmehl</i>	<i>100g hellbrauner</i>
<i>10ml gemahlener Ingwer</i>	<i>Muscovado-Zucker</i>
<i>5ml Lebkuchenmischung</i>	<i>150ml Milch</i>
<i>2,5ml (½ TL) Backpulver</i>	<i>2 Eier</i>
<i>7,5ml (1½ TL Natriumbicarbonat</i>	<i>100g in Sirup eingelegte Ingwerwurzel,</i>
<i>(Natron)</i>	<i>in dünne Scheiben geschnitten</i>
<i>100g Butter</i>	<i>30ml Ingerwurzelsirup oder erwärmter</i>
<i>50g dunkler Rübensirup</i>	<i>Golden Syrup (heller Zuckerrohrsirup)</i>
<i>150 g Golden Syrup (heller</i>	<i>zum Servieren</i>
<i>Zuckerrohrsirup)</i>	

- 1 Backofen auf 170°C/Gas 3 vorheizen. Eine quadratische Kuchenform (18cm) einfetten und mit Backpapier auslegen. Mehl, gemahlene Ingwer, Lebkuchenmischung, Backpulver und Natriumbicarbonat vermischen und in die Schüssel sieben.
- 2 Butter, dunklen Rübensirup, Golden Syrup und Zucker in einen kleinen Kochtopf geben und unter gelegentlichem Rühren vorsichtig erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist.
- 3 Mit dem Rührbesen auf Stufe 2 die geschmolzene Mischung, Milch, Eier und 75g Ingwerwurzel zu den trockenen Zutaten geben und gut vermischen. In die vorbereitete Kuchenform geben und mit den restlichen Ingwerscheibchen bestreuen.
- 4 1-1½ Stunden backen, bis der Kuchen gegangen und gerade fest ist. 10 Minuten in der Backform abkühlen lassen, aus der Form herausnehmen auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. In 8 Stücke schneiden. Vor dem Servieren mit ein wenig Ingwersirup oder erwärmtem hellen Zuckerrohrsirup (Golden Syrup) beträufeln.

Himbeer-Streuselkuchen

Ergibt 6-8 Portionen

<i>250g Mehl und 1½ TL Backpulver</i>	<i>75g gemahlene Mandeln</i>
<i>5ml (1EL) gemahlener Zimt</i>	<i>1 Ei</i>
<i>175g weiche Butter</i>	<i>350g Himbeeren</i>
<i>100g Zucker</i>	<i>5ml (1EL) Maisstärke</i>

- 1 Backofen auf 200°C/Gas 6 vorheizen. Eine runde Kuchenform (23 cm) einfetten. Mehl und Backpulver, Zimt und Butter in die Schüssel geben und mit dem Rührbesen auf Stufe 2 zu einer klebrigen Masse verrühren.
- 2 Zucker und gemahlene Mandeln hinzugeben und zu einer groben, krümeligen Masse vermischen. Nicht zu stark bearbeiten, die Masse muss noch krümelig sein.
- 3 175g der Teigmasse abwiegen und zur Seite stellen. Das Ei zur verbleibenden Teigmasse hinzugeben und mit dem Rührbesen zu einem Teig rühren.
- 4 Den Teig in die vorbereitete Kuchenform geben. Mit der Hand und einem Metallöffel festdrücken und ca. 2,5cm am Rand der Kuchenform hochdrücken.
- 5 Die Maisstärke unter die Himbeeren geben und auf den Kuchenboden geben.
- 6 Die zurückbehaltenen Streusel auf den Himbeeren verteilen und 25-30 Minuten backen, bis die Streusel eine goldbraune Farbe angenommen haben. Den Kuchen 30 Minuten in der Kuchenform auskühlen lassen, aus der Form herausnehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Rezepte

Zitronentörtchen

Ergibt 6 Portionen

1 Portion Nuss-Mürbeteig

Für die Füllung:

75g Ricotta-Käse

75g Zucker

Saft von 2 Zitronen

2 Eier

125ml süße Sahne

Himbeeren oder Heidelbeeren zum Verzieren

Puderzucker zum Bestäuben

- 1 Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ausrollen. Mit einer runden Ausstechform mit glattem oder gewelltem Rand (11 cm) 6 runde Teigstücke ausstechen und damit 6 große Muffinformen auslegen. Den Teig mit einer Gabel einstechen, mit Backpapier abdecken und mit Backbohnen belegen. Abdecken und 20 Minuten kalt stellen.
- 2 Backofen auf 190°C/Gas 5 vorheizen und die Muffinformen 10 Minuten blind backen. Backbohnen und Backpapier entfernen und weitere 5 Minuten backen.
- 3 In der Zwischenzeit die Füllung herstellen: Mit dem Schneebesen auf Stufe 4 Ricotta-Käse und Zucker in einer Schüssel gut miteinander verquirlen. Anschließend bei laufendem Schneebesen nach und nach den Zitronensaft hinzugeben, bis eine glatte Masse entsteht. Eier und Sahne unterschlagen.
- 4 Die Backofentemperatur auf 180°C/Gas 4 reduzieren. Die Zitronenfüllung auf die Törtchenböden verteilen und 20 Minuten backen, bis die Füllung fest ist.
- 5 Die Törtchen auf ein Kuchengitter setzen und abkühlen lassen. Mit ein paar Himbeeren oder Heidelbeeren verzieren und mit Puderzucker bestäuben.

Mürbeteig mit Variationen

Für eine Kuchenform von 20-23cm

175g Weizenmehl

1 Prise Salz

75g Butter oder Margarine, in kleine Stückchen geschnitten

3 EL kaltes Wasser

- 1 Mehl, Salz und Butter in eine Schüssel geben. Mit dem Rührbesen auf Stufe 2 die Zutaten verkneten, bis die Mischung aussieht wie feine Brotkrumen.
- 2 Bei laufendem Rührbesen das Wasser hinzugeben und kneten, bis ein Teig entsteht.
- 3 Den Teig auf eine mit Mehl bestäubte Arbeitsfläche geben und leicht durchkneten. Den Teig möglichst wenig mit der Hand bearbeiten. Teig in Klarsichtfolie einwickeln, 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen und anschließend ausrollen.

Variationen:

Nuss-Mürbeteig: Am Ende von Schritt 1 25g sehr fein gehackte bzw. gemahlene Mandeln, Haselnüsse oder Walnüsse zur Mischung hinzugeben.

Feiner Kuchenteig: In Schritt 2 zunächst ein leicht verquirltes Eigelb bzw. ein ganzes Ei unter die Mischung geben, anschließend so viel Wasser hinzufügen, dass ein fester Teig entsteht.

Süßer feiner Kuchenteig: 10-15ml (2-3 TL) Zucker am Ende von Schritt 1 zur Teigmischung geben.

Rezepte

Zitruskuchen mit Baiserhaube

Ergibt 6-8 Portionen

1 Portion feiner Kuchenteig,
siehe Seite 54
1 Zitrone
2 Orangen
2 Limetten
65g Maisstärke
50g Zucker
3 Eigelb

Für die Baiserhaube:

3 Eiweiß
150g Zucker
Geriebene Limettenschale zum Dekorieren

- 1 Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ausrollen und in eine Obstkuchenform (23cm) drücken. Den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen und 30 Minuten kalt stellen. Backofen auf 190°C/Gas 5 vorheizen.
- 2 Die Obstkuchenform mit Butterbrotpapier abdecken, mit Backbohnen belegen und 15 Minuten blind backen. Butterbrotpapier und Bohnen entfernen und weitere 5 Minuten lang backen. In der Zwischenzeit die Schale der Zitrone und von 1 Orange abreiben und zur Seite stellen. Die Zitrusfrüchte halbieren, den Saft ausdrücken und mit kaltem Wasser auf 450ml Flüssigkeit verlängern.
- 3 Die Maisstärke mit 120ml kaltem Wasser glattrühren.
- 4 Die Saft-Wasser-Mischung, Zitronen- und Orangenschale und den Zucker in einen Kochtopf geben und aufkochen lassen. Den Kochtopf von der Platte nehmen und leicht abkühlen lassen. Die angerührte Maisstärke unterrühren, erneut auf die Herdplatte stellen und vorsichtig erwärmen. Unter ständigem Rühren die Maisstärke ausquellen lassen. Die Eigelbe unterrühren und die Mischung auf dem Kuchenboden verteilen.
- 5 Für die Baiserhaube die Eiweiße in die Schüssel geben und mit dem Schneebesen auf Stufe 12 die Eiweiße steif, aber nicht trocken schlagen. Nach und nach den Zucker unterschlagen, bis die Masse sehr fest ist.
- 6 Die Baisermasse auf die Zitrusfüllung streichen. 5-10 Minuten backen, bis die Baiserhaube goldbraun ist. Warm oder kalt servieren.

Baisertorte Pavlova

Ergibt 6-8 Portionen

4 Eiweiße
225g Zucker
5ml Maisstärke
5ml (1 TL) Weißweinessig
25ml (½ TL) Vanilleessenz

300ml Schlagsahne
450g frisches Weichobst,
z. B. Erdbeeren, Himbeeren, Pfirsiche,
Pflaumen oder Ananasscheiben

- 1 Backofen auf 130°C/Gas ½ vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen und einen Kreis (23cm) auf das Papier aufzeichnen.
- 2 Eiweiße in die Schüssel geben. Mit dem Schneebesen auf Stufe 12 die Eiweiße steif schlagen. Den Zucker langsam löffelweise zugeben, zwischendurch gut schlagen, sodass eine steife, glänzende Masse entsteht.
- 3 Maisstärke, Essig und Vanilleessenz vermischen und mit einem Metallöffel vorsichtig unter die Eiweißmischung heben. Die Baisermischung auf den angezeichneten Kreis auf dem Backpapier verteilen, in der Mitte eine große, flache Vertiefung machen.
- 4 1½ Stunden backen, bis die Baisermasse trocken, aber noch ein wenig weich in der Mitte ist. Ofen ausschalten und die Baisermischung mindestens 3 Stunden im Ofen abkühlen lassen. Zum Abkühlen auf ein Kuchengitter geben.
- 5 Mit dem Schneebesen auf Stufe 12 die Sahne steif schlagen. Die Mitte der Baisertorte mit der geschlagenen Sahne füllen und die Früchte auf der Sahne verteilen.

Rezepte

Weißes Mousse au Chocolat

Ergibt 4 Portionen

*175g weiße Schokolade,
in Stückchen geschnitten
90ml Milch
2 Eiweiße*

*1,25ml (¼ TL) Zitronensaft
225ml Schlagsahne
Geriebene Zartbitterschokolade zum Verzieren*

- 1 Die Schokolade in einer großen Schüssel über einem Wasserbad schmelzen. Milch in die Schokolade rühren und zur Seite stellen.
- 2 Mit dem Schneebesen auf Stufe 12 die Eiweiße mit dem Zitronensaft steif schlagen, mit einem Metallöffel unter die Schokoladenmischung heben und gut vermischen.
- 3 Mit dem Schneebesen auf Stufe 12 die Schlagsahne steif schlagen. Vorsichtig unter die Schokoladenmischung heben.
- 4 Das Mousse auf vier Gläser verteilen und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank kühlen. Geriebene Schokolade auf das Mousse streuen und servieren.

Walnuss-Mandel-Haselnussplätzchen

Ergibt 20 Plätzchen

*100g Haselnüsse
5 Eigelbe
100g Zucker
2,5ml (½ TL) Vanilleessenz*

*50g gehackte Walnüsse
Abgeriebene Schale von 1 Orange
50g Mandelscheiben*

- 1 Backofen auf 150°C/Gas 2 vorheizen. Haselnüsse hacken. Mit dem Rührbesen auf Stufe 6-8 Eigelbe, Zucker und Vanilleessenz in der Schüssel cremig rühren. Walnüsse, Haselnüsse und Orangenschale hinzugeben.
- 2 Ein Backblech mit Backpapier belegen, die Plätzchenmischung in kleinen Häufchen auf das Backpapier setzen und leicht zusammendrücken. Die vorbereitete Plätzchenmasse sollte für 20 Plätzchen ausreichen.
- 3 Die Mandelscheiben auf die Plätzchen streuseln, leicht festdrücken und 18-20 Minuten backen, bis die Plätzchen eine goldbraune Farbe angenommen haben. Auf dem Backblech auskühlen lassen und in einem luftdichten Behälter aufbewahren.

Brownies mit weißen Schokostückchen

Ergibt 16 Stück

*100g Haselnüsse oder Walnüsse
75g weiße Schokolade
175g weiße Schokosplitter
50g Butter*

*2 Eier
75g Zucker
5ml (1 TL) Vanilleessenz
75g Mehl und ½ TL Backpulver*

- 1 Backofen auf 180°C/Gas 4 vorheizen. Eine viereckige Kuchenform (18cm) leicht einfetten und mit Backpapier auslegen. Die Nüsse grob hacken und zur Seite stellen.
- 2 Die weiße, in Stückchen geschnittene Schokolade gemeinsam mit der Butter in einen kleinen Kochtopf geben und auf kleiner Flamme unter Rühren vorsichtig schmelzen. 5 Minuten abkühlen lassen.
- 3 Eier, Zucker, Mehl, Vanille und die geschmolzene Schokolade-Butter-Mischung in die Rührschüssel geben und mit dem Rührbesen auf Stufe 8 glatt rühren. Die gehackten Nüsse und die weißen Schokosplitter hinzugeben und unterrühren.
- 4 Die Masse in die vorbereitete Kuchenform geben und 30-35 Minuten backen. In der Kuchenform auskühlen lassen, in kleine Vierecke schneiden und servieren.

Rezepte

Biscotti

Ergibt 24 Stück

50g Mandelscheiben

50g weiche Butter

100g Zucker

1 Ei

15ml (1 EL) Orangenlikör

Fein geriebene Schale von 1 kleinen Orange

225g Weizenmehl

10ml (2 TL) Backpulver

5ml (1 TL) gemahlener Koriander

40g Polenta

50g Pistazien, grob gehackt

- 1 Backofen auf 170°C/Gas 3 vorheizen. Mandelscheiben 5-10 Minuten rösten, abkühlen lassen und grob hacken. Ein Backblech leicht fetten.
- 2 Mit dem Rührbesen auf Stufe 12 Butter und Zucker in der Schüssel zu einer glatten, hellgelben Masse verrühren. Ei, Likör und Orangenschale unterrühren. Milch, Backpulver, gemahlene Koriander und Polenta in die Schüssel geben und auf Stufe 2 zu einem weichen Teig verrühren. Die Nüsse hinzugeben und auf Stufe 2 unterrühren, sodass eine homogene Masse entsteht.
- 3 Auf eine mit Mehl bestäubte Arbeitsfläche geben und leicht kneten. Die Masse habieren und zwei Teigstangen formen, 5cm breit, 2cm hoch.
- 4 Die beiden Teigstangen auf das vorbereitete Backblech geben und 20 Minuten lang kalt stellen. 30 Minuten backen, bis die Masse gerade fest ist. Die beiden Teigrechtecke auf ein Kuchengitter setzen, ca. 10 Minuten abkühlen lassen, anschließend diagonal in 1cm breite Scheiben schneiden.
- 5 Die Biscotti mit der Schnittfläche nach unten auf das Backblech legen und weitere 10 Minuten knusprig backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und in einem luftdichten Behälter aufbewahren.

Pecannuss-Torte

Ergibt 6 Portionen

1 Portion feiner Kuchenteig,

siehe Seite 54

175g Pecannüsse

175g brauner Rohrzucker

15ml (1EL) heller Zuckersirup (Golden Syrup)

40g geschmolzene Butter

5ml (1 TL) Vanilleessenz

180ml Kondensmilch

2 Eier, verquirlt

- 1 Kuchenteig ausrollen und eine Obstkuchenform (23cm) damit auslegen. Den Kuchenboden mit einer Gabel einstechen, abdecken und 20 Minuten im Kühlschrank kalt stellen.
- 2 Backofen auf 190°C/Gas 5 vorheizen. Den Kuchenboden mit Butterbrotpapier abdecken, mit Backbohnen belegen und 10 Minuten blind backen. Backbohnen und Papier entfernen und weitere 5 Minuten backen. Den Kuchenboden aus dem Ofen nehmen und die Ofentemperatur auf 170°C/Gas 3 zurückdrehen.
- 3 100g der Pecannüsse hacken, die verbleibenden Nüsse zur Seite stellen. Mit dem Schneebesen auf Stufe 10 die verbleibenden Zutaten gut miteinander verrühren.
- 4 Die Mischung auf den Kuchenboden streichen und die zurückbehaltenen Pecannuss-Hälften in konzentrischen Kreisen auf dem Kuchen verteilen.
- 5 35-40 Minuten backen, bis der Kuchen eine goldbraune Farbe angenommen hat und die Oberfläche fest ist. Mit Eis oder Schlagsahne servieren.

Rezepte

Weißer Schokoladenkuchen

Ergibt 8 Portionen

Für den Kuchen:

150g weiche Butter
300g Zucker
4 Eier
1 TL Vanilleextrakt
350g Weizenmehl
12,5ml (2½ TL) Backpulver

2,5ml (½ TL) Salz
280ml Milch
250g weiße Schokolade, geschmolzen

Für die Trüffelüllung:

250g weiße Schokolade, in Stückchen geschnitten
280ml Schlagsahne
Schokoraspel aus Zartbitterschokolade zum Verzieren

- 1 Für den Kuchen: Den Ofen auf 180°C/Gas 4 vorheizen. Zwei runde Springformen (20 cm) fetten und den Boden mit Backpapier auslegen.
- 2 Mit dem Rührbesen auf Stufe 8 die Butter weich schlagen. Zucker hinzugeben und die Mischung schaumig schlagen. Nach und nach die Eier und die Vanilleessenz unterrühren und ein wenig Mehl hinzugeben, um Flockenbildung zu vermeiden.
- 3 Die verbleibenden trockenen Zutaten in die Schüssel geben und auf Stufe 2 miteinander vermengen. Schokolade und Milch vermischen und unter die Kuchenmischung rühren.
- 4 Den Teig auf die beiden Kuchenformen verteilen und 30 Minuten lang backen. Die Kuchenböden 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, anschließend aus der Form herausnehmen und zum Abkühlen auf ein Kuchengitter geben.
- 5 Für die Füllung die Schokolade in einer Schüssel über einem Wasserbad schmelzen. Die geschmolzene Schokolade aus dem Wasserbad nehmen.
- 6 Mit dem Schneebesens auf Stufe 12 die Schlagsahne steif schlagen. Die Schokolade unter die Schlagsahne heben, auf einen der Kuchenböden streichen und den zweiten Kuchenboden darauf legen. Die verbleibende Trüffelmischung auf dem Kuchen verstreichen. Mit Schokoflocken aus Zartbitterschokolade bestreichen. Kühl stellen und servieren.

Fruchtiger Hefekranz

6 Portionen

Ergibt 1 Zopf

450g Hartweizenmehl	75g Sultaninen
5ml (1 TL) gemahlener Zimt	50g Zucker
2,5ml (½ TL) gemahlener Ingwer	Abgeriebene Schale von ½ Zitrone
2,5ml (½ TL) Salz	15ml (1 EL) Olivenöl
7g (1½ TL) Trockenhefe	300ml lauwarme Milch
50g gehackte Mandeln oder Walnüsse	1 verquirltes Ei zum Glasieren

- 1 Mehl, Zimt, Ingwer und Salz in die Schüssel geben. Hefe, Nüsse, Sultaninen, Zucker, Zitrone, Olivenöl und Milch hinzugeben. Mit dem Knethaken auf Stufe 2 einen weichen Teig herstellen.
- 2 Die Geschwindigkeit auf Stufe 4-6 erhöhen und weitere 7 Minuten kneten, bis der Teig weich und elastisch ist. Den Teig aus der Schüssel nehmen und eine Teigkugel formen. Die Teigkugel zurück in die Schüssel geben, abdecken und an einem warmen Ort 1-1½ Stunden geben lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.
- 3 Den Teig auf eine mit Mehl bestäubte Arbeitsfläche geben und in 3 gleichgroße Stücke teilen. Die drei Teigstücke zu 62cm langen Teigrollen formen. Die Teigrollen nebeneinander legen.
- 4 An einem Ende beginnend, die Teigrollen zu einem Zopf flechten. Den Zopf zu einem Kranz formen und die Enden zusammendrücken.
- 5 Den Kranz auf ein leicht geöltes Backblech legen, mit eingeeölter Klarsichtfolie bedecken und an einem warmen Ort 30-45 Minuten gehen lassen, bis sich der Kranz in seiner Größe verdoppelt hat. Ofen auf 200°C/Gas Stufe 6 vorheizen.
- 6 Den Kranz mit dem verquirlten Ei bestreichen und 20-25 Minuten backen, bis der Kranz aufgegangen ist und eine goldbraune Farbe angenommen hat. Zum Abkühlen auf ein Kuchenblech geben. In Stücke schneiden und servieren.

Rezepte

Walnusskuchen mit Schokostückchen

6 Portionen
Ergibt 1 Kuchen

75g Zucker
85g Mehl
5ml (1 TL) Backpulver
60ml (4 TL) Maisstärke
130g weiche Butter
2 Eier

5ml (1 TL) Vanilleextrakt
30ml (2 EL) Korinthen oder Rosinen
25g Walnüsse, gehackt
Geriebene Schale von ½ Zitrone
45ml Schokosplitter aus Zartbitterschokolade
Puderzucker zum Bestäuben

- 1 Backofen auf 180°C/Gas Stufe 4 vorheizen. Eine Kastenform (450g) fetten. 10ml (2 EL) des Zuckers gleichmäßig in die Kastenform streuen, sodass der Boden und die Seiten bedeckt sind.
- 2 Mehl, Backpulver und Maisstärke in eine Schüssel sieben. Mit dem Rührbesen auf Stufe 10-12 die Butter zerkleinern. Den verbleibenden Zucker hinzufügen und die Mischung schaumig schlagen. Nach und nach die Eier unterschlagen und ein wenig Mehlmischung hinzugeben, um Flockenbildung zu vermeiden.
- 3 Die verbleibende Mehlmischung langsam unterrühren, ohne den Teig zu stark zu bearbeiten. Die Vanille, Korinthen oder Rosinen, Walnüsse, Zitronenschale und Schokosplitter unterheben und alle Zutaten gut miteinander vermischen.
- 4 Teig in die Kuchenform einfüllen und 45-50 Minuten lang backen. 15 Minuten in der Kuchenform auskühlen lassen, anschließend aus der Form herausnehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Vor dem Servieren gleichmäßig mit Puderzucker bestäuben.

Brombeerspeise

Ergibt 4-6 Portionen

300g reife Brombeeren
75g Zucker
fein geriebene Schale und Saft von ½ Zitrone

300ml Schlagsahne
30ml (2 EL) Brandy

- 1 Mit dem Rührbesen auf Stufe 6 die Brombeeren mit dem Zucker und der Zitronenschale zu einem groben Brei schlagen. Den Zitronensaft und die Sahne unterrühren.
- 2 Den Schneebesen aufsetzen und die Mischung auf Stufe 10 schaumig schlagen. Sobald die Mischung fest zu werden beginnt, den Brandy hinzugeben. Die Mischung weiterschlagen, bis sie dick und schaumig, aber noch weich ist.
- 3 Die Speise in Dessertgläser füllen. Entweder sofort servieren oder bis zum Servieren kalt stellen.

Rezepte

Zitronen-Käsekuchen ohne Backen

6-8 Portionen

<i>175g Vollkornkekse</i>	<i>150g Zucker</i>
<i>50g Butter</i>	<i>Abgeriebene Schale und Saft von 3 großen Zitronen</i>
<i>25g Demerara-Zucker</i>	<i>450ml Schlagsahne</i>
<i>350g Frischkäse (Doppelrahmstufe)</i>	<i>Frische Früchte der Saison zum Verzieren</i>

- 1 Die Kekse in eine Tüte geben und mit einem Nudelholz fein zerkrümeln. Die Butter in einen Kochtopf geben, den Demerara-Zucker und die zerkrümelten Kekse hinzugeben und gut verrühren.
- 2 Die Keksmischung in eine runde Springform (20cm) geben und mit einem Löffel gut festdrücken.
- 3 Mit dem Schneebesen auf Stufe 4 Frischkäse und Zucker zu einer glatten Paste schlagen. Nach und nach die Zitronenschale und den Zitronensaft hinzugeben und alles gut miteinander verrühren. Die Mischung in eine andere Schüssel füllen.
- 4 Mit dem Schneebesen auf Stufe 10 die Schlagsahne steif schlagen und unter die Käsemischung heben.
- 5 Die Käsemischung langsam in die Kuchenform geben, sodass der Keksboden gleichmäßig bedeckt ist. Die Oberfläche glattstreichen, abdecken und im Kühlschrank abkühlen lassen, bis die Käsemasse fest ist.
- 6 Den Rand von der Springform lösen und den Kuchen auf eine Kuchenplatte legen. Mit frischen Früchten der Saison garnieren.

Möhrenkuchen

Ergibt 24 Portionen

<i>10ml (2 TL) Backpulver</i>	<i>3 Eier</i>
<i>10ml (2 TL) Natriumbicarbonat</i>	<i>250g fein geschnittene Ananas mit Saft</i>
<i>2,5ml (½ TL) Salz</i>	<i>175g gehackte, geröstete Pecan- oder Walnüsse</i>
<i>10ml (2 TL) gemahlener Zimt</i>	<i>50g Kokosraspel</i>
<i>5ml (1 TL) gemahlene Muskatnuss</i>	<i>250g geriebene Karotten</i>
<i>2,5ml (½ TL) gemahlene Nelken</i>	<i>175g Rosinen</i>
<i>60ml (4 EL) Pflanzenöl</i>	<i>500g Weizenmehl</i>
<i>225g Zucker</i>	
<i>65g hellbrauner Muskovadozucker</i>	
<i>10ml (2 TL) Vanilleessenz</i>	

- 1 Backofen auf 180°C/Gas 4 vorheizen. Eine rechteckige Kuchenform (33cm x 25cm) fetten. Mehl, Backpulver, Natriumbicarbonat, Salz, Zimt, Muskat und Nelken in eine Schüssel sieben und zur Seite stellen.
- 2 Mit dem Rührbesen auf Stufe 4-6 Öl, Zucker, braunen Zucker, Vanilleessenz und Eier glatt rühren. Die Geschwindigkeit auf Stufe 2 reduzieren, Ananas, Walnüsse, Kokosraspel, Karotten und Rosinen gleichmäßig unterrühren.
- 3 Den Rührbesen auf Stufe 2 stellen, die Mehlmischung nach und nach hinzugeben und alle Zutaten gut miteinander verrühren. Die Mischung in die Kuchenform geben und 40-50 Minuten backen. Aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Den Kuchen in 24 Stücke schneiden. Entweder pur oder mit Butter servieren.

Pudermilchglasur

Sechs Eiweiße
1500g Puderzucker

- 1 Sechs Eiweiße in die Schüssel geben.
- 2 Den Rührbesen auf Stufe 2 laufen lassen. Den Puderzucker über einen Zeitraum von 2 bis 3 Minuten langsam hinzugeben und die Geschwindigkeit allmählich auf Stufe 12 erhöhen.
- 3 Wenn die Zutaten gut miteinander vermischt sind, den Mixer weitere 45 Sekunden laufen lassen.
- 4 Ausreichend für zwei runde Kuchen (20cm).

conoscere il vostro robot da cucina Kenwood

sicurezza

- Prima di montare o smontare gli accessori, dopo l'uso o prima della pulizia, spegnere l'apparecchio e togliere la spina dalla presa elettrica.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone inferme senza adeguata supervisione.
- Tenere i bambini lontani dall'apparecchio e non lasciare mai penzolare il cavo in modo tale che un bambino possa afferrarlo.
- Tenere le dita lontano dalle parti in movimento e dagli accessori montati. Non inserire mai le dita ecc. nel meccanismo a cerniera.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito.
- Non utilizzare mai un apparecchio danneggiato. Farlo controllare o riparare: vedere la sezione 'manutenzione' a pagina 65.
- Non utilizzare mai un accessorio non omologato.
- Non superare mai le capacità massime riportate a pagina 63.
- Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio.
- Utilizzare l'apparecchio unicamente per l'uso domestico a cui è destinato.
- Fare attenzione quando si solleva l'apparecchio, è pesante. Prima di sollevarlo assicurarsi che la testa sia bloccata e che la ciotola, gli attrezzi e il cavo siano ben saldi.

prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica

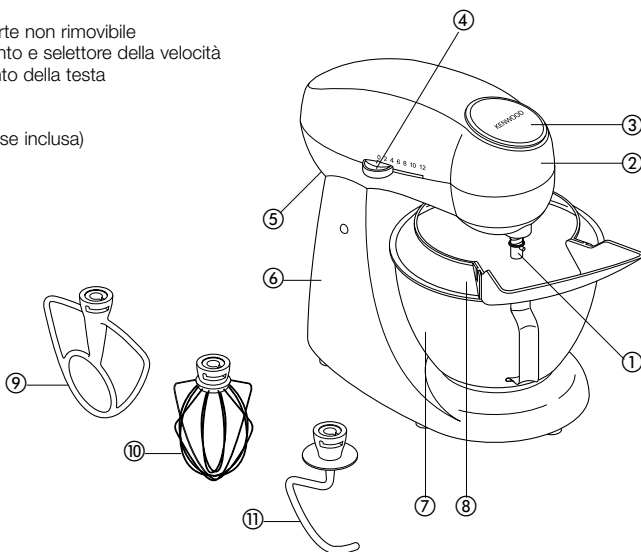
- Assicurarsi che la tensione della vostra rete elettrica corrisponda a quella riportata sulla targhetta posta sul fondo dell'apparecchio.
- Questo apparecchio è conforme alla Direttiva della Comunità Economica Europea 89/336/EEC.

prima di usare l'apparecchio per la prima volta

- 1 Togliere tutto il materiale di imballaggio, compresi gli accessori attorno alla ciotola.
- 2 Lavare le parti: vedere la sezione 'manutenzione e pulizia' a pagina 65.

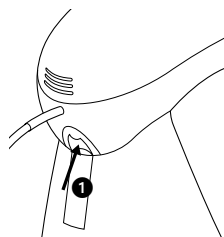
conoscere il vostro robot da cucina Kenwood

- ① attacco per gli accessori
- ② testa del mixer
- ③ marchio Kenwood – parte non rimovibile
- ④ interruttore acceso/spento e selettore della velocità
- ⑤ levetta per il sollevamento della testa
- ⑥ corpo motore
- ⑦ ciotola
- ⑧ protezione per versare (se inclusa)
- ⑨ frusta
- ⑩ frullino
- ⑪ braccio impastatore



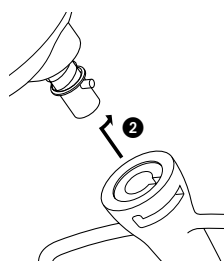
il mixer

- gli accessori per miscelare e il loro uso**
- frusta ● Per preparare torte, biscotti, pasta frolla e simili, glassa, ripieni, bigné e purea di patate
- frullino ● Per uova, panna, pastelle, pan di Spagna senza grassi, meringhe, cheesecake, mousse e soufflé. Non utilizzare il frullino nel caso di miscele dense (ad esempio per montare burro e zucchero), potrebbero danneggiarla.
- braccio impastatore ● Per impasti con lievito di birra.

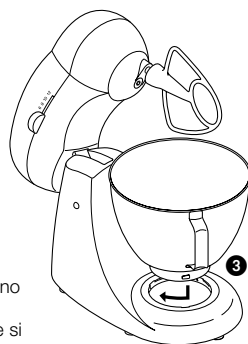


come utilizzare il vostro mixer

- 1 Sollevare la levetta di rilascio della testa posta sul retro dell'apparecchio sollevando contemporaneamente la testa fino a quando si blocca nella posizione sollevata.
 - 2 Allineare il dentino posto sull'attacco con la fessura posta all'interno dell'accessorio, premere verso l'alto e bloccare ruotando in senso orario.
 - 3 Inserire la ciotola nella base, premere verso il basso e bloccarla ruotando in senso orario.
 - 4 Spingere verso l'alto la levetta di rilascio della testa abbassando contemporaneamente la testa del mixer.
 - 5 Accendere l'apparecchio e spostare il selettore della velocità sull'impostazione desiderata.
 - 6 Spingerlo verso l'alto, ruotarlo in senso antiorario ed estrarlo.
- per montare un accessorio
- per smontare un accessorio



- suggerimenti
- Se necessario spegnere l'apparecchio e raschiare la ciotola con una spatola.
 - Per montare le uova è meglio utilizzare uova a temperatura ambiente.
 - Prima di montare albumi assicurarsi che il frullino o la ciotola non siano untati di sporchi di tuorlo.
 - Utilizzare ingredienti freddi per preparare pasta frolla e simili, a meno che la ricetta non indichi diversamente.
 - Quando si montano burro e zucchero per preparare torte utilizzare sempre burro a temperatura ambiente o farlo prima ammorbidire.
 - Il vostro mixer è dotato della funzione 'partenza dolce' per minimizzare il rischio di fuoriuscita degli ingredienti. Tuttavia, se l'apparecchio viene avviato con una miscela di consistenza elevata nella ciotola, come l'impasto per il pane, potreste notare che il mixer impiega alcuni secondi per raggiungere la velocità selezionata.

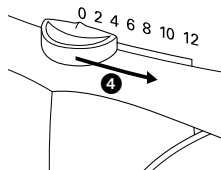


- punti da ricordare nella preparazione del pane**
- importante
- Non superare mai le capacità massime riportate di seguito, per non sovraccaricare l'apparecchio.
 - Per prolungare la vita dell'apparecchio lasciarlo riposare sempre per almeno 20 minuti tra varie preparazioni.
 - È normale che la testa si sposti leggermente durante il funzionamento. Se si nota che l'apparecchio fa fatica spegnerlo, togliere metà dell'impasto e preparare le due metà separatamente.
 - Gli ingredienti si mescolano meglio se si versa prima il liquido.
 - Di tanto in tanto fermare l'apparecchio e pulire il braccio impastatore dall'impasto.
 - Partite di farina diverse richiedono quantità di liquido notevolmente diverse e la viscosità dell'impasto può avere effetti marcati sul carico imposto all'apparecchio. Si consiglia di tenere l'apparecchio sotto controllo mentre prepara l'impasto, questa operazione dovrebbe richiedere non più di 5 minuti.

selettore della velocità

I valori riportati sono solamente indicativi e variano a seconda della quantità di miscela nella ciotola e dal tipo di ingredienti miscelati.

- frusta
- **per montare burro e zucchero** partire dalla velocità 2 e aumentarla gradualmente fino a 12.
 - **per incorporare uova in miscele cremose** 6-12.
 - **per incorporare farina, frutta ecc.** 2-4.
 - **per torte con miscelazione degli ingredienti tutti in una volta** iniziare dalla velocità 2 e passare gradualmente a 12.
 - **unire burro a farina** 2-4.
- frullino
- Passare gradualmente alla velocità 12.
- braccio impastatore
- Iniziare dalla velocità 2 e passare a 4 o 6.



capacità massime

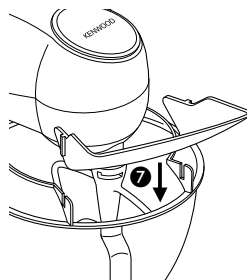
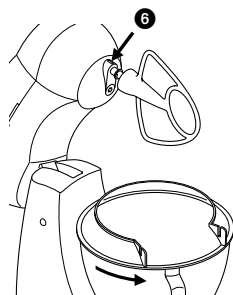
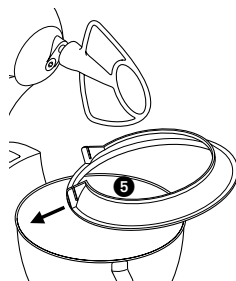
- 500 g di farina
 - 2 kg di miscela totale
 - 600 g di farina
 - 650 g di farina
 - 12 (Può essere montato un numero minimo di 2 albumi di uova di dimensioni medie).
- pasta frolla**
- composto per torta alla frutta**
- impasto per pane denso**
- impasto per pane soffice**
- albumi**

sensore elettronico della velocità

Il vostro mixer è dotato di un sensore elettronico della velocità progettato allo scopo di mantenere costante la velocità in condizioni di carico diverse, per esempio nel caso della lavorazione del pane o quando si aggiungono uova a una miscela per dolci. Pertanto è possibile che la velocità vari durante la lavorazione, poiché il mixer si adatta al carico e alla velocità selezionata; tutto ciò è normale.

per montare e utilizzare la protezione per versare gli ingredienti

- 1 Sollevare la testa del mixer fino a quando si blocca.
 - 2 Inserire la ciotola e l'accessorio desiderato.
 - 3 Far scivolare la sezione sottile della protezione per il versamento degli ingredienti sotto l'attacco del mixer **5**.
 - 4 Inserire la protezione per il versamento degli ingredienti sulla ciotola.
 - 5 Ruotare la protezione fino a quando la sezione sottile risulta allineata con la scanalatura presente sull'attacco per gli attrezzi **6**.
 - 6 Abbassare la testa del mixer.
 - 7 Ruotare l'apertura della protezione nella posizione desiderata.
 - 8 Montare lo scivolo nella protezione inserendo le linguette nelle fessure **7**.
 - 9 Per estrarre la protezione invertire la procedura.
- Quando l'apparecchio è in funzione gli ingredienti possono essere aggiunti direttamente nella ciotola attraverso lo scivolo.



pulizia e manutenzione

manutenzione e pulizia

- Prima delle operazioni di pulizia bisogna sempre spegnere l'apparecchio e togliere la spina dalla presa elettrica.
- corpo motore ● Pulire con un panno umido, quindi asciugare.
● Non usare mai prodotti abrasivi o immergerlo in acqua.
- ciotola, attrezzi,
protezione per versare ● Lavare a mano, quindi asciugare con cura oppure lavare nella lavastoviglie.
● Non utilizzare mai spazzole di metallo, spugnette di metallo o candeggina per pulire la ciotola in acciaio. Per rimuovere il calcare utilizzare aceto.
● Tenere lontano da fonti di calore (fornelli, forni, forni a microonde).

manutenzione e assistenza clienti

- Se il cavo elettrico è danneggiato, per motivi di sicurezza deve essere sostituito solo da KENWOOD o da un riparatore autorizzato KENWOOD.

In caso di dubbi su:

- come utilizzare il vostro apparecchio
 - manutenzione o riparazioni
- Contattare il negozio dove è stato acquistato l'apparecchio.

Ricette

Riempite la vostra casa con il profumo delizioso delle torte, dei pasticcini e dei biscotti che il vostro mixer Patissier vi ha aiutato a preparare!

	pagina
pan di spagna farcito con fragole e panna	67
torta sostanziosa al cioccolato	67
pan di zenzero	68
streuselkuchen ai lamponi	68
tartellette alla crema di limone	69
pasta frolla e varianti	69
crostata agli agrumi ricoperta di meringa	70
pavlova	70
mousse al cioccolato bianco	71
biscotti alle noci, mandorle e nocciole	71
brownies con gocce di cioccolato bianco	71
biscotti	72
crostata alle noci pecan	72
torta al cioccolato bianco	73
ciambella mediterranea alla frutta secca	73
dolce alle noci e gocce di cioccolato	74
syllabub di more schiacciate	74
cheesecake al limone (senza cottura)	75
torta di carote	75
glassa reale	76

Ricette

pan di spagna farcito con fragole e panna

per 8 – 10 persone

150 g di farina
25 g di farina di mais
6 uova
175 g di zucchero raffinato
75 g di burro fuso

300 ml di panna liquida
15 ml (1 cucchiaino da tavola) di zucchero raffinato
la scorza grattugiata e il succo di 1 arancia
225 g di fragole
zucchero a velo per decorare

- 1 Preriscaldare il forno a 180°C. Imburrare e foderare il fondo di uno stampo per dolci a cerniera da 23 cm. Setacciare la farina assieme a quella di mais.
- 2 Montare il frullino, versare le uova e lo zucchero nella ciotola e lavorare gli ingredienti alla velocità 12 fino a quando il composto raggiunge una consistenza molto densa, è di colore pallido e “scrive” (ovvero se fatto cadere a filo lascia una traccia sulla superficie e non affonda immediatamente).
- 3 Incorporare metà della miscela delle farine utilizzando un cucchiaino di metallo. Versare metà del burro fuso attorno al bordo della ciotola e amalgamarlo. Unire un poco alla volta il resto della farina e del burro.
- 4 Versare il composto nello stampo preparato e infornare per 45-50 minuti, fino a quando la torta risulta dorata e ben lievitata. Sfornarla su una griglia metallica e far raffreddare.
- 5 Montare la panna assieme allo zucchero e al succo d'arancia, utilizzando il frullino alla velocità 12, fino a quando forma dei picchi soffici. Incorporare la scorza d'arancia. Tenere da parte 5 fragole per la decorazione e affettare le rimanenti.
- 6 Dividere la torta a metà in senso orizzontale e farcirla con la panna montata e le fettine di fragole. Decorare la torta con le fragole rimanenti, spolverizzare di zucchero a velo e servire.

torta sostanziosa al cioccolato

per 8 – 10 persone

200 g di cioccolato fondente di buona qualità, spezzettato
175 g di burro ammorbidito
175 g di zucchero raffinato
4 uova, separate
100 g di mandorle macinate

75 g di farina autolievitante setacciata
15 ml (1 cucchiaino da tavola) di cacao in polvere, setacciato
Per la crema ganache al cioccolato:
400 ml di panna liquida
225 g di cioccolato fondente di buona qualità spezzettato

- 1 Preriscaldare il forno a 180°C. Imburrare e foderare la base di uno stampo per torte a cerniera da 20 cm. Sciogliere il cioccolato a bagnomaria.
- 2 Montare il burro e lo zucchero con la frusta alla velocità 8 fino a quando si ottiene un composto spumoso di colore chiaro. Incorporare i tuorli un poco alla volta.
- 3 Passare alla velocità 2 e incorporare le mandorle macinate e il cioccolato fuso. Unire la farina e il cioccolato in polvere e trasferire il composto in una ciotola capiente.
- 4 Con il frullino a velocità 12 montare gli albumi a neve. Utilizzando un cucchiaino di metallo incorporare delicatamente gli albumi al composto fino a quando sono ben amalgamati.
- 5 Trasferire il composto nello stampo preparato in precedenza e infornare per 45-50 minuti o fino a quando la torta risulta solida al tatto. Lasciar raffreddare nello stampo per 5 minuti e quindi sfornare la torta su una griglia metallica per farla raffreddare completamente.
- 6 Nel frattempo preparare la crema ganache: versare la panna in una casseruola e portarla a bollore. Togliere dal fuoco, aggiungere la cioccolata a pezzetti e mescolare fino a quando si scioglie. Lasciar raffreddare e far rassodare in frigorifero.
- 7 Dividere la torta in due metà orizzontali e farcirla con la crema ganache, utilizzando quella rimanente per decorare la superficie della torta con un effetto a onda.

Ricette

pan di zenzero

per 8 persone

<i>300 g di farina</i>	<i>100 g di zucchero scuro tipo muscovado</i>
<i>10 ml (2 cucchiaini) di zenzero macinato</i>	<i>150 ml di latte</i>
<i>5 ml (1 cucchiaino) di spezie miste</i>	<i>2 uova</i>
<i>2,5 ml (½ cucchiaino) di lievito in polvere</i>	<i>100 g di zenzero sciropato sgocciolato tagliato a fettine sottili</i>
<i>7,5 ml (1 cucchiaino e ½) di bicarbonato di soda</i>	<i>30 ml (2 cucchiaini da tavola) di sciroppo di zenzero oppure sciroppo di zucchero caldo, per servire</i>
<i>100 g di burro</i>	
<i>50 g di melassa</i>	
<i>150 g di sciroppo di zucchero</i>	

- 1 Preriscaldare il forno a 170°C. Imburrare e foderare la base di uno stampo per dolci quadrato da 18 cm. Setacciare la farina, lo zenzero macinato, le spezie miste, il lievito in polvere e il bicarbonato di soda nella ciotola del mixer.
- 2 Riscaldare gentilmente il burro, la melassa e lo sciroppo di zucchero in una casseruola, mescolando di tanto in tanto fino a quando il burro si è sciolto.
- 3 Utilizzando la frusta alla velocità 2, incorporare il composto di burro fuso, il latte, le uova e 75 g dello zenzero agli ingredienti "asciutti" fino a quando risultano ben amalgamati. Versare nello stampo preparato e cospargere con lo zenzero rimanente.
- 4 Infornare per 1-1¼ ore oppure fino a quando il composto risulta lievitato e appena solido. Lasciar raffreddare nello stampo per 10 minuti e quindi sfornare su una griglia metallica per far raffreddare completamente. Tagliare in 8 pezzi. Servire cosparsi con un po' dello sciroppo di zenzero o con sciroppo di zucchero riscaldato.

streuselkucken ai lamponi

per 6 – 8 persone

<i>250 g di farina autolievitante</i>	<i>75 g di mandorle macinate</i>
<i>5 ml (1 cucchiaino) di cannella macinata</i>	<i>1 uovo</i>
<i>175 g di burro ammorbidito</i>	<i>350 g di lamponi</i>
<i>100 g di zucchero raffinato</i>	<i>5 ml (1 cucchiaino) di farina di mais</i>

- 1 Preriscaldare il forno a 200°C. Imburrare e foderare uno stampo per torte rotondo da 23 cm. Versare la farina, la cannella e il burro nella ciotola del mixer e lavorare con la frusta alla velocità 2 fino a quando il composto inizia a formare una massa compatta.
- 2 Aggiungere lo zucchero e le mandorle macinate e mescolare fino a raggiungere una consistenza grossolana e friabile. Non mescolare troppo.
- 3 Pesare 175 g del composto e metterlo da parte. Aggiungere al resto del composto l'uovo e lavorare con la frusta fino a formare un impasto.
- 4 Trasferire l'impasto nello stampo preparato e premere sul fondo e sulle pareti laterali a circa 2,5 cm di altezza con l'aiuto di un cucchiaino di metallo e delle dita.
- 5 Mescolare i lamponi con la farina di mais e versarli nello stampo.
- 6 Cospargere con il briciolame tenuto da parte e infornare per 25-30 minuti, o fino a quando la torta diventa dorata. Lasciar raffreddare per 30 minuti quindi sfornare e far raffreddare su una griglia metallica.

Ricette

tartellette alla crema di limone

per 6 persone

1 porzione di pasta frolla alle noci

il succo di 2 limoni

Per il ripieno:

2 uova

75 g di ricotta

125 ml di panna liquida

75 g di zucchero raffinato

lamponi o mirtilli, per decorare

zucchero a velo, per decorare

- 1 Stendere la pasta frolla su una superficie leggermente infarinata, quindi ritagliare 6 cerchi mediante uno stampo rotondo liscio o scanalato da 11 cm con cui rivestire 6 fori di uno stampo per muffin giganti. Bucherellare il fondo con una forchetta, ricoprire con carta da forno anti-aderente e riempire con legumi secchi. Coprire e far riposare in frigorifero per 20 minuti.
- 2 Preriscaldare il forno a 190°C e cucinare gli involucri di pasta per 10 minuti. Togliere i legumi e la carta da forno e cucinare per ulteriori 5 minuti.
- 3 Nel frattempo preparare il ripieno: con il frullino a velocità 4 lavorare la ricotta e lo zucchero fino a quando risultano ben amalgamati. Con il frullino sempre in funzione unire quindi a poco a poco il succo di limone, fino a quando il composto risulta omogeneo. Incorporare le uova e la panna.
- 4 Diminuire la temperatura del forno a 180°C. Distribuire il ripieno al limone tra le tartellette e infornare per 20 minuti o fino quando il ripieno risulta solido.
- 5 Trasferire le tartellette su una griglia metallica e lasciarle raffreddare completamente. Decorare con qualche lampone o mirtillo e cospargere di zucchero a velo.

pasta frolla e varianti

si otterrà una quantità di pasta sufficiente per uno stampo da crostate da 20-23 cm

175 g di farina

75 g di burro o margarina tagliati a pezzetti

un pizzico di sale

3 cucchiaini da tavola di acqua fredda

- 1 Versare la farina, il sale e il burro nella ciotola del mixer. Con la frusta alla velocità 2 lavorare gli ingredienti fino a quando il composto è simile a briciole minute di pane.
- 2 Con la frusta sempre in funzione unire acqua alla miscela fino a quando diventa un impasto.
- 3 Lavorare leggermente a mano l'impasto su una superficie infarinata. Non lavorare l'impasto eccessivamente. Avvolgere l'impasto in pellicola trasparente e farlo riposare nel frigorifero per 30 minuti prima di stenderlo.

Varianti:

Pasta frolla alle noci: aggiungere 25 g di mandorle, nocciole o noci tritate finemente o macinate al briciolame al termine del punto 1.

Pasta frolla all'uovo: utilizzare un tuorlo d'uovo leggermente sbattuto al termine del punto 2, unendo prima l'uovo e quindi acqua a sufficienza per formare un impasto.

Pasta frolla dolce: aggiungere 10-15 ml (2-3 cucchiaini) di zucchero al termine del punto 1.

Ricette

crostata agli agrumi ricoperta di meringa

per 6 – 8 persone

1 porzione di pasta frolla all'uovo

vedi pagina 69

1 limone

2 arance

2 limette

65 g di farina di mais

50 g di zucchero raffinato

3 tuorli

Per la meringa:

3 albumi

150 g di zucchero raffinato

la buccia grattugiata di limetta, per decorare

- 1 Stendere la pasta su una superficie leggermente infarinata e utilizzarla per rivestire uno stampo per crostate scanalato da 23 cm. Forare la base con una forchetta e far riposare in frigorifero per 30 minuti. Preriscaldare il forno a 190°C.
- 2 Foderare l'involucro di pasta con carta oleata, riempirlo di legumi secchi e infornare per 15 minuti. Togliere la carta e i legumi e cucinare per ulteriori 5 minuti. Nel frattempo grattugiare la scorza del limone e di 1 arancia e tenerle da parte. Spremere il succo degli agrumi e portare il volume a 450 ml con acqua fredda.
- 3 Mescolare la farina di mais con 120 ml di acqua fredda fino a raggiungere una consistenza omogenea.
- 4 Versare il succo degli agrumi in una casseruola assieme alle scorze di limone e di arancia e allo zucchero e portare a bollore. Togliere la casseruola dal fuoco e far raffreddare leggermente. Unire il composto di farina di mais, rimettere sul fuoco e riscaldare gentilmente, mescolando continuamente, fino a quando si addensa. Unire i tuorli e versare il tutto nell'involucro di pasta.
- 5 Per preparare la meringa, versare gli albumi nella ciotola del mixer e montarli a neve con il frullino alla velocità 12 in modo che non siano completamente asciutti. Aggiungere a poco a poco lo zucchero fino a quando gli albumi sono a neve ben ferma.
- 6 Versare la meringa a cucchiatale sul ripieno agli agrumi. Infornare per 5-10 minuti o fino a quando la meringa acquista un colore dorato. Servire la crostata tiepida o fredda.

pavlova

per 6 – 8 persone

4 albumi

225 g di zucchero raffinato

5 ml (1 cucchiaino) di farina di mais

5 ml (1 cucchiaino) di aceto di

vino bianco

2,5 ml (½ cucchiaino) di essenza di vaniglia

300 ml di panna liquida

450 g di frutta fresca a pasta morbida

es. fragole, lamponi oppure

pesche, prugne e ananas a fette

- 1 Preriscaldare il forno a 130°C. Foderare uno stampo da forno con carta da forno e disegnare un cerchio di 23 cm di diametro.
- 2 Versare gli albumi nella ciotola del mixer. Con il frullino alla velocità 12 montare gli albumi a neve. Unire lo zucchero a poco a poco, qualche cucchiata alla volta, mescolando bene dopo ogni aggiunta fino a quando il composto è a neve ferma e lucido.
- 3 Mescolare la farina di mais, l'aceto e l'essenza di vaniglia incorporandoli quindi delicatamente agli albumi con un cucchiaino di metallo. Versare la meringa a cucchiatale sopra la carta da forno, riempiendo il cerchio e formando al centro un incavo.
- 4 Infornare per 1 ora e ½ o fino a quando la meringa è asciutta ma ancora leggermente morbida all'interno. Spegnerne il forno e lasciare raffreddare la meringa nel forno per almeno 3 ore. Trasferirla quindi su una griglia metallica per farla raffreddare completamente.
- 5 Con il frullino a velocità 12 montare la panna fino a quando forma dei picchi soffici. Riempire il centro della meringa con la panna montata e completare con la frutta in cima.

Ricette

mousse al cioccolato bianco

per 4 persone

175 g di cioccolato bianco a pezzetti 1,25 ml (¼ cucchiaino) di succo di limone
 90 ml di latte 225 ml di panna liquida
 2 albumi cioccolato fondente grattugiato, per decorare

- 1 Sciogliere il cioccolato a bagnomaria in una ciotola capiente. Unire il latte mescolando e mettere da parte.
- 2 Con il frullino alla velocità 12 montare gli albumi e il succo di limone fino a quando sono a neve, incorporare quindi la miscela di cioccolato utilizzando un cucchiaino di metallo, amalgamando bene.
- 3 Con il frullino alla velocità 12, montare la panna fino a quando forma dei picchi soffici. Incorporarla delicatamente alla miscela di cioccolato.
- 4 Suddividere la mousse tra quattro bicchieri e farla raffreddare in frigorifero per almeno 2 ore. Cospargere con cioccolato grattugiato e servire.

biscotti alle noci, mandorle e nocciole

Per 20 biscotti

100 g di nocciole 50 g di noci tritate
 5 tuorli la scorza grattugiata di 1 arancia
 100 g di zucchero raffinato 50 g di mandorle a scaglie
 2,5 ml (½ cucchiaino) di essenza di vaniglia

- 1 Preriscaldare il forno a 150°C. Tritare le nocciole. Con la frusta alla velocità 6-8 montare i tuorli, lo zucchero e l'essenza di vaniglia nella ciotola del mixer. Aggiungere le noci, le nocciole e la scorza di arancia.
- 2 Foderare una teglia da forno con carta da forno e versarvi piccole quantità del composto usando un cucchiaino, premendo leggermente sul fondo. Il composto dovrebbe consentire di preparare 20 biscotti.
- 3 Cospargere le scaglie di mandorle sui biscotti premendo leggermente e quindi infornare per 18-20 minuti, fino a quando i biscotti risultano dorati. Lasciarli raffreddare nella teglia e quindi conservarli in un contenitore chiuso.

brownie con gocce di cioccolato bianco

per 16 brownie

100 g di nocciole o noci 2 uova
 75 g di cioccolato bianco 75 g di zucchero raffinato
 175 g di gocce di cioccolato bianco 5 ml (1 cucchiaino) di essenza di vaniglia
 50 g di burro 75 g di farina autolievitante

- 1 Preriscaldare il forno a 180°C. Imburrare leggermente e foderare uno stampo quadrato da 18 cm. Tritare grossolanamente le noci e tenerle da parte.
- 2 Versare il cioccolato bianco a pezzetti assieme al burro in una casseruola e riscaldare a fuoco bassissimo fino a quando si sciolgono, mescolando continuamente. Lasciare raffreddate per 5 minuti.
- 3 Versare le uova, lo zucchero, la farina, la vaniglia e il cioccolato fuso nella ciotola del mixer e lavorare gli ingredienti con la frusta alla velocità 8, fino a ottenere una consistenza omogenea. Unire le noci tritate e le gocce di cioccolato. Mescolare bene per amalgamare il tutto.
- 4 Trasferire il composto nello stampo preparato in precedenza e infornare per 30-35 minuti. Lasciar raffreddare nello stampo, quindi tagliare in piccoli quadrati e servire.

Ricette

biscotti

per 24 biscotti

<i>50 g di mandorle a scaglie</i>	<i>225 g di farina</i>
<i>50 g di burro ammorbidito</i>	<i>10 ml (2 cucchiaini) di lievito in polvere</i>
<i>100 g di zucchero raffinato</i>	<i>5 ml (1 cucchiaino) di coriandolo macinato</i>
<i>1 uovo</i>	<i>40 g di farina di polenta</i>
<i>15 ml (1 cucchiaino da tavola) di liquore all'arancia</i>	<i>50 g di pistacchi tritati grossolanamente</i>
<i>la scorza grattugiata di 1 arancia di piccole dimensioni</i>	

- 1 Preriscaldare il forno a 170°C. Tostare le mandorle per 5-10 minuti, farle raffreddare e tritarle grossolanamente. Imburrare leggermente una teglia da forno.
- 2 Con la frusta alla velocità 12 montare il burro e lo zucchero nella ciotola fino a quando il composto risulta di colore chiaro e omogeneo. Unire l'uovo, il liquore e la scorza di arancia. Aggiungere la farina, il lievito in polvere, il coriandolo macinato e la farina di polenta e lavorare alla velocità 2 fino ad ottenere un impasto soffice. Unire le noci e amalgamare il composto lavorandolo alla velocità 2.
- 3 Estrarre il composto dalla ciotola e impastare leggermente a mano su una superficie infarinata. Dividere l'impasto a metà e formare con ciascuna un rettangolo di 5 cm di lunghezza e 2 cm di spessore.
- 4 Collocare nello stampo preparato e far riposare nel frigorifero per 20 minuti. Infornare per circa 30 minuti fino a quando l'impasto risulta appena solido. Trasferirlo su una griglia metallica per farlo raffreddare per circa 10 minuti, quindi tagliarlo diagonalmente a fette di circa 1 cm di larghezza.
- 5 Collocare i biscotti con il lato tagliato sulla teglia e infornare per altri 10 minuti, fino a quando risultano croccanti. Farli raffreddare su una griglia di metallo e conservarli in un contenitore chiuso.

crostata alle noci pecan

per 6 persone

<i>1 porzione di pasta frolla all'uovo</i>	<i>40 g di burro fuso</i>
<i>vedi pagina 69</i>	<i>5 ml (1 cucchiaino) di essenza di vaniglia</i>
<i>175 g di noci pecan</i>	<i>180 ml di latte condensato</i>
<i>175 g di zucchero scuro</i>	<i>2 uova sbattute</i>
<i>15 ml (1 cucchiaino da tavola) di sciroppo di zucchero</i>	

- 1 Stendere la pasta e utilizzarla per rivestire uno stampo scanalato per crostate da 23 cm. Forare la base con una forchetta, quindi coprire e far riposare in frigorifero per 20 minuti.
- 2 Preriscaldare il forno a 190°C. Foderare l'involucro di pasta con carta oleata, ricoprire di legumi secchi e infornare per 10 minuti. Togliere i legumi e la carta e infornare per ulteriori 5 minuti. Estrarre dal forno. Ridurre la temperatura del forno a 170°C.
- 3 Tritare 100 g di noci pecan e conservare il resto. Con il frullino alla velocità 10, lavorare gli ingredienti rimanenti fino a quando risultano ben amalgamati.
- 4 Versare il composto nell'involucro di pasta e disporre le noci pecan rimaste divise a metà in cerchi concentrici.
- 5 Infornare per 35-40 minuti, fino a quando la crostata è dorata e solida al tatto. Servire accompagnata da gelato o panna montata.

Ricette

torta al cioccolato bianco

per 8 persone

Per la torta:

150 g di burro ammorbidito
300 g di zucchero raffinato
4 uova
1 cucchiaino di estratto di vaniglia
350 g di farina
12,5 ml (2 cucchiaini e ½) di lievito
in polvere

2,5 ml (½ cucchiaino) di sale
280 ml di latte
250 g di cioccolato bianco fuso

Per la guarnizione tartufata:

250 g di cioccolato bianco a pezzetti
280 ml di panna liquida
scaglie di cioccolato fondente, per decorare

- 1 Per la torta: preriscaldare il forno a 180°C. Imburrare e foderare le basi di due stampi per torta da 20 cm di diametro.
- 2 Con la frusta alla velocità 8, montare il burro fino a quando risulta soffice. Unire lo zucchero e montare il composto fino a quando risulta di colore chiaro e spumoso. Unire un poco alla volta le uova e l'essenza di vaniglia, aggiungendo un po' di farina per evitare che il composto si separi in grumi.
- 3 Setacciare gli ingredienti secchi rimanenti nella ciotola del mixer, lavorandoli alla velocità 2. Frullare il cioccolato con il latte e quindi unirli al composto nel mixer.
- 4 Dividere la pastella tra i due stampi e infornare per 30 minuti. Far raffreddare negli stampi per 10 minuti e quindi sformare le metà della torta su una griglia metallica per farle raffreddare completamente.
- 5 Per preparare la guarnizione, sciogliere il cioccolato a bagnomaria. Togliere dal fuoco.
- 6 Con il frullino alla velocità 12, montare la panna fino a quando forma dei picchi soffici. Unire il cioccolato alla panna e utilizzare questo composto per farcire la torta, spalmando il rimanente sopra la torta. Decorare con le scaglie di cioccolato fondente. Refrigerare prima di servire.

ciambella mediterranea alla frutta secca

per 6 persone

quantità sufficiente per 1 dolce

450 g di farina forte
5 ml (1 cucchiaino) di cannella
macinata
2,5 ml (½ cucchiaino) di zenzero
macinato
2,5 ml (½ cucchiaino) di sale
1 sacchetto da 7 g (1 cucchiaino e ½)
di lievito liofilizzato
50 g di mandorle o noci tritate

5 g di uva sultanina
50 g di zucchero raffinato
la scorza grattugiata di ½ limone
15 ml (1 cucchiaino da tavola) di olio di oliva
300 ml di latte tiepido
uovo sbattuto per glassare

- 1 Setacciare la farina, la cannella e il sale nella ciotola del mixer. Aggiungere il lievito, le noci, l'uva sultanina, lo zucchero, la scorza di limone, l'olio d'oliva e il latte. Inserire il braccio impastatore e lavorare gli ingredienti alla velocità 2 fino a ottenere un impasto morbido.
- 2 Aumentare la velocità a 4-6 e lavorare per altri 7 minuti fino a quando l'impasto risulta omogeneo ed elastico. Togliere l'impasto dalla ciotola e formare una palla. Ricollocare l'impasto nella ciotola, coprire e lasciar lievitare in un ambiente caldo per 1-1½ ore o fino a quando raddoppia in volume.
- 3 Trasferire l'impasto su una superficie infarinata e dividerlo in 3 pezzi uguali. Rotolando avanti e indietro gli impasti con le mani formare dei salsicciotti lunghi 62 cm. Collocarli l'uno accanto all'altro.
- 4 Partendo da un'estremità, intrecciare i pezzi. Unire le due estremità formando una ciambella, premendo per sigillare.
- 5 Collocare la ciambella su una teglia da forno leggermente unta di olio, coprire con pellicola trasparente unta e lasciar lievitare in un luogo caldo per 30-45 minuti o fino a quando il volume raddoppia. Preriscaldare il forno a 200°C.
- 6 Pennellare con l'uovo sbattuto e infornare per 20-25 minuti o fino a quando la ciambella risulta lievitata e dorata. Far raffreddare su una griglia metallica. Servire a fette.

Ricette

dolce alle noci e gocce di cioccolato

per 6 persone

quantità sufficiente per 1 dolce

<i>75 g di zucchero raffinato</i>	<i>5 ml (1 cucchiaino) di estratto di vaniglia</i>
<i>85 g di farina</i>	<i>30 ml (2 cucchiai da tavola) di uva passa</i>
<i>5 ml (1 cucchiaino) di lievito in polvere</i>	<i>25 g di noci tritate</i>
<i>60 ml (4 cucchiai da tavola) di farina di mais</i>	<i>la scorza grattugiata di ½ limone</i>
<i>130 g di burro ammorbidito</i>	<i>45 ml (3 cucchiai da tavola) di gocce di cioccolato</i>
<i>2 uova</i>	<i>zucchero a velo per decorare</i>

- 1 Preriscaldare il forno a 180°C. Imburrare e foderare uno stampo per dolci rettangolare da 450 g. Cospargere lo stampo con 10 ml (2 cucchiaini) di zucchero in modo da ricoprire la base e le pareti.
- 2 Setacciare in una ciotola la farina, il lievito in polvere e la farina di mais. Con la frusta alla velocità 10-12 montare il burro fino a quando risulta soffice. Unire lo zucchero rimanente e continuare a montare fino a quando il composto diventa di colore chiaro e spumoso. Incorporare a poco a poco le uova, aggiungendo un po' della farina in modo da prevenire la separazione in grumi.
- 3 Incorporare gentilmente la miscela di farina, ma non lavorare eccessivamente. Unire la vaniglia, l'uva passa, le noci, la scorza di limone e le gocce di cioccolato lavorando il composto fino a quando gli ingredienti risultano amalgamati.
- 4 Trasferire nello stampo con un cucchiaino e infornare per 45-50 minuti. Lasciar raffreddare nello stampo per 15 minuti prima di sfornare il dolce su una griglia metallica per farlo raffreddare completamente. Prima di servire spolverizzare con uno strato di zucchero a velo.

syllabub di more schiacciate

per 4 – 6 persone

<i>300 g di more mature</i>	<i>300 ml di panna liquida</i>
<i>75 g di zucchero raffinato</i>	<i>30 ml (2 cucchiai da tavola) di brandy</i>
<i>la scorza grattugiata e il succo di ½ limone</i>	

- 1 Con la frusta a velocità 6, frantumare le more assieme allo zucchero e alla scorza di limone fino a quando si ottiene una poltiglia liquida e contenente grumi. Unire il succo di limone e la panna.
- 2 Sostituire la frusta con il frullino e montare il composto alla velocità 10, aggiungendo il brandy quando inizia ad addensarsi. Continuare a montare fino a quando il composto risulta denso e leggero, ma ancora abbastanza liquido.
- 3 Trasferire il composto con un cucchiaino in bicchieri. Servire immediatamente o refrigerare fino al momento di servire.

Ricette

cheesecake al limone (senza cottura)

per 6 – 8 persone

<i>175 g di biscotti tipo digestive</i>	<i>150 g di zucchero raffinato</i>
<i>50 g di burro</i>	<i>la scorza grattugiata e il succo di 3 limoni</i>
<i>25 g di zucchero scuro tipo demerara</i>	<i>di grosse dimensioni</i>
<i>350 g di formaggio cremoso morbido</i>	<i>450 ml di panna liquida</i>
	<i>frutta fresca di stagione, per decorare</i>

- 1 Schiacciare finemente con un matterello i biscotti in un sacchetto. Sciogliere il burro in una casseruola, aggiungere lo zucchero demerara e le briciole dei biscotti e mescolare bene per amalgamare.
- 2 Versare la miscela in uno stampo per torta incernierato da 20 cm e premere con fermezza con un cucchiaino.
- 3 Con il frullino alla velocità 4 montare il formaggio e lo zucchero fino a quando risultano omogenei. Aggiungere un poco alla volta la scorza e il succo di limone e montare fino ad amalgamare bene. Trasferire il composto in un'altra ciotola.
- 4 Con il frullino alla velocità 10 montare la panna fino a quando forma dei picchi soffici. Incorporare la panna montata al composto di formaggio.
- 5 Versare lentamente il composto nello stampo in modo che copra in modo uniforme la base di biscotti. Livellare la superficie, coprire e lasciare in frigorifero per una notte, fino a quando la torta è ben fredda e solida.
- 6 Aprire la cerniera dello stampo e far scivolare la torta su un piatto da portata. Decorare con frutta fresca di stagione.

torta alle carote

per 24 porzioni

<i>10 ml (2 cucchiaini) di lievito in polvere</i>	<i>3 uova</i>
<i>10 ml (2 cucchiaini) di bicarbonato di soda</i>	<i>250 g di ananas spezzettato con il succo</i>
<i>2,5 ml (½ cucchiaino) di sale</i>	<i>175 g di noci pecan o noci tostate e tritate</i>
<i>10 ml (2 cucchiaini) di cannella macinata</i>	<i>50 g di cocco secco</i>
<i>5 ml (1 cucchiaino) di noce moscata macinata</i>	<i>250 g di carote grattugiate</i>
<i>2,5 ml (½ cucchiaino) di chiodi di garofano</i>	<i>175 g di uva passa</i>
<i>60 ml (4 cucchiaini da tavola) di olio vegetale</i>	<i>500 g di farina</i>
<i>225 g di zucchero raffinato</i>	
<i>65 g di zucchero scuro</i>	
<i>10 ml (2 cucchiaini) di essenza di vaniglia</i>	

- 1 Preriscaldare il forno a 180°C. Imburrare uno stampo per torta rettangolare da 33 cm x 25 cm. Setacciare la farina, il lievito in polvere, il bicarbonato di soda, il sale, la cannella, la noce moscata e i chiodi di garofano in una ciotola e mettere da parte.
- 2 Con la frusta alla velocità 4-6 lavorare l'olio, lo zucchero, lo zucchero scuro, la vaniglia e le uova fino ad ottenere un composto di consistenza omogenea. Ridurre la velocità a 2 e aggiungere l'ananas, le noci, il cocco, le carote e l'uva passa lavorando fino ad amalgamare bene gli ingredienti.
- 3 Incorporare la farina un poco alla volta alla velocità 2 continuando a lavorare il composto fino a quando gli ingredienti sono ben amalgamati. Versare il composto nello stampo e infornare per 45-50 minuti. Stormare la torta su una griglia di metallo per farla raffreddare. Tagliare in 24 pezzi. Servire la torta da sola o con del burro.

Ricette

glassa reale

sei albumi

1500 g di zucchero a velo

- 1 Versare i sei albumi nella ciotola del mixer.
- 2 Inserire la frusta e azionare il mixer alla velocità 2 aggiungendo lo zucchero a velo un poco per volta in 2-3 minuti, aumentare la velocità a 12 quando gli ingredienti sono amalgamati.
- 3 Non appena gli ingredienti sono amalgamati continuare a mescolare per altri 45 secondi.
- 4 Con questa ricetta si ottiene una quantità di glassa sufficiente per ricoprire 2 torte rotonde da 20 cm.

lær din Kenwood køkkenmaskine at kende

sikkerhed

- Inden redskaber sættes på eller tages af, efter brug og inden rengøring, skal der altid slukkes for maskinen og stikket skal tages ud af stikkontakten.
- Maskinen er ikke beregnet til at blive brugt af svagelige personer uden opsyn.
- Hold børn væk fra maskinen og lad aldrig ledningen hænge ned, hvor et barn kan gribe fat i den.
- Hold fingrene væk fra bevægelige dele og monterede redskaber. Kom aldrig fingre eller andet ind i hængselmekanismen.
- Gå aldrig fra maskinen, mens den er i brug.
- Anvend aldrig en beskadiget maskine. Få det kontrolleret eller repareret: se 'service', side 81.
- Brug kun det medfølgende tilbehør.
- Overskrid aldrig de maksimale mængder på side 79.
- Lad aldrig børn lege med maskinen.
- Maskinen er kun beregnet til privat husholdningsbrug.
- Vær forsigtig, når maskinen løftes - den er nemlig meget tung. Sørg for at hovedet er låst og at skålen, tilbehøret og ledningen er sat fast, før maskinen løftes.

inden stikket sættes i stikkontakten

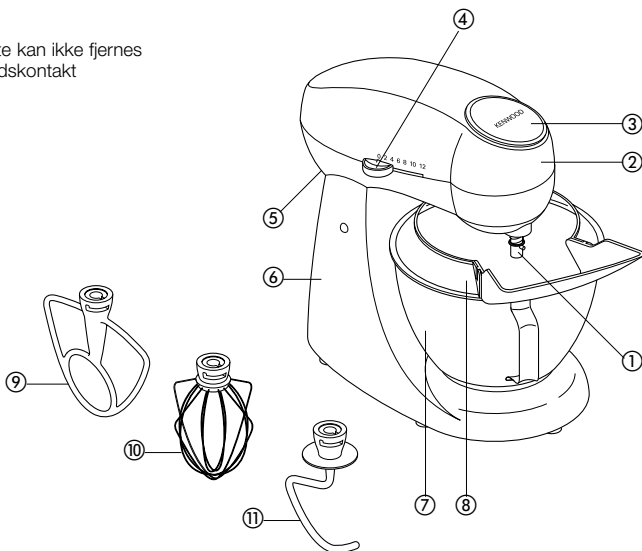
- Sørg for, at el-forsyningens spænding er den samme som den, der er vist på bunden af maskinen.
- Denne maskine opfylder bestemmelserne for radiostøjdæmpning i EU-direktiv 89/336/EØF.

før første anvendelse

- 1 Fjern alt indpakningsmateriale, herunder materialet omkring skålen.
- 2 Vask delene: se 'vedligeholdelse og rengøring', side 81.

kend din Kenwood køkkenmaskine

- 1 tilbehørsåbning
- 2 mixerhoved
- 3 Kenwood mærke – dette kan ikke fjernes
- 4 tænd/sluk- og hastighedskontakt
- 5 hovedløftearm
- 6 motorenhed
- 7 skål
- 8 stænkskærm (hvis leveret)
- 9 K-spade
- 10 piskeris
- 11 dejkrog



mixeren

tilbehør til mixeren og nogle af deres anvendelser

- K-spade ● Til at røre kagedej, småkagedej, butterdej, glasur, kagefyld, vandbakkelse og kartoffelmos mv.
- piskeris ● Til at piske æg, piskefløde, pandekagedej, lagkagedej, marengs, ostekage, mousse og soufflé. Piskeriset må ikke anvendes til tykkere deje (f.eks. til at røre fedtstof og sukker) - da det kan beskadige det.
- dejkrog ● Til gærdeje.

sådan anvendes mixeren

- 1 Tryk op på hovedudløserarmen bag på maskinen ❶ og løft samtidig hovedet, til det låser fast i løftet stilling.
- 2 Ret stiften på akslen ind med rillen på indersiden af redskabet, skub op og drej med uret for at låse ❷.
- 3 Sæt skålen i fordybningen. Tryk skålen ned og drej den med uret for at låse ❸.
- 4 Tryk op på hovedudløserarmen og sænk samtidig mixerhovedet ❹.
- 5 Tænd for maskinen og sæt hastighedskontakten på den ønskede indstilling ❹.
- 6 Tryk op, drej mod uret og træk af.

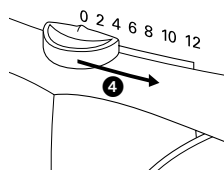
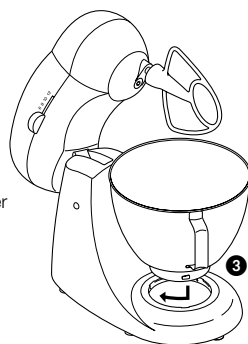
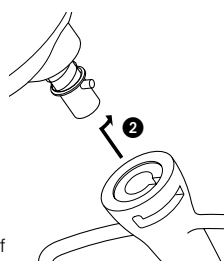
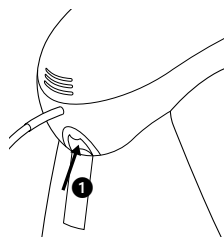
sådan sættes
et redskab i

sådan fjernes
et redskab

- tips ● Sluk for maskinen og skrab skålen med en dejskraber, når det er nødvendigt.
- Det er bedst at piske æg, når de har stuetemperatur.
 - Inden der piskes æggebliver, skal du sørge for, at der ikke er noget fedtstof eller æggeblomme på piskeriset eller i skålen.
 - Når du laver butterdej, er det bedst at bruge kolde ingredienser, medmindre opskriften angiver andet.
 - Når der røres margarine og sukker til kagedeje, skal fedtstoffet altid have stuetemperatur eller blødgøres først.
 - Mixeren er udstyret med en funktion for blød start for at minimere spild. Hvis der dog tændes for maskinen med en tyk dej i skålen som f.eks. en brøddej, kan det tage et par sekunder, før mixeren kommer op på den valgte hastighed.

tips om æltning af brød

- vigtigt ● Nedenstående maksimale mængder må aldrig overskrides, da maskinen ellers kan blive overbelastet.
- Beskyt maskinens holdbarhed ved altid at lade maskinen hvile 20 minutter mellem hver anvendelse.
 - Det er normalt, at mixerhovedet bevæger sig lidt. Hvis du hører, at maskinen sejtrækker, skal du slukke for den, fjerne halvdelen af dejen og så ælte hver halvdel for sig.
 - Ingredienserne blandes bedst, hvis væsken kommer i først.
 - Stop maskinen med mellemrum og skrab dejen ned fra dejkrogen.
 - Forskellige slags mel varierer betydeligt med hensyn til den mængde væske, der skal bruges, og dejens klæbrighed kan have en markant virkning på maskinens belastning. Det tilrådes, at du holder øje med maskinen, mens dejen æltes; dette arbejde bør ikke vare længere end 5 minutter.



hastighedskontakt

Disse er kun vejledende og vil variere afhængig af den mængde, der skal blandes.

- K-spade ● **røring af fedtstof og sukker:** start på 2 og sæt gradvist hastigheden op til 12.
- **piskning af æg til cremede blandinger:** 6 - 12.
- **iblanding af mel, frugt mv.:** 2 - 4.
- **kager, hvor alle ingredienser tilsættes samtidigt:** start på hastighed 2 og sæt gradvist hastigheden op til 12.
- **blanding af fedtstof i mel:** 2 - 4.
- piskeris ● Sæt gradvist hastigheden op til 12.
- dejkrog ● Start på 2 og sæt hastigheden på til 4 eller 6.

maksimale mængder

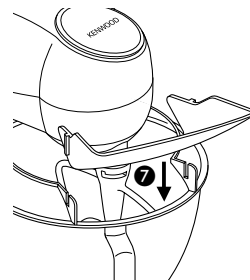
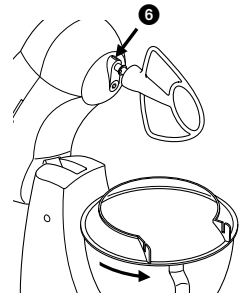
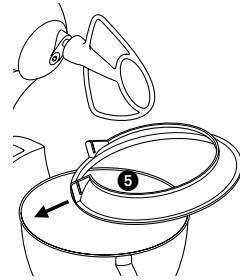
- butterdej** ● 500 g mel
- frugtkagedej** ● 2 kg samlet vægt
- tyk gærdej** ● 600 g mel
- blød gærdej** ● 650 g mel
- æggehvider** ● 12 (Det minimale antal æggehvider, maskinen kan piske, er 2 stk. i mellemstørrelse).

elektronisk hastighedssensorkontrol

Mixeren er udstyret med en elektronisk hastighedsføler, som er konstrueret til at opretholde hastigheden under forskellige belastningsforhold, som f.eks. når der æltes brøddøj eller når der kommes æg i en kagedej. Der kan derfor høres en vis variation i hastigheden under arbejdet, efterhånden som maskinen indstiller sig til belastningen og den valgte hastighed – dette er normalt.

sådan monteres og anvendes stænkskærmen

- 1 Løft mixerhovedet, til det låser.
 - 2 Sæt skålen og det ønskede redskab på.
 - 3 Skub den smalle del af stænkskærmen under mixertilbehøret **5**.
 - 4 Sæt stænkskærmen på skålen.
 - 5 Drej stænkskærmen, indtil den smalle del af skærmen er rettet ind med fordybningen på redskabsåbningen **6**.
 - 6 Sænk mixerhovedet.
 - 7 Drej stænkskærmens åbning til den ønskede stilling.
 - 8 Sæt slisken på stænkskærmen ved at anbringe figene i rillerne **7**.
 - 9 Stænkskærmen fjernes ved at bruge samme fremgangsmåde, men i omvendt rækkefølge.
- Under blandingen kan ingredienserne kommes direkte ned i skålen via slisken.



rengøring og service

vedligeholdelse og rengøring

- Inden rengøring skal der altid slukkes for maskinen og stikket skal tages ud af stikkontakten.

motorenhed
skål, redskaber,
stænkskærm

- Tør ydersiden af med en fugtig klud og tør efter med et viskestykke.
- Brug aldrig skurende midler og kom aldrig maskinen i vand.
- Vaskes i hånden og tørres grundigt eller vaskes i opvaskemaskine.
- Hvis du har en skål af rustfrit stål, må du aldrig bruge en stålbørste, ståluld eller blegemidler. Kalkmærker kan fjernes med eddike.
- Skålen må ikke udsættes for direkte varme (komfurer, ovne, mikrobølgeovne).

service og kundeservice

- Hvis ledningen bliver beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af KENWOOD eller en autoriseret KENWOOD forhandler.

Hvis du har brug for hjælp med:

- brug af maskinen
 - service eller reparationer
- så kontakt den forretning, hvor maskinen er købt.

Kage- og dessertopskrifter

Fyld dit hjem med den lækre duft af kager, tærter og småkager, som du har lavet med din røremaskine!

Lagkage med jordbær og appelsinskum	83
Chokoladekage med trøffelcreme	83
Ingefærkage	84
Streuselkuchen med hindbær	84
Små tærter med citron- og ricottafyld	85
Mørdej med variationer	85
Citronmarengstærte	86
Marengskage	86
Hvid chokolademousse	87
Småkager med valnødder, mandler og hasselnødder	87
Brownies med stykker af hvid chokolade	87
Biscotti	88
Tærte med pekannødder	88
Kage med hvid chokoladetrøffel	89
Flettet frugtkrans	89
Valnøddekage med chokoladestykker	90
Syllabub med brombær	90
Ostekage med citron (skal ikke bages)	91
Gulerodskage	91
Hård gjasur	91

Kage- og dessertopskrifter

Lagkage med jordbær og appelsinskum

8-10 personer

150 g hvedemel
25 g majsstivelse
6 æg
175 g sukker
75 g smeltet smør

3 dl piskefløde
1 spsk sukker
revet skal og saft af 1 appelsin
225 g jordbær
flormelis til pynt

- 1 Varm ovnen op til 180°. Smør en springform (23 cm), og læg et stykke bagepapir, som du har klippet til, i bunden af formen. Bland mel og majsstivelse.
- 2 Pisk æg og sukker sammen i røreskålen med det almindelige piskeris ved hastighed 12, indtil blandingen er meget tyk og lys, og du kan trække spor i den.
- 3 Fold forsigtigt halvdelen af melblandingen i med en metalske. Tilsæt halvdelen af det smeltede smør, idet du hælder det ned langs kanten af røreskålen. Fold den resterende melblanding og det resterende smør i lidt efter lidt.
- 4 Hæld blandingen ned i den klargjorte springform, og bag i 45-50 minutter, indtil kagen er tilpas hævet og gylden. Vend den ud på en bagerist, og lad den køle af.
- 5 Pisk fløde, sukker og appelsinsaft til skum med det almindelige piskeris ved hastighed 12. Fold den revne appelsinskal i. Tag 5 jordbær fra til pynt, og skær de resterende jordbær i skiver.
- 6 Flæk kagen, og spred flodeskummet og de skiveskårne jordbær ud på den nederste halvdel. Læg kagen sammen. Pynt med de hele bær, drys med flormelis, og servér.

Chokoladecake med trøffelcreme

8-10 personer

200 g mørk chokolade af god kvalitet, brækket i stykker
175 g blødt smør
175 g sukker
4 æg delt i blommer og hvider
100 g malede mandler

75 g sigtet hvedemel 1/2 tsk bagepulver
1 spsk kakao, sigtet
Til trøffelcremen:
400 ml piskefløde
225 g mørk chokolade af god kvalitet, brækket i stykker

- 1 Varm ovnen op til 180°. Smør en springform (20 cm), og læg et stykke bagepapir, som du har klippet til, i bunden af formen. Korn chokoladen i en skål, og smelt den i vandbad.
- 2 Rør smør og sukker sammen i røreskålen med det kraftige piskeris ved hastighed 8, indtil blandingen er lys og luftig. Tilsæt æggeblommerne lidt efter lidt.
- 3 Bland de malede mandler og den smeltede chokolade i ved hastighed 2. Bland mel og kakaopulver i, og hæld blandingen over i en stor skål.
- 4 Pisk æggeghviderne stive med det almindelige piskeris ved hastighed 12. Fold æggeghviderne i kageblandingen med en metalske. Ingredienserne skal blandes godt.
- 5 Hæld blandingen ned i den klargjorte springform, og bag i 45-50 minutter, eller indtil kagen føles fast. Lad kagen køle af i formen i 5 minutter, tag den ud af formen, og lad den derefter køle helt af på en bagerist.
- 6 Lav i mellemtiden trøffelcremen: Kom fløden i en kasserolle, og opvarm den til kogepunktet. Tag kasserollen af varmen, tilsæt chokoladestykkerne, og rør rundt, indtil chokoladen er smeltet. Lad blandingen køle af, og stil den koldt, indtil den tykner.
- 7 Flæk kagen, og smør en del af trøffelcremen på den nederste halvdel. Læg kagen sammen, og fordel den resterende trøffelcreme oven på kagen. Træk eventuelt en kniv igennem, så der opstår et flot mønster.

Kage- og dessertopskrifter

Ingefærkage

8 personer

300 g hvedemel	150 g sirup
2 tsk stødt ingefær	100 g lyst muscovadosukker
1 tsk krydderiblanding (f.eks. stødt nellike, kanel, muskat, kardemomme)	1½ dl mælk
½ tsk bagepulver	2 æg
1½ tsk natron	100 g drænet, syltet ingefær, skåret i tynde skiver
100 g smør	2 spsk lage fra den syltede ingefær eller opvarmet sirup
50 g melassesukker (kan erstattes af brun farin eller rørsukker)	

- 1 Varm ovnen op til 170°. Smør en springform (18 cm), og beklæd den med bagepapir. Sigt stødt ingefær, krydderiblanding, bagepulver og natron ned i røreskålen.
- 2 Kom smør, melassesukker, sirup og sukker i en lille kasserolle, og opvarm det forsigtigt, indtil smørret er smeltet, mens du indimellem rører rundt.
- 3 Bland den smeltede blanding samt mælk, æg og 75 g syltet ingefær med de tørre ingredienser, og rør det hele godt sammen med det kraftige piskeris ved hastighed 2. Hæld blandingen i den klargjorte form, og fordel den resterende syltede ingefær oven på.
- 4 Bag kagen i 1-1¼ time, indtil den er hævet tilpas og lige netop fast, når du trykker på den. Lad kagen køle af i formen i 10 minutter, vend den derefter ud på en bagerist, og lad den køle helt af. Skær kagen i 8 stykker. Dryp lidt af lagen fra den syltede ingefær eller opvarmet sirup over ved servering.

Streuselkuchen med hindbær

6-8 personer

250 g hvedemel	2 tsk bagepulver	75 g maledede mandler
1 tsk stødt kanel		1 æg
175 g blødt smør		350 g hindbær
100 g sukker		1 tsk majsstivelse

- 1 Varm ovnen op til 200°. Smør en springform (23 cm). Rør mel, kanel og smør sammen i røreskålen med det kraftige piskeris ved hastighed 2.
- 2 Tilsæt sukker og maledede mandler, og rør, indtil blandingen har en letsmuldrende konsistens. Rør ikke for meget.
- 3 Tag 175 g af blandingen fra, og stil det til side. Rør ægget og resterende del af blandingen sammen med piskeriset.
- 4 Hæld dejen over i den klargjorte form, og tryk dejen ned i bunden og ca. 2,5 op ad formens sider ved hjælp af en metalske og fingrene.
- 5 Ryst hindbær og majsstivelse sammen, og spred blandingen ud over dejen.
- 6 Drys den resterende smuldredeje over, og bag kagen i 25-30 minutter, eller indtil den er gylden. Lad kagen køle af i formen i 30 minutter, tag den derefter ud af formen, og lad den køle helt af på en bagerist.

Kage- og dessertopskrifter

Små tærter med citron- og ricottafyld

6 personer

1 portion mørdej med nødder,

2 æg

Fyld:

1/4 dl kaffebløde

75 g ricottaost

hindbær eller blåbær til pynt

75 g sukker

flormelis til pynt

saften af 2 citroner

- 1 Rul dejen ud på et let meldrysset bord, og udstik 6 runde plader med en almindelig rund eller rillet udstikker (11 cm). Beklæd 6 store muffinforme med dejen. Prik tærtebundene med en gaffel, anbring et stykke bagepapir oven på tærtebundene, og fyld dem op med tørrede bønner. Lad dejen hvile koldt og tildækket i 20 minutter.
- 2 Varm ovnen op til 190°, og bag tærtebundene i 10 minutter. Fjern de tørrede bønner og papiret, og bag tærtebundene i yderligere 5 minutter.
- 3 Lav i mellemtiden fyldet: Rør ricottaost og sukker godt sammen i røreskålen med det almindelige piskeris ved hastighed 4. Hæld derefter citronsaften i lidt efter lidt, mens piskeriset stadig kører, indtil blandingen har en ensartet konsistens. Tilsæt æg og fløde, og pisk igen.
- 4 Sænk ovntemperaturen til 180°. Fordel citronfyldet på tærtebundene, og bag i 20 minutter, eller indtil fyldet er stivnet.
- 5 Lad tærterne køle af på en bagerist. Pynt med hindbær eller blåbær, og drys med flormelis.

Mørdejs med variationer

Mængden passer til en tærteform på 20-23 cm

175 g hvedemel

75 g smør eller margarine, skåret i små stykker

en knivspids salt

3 spsk koldt vand

- 1 Kom mel, salt og smør i røreskålen. Bland ingredienserne med det kraftige piskeris ved hastighed 2, indtil blandingen ligner fine brødkrummer.
- 2 Tilsæt vandet, mens piskeriset stadig kører. Dejen samles til en klump.
- 3 Tag dejen over på et let meldrysset bord, og ælt den let. Ælt ikke dejen for meget. Pak dejen ind i husholdningsfilm, og lad den hvile i køleskabet i 30 minutter, før du ruller den ud.

Variationer:

Mørdej med nødder: Tilsæt 25 g meget finthakkede eller malede mandler, hasselnødder eller valnødder i slutningen af trin 1.

Mørdej med æg: Tilsæt en æggeblomme eller et helt sammenpisket æg i trin 2, og tilsæt tilstrækkeligt vand, til at dejen kan samles.

Mørdej med æg og sukker: Tilsæt 2-3 tsk sukker i slutningen af trin 1.

Kage- og dessertopskrifter

Citronmarengstærte

6-8 personer

<i>1 portion mædej med æg, se side 85</i>	<i>3 æggeblommer</i>
<i>1 citron</i>	<i>Til marengsen:</i>
<i>2 appelsiner</i>	<i>3 æggevider</i>
<i>2 limefrugter</i>	<i>150 g sukker</i>
<i>65 g majsstivelse</i>	<i>revet limeskal til pynt</i>
<i>50 g sukker</i>	

- 1 Udrul dejen på et let mældrysset bord, og beklæd en rillet metaltærteform (23 cm) med dejen. Prik bunden med en gaffel, og lad den hvile koldt i 30 minutter. Varm ovnen op til 190°.
- 2 Anbring et stykke bagepapir oven på tærtebunden, fyld op med tørrede bønner, og bag i 15 minutter. Fjern de tørrede bønner og papiret, og bag tærtebunden i yderligere 5 minutter. Riv imens citronen og 1 appelsin, og stil den revne skal tilside. Halver citrusfrugterne, og pres dem. Bland saften med koldt vand, så der i alt er 4½ dl.
- 3 Rør majsstivelsen ud i 1¼ koldt vand.
- 4 Kom citrussaftblandingen i en kasserolle sammen med den revne citron- og appelsinskal, og opvarm blandingen til kogepunktet. Tag kasserollen af varmen, og lad blandingen køle lidt af. Rør den udrørte majsstivelse i, sæt kasserollen over varmen igen, og opvarm blandingen langsomt, indtil den tykner, mens du hele tiden rører rundt. Rør æggeblommerne i, og spred cremen ud på tærtebunden.
- 5 Pisk æggeviderne til marengsen i røreskålen ved hastighed 12, indtil de er stive, men ikke tørre. Tilsæt sukker lidt efter lidt, indtil marengsmassen er meget stiv.
- 6 Spred marengsmassen ud oven på citroncremen. Bag tærten i 5-10 minutter, eller indtil den er gylden. Server varm eller kold.

Marengskage

6-8 personer

<i>4 æggevider</i>	<i>3 dl piskefløde</i>
<i>225 g sukker</i>	<i>450 g frisk, blød frugt, f.eks. jordbær,</i>
<i>1 tsk majsstivelse</i>	<i>hindbær eller fersken-, blomme-,</i>
<i>1 spsk hvidvinseddike</i>	<i>eller ananasstykker</i>
<i>½ tsk vaniljeessens</i>	

- 1 Varm ovnen op til 130°. Beklæd en bageplade med bagepapir, og tegn en cirkel (23 cm) på det.
- 2 Kom æggeviderne i røreskålen. Pisk æggeviderne stive med det almindelige piskeris ved hastighed 12. Tilsæt sukkeret lidt efter lidt, nogle få skefulde ad gangen, og pisk godt efter hver skefuld, indtil marengsmassen er stiv og blank.
- 3 Bland majsstivelse, eddike og vaniljeessens, og fold det i marengsmassen med en metalske. Spred marengsmassen ud i cirklen på bagepapiret, og lav en stor fordybning i midten.
- 4 Bag marengsen i 1½ time, indtil den er bagt, men stadig lidt blød i midten. Sluk ovnen, og lad marengsbunden køle af i ovnen i mindst 3 timer. Lad den derefter køle helt af på en bagerist.
- 5 Pisk fløden stiv med det almindelige piskeris ved hastighed 12. Fyld midten af marengsbunden med flødeskum, og læg frugten ovenpå.

Kage- og dessertopskrifter

Hvid chokolademousse

4 personer

175 g hvid chokolade, brækket
i stykker
knap 1 dl mælk
2 æggehvider

¼ tsk citronsaft
2¼ dl piskefløde
revet mørk chokolade til pynt

- 1 Kom chokoladen i en stor skål, og smelt den i vandbad. Rør mælken i, og stil blandingen til side.
- 2 Bland æggehvider og citronsaft, pisk blandingen stiv med det almindelige piskeris ved hastighed 12, og fold derefter den derefter i chokoladeblandingen med en metalske. Ingredienserne skal blandes godt.
- 3 Pisk fløden stiv med det almindelige piskeris ved hastighed 12. Fold den forsigtigt i chokoladeblandingen.
- 4 Kom moussen i 4 glas, og sæt den i køleskabet i mindst 2 timer. Drys med revet chokolade, og server.

Småkager med valnødder, mandler og hasselnødder

20 stk.

100 g hasselnødder
5 æggeblommer
100 g sukker
½ tsk vaniljeessens

50 g hakkede valnødder
fintrevet skal af 1 appelsin
50 g mandelflager

- 1 Varm ovnen op til 150°. Hak hasselnødderne. Kom æggeblommer, sukker og vaniljeessens i røreskålen, og rør ingredienserne sammen med det kraftige piskeris ved hastighed 6-8. Tilsæt valnødder, hasselnødder og revet appelsinskal.
- 2 Sæt små toppe af blandingen på en bageplade, der er beklædt med et stykke bagepapir, og tryk let på toppene. Der bliver 20 småkager af blandingen.
- 3 Drys mandelflager over småkagerne, tryk dem let ned i dejen, og bag småkagerne i 18-20 minutter, indtil de er gyldenbrune. Lad småkagerne køle af på bagepladen, og opbevar dem i en lufttæt beholder.

Brownies med stykker af hvid chokolade

16 stk.

100 g hasselnødder eller valnødder
75 g hvid chokolade
175 g hvide chokoladeknapper
50 g smør

2 æg
75 g sukker
1 tsk vaniljeessens
75 g hvedemel ½ tsk bagepulver

- 1 Varm ovnen op til 180°. Smør en springform (18 cm) let, og beklæd den med bagepapir. Hak nødderne groft, og stil dem til side.
- 2 Bræk den hvide chokolade i små stykker, og smelt den langsomt i en lille kasserolle sammen med smøret, mens du hele tiden rører rundt. Lad blandingen køle af i 5 minutter.
- 3 Kom æg, sukker, mel, vanilje og den smeltede chokoladeblanding i røreskålen, og rør blandingen godt sammen med det kraftige piskeris ved hastighed 8. Tilsæt de hakkede nødder og de hvide chokoladeknapper. Rør igen.
- 4 Hæld blandingen over i den klargjorte form, og bag i 30-35 minutter. Lad kagen køle af i formen, og skær den i små firkanter ved serveringen.

Kage- og dessertopskrifter

Biscotti

24 stk.

50 g mandelflager

50 g blødt smør

100 g sukker

1 æg

1 spsk orangellikør

finrevet skal af 1 lille appelsin

225 g hvedemel

2 tsk bagepulver

1 tsk stødt koriander

40 g polenta (majsmel)

50 g grothakkede pistacienødder

- 1 Varm ovnen op til 170°. Rist mandlerne i 5-10 minutter, lad dem køle af, og hak dem meget groft. Smør en bageplade let.
- 2 Rør smør og sukker sammen i røreskålen med det kraftige piskeris ved hastighed 12, indtil blandingen er lys og blank. Rør æg, likør og revet appelsinskal i. Tilsæt mel, bagepulver, stødt koriander og polenta, og bland ingredienserne til en blød dej ved hastighed 2. Tilsæt nødderne, og rør dejen godt sammen ved hastighed 2.
- 3 Tag dejen over på et let meldrysset bord, og ælt den let. Del dejen i to, og rul hvert stykke ud til rektangler på 5x2 cm.
- 4 Sæt dejen på den klargjorte bageplade, og lad den hvile koldt i 20 minutter. Bag dejen i ca. 30 minutter, indtil den netop er fast. Lad stykkerne køle af på en bagerist i ca. 10 minutter, og skær dem derefter i skrå stykker (1 cm brede).
- 5 Læg kagerne på bagepladen med skæresiden nedad, og bag dem i yderligere 10 minutter, indtil de er sprøde. Lad dem køle af på en bagerist, og opbevar dem i en lufttæt beholder.

Tærte med pekannødder

6 personer

1 portion mørdej med æg, se side 85

175 g pekannødder

175 g brun farin

1 spsk sirup

40 g smeltet smør

1 tsk vaniljessens

1% dl kondenseret mælk

2 sammenpiskede æg

- 1 Udrul dejen på et let meldrysset bord, og beklæd en rillet metaltærteform (23 cm) med dejen. Prik bunden med en gaffel, og lad den hvile koldt og tildækket i 20 minutter.
- 2 Varm ovnen op til 190°. Anbring et stykke bagepapir oven på tærtebunden, fyld op med tørrede bønner, og bag i 10 minutter. Fjern de tørrede bønner og papiret, og bag tærtebunden i yderligere 5 minutter. Tag tærtebunden ud af ovnen. Sænk ovntemperaturen til 170°.
- 3 Hak 100 g af pekannødderne, og stil de resterende nødder til side. Pisk de resterende ingredienser godt sammen med det almindelige piskeris ved hastighed 10.
- 4 Spred blandingen ud på tærtebunden, og læg de halve pekannødder i cirkelmønster ovenpå.
- 5 Bag i 35-40 minutter, indtil tærten er gylden og føles fast. Server med is eller flødeskum.

Kage- og dessertopskrifter

Kage med hvid chokoladetroffel

8 personer

Til kagen:

150 g blødt smør

300 g sukker

4 æg

1 tsk vaniljeessens

350 g hvedemel

2½ tsk bagepulver

½ tsk salt

2% dl mælk

250 g smeltet hvid chokolade

Til troffelcremen:

250 g hvid chokolade, brækket i stykker

2% dl piskefløde

høvlet mørk chokolade til pynt

- 1 Til kagen: Varm ovnen op til 180°. Smør to runde kageforme (20 cm), og læg et stykke bagepapir, som du har klippet til, i bunden af formene.
- 2 Rør smørret blødt med det kraftige piskeris ved hastighed 8. Tilsæt sukkeret, og rør, indtil blandingen er lys og luftig. Rør æg og vaniljeessens i lidt efter lidt, og tilsæt lidt mel for at undgå, at æggene koagulerer.
- 3 Sigt de resterende tørre ingredienser ned i røreskålen, og rør ved hastighed 2. Bland chokolade og mælk, og rør det i kageblandingen.
- 4 Hæld kagedejen over i to forme, og bag i 30 minutter. Lad kagerne køle af i formene i 10 minutter, vend dem derefter ud på en bagerist, og lad dem køle helt af.
- 5 Kom chokoladen til troffelcremen i en skål, og smelt den i vandbad. Tag den smeltede chokolade af varmen.
- 6 Pisk fløden stiv med det almindelige piskeris ved hastighed 12. Fold chokoladeblandingen i flødeskummet. Smør en del af troffelcremen på den ene kage, og læg kagerne sammen. Fordel den resterende troffelcreme oven på kagen. Pynt med spåner af mørk chokolade. Server afkølet.

Flettet frugtkrans

6 personer

1 krans

450 g glutenrigt hvedemel

1 tsk stødt kanel

½ tsk stødt ingefær

½ tsk salt

7 g tørgær (1½ tsk)

50 g hakkede mandler eller valnødder

75 g sultanas

50 g sukker

revet skal af ½ citron

1 spsk olivenolie

3 dl lunken mælk

sammenpisket æg til pensling

- 1 Sigt mel, kanel, ingefær og salt ned i røreskålen. Tilsæt gær, nødder, sultanas, sukker, citronskal, olivenolie og mælk. Sæt dejkrogene på, og rør ingredienserne sammen til en blød dej ved hastighed 2.
- 2 Æg derefter hastigheden til 4-6, og ælt i yderligere 7 minutter, indtil dejen er blød og elastisk. Tag dejen op af røreskålen, og form den til en kugle. Læg den tilbage i røreskålen, og lad den hæve tildækket et lunt sted i 1-1½ time, eller indtil den har fordoblet sit omfang.
- 3 Tag dejen ud på et meldrysset bord, og del den i 3 lige store stykker. Rul hvert stykke til en pølse, der er 62 cm lang. Læg pølserne ved siden af hinanden.
- 4 Flet pølserne sammen. Form en krans af dejen, og tryk sammenføjeingen godt sammen.
- 5 Anbring kransen på en let olieret bageplade, dæk den med olieret husholdningsfilm, og lad den hæve et lunt sted i 30-45 minutter, indtil den har fordoblet sit omfang. Varm ovnen op til 200°.
- 6 Pensl med æggestrygelse, og bag i 20-25 minutter, eller indtil den er hævet og gylden. Lad den derefter køle af på en bagerist. Skær i skiver ved servering.

Kage- og dessertopskrifter

Valnødekage med chokoladestykker

6 personer
1 kage

75 g sukker
85 g hvedemel
1 tsk bagepulver
4 spsk majsstivelse
130 g blødt smør
2 æg

1 tsk vaniljeessens
2 spsk korender eller rosiner
25 g hakkede valnødder
revet skal af ½ citron
3 spsk chokoladeknapper
flormelis til pynt

- 1 Varm ovnen op til 180°. Smør en aflang kageform (450 g), og beklæd den med bagepapir. Drys 2 tsk af sukkeret i formen og ryst den, så sukkeret fordeles sig på siderne og i bunden af formen.
- 2 Sigt mel, bagepulver og majsstivelse ned i en røreskål. Rør smørret blødt med det kraftige piskeris ved hastighed 10-12. Tilsæt den resterende mængde sukker, og fortsæt med at røre, indtil blandingen er lys og luftig. Rør æggene i lidt efter lidt, og tilsæt lidt mel for at undgå, at æggene koagulerer.
- 3 Fold forsigtigt den resterende melblanding i, rør ikke for meget. Fold vaniljeessens, korender eller rosiner, valnødder, revet citronskal og chokoladeknapper i. Ingredienserne skal blandes godt.
- 4 Hæld blandingen over i formen, og bag i 45-50 minutter. Lad kagen køle af i formen i 15 minutter, og lad den derefter køle helt af på en bagerist. Drys et jævnt lag flormelis over før servering.

Syllabub med brombær

4-6 personer

300 g modne brombær
75 g sukker
fintrevet skal og saft af ½ citron

3 dl piskefløde
¼ dl cognac

- 1 Mos brombærene med sukker og revet citronskal med det kraftige piskeris ved hastighed 6, indtil du får en ujævn, tyndtflydende blanding. Rør citronsaft og fløde i.
- 2 Udskift det kraftige piskeris med det almindelige piskeris, og pisk blandingen ved hastighed 10. Tilsæt cognacen, når blandingen begynder at tykne. Fortsæt med at piske, indtil blandingen er tyk og let, men ikke for stiv.
- 3 Kom blandingen i portionsglas. Server syllabub'en straks, eller stil den i køleskabet, indtil den skal spises.

Kage- og dessertopskrifter

Ostekage med citron (skal ikke bages)

6-8 personer

175 g digestivekiks

50 g smør

25 g demerarasukker

350 g fuldfed flødeost

150 g sukker

revet skal og saft af 3 store citroner

4½ dl piskefløde

sæsonens friske frugt til pynt

- 1 Kom digestivekiksene i en pose, og knus dem fint med en kagerulle. Smelt smørret i en kasserolle, tilsæt demerarasukker og kiksekrummer, og rør godt.
- 2 Kom kikseblandingen i en springform (20 cm), og tryk den godt ned med en ske.
- 3 Rør flødeost og sukker godt sammen med det almindelige piskeris ved hastighed 4. Tilsæt revet citronskal og citronsaft lidt efter lidt, og rør godt. Kom blandingen i en tom skål.
- 4 Pisk fløden stiv med det almindelige piskeris ved hastighed 10. Fold flødeskummet i osteblandingen.
- 5 Hæld langsomt osteblandingen ud over kiksebunden i springformen i et jævnt lag. Glat overfladen, og stil ostekagen tildækket i køleskabet natten over.
- 6 Skær kagen fri af formen, og flyt den over på et fad. Pynt med sæsonens friske frugt.

Gulerodskage

24 stykker

2 tsk bagepulver

2 tsk natron

½ tsk salt

2 tsk stødt kanel

1 tsk stødt muskat

½ tsk stødt nellike

4 spsk vegetabilsk olie

225 g sukker

65 g brun farin

2 tsk vaniljeessens

3 æg

250 g findelt ananas med saft

175 g hakkede, ristede pekan- eller valnødder

50 g kokosmel

250 g revet gulerod

175 g rosiner

500 g hvedemel

- 1 Varm ovnen op til 180°. Smør en kageform (25 x 33 cm). Sigt mel, bagepulver, natron, salt, kanel, muskat og nellike ned i en skål, og stil den tilside.
- 2 Rør olie, sukker, farin, vaniljeessens og æg godt sammen med det kraftige piskeris ved hastighed 4-6. Sænk hastigheden til 2, tilsæt ananas, valnødder, kokosmel, revet gulerod og rosiner, og rør godt.
- 3 Tilsæt melblandingen lidt efter lidt ved hastighed 2, og rør godt. Hæld blandingen over i formen, og bag i 40-50 minutter. Vend kagen ud på en bagerist, og lad den køle af. Skær kagen i 24 stykker. Server kagen, som den er, eller med smør.

Hård glasur

6 æggehvider

1500 g flormelis

- 1 Kom de 6 æggehvider i røreskålen.
- 2 Tilsæt flormelis lidt efter lidt i løbet af 2-3 minutter med det kraftige piskeris ved hastighed 2, og øg hastigheden til 12, når blandingen bliver sammenhængende.
- 3 Når ingredienserne er rørt godt sammen, skal du fortsætte med at røre i 45 sekunder.
- 4 Mængden passer til 2 runde kager på 20 cm.

lär känna din köksmaskin från Kenwood

säkerheten

- Stäng av maskinen och dra ut kontakten innan du monterar på eller tar bort verktyg, efter användningen och före rengöring.
- Maskinen är inte avsedd att användas av handikappade utan översyn.
- Håll barn på avstånd från maskinen och låt aldrig sladden hänga ner så ett barn kan gripa tag i det.
- Håll fingrarna borta från rörliga delar och monterade verktyg. Sätt aldrig fingrar eller något annat i fällmekanismen.
- Lämna aldrig maskinen obevakad.
- Använd aldrig en skadad maskin. Få den kontrollerad eller reparerad: se "service", sid. 96.
- Använd aldrig ej auktoriserade verktyg.
- Överstig inte maxmängderna på sid. 94.
- Låt inte barn leka med maskinen.
- Använd bara maskinen för avsett ändamål i hemmet.
- Var försiktig när du lyfter maskinen. Den är tung. Se till att blandarhuvudet är låst och att skålen, verktygen och sladden sitter stadigt innan du lyfter maskinen.

innan du sätter i kontakten

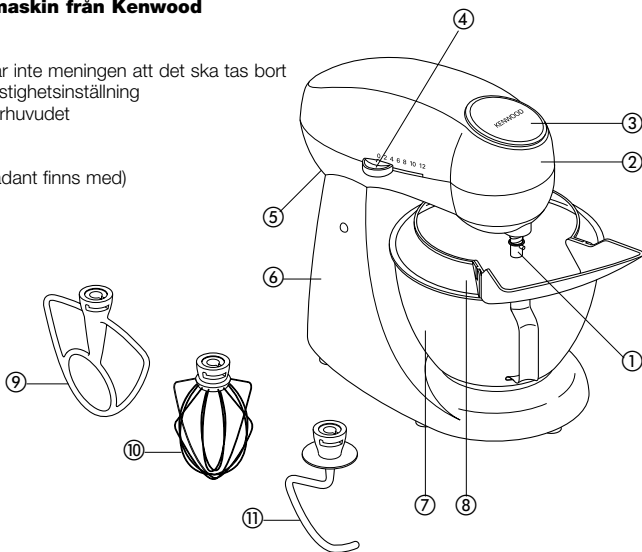
- Kontrollera att din eltyp stämmer med vad som anges på undersidan av maskinen.
- Maskinen uppfyller kraven i direktivet 89/336/EEG.

innan du använder maskinen för första gången

- 1 Tag bort all förpackning, även transportskyddet runt skålen.
- 2 Diska delarna: se "skötsel och rengöring" sid. 96.

lär känna din köksmaskin från Kenwood

- ① verktygsfattning
- ② blandarhuvud
- ③ Kenwoodmärket - det är inte meningen att det ska tas bort
- ④ knapp för på/av och hastighetsinställning
- ⑤ spak för att lyfta blandarhuvudet
- ⑥ kraftdel
- ⑦ skål
- ⑧ ingrediensskärm (om sådant finns med)
- ⑨ spade
- ⑩ visp
- ⑪ degkrok



degblandaren

blandarverktygen och några användningsområden

- spade ● För att göra mjuka kakor, småkakor, pajdeg, glasyr, petit-choucr och potatismos.
- visp ● För ägg, gräddor, pannkakssmet, pösiga sockerkaka, maräng, ostkaka, fromage, soufflé. Använd inte vispen för tyngre blandningar (t.ex. för att röra fett och socker). Då kan den skadas.
- degkrok ● För jäsdeg.

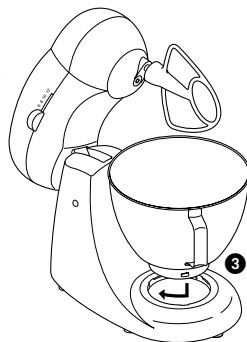
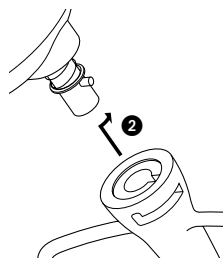
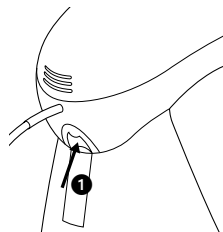
hur du använder din degblandare

- 1 Tryck upp spaken för att lyfta blandarhuvudet på baksidan av apparaten **1** samtidigt som du lyfter blandarhuvudet tills det låses fast i höjt läge.
- sätta i ett verktyg 2 Se till att stiftet på drivaxel passar in i uttaget på sidan av verktyget, tryck uppåt och vrid medurs så att det låses fast **2**.
- 3 Ställ skålen på basen, tryck ner och vrid medurs så den låses fast **3**.
- 4 Tryck upp spaken för frigöring av blandarhuvudet samtidigt som du sänker blandarhuvudet **1**.
- 5 Koppla på maskinen och ställ hastighetsreglaget i önskat läge **4**.
- ta bort ett verktyg 6 Tryck upp, vrid moturs och dra av det.

- tips ● Koppla av maskinen och skrapa skålen med en spatel om så behövs.
- Ägg går lättast att vispa om de är i rumstemperatur.
- Innan du vispar äggvitor måste du se till att vispen och skålen är helt fria från fett och äggula.
- Använd kalla ingredienser för pajdeg, såvida det inte står något annat i receptet.
- Om du ska röra fett och socker till kakdeg får fettet inte vara kylskåpskallt. Låt det stå framme eller värm det först.
- Din degblandare har en mjukstartsfunktion för att det inte ska stänka när du kopplar på. Du märker kanske att det kan ta ett par sekunder för maskinen att komma upp i den inställda hastighet om du har en tung deg i skålen t.ex. jäsdeg.

att tänka på när du bakar bröd

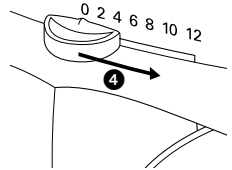
- viktigt ● Överskrid aldrig maxmängderna nedan - då överbelastar du maskinen.
- För att förlänga maskinens livslängd bör du alltid låta den stå i 20 minuter mellan arbetspassen.
- Det är normalt att blandarhuvudet rör sig något. Om du hör att maskinen ansträngs bör du stänga av, ta ut hälften av degen och knåda de båda hälfterna var för sig.
- Ingredienserna blandas bäst om du håller i vätskan först.
- Stanna maskinen då och då och skrapa ner blandningen från degkroken.
- Mjöl kan variera mycket beträffande hur stor mängd vätska som behövs. Hur kletig degen är kan göra stor skillnad på hur hårt maskinen belastas. Du bör därför hålla ett öga på maskinen medan degen blandas. Det tar normalt inte längre än 5 minuter.



hastighetsreglage

De här angivna hastigheterna är bara avsedda som vägledning. Mycket beror på mängden i skålen och på vad det är som blandas.

- spade
- **För att röra fett och socker**, börja på 2 och öka gradvis till 12.
 - **För att vispa ägg pösigt**, 6 - 12.
 - **För att vika ner mjöl, russin etc.**, 2 - 4.
 - **Allt-i-ett-kakor**, börja på hastighet 2, öka gradvis till 12.
 - **Blanda in fett i mjöl**, 2 - 4.
- visp
- Öka gradvis till 12.
- degkrok
- Börja på 2, öka till 4 eller 6.



maxmängder

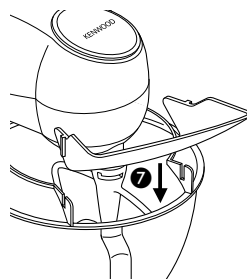
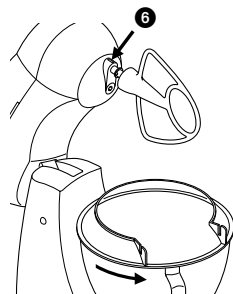
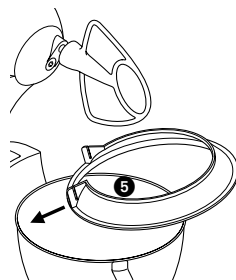
- pajdeg**
- 500g mjöl
- tung kaka**
- 2 kg sammanlagt
- tung jäsdeg**
- 600 g mjöl
- lätt jäsdeg**
- 650 g mjöl
- äggvitor**
- 12 (Minst 2 medelstora äggvitor behövs för att de ska kunna vispas).

elektronisk hastighetssensor

Degblandaren har en elektronisk hastighetssensor för att samma hastighet ska upprätthållas under olika belastningsförhållanden, t.ex. när du knådar deg eller tillsätter ägg till kakdeg. Ibland kan det höras hur varvtalet varierar under användningen när maskinen anpassar sig till belastningen och den inställda hastigheten. Det är fullt normalt.

montera och använda ingrediensskärmen

- 1 Höj blandarhuvudet tills det låses fast.
 - 2 Sätt i skålen och önskat verktyg.
 - 3 Skjut den smala delen av ingrediensskärmen under verktyget **5**.
 - 4 Montera ingrediensskärmen på skålen.
 - 5 Vrid ingrediensskärmen så att den smala delen kommer i linje med skåran på verktygsfästet **6**.
 - 6 Sänk blandarhuvudet.
 - 7 Vrid öppningen på ingrediensskärmen till önskat läge.
 - 8 Montera ingrediensrännan på ingrediensskärmen så att tungorna passar i uttagen **7**.
 - 9 För att ta bort ingrediensskärmen gör du samma sak i motsatt ordning.
- Du kan hålla ingredienserna direkt ner i skålen genom ingrediensrännan medan maskinen går.



rengöring och service

skötsel och rengöring

- Stäng alltid av maskinen och dra ut kontakten innan du gör ren den.

kraftdelen
skål, verktyg,
ingrediensskärm

- Torka av med en fuktig trasa och torka efter med en torr.
- Använd aldrig skurmedel och doppa inte maskinen i vatten.
- Diska för hand och torka noga, eller maskindiska.
- Använd aldrig trådborste, stålull eller blekmedel för att göra ren den rostfria skålen. Kalkavlagringar kan avlägsnas med ättika.
- Håll borta från värme (spishäll, ugn, mikrougn).

service och kundtjänst

- Om sladden är skadad måste den av säkerhetsskäl bytas av KENWOOD eller av en av KENWOOD godkänd verkstad.

Om du behöver hjälp med

- maskinens användning
 - service eller reparationer
- kan du kontakta butiken där du köpte maskinen.

Desserten

Fyll ditt hem med härlig doft av nybakade bakelser och kakor med hjälp av Kenwood köksmaskin.

	page
Sockerkaka med Jordgubbar och Grädde	98
Fyllig Choklad Kaka	98
Gingerbread - Ingefärskaka	99
Hallon Paj	99
Lemon Curd Paj	100
Pajskal	100
Citron Maräng Paj	101
Pavlova	101
Vit Choklad Mousse	102
Valnöt, Mandel och Hasselnöts kakor	102
Brownies	102
Biscotti	103
Pekannöt Paj	103
Vit Choklad Kaka	104
Fruktkaka från Medelhavet	104
Choklad och Valnöts kaka	105
Björnbär och Konjaks Mousse	105
Citron Cheesecake	105
Morotskaka	106
Royal Icing - Glasyr	106

Desserten

Sockerkaka med Jordgubbar och Gräde

8-10 pers.

150g mjöl	3dl visp gräde
25g majsmjöl (ex.Maizena)	15ml strösocker
6 ägg	rivet skal och juice från 1 apelsin
175g strösocker	225g jordgubbar
75g smält smör	florsocker till pudring av kakan

- 1 Sätt ugnen på 175°C. Smörj en rund form ca 20-24cm i diameter.
- 2 Montera ballongvispen, vispa ägg och socker i bunken på hastighet 12 tills smeten blir ljus och fluffig.
- 3 Sikta mjöl och majsmjöl ned i äggsmeten. Tillsätt även det smälta smöret. Vispa smeten så att allt blir mixat.
- 4 Håll upp smeten i den smorda formen och grädda i ugn 40-45 minuter eller tills kakan fått en gyllenbrun färg.
- 5 Tag ut kakan och vänd den upp och ned över ett galler så den lossnar och kan svalna.
- 6 Vispa grädden, socker och apelsinjuicen med ballongvispen på hastighet 12 tills den blir tjock och fluffig. Tillsätt det rivna apelsinskalet och vänd ner i grädden.
- 7 Dela kakan och bred ut grädden. Skär jordgubbar i tunna skivor (spara dock ca 5st för dekoration) och lägg dem på grädden. Lägg på den andra halvan på grädden.
- 8 Dekorera kakan med de resterande jordgubbarna och pudra kakan med florsocker.

Fyllig Choklad Kaka

8-10 pers.

200g mörk choklad (gärna med hög kakao halt)	7,5ml bakpulver
175g smör	15ml kakao pulver
175g strösocker	Choklad glasyr:
4 ägg separerade gula och vita	4dl vispgräde
100g hackad mandel	225g mörk choklad (gärna med hög kakao halt)
75g mjöl	

- 1 Sätt ugnen på 175°C. Smörj en rund form ca 20-24cm i diameter. Bryt chokladen i bitar och smält den i ett vattenbad.
- 2 Lägg smör och socker i bunken. Montera degblandaren och använd hastighet 8 tills smöret och sockret blir ljust och fluffigt. Tillsätt sedan äggulorna under omrörning.
- 3 Ändra hastigheten till 2 och blanda ner de hackade mandlarna och den smälta chokladen. Sikta kakao pulver, mjöl och bakpulver ned i smörsmeten.
- 4 Vispa äggvitorna med ballongvispen på hastighet 12 till ett fast vitt skum. Vänd försiktigt ner äggvitorna i kaksmeten.
- 5 Håll smeten över i den smorda formen och grädda i ugn ca 45-50 min. Låt kakan svalna 5 minuter i formen innan den läggs över på ett galler.
- 6 Choklad glasyr: håll grädden i en kastrull och låt den koka upp. Tag bort kastrullen från värmen och tillsätt chokladen i små bitar under omrörning. Låt glasyren svalna och kyl tills den har tjocknat.
- 7 Dela kakan och ta 2/3 av glasyren och lägg mellan kakan. Ta den resterande glasyren och bred ut på toppen av kakan.

Desserten

Gingerbread - Ingefärskaka

8 pers.

300g mjöl
20ml riven ingefära
5ml mald kanel
2.5ml bakpulver
7.5ml bikarbonat
100g smör

100g mörk sirap
200g ljus sirap
100g ljus muscovado socker
150ml mjölk
2 ägg

- 1 Sätt ugnen på 175°C. Smörj en avlång form ca 18cm. Sikta mjölet ner i bunken tillsatt riven ingefära, kanel, bakpulver och bikarbonat.
- 2 Lägg smör, socker, mörk och ljus sirap i en kastrull och värm upp försiktigt under omrörning tills smöret har smält.
- 3 Montera degblandaren och använd hastighet 2. Häll i smörblandningen, mjölk och ägg i de torra ingredienserna. Häll upp smeten i den smorda formen.
- 4 Sätt in formen i ugnen och grädda i ca 60-75min. Låt kakan svalna i formen i ca 10 minuter innan den vänds upp på ett galler.
- 5 Vid servering kan man värma upp lite sirap och hälla över varje skiva.

Hallon paj

6-8 pers.

250g mjöl
20ml bakpulver
5ml kanel
175g smör
100g strösocker

75g hackad mandel
1 ägg
350g hallon
5ml majsmjöl (ex. Maizena)

- 1 Sätt ugnen på 200°C. Smörj noga en rund form ca 20-24cm i diameter med löstagbar ring. Sikta mjöl, bakpulver och kanel, tillsätt även smöret i bunken. Använd degblandaren och blanda ingredienserna på hastighet 2 tills allt är blandat
- 2 Tillsätt strösocker och hackade mandlar och blanda in det i degen.
- 3 Dela degen i 2 delar. Tillsätt ägget i den ena bunken och blanda tills det blir en slät deg. Fördela ut degen i den smorda formen och upp i kanterna
- 4 Rör ihop hallon och majsmjölet och fördela ut i formen.
- 5 Smula över resten av degen. Grädda i ugnen i ca 25-30 min. eller tills pajen fått fin färg. Låt svalna i ca 30 minuter innan ringen kan tas av från kakan.

Desserten

Lemon Curd Paj

6 pers.

1 sats nöt pajskal

Fyllning:

75g ricotta ost

75g strösocker

saft från 2 citroner

2 ägg

125ml grädde

florsocker, hallon eller blåbär till dekoration

- 1 Gör en sats nöt pajskal och dela upp i 6 delar. Tryck ut varje del i små pajformar (portionsformar). Plocka degen med en gaffel och låt pajerna vila i 20 minuter.
- 2 Grädda pajskalen i ugnen på 200°C i ca 10 minuter.
- 3 Fyllning: Vispa ricotta osten och socker fluffigt med ballongvispen på hastighet 4. Tillsätt citronsaften, under tiden maskinen är igång tills smeten är slät. Tillsätt ägg och grädde och försätt att vispa till en slät kräm.
- 4 Sänk ugnen till 175°C. Häll krämen i formarna med pajskalet och grädda i ugn ca 20 minuter tills krämen har stelnat.
- 5 Låt pajerna svalna. Dekorera med bär och pudra pajerna med florsocker.

Pajskal

6-8 pers. (rund form 20-24cm i diameter)

175g mjöl

1 nypa salt

75g smör/margarin

15ml kallt vatten

- 1 Placera mjöl, salt och smör i bunken. Använd degblandaren och blanda ingredienserna på hastighet 2.
- 2 Tillsätt vatten till degen medan maskinen arbetar tills det blir en slät pajdeg.
- 3 Häll ut degen på ett bakkbord med lite mjöl för att knåda försiktigt med händerna. Sätt degen svalt för att vila i ca 30 minuter.

Variation:

Nöt Paj: Tillsätt 25g finhackad eller mald mandel, hasselnötter eller valnötter i slutet av steg 1.

Krispig Paj: Tillsätt 1 ägg eller äggula under steg 2 och tillsätt lite extra vatten för att få en slät och fin deg.

Söt krispig Paj: Tillsätt 10-15ml strösocker i slutet av steg 2.

Desserten

Citron Maräng Paj

6-8 pers.

1 sats pajskal se sid 100
1 citron
2 apelsiner
2 lime
65g majs mjöl (ex. Maizena)
vatten

50g strösocker
3 äggulor
Maräng:
3 äggvitor
150g strösocker
Rivet skal från citron och apelsin

- 1 Sätt ugnen på 200°C. Gör 1 sats av pajskal och fördela ut det i en rundform 20-24cm i diameter. Picka pajen med en gaffel och låt den vila svalt i 30 minuter, innan den gräddas i ugn ca 20 minuter.
- 2 Riv citron och apelsinskal och sätt åt sidan. Pressa ut saften ur citronen, apelsinerna och limen i en behållare, fyll upp med vatten till 450ml.
- 3 Blanda majs mjölet med 120ml kallt vatten till en slät smet.
- 4 Häll juicen från frukterna och socker i en kastrull, värm upp försiktigt. Tag bort kastrullen från plattan när juicen börjar koka. Låt svalna lite innan majs mjöl smeten vispas ner i juicen. Sätt tillbaka kastrullen på plattan och koka upp under omrörning tills den tjocknar. Vispa ner äggulorna i kastrullen och tag kastrullen från värmen. Häll smeten över pajskalet.
- 5 Maräng: Vispa äggvitorna och socker med ballongvispen på hastighet 12. Vispa tills det blir ett fast vitt skum.
- 6 Spritsa/skeda marängen över citruskrämen. Grädda i ugn ca 5-10 min. eller tills marängen fått lite gyllenfärg på topparna. Servera varm eller kall.

Pavlova

6-8 pers.

4 äggvitor
225g strösocker
5ml majs mjöl
5ml vitvins vinäger
2.5ml vanilj essens
(alt. vaniljsocker 7,5ml)
3dl vispgräddde
450g färska bär eller frukter
(ex. jordgubbar, hallon, persika, ananas)

- 1 Sätt ugnen på 125°C. Tag fram en plåt och lägg på ett bakplåtspapper och rita en ring mitt på med ca 23cm i diameter.
- 2 Vispa äggvitorna med ballongvispen på hastighet 12 till ett fluffigt skum. Tillsätt strösocker lite åt gången tills man får ett fast och glansigt skum
- 3 Rör ihop majs mjöl, vinäger och vanilj essens och vänd ner det försiktigt i skummet. Skeda försiktigt upp marängen på bakplåtspappret inom den ritade cirkeln. Gör en grop i mitten av marängen (där gräddde och frukt/bär ska läggas).
- 4 Grädda i ugn i ca 1½ timme eller tills marängen är torr men fortfarande lite mjuk i mitten. Stäng av ugnen och låt marängen stå kvar i ugnen i ca 3 timmar innan den flyttas över till ett galler.
- 5 Vispa grädden med ballongvispen på hastighet 12. Fyll gropen i marängen med vispad gräddde och bär eller skalad frukt i bitar.

Desserten

Vit Choklad Mousse

4 pers.

175g vit choklad i bitar
90ml mjölk
2 äggvitor

1,25ml citron juice
225ml vispgrädd
riven mörk choklad till dekoration

- 1 Smält den vita chokladen över ett vattenbad och tillsätt mjölken när chokladen har smält. Sätt åt sidan.
- 2 Vispa äggvitorna och citron juicen med ballongvispen på hastighet 12 till ett fluffigt och fast skum. Blanda försiktigt ner skummet i choklad blandningen.
- 3 Vispa grädden med ballongvispen på hastighet 12 tills den är fluffig. Vänd ner den i choklad blandningen.
- 4 Dela upp choklad moussen i 4 glas eller små formar och kyl i kylskåp i minst 2 timmar innan serveringen. Riv lite mörk choklad över moussen som dekoration innan servering.

Valnöt, Mandel & Hasselnöts kakor

Ca 20st

100g hackade hasselnötter
5 äggula
100g strösocker
2,5ml vanilj essens
(alt. Vaniljsocker 7,5ml)

50g hackade valnötter
firivet skal från 1 apelsin
50g mandel flarn

- 1 Sätt ugnen på 150°C. Blanda äggulorna, strösocker och vanilj essensen med degblandaren och använd hastighet 6-8. Tillsätt de hackade hasselnötterna, valnötterna och det rivna apelsin skalet.
- 2 Rulla degen till en lång rulle och skär degen i 20 lika stora skivor. Placera ut varje skiva på en plåt med bakplåtspapper.
- 3 Strö över flarnen av mandel över kakorna och tryck till dem lite så de fastnar på kakorna. Gädda i ugnen i 15-20 minuter eller tills de fått en gyllenbrun färg. Låt svalna på plåten och förvara sen kakorna i en lufttät burk.

Brownies

ca 16st

100g hasselnötter eller valnötter
75g vit choklad
175g vit choklad i små bitar
(white chocolate chips)
50g smör
2 ägg

75g strösocker
5ml vanilj essens
(alt. Vaniljsocker 10ml)
75g mjöl
7,5ml bakpulver

- 1 Sätt ugnen på 175°C. Smörj en kvadratisk form ca 18cm lång. Hacka nötterna och ställ åt sidan.
- 2 Bryt den vita chokladen i bitar och smält i ett vattenbad tillsammans med smöret under ömrörning. Låt svalna i 5 minuter.
- 3 Blanda ägg, strösocker, mjöl, bakpulver och vanilj essensen i bunken med degblandare och använd hastighet 8 tills det blir en slät smet. Tillsätt de hackade nötterna och "chocolate chip", blanda tills allt är jämnt blandat.
- 4 Häll smeten i den smorda formen och grädda i ugnen i ca 30-35 minuter. Låt svalna i formen och skär sedan ut ca 16st rutor.

Desserten

Biscotti

Ca 24st

50g mandlar
50g smör
100g strösocker
1 ägg
15ml apelsin likör
finrivet skal från 1 apelsin

225g mjöl
10ml bakpulver
5ml mald koriander
40g polenta gryn
50g grovhackade pistage nötter

- 1 Sätt ugnen på 175°C. Rosta mandeln i ett stekjärn eller i ugnen och låt svalna. Grovhacka dem när de har svalnat. Smörj en bakplåt.
- 2 Blanda smör och socker med degblandaren och använd hastighet 12 tills det blir en smidig ljust smet. Blanda in ägg, likör och det rivna skalet från en apelsin. Tillsätt sedan mjöl, bakpulver, malen koriander och polenta gryn, blanda allt på hastighet 2 till en slät deg. Tillsätt nötterna och blanda på hastighet 2 tills allt har blandats.
- 3 Arbeta degen på ett brödbord med lite mjöl. Dela degen i två lika stora delar och forma till en lång rulle ca 5cm lång och 2cm tjock.
- 4 Placera på en smord bakplåt och låt den stå svalt i ca 20 minuter. Grädda i ugn i ca 30 minuter.
- 5 Lägg över de långa kakorna på ett galler för att svalna i ca 10 minuter, skär sedan sneda skivor ca 1cm tjocka. Lägg varje biscotti på plåt med en snittyta nedåt och grädda ytterligare 10 minuter. Låt svalna på galler och förvara dem i lufttät burk.

Pekannöt paj

6 pers.

1 sats krispigt pajskal se sid 100
175g pekannötter
175g ljusst moscovado socker
15ml ljus sirap

40g smält smör
5ml vanilj essens (alt. vaniljsocker 7,5ml)
180ml kondenserad mjölk
2 ägg

- 1 Sätt ugnen på 200°C. Gör 1 sats av krispigt pajskal och fördela ut det i en rundform 20-24cm i diameter. Picka pajen med en gaffel och låt den vila svalt i 20 minuter, innan den sätts i ugnen för gräddning i ca 15 minuter.
- 2 Tag ut pajen och ställ åt sidan. Reducera graderna på ugnen till 175°C.
- 3 Hacka 100g av pekannötter och ställ de resterande åt sidan. Vispa alla ingredienserna med ballongvispen på hastighet 10.
- 4 Häll smeten över i det förgräddade pajskalet. Ta och dekorera med de resterande pekannötterna på toppen
- 5 Grädda pajen i 35-40 minuter eller tills pajen fått en gyllen färg. Servera tillsammans med glass eller grädde.

Desserten

Vit Choklad Kaka

8 pers.

kakan:

150g smör
300g strösocker
4 ägg
5ml vaniljsocker
350g mjöl
12.5ml bakpulver

2.5ml salt
280ml mjölk
250g vit choklad

Tryffel:

250g vit choklad
280ml vispgräddde
riven mörk choklad till dekoration

- 1 Sätt ugnen på 175°C. Smörj två runda formar 20cm i diameter.
- 2 Kaka: Blanda smör och socker ljust och poröst med degblandaren, använd hastighet 8. Tillsätt under omrörning ägg, vaniljsocker och lite av mjölet.
- 3 Sikta sedan ner de övriga torra ingredienserna på hastighet 2. Smält chokladen i ett vattenbad och tillsätt sedan mjölken under omrörning. Häll över det i bunken med smeten och blanda till en slät smet.
- 4 Dela upp smeten och håll över smeten i båda formarna. Grädda i ugnen i ca 30 minuter. Tag ut kakorna och låt svalna på ett galler.
- 5 Tryffel: vispa grädden med ballongvispen på hastighet 12.
- 6 Smält chokladen i ett vattenbad.
- 7 Vänd försiktigt ned chokladen i grädden. Ta hälften av tryffeln och bred ut över en av kakorna. Lägg den andra kakan ovanpå den utbredda tryffeln. Bred ut den resterande tryffeln överst på kakan. Dekorera kakan med riven mörk choklad. Ställ kakan svalt innan servering.

Fruktkaka från Medelhavet

6 pers.

450g mjöl
5ml mald kanel
2.5ml mald ingefära
2.5ml salt
7g torr jäst
50g hackade valnötter eller mandel

75g russin
50g strösocker
rivet skal från ½ citron
15ml oliv olja
3dl mjölk 37°C
vispat ägg till pensling

- 1 Sikta mjöl, kanel och ingefära ned i bunken. Tillsätt salt, jäst, russin, strösocker, citronskal, oliv olja och mjölk. Blanda allt med degblandaren och använd hastighet 2 tills det blir en deg.
- 2 Öka hastigheten till 4-6 och knåda cirka 7 minuter, då kakan ska vara slät och elastisk. Ta ur degen och forma den till en boll. Lägg tillbaka degbollen i bunken och låt jäsa varmt under en bakduk i 1-1½ timme eller tills degen har dubbel storlek.
- 3 Tag ut degen på ett mjölat bakkbord och dela upp den i 3 lika stora delar. Rulla varje del till ca 60cm lång rulle. Lägg rullarna sida vid sida.
- 4 Fläta ihop de tre rullarna. För ihop ändarna så att det bildas en ring. Nyp till så en cirkeln bildas.
- 5 Lägg över en bakduk och jäs kakan varmt i 30-45 minuter eller tills dubbel storlek.
- 6 Sätt ugnen på 200°C.
- 7 Pensla kakan med ett vispat ägg.
- 8 Grädda i ugn 20-25 minuter. Låt kakan svalna på ett galler. Servera kakan i bitar.

Desserten

Choklad och Valnöts kaka

6 pers.

75g strösocker

85g mjöl

5ml bakpulver

60ml majsmjöl (ex. Maizena)

130g smör

2 ägg

5ml vaniljsocker

30ml russin eller korinther

25g hackade valnötter

rivet skal från ½ citron

45ml "chocolate chips" eller hackad choklad

florsocker för dekoration

- 1 Sätt ugnen på 175°C. Smörj en avlång kakform och strö ca 10ml socker i formen så det täcker smöret i botten och på sidorna.
- 2 Blanda smör och socker med degblandaren. Använd hastighet 10-12 tills det blir en slät och fluffig smet. Sikta mjöl, bakpulver och majsmjöl. Tillsätt ägg och lite i taget av den siktade mjölblandningen.
- 3 Blanda i vaniljsocker, russin, valnötter, citronskal och "chocolate chips".
- 4 Håll över smeten i formen och grädda i ugn 45-50 minuter. Låt kakan svalna i ca 15 minuter i formen innan den läggs över på ett galler. Pudra över kakan med lite florsocker för dekoration.

Björnbär och Konjaks Mousse

4-6 pers.

300g björnbär

75g strösocker

rivet skal och juice från ½ citron

3dl vispgräddde

30ml konjak

- 1 Lägg björnbär, socker och citronskal i bunken använd degblandaren och blanda på hastighet 6 för att björnbärens ska bli lätt mosiga.
- 2 Håll i citronjuice och gräddde. Byt ut degblandaren till ballongvisp och vispa på hastighet 10. Fortsätt att vispa tills det börjar bli en fluffig smet, tillsätt konjak och fortsätt att vispa tills det blir en tjock fluffig smet.
- 3 Dela upp i glas eller små formar, servera direkt eller kyl moussen tills det är dags att servera.

Citron Cheesecake

6-8 pers.

175g digestive kex

50g smält smör

25g mörkt moscovado socker

350g Philadelphia ost

150g strösocker

rivet skal och juice från 3 citroner

4,5dl vispgräddde

färsk frukt till dekoration

- 1 Blanda krossade digestive kex och moscovado socker tillsammans med det smälta smöret.
- 2 Lägg kexmixin i en rundform med avtagbar ring 20-24cm i diameter. Pressa ut mixen i formen med en sked.
- 3 Vispa Philadelphia ost och socker med ballongvispen på hastighet 4 till en slät smet. Tillsätt citronskal och juice, lite i taget. Håll över smeten till en annan skål.
- 4 Vispa grädden på hastighet 10. Vänd försiktigt ner grädden i ost blandningen och blanda försiktigt. Vänd över smeten i formen med kexmixin. Täck formen med plastfolie och sätt i frysen i minst 10 timmar.
- 5 Ta loss kantringen från formen och dekorera tårtan med färsk frukt.

Dessertes

Morots kaka

24st

10ml bakpulver

10ml bikarbonat

2.5ml salt

10ml mald kanel

5ml riven muskotnöt

2.5ml mald kryddnejlika

60ml olja

225g strösocker

65g ljus muscovado socker

10ml vaniljsocker

3 ägg

250g krossad ananas med juice

175g hackade valnötter

50g riven kokos

250g rivna morötter

175g russin

500g mjöl

- 1 Sätt ugnen på 175°C. Smörj en braspanna ca 33x25cm.
- 2 Blanda olja, socker, muscovado socker, vaniljsocker och ägg med degblandaren, sätt maskinen på hastighet 4-6 tills det blir en slät smet. Minska hastigheten till 2 och tillsätt ananas, valnötter, rivna morötter och russin under mixning.
- 3 Sikta ned mjöl, bakpulver, bikarbonat, salt, muskotnöt, kanel och kryddnejlika i smeten under mixning på hastighet 2.
- 4 Häll ut smeten i braspannan och grädda i ugn 40-50 minuter. Ta ut kakan och låt svalna på galler. Skär upp kakan i 24 bitar och servera den som den är eller med smör.

Royal Icing-Glasyr

för 2st kakor 20cm i diameter

6 äggvitor

1,5kg florsocker

- 1 Vispa äggvitorna med ballongvispen på hastighet 2 samtidigt som man tillsätter successivt florsocker under 2-3 minuter. Öka sedan hastigheten till 12, tills det blir en jämn och slät glasyr som är enkel att bre ut på mjuka kakor.

tutustu Kenwood-yleiskoneeseen

turvallisuus

- Kytke kone pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta ennen työvälineiden kiinnittämistä tai irrottamista, käytön jälkeen ja ennen puhdistusta.
- Konetta ei ole tarkoitettu taitamattomien henkilöiden käyttöön ilman valvontaa.
- Älä päästä lapsia koneen lähelle, äläkä anna liitosjohdon roikkua sellaisessa paikassa, missä lapsi voi tarttua siihen.
- Varo työntämästä sormiasi koneen liikkuviin osiin ja asennettuihin työvälineisiin. Älä koskaan työnnä sormiasi koneen saranaosiin.
- Älä koskaan jätä konetta päälle ilman valvontaa.
- Älä koskaan käytä vioittunutta konetta. Vie se tarkastettavaksi tai korjattavaksi: ks. ohjeet kohdasta 'huolto', sivu 111.
- Käytä vain valtuutetulta Kenwood-kauppiaalta hankittuja välineitä.
- Älä koskaan ylitä aineiden enimmäismääriä, ks. sivu 109.
- Älä anna lasten leikkiä koneella.
- Kone on ainoastaan kotitalouskäyttöön.
- Laitetta nostettaessa on oltava varovainen, sillä se on painava. Varmista ennen nostamista, että kiinnitysvarsi on lukittu ja että kulho, työvälineet ja liitosjohto ovat kiinni.

ennen liittämistä verkkovirtaan

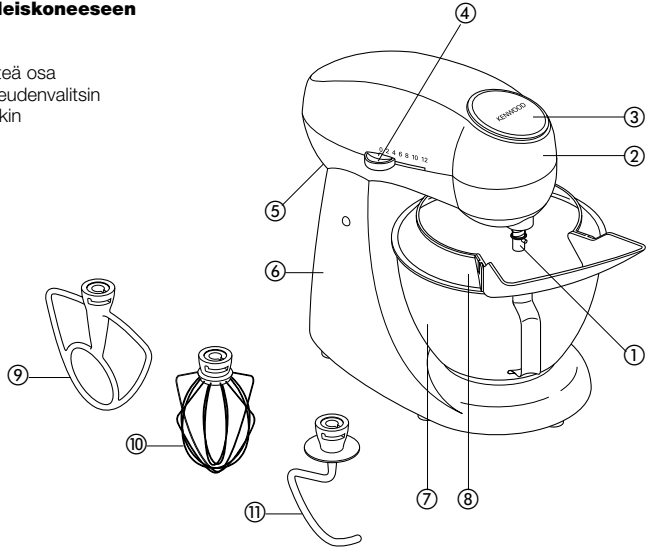
- Varmista, että koneen pohjassa esitetty jännite vastaa käytettävän verkkovirran jännitettä.
- Kone täyttää Euroopan talousyhteisön direktiivin 89/336/EEC vaatimukset.

ennen ensimmäistä käyttökertaa

- 1 Poista kaikki pakkausmateriaali kulhon ympärillä oleva suoja mukaan lukien.
- 2 Pese osat: ks. kohta 'perushuolto' sivulla 111.

tutustu Kenwood-yleiskoneeseen

- 1 istukka
- 2 kiinnitysvarsi
- 3 Kenwood-merkki – kiinteä osa
- 4 käynnistyskytkin ja nopeudenvälitsin
- 5 kiinnitysvarren nostokytkin
- 6 moottoriosa
- 7 kulho
- 8 kaatosuoja (jos kuuluu laitteeseen)
- 9 vatkain
- 10 vispilä
- 11 taikinakoukku



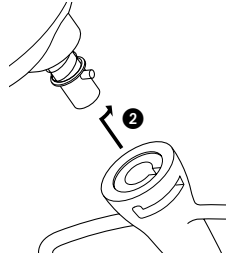
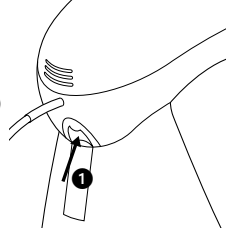
vatkain

sekoitusvälineet ja niiden käyttö

- vatkain • Kakkujen, pikkuleipiä, murotaikainoiden, sokerikuorrutusten, täytteiden, tuullihattujen ja perunasoseen valmistukseen.
- vispilä • Munien, kerman, lettutaikain, sokerikakkujen, marenkien, juustokakkujen, jälkiruokavaahtojen ja kohokkaiden vatkaamiseen. Älä käytä vispilää raskaiden taikainoiden valmistukseen (esim. voin ja sokerin vaahdottamiseen) – se voi vaurioitua.
- taikinakoukku • Hiivataikainoiden valmistukseen.

vatkaimen käyttö

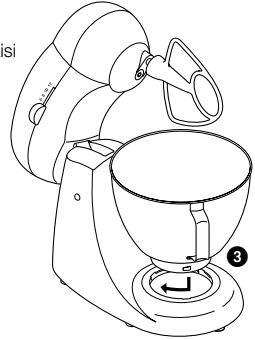
- 1 Työnnä laitteen takana olevaa kiinnitysvarren nostokytintä **1** ylöspäin ja nosta samalla kiinnitysvarrtta, kunnes se lukkiutuu yläasentoon.
- 2 Aseta varren tappi työvälineessä olevaan koloon, nosta ylöspäin ja lukitse kääntämällä myötäpäivään **2**.
- 3 Aseta kulho alustalle, paina alaspäin ja lukitse kääntämällä myötäpäivään **3**.
- 4 Työnnä kiinnitysvarren nostokytintä ylöspäin ja laske kiinnitysvarsi samalla alas **1**.
- 5 Kytke laite päälle ja siirrä nopeudenvälitsin haluttuun asentoon **4**.
- 6 Työnnä ylöspäin, käännä vastapäivään ja vedä irti.



- vihjeitä • Kytke tarvittaessa laite pois päältä ja kaavi kulho kaapimella.
- Huoneenlämpöiset kananmunat vatkaautuvat parhaiten.
- Varmista ennen munanvalkuaisten vatkaamista että, kulhossa tai vispilässä ei ole rasvaa tai munankeltuaista.
- Käytä murotaikinaan kylmiä aineksia, ellei ohjeessa mainita toisin.
- Kun vaahdotat rasvaa ja sokeria kakkutaikinaa varten, käytä aina huoneenlämpöistä rasvaa tai pehmitä se ensin.
- Vatkaimessa on 'pehmeä käynnistys' roiskumisen vähentämiseksi. Siksi valittu nopeuden saavuttaminen voi kestää muutaman sekunnin, jos kulhossa on raskas taikina, kuten leipätaikina.

leipätaikinaa valmistettaessa

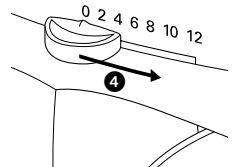
- tärkeää • Älä koskaan ylitä alla olevia enimmäismääriä, muuten kone ylikuormittuu.
- Anna koneen aina seisoa 20 minuuttia taikinaerien välillä, jotta kone kestäisi pitkään käytössä.
- On normaalia, että kiinnitysvarsi liikkuu jonkin verran. Jos kone käy vaivalloisesti, kytke kone pois päältä, ota puolet taikinasta pois ja vaivaa kumpikin puolikas erikseen.
- Ainekset sekoittuvat parhaiten, jos neste laitetaan ensin.
- Pysäytä kone ajoittain ja kaavi taikina pois taikinakoukusta.
- Eri jauhoerien vaatima nestemäärä vaihtelee huomattavasti ja taikinan tahmeus voi vaikuttaa merkittävästi koneen kuormitukseen. Tarkkaile konetta taikinan vaivauksen aikana; toiminnon ei tulisi kestää 5 minuuttia kauempaa.



nopeudenvälitsin

Nopeudet ovat ohjeellisia ja vaihtelevat taikinamäärän ja sekoitettavien ainesten mukaan.

- vatkain • **rasvan ja sokerin vaahdottaminen:** aloita nopeudella 2, lisää vähitellen nopeudelle 12.
- **munien vatkaaminen vaahdoksi:** 6–12.
- **jauhojen, hedelmien tms. lisääminen taikinaan:** 2–4.
- **yhtäaikaa lisäävät kakuaineokset:** aloita nopeudella 2, lisää vähitellen nopeudelle 12.
- **rasvan ja jauhojen sekoittaminen:** 2–4.
- vispilä • Lisää vähitellen nopeudelle 12.
- taikinakoukku • Aloita nopeudella 2, lisää nopeudelle 4 tai 6.



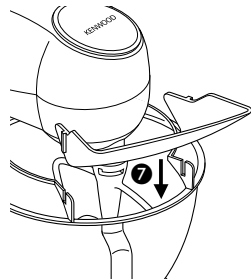
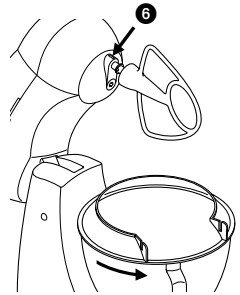
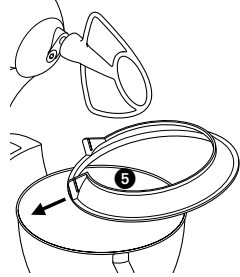
- | | enimmäismäärät |
|----------------------------------|---|
| murotaikina | ● 500 g jauhoja |
| hedelmäkak-
kutaikina | ● 2 kg koko taikina |
| kiinteä leipätaikina | ● 600 g jauhoja |
| löysä leipätaikina | ● 650 g jauhoja |
| munanvalkuaiset | ● 12 (Koneella voidaan vähimmillään vatkata 2 keskikokoista munanvalkuaista). |

elektroninen nopeudentunnistin

Vatkaimessa on elektroninen nopeudentunnistin, joka ylläpitää nopeutta erilaisissa kuormituksissa, kuten leipätaikinaa alustettaessa tai muniä lisäättäessä kakku-taikinaan. Koneen nopeudessa voi kuulua vaihtelua toiminnan aikana, kun vatkain asettuu oikealle nopeudelle kuormituksen mukaan – tämä on normaalia.

kaatosuojan asennus ja käyttö

- 1 Nosta kiinnitysvarsta, kunnes se lukkiutuu.
 - 2 Aseta kulho ja haluttu työväline.
 - 3 Työnnä kaatosuojan kapea osa vatkaimen alle **5**.
 - 4 Aseta kaatosuoja kulhon päälle.
 - 5 Käännä kaatosuojaa, kunnes suojan kapea osa on kohdakkain istukassa olevan uran kanssa **6**.
 - 6 Laske kiinnitysvarsi.
 - 7 Käännä kaatosuojan aukko haluttuun kohtaan.
 - 8 Kiinnitä kaatosuojan kouru asettamalla kielekkeet aukkoihin **7**.
 - 9 Irrota kaatosuoja suorittamalla edellinen toimenpide päinvastaisessa järjestyksessä.
- Sekoituksen aikana ainekset voidaan lisätä kourun kautta suoraan kulhoon.



perushuolto

perushuolto

- Kytke virta pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta aina ennen puhdistusta.

moottoriosa

- Pyyhi kostealla liinalla ja kuivaa sitten.
- Älä koskaan käytä hankaavia välineitä tai upota laitetta veteen.

kulho, työvälineet,
kaatosuoja

- Pese käsin ja kuivaa huolellisesti tai pese astianpesukoneessa.
- Älä koskaan käytä teräsharjaa, teräsvillaa tai valkaisuainetta ruostumattomasta teräksestä valmistetun kulhon puhdistukseen. Poista kalkkikivi etikalla.
- Älä pidä kuumassa paikassa (lieden päällä, uunissa, mikroaaltouunissa).

huolto ja käyttökysymykset

- Mikäli koneeseen tulee vikaa tai virtajohto on vioittunut, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Yhteystiedot ja takuu ehdot saa joko KENWOOD-kauppiailta tai maahantuojalta.

Käyttöön liittyvissä kysymyksissä tai epäselvissä tapauksissa ota yhteys maahantuojaan. Pakkauksen ja laitteen hävittämisestä antavat ohjeita ympäristöviranomaiset.

PATISSIER RESEPTIKIRJA

Täytä kotisi kakkujen, leivonnaisten, pikkuleipien ja pullan herkullisella aromilla!

	page
Mansikka- ja kermakakku	113
Suklaakakku	113
Inkiväärikakku	114
Vadelma- ja kirsikkaströsseliikakku	114
Sitruunatortut	115
Murotaikinatortut	115
Sitruunainen marenkpiirakka	116
Pavlova	116
Valkosuklaamousse	117
Pähkinä- ja mantelikeksit	117
Valkosuklaalla koristellut suklaaneliöt	117
Pikkuleivät	118
Pekaanitorttu	118
Valkosuklaakakku	119
Välimeren hedelmärengas	119
Suklaalastuilla kuorrutettu pähkinäkakku	120
Karhunvatukajälkiruoka	120
Sitruuna-juustokakku	120
Porkkanakakku	121
Kuninkaallinen kuorrutus	121

PATISSIER RESEPTIKIRJA

Mansikka- ja kermakakku

8-10 annosta

150 gr self-raising vehnäjauhoja
(muihin vehnäjauhoihin on
lisättävä leivinjauhetta)
25 gr maissijauhoja
6 kananmunaa
175 gr hienoa sokeria

75 gr sulatettua voita
300 ml kuohukermaa
1 rkl hienoa sokeria
1 appelsiinin raastettu kuori
(ota appelsiinin mehu talteen)
225 gr mansikoita
Tomusokeria pinnan tomtuttamiseen

Esikumenna uuni 180°C. Voitele 23 cm pyöreä syvä vuoka. Seulo vehnä- ja maissijauhot yhteen. Riko munat ja lisää sokeri kulhoon. Vispaa vatkaimella, kunnes seos on paksu. Lisää varovasti lusikoiden joukkoon puolet jauhoseoksesta. Lisää voisula ja jäljellä oleva jauhoseos asteittain joukkoon.

Kaada seos esivoideltuun vuokaan ja kypsennä uunissa 45-50 minuuttia, kunnes kakku on noussut hyvin ja sen pinta on kullanruskeaa. Ota kakku uunista ja anna jäähtyä.

Vatkaa kerma vaahdoksi. Lisää, sokeri ja appelsiinimehu sekä appelsiinin kuoriraaste.

Varaa koristeluun muutama mansikkaa ja viipalo loput.

Leikkaa kakku vaakatasossa kahteen osaan. Täytä kermalla ja viipaloituilla mansikoilla. Koristele mansikoilla ja tomusokerilla. Mansikkakakku on valmis tarjoiltavaksi.

Suklaakakku

8-10 annosta

200 gr laadukasta suklaata
175 gr voita
175 gr hienoa sokeria
4 kananmunaa (erottele valkuaiset)
100 gr jauhettua tai rouhittua
mantelia

75 gr vehnäjauhoja
1 rkl kaakaojauhetta
Suklaakuorrutus:
4 dl kuohukermaa
225 gr hyvälaatuista suklaata,
murretan palasiksi

Esikumenna uuni 180°C. Sulata suklaa esim. laittamalla sen paloitetuna kulhoon hiljalleen kiehuvan vesikattilan päälle, kunnes suklaa sulaa.

Vatkaa ensin voi ja sokeri kulhossa, kunnes seos on sopivan kuohkeaa.

Lisää munankeltuaiset asteittain joukkoon.

Lisää jauhettu tai rouhittu manteli ja sulanut suklaa. Sekoita joukkoon vehnä- ja kaakaojauho.

Siirrä sitten seos isoon kulhoon.

Vispaa munanvalkuainen jähmeäksi. Lisää munanvalkuainen kakkuseokseen lusikalla ja sekoita hyvin.

Kaada seos esivoideltuun vuokaan ja kypsennä uunissa 45-50 minuuttia.

Anna jäähtyä 5 minuuttia vuossa ja kumoa sitten astiaan jäähtymään.

Suklaakuorrutus: kiehauta kerma kattilassa. Nosta kattila pois kuuman päältä, lisää joukkoon jo valmiiksi paloitetu kuorrutukseen tarkoitettu suklaa. Sekoita hyvin, että suklaa sulaa kokonaan joukkoon. Anna jäähtyä, kunnes seos paksuuntuu.

Halkaisen kakku vaakatasossa ja lusikoi suklaaseosta väliin. Levitä jäljellä oleva kuuma suklaa kakun pinnalle.

PATISSIER RESEPTIKIRJA

Inkiväärikakku

8 annosta

300 gr vehnäjauhoja
2 tl inkiväärijauhetta
1 tl kakkumaustetta
½ tl leivinjauhetta
1½ tl ruokasoodaa
100 gr voita
50 gr tummaa siirappia
150 gr vaaleaa siirappia

100 gr fariinisokeria
1,5 dl maitoa
2 kananmuna
100 gr sokeriliemeen säilytystä
inkivääriä, leikataan ohuiksi viipaleiksi
2 rkl lämmitettyä vaaleaa
siirappia tarjoiluun

Esikuumenna uuni 170°C. Voitele n. 18 cm kokoinen neliskulmainen vuoka. Seulo jauhot, inkivääri, maustesekoitus, leivinjauhe ja ruokasooda kulhoon.

Laita voi, tumma ja vaalea siirappi ja sokeri pieneen kattilaan ja kuumenna varovasti, sekoittaen välillä, kunne voi on sulanut kokonaan.

Käytä vatkauinta hitaalla nopeudella ja sekoita sulanut siirappiseos, maito ja munat, kuiva-aineksiin. Kaada seos vuokaan.

Paista uunissa 1 - 1,15 h tai, kunnes kakku on kohonnut ja sopivan kiinteä.

Anna jäähtyä vuossa 10 minuuttia,. Kumoa vuoka ritiilän tai tarjoiluastian päälle.

Anna sitten jäähtyä liinan alla kunnolla. Leikkaa kakku 8 palaan ja tarjoile lämmitetyn vaalean siirapin kera.

Vadelma- ja kirsikkaströsselikakku

6-8 annosta

200 gr self-raising vehnäjauhoja
(tavallisiin vehnäjauhoihin on
lisättävä leivinjauhetta)
1 rkl jauhetta kanelia
175 gr pehmeätä voita
100 gr hienoa sokeria

75 gr jauhetta mantelia
1 kananmuna
350 gr vadelmia tai kivettömiä
kirsikoita
1 tl maissijauhoja

Esikuumenna uuni 200°C. Voitele n. 23 cm pyöreä vuoka. Kaada jauhot, kaneli ja voi kulhoon ja sekoita vatkaamalla hitaalla nopeudella, kunnes sos alkaa jäähmettyä.

Lisää joukkoon hieno sokeri ja jauhettu manteli. Sekoita karheaksi seokseksi.

Älä sekoita liikaa.

Punnitse 175 gr määrä sekoittamaasi karheata seosta ja laita sivuun. Lisää kananmuna alku-peräiseen seokseen ja vatkaa taikinapohjalle lusikan tai sormien avulla. Vuoraa taikinaseok-sella myös vuolan reunat n. 2,5 cm korkeuteen asti.

Sekoita yhteen vadelmat ja maissijauhot ja laita vuokaan. Ripottele pinnalle sivuun laittamasi karhea seos ja paista uunissa 25-30 minuuttia tai, kunnes pinta on kullanruskea.

Jätä jäähtymään 30 minuutiksi. Kumoa sitten kakku vuosta ja aseta ritiilälle tai tarjoiluastialle jäähtymään.

PATISSIER RESEPTIKIRJA

Sitruunatorjut

6 annosta

1 valmis murotaikina

Täyte:

75 gr ricotta-juustoa

75 gr hienoa sokeria

2 sitruunan mehu

2 kananmunaa

1,25 dl kevytkermaa

Vadelmia tai mustikoita koristelua varten

Tomusokeria koristeluun

Kauli taikina kevyesti jauhotetun työtason päällä ja leikkaa taikinasta halkaisijaltaan 11 cm pyöreitä taikinalevyjä. Leikkaa taikinasta 6 pyöreilyä ja vuoraa niillä 6 isoa muffinssivuokaa. Pistele taikinapohja haarukalla, peitä leivinpaperilla (leikataan pyöreilyiksi) ja täytä keskusta kuivilla pavuilla (leivontapapu on kuivattu papu tai herne, joita laitetaan paistamisen ajaksi taikinan päälle, että taikina pysyy vuoassa ohuena ja sileänä ja että reunat pysyvät suorina.) Esikuumenna uuni 190°C ja paista taikinalla täytettyjä vuokia 10 minuuttia. Poista pavut ja leivinpaperi. Paista sitten 5 minuuttia lisää.

Valmista täyte paistamisen aikana. Yhdistä Ricotta-juusto ja sokeri kulhossa vatkatuen. Lisää sitruunamehu vähitellen joukkoon käyttäessäsi edelleen vatkaista, kunnes seos on tasainen. Vatkaa joukkoon munat ja kerma. Vähennä uunin lämpöä 180°C. Jaa sitruunatäyte vuokien välillä ja paista 20 minuuttia tai, kunnes täyte on asetunut. Siirrä tortut jäähtymään, kunnes ne ovat jäähtyneet. Koristele muutamalla vadellalla tai mustikalla ja ripottele tomusokeria pinnalle.

Murotaikina

Määrä on riittävä 20-23 cm vuoka-astiaan

175 gr vehnäjauhoja

hyppysellinen suolaa

75 gr voita tai margariinia,

pilkottuna pieniksi paloiksi

3 rkl kylmää vettä

- 1 Laita jauhot, suola ja voi kulhoon. Sekoita vatkaamalla pienellä nopeudella, kunnes tulos näyttää pieniltä murusilta.
- 2 Lisää sekoitukseen vettä vatkaimen edelleen käydessä, kunnes se muuttuu taikinaksi.
- 3 Käännä kulho nurin kevyesti jauhotetun työtason päälle ja vaivaa taikinaa kevyesti. Varo vaivaamasta liikaa. Kääri taikina rullalle läpinäkyvään muovikelmuun. Laita jääkaappiin jäähtymään 30 minuutiksi ennen aukirullausta.

Vaihtoehto 1:

lisää murotaikinaan 25 gr erittäin hienoksi pilkottua tai rouhittua mantelia, saksan-tai muuta pähkinää 1. vaiheen lopussa.

Vaihtoehto 2:

käytä yhtä munankeltuista tai yhtä kokonaista munaa, vatkaa kevyesti ja lisää tämä seokseen vaiheessa 2- Lisää ensin muna ja sitten riittävästi vettä taikinan muodostamiseksi.

Vaihtoehto 3:

lisää 2-3 tl hienoa sokeria 1. vaiheen lopussa.

PATISSIER RESEPTIKIRJA

Sitruunainen marenkipiirakka

6-8 annosta

1 paketti murotaikinaa
1 sitruuna
2 appelsiinia
2 limettihedelmää
65 gr maissijauhoja
50 gr hienoa sokeria

3 munankeltuasta
Marenkia varten:
3 munanvalkuaista
150 gr hienoa sokeria
Raastettua limehedelmää koristeeksi

Kauli taikina kevyesti jauhotetun työtason päällä ja täytä sillä matala vuoka-astia. Pistele taikinaan reikiä haarukalla ja anna jäähtyä 30 minuuttia. Esikuumenna uuni 190°C. Peitä leivinpaperilla ja paista uunissa 15 minuuttia. Poista paperi ja paista vielä 5 minuuttia. Raasta taikinaan jäähtymisen aikana yhden sitruunan ja yhden appelsiinin kuoret ja laita ne sivuun. Puolita hedelmät ja purista niistä mehut. Kaada mehu 4,5 desiin (dl) kylmää vettä. Sekoita maissijauhot tasaiseksi tahnaksi lisäämällä niihin 1,2 dl kylmää vettä. Kaada sitruunamehusekoitus kattilaan raastetun sitruunan-, appelsiinin kuoren ja sokerin kanssa. Kiehauta seos. Nosta kattila pois kuumalta levyltä ja anna jäähtyä hieman. Vatkaa joukkoon maissijauhoseos ja nosta kattila takaisin kuumalle levyille. Kuumenna varovasti sekoittaen koko ajan, kunnes seos sakenee. Vatkaa munankeltuaiset joukkoon ja kaada seos vuokaan.

Marenki valmistetaan laittamalla munanvalkuaiset kulhoon ja vatkaamalla niitä suurella nopeudella, kunnes seos muuttuu jäykäksi, mutta ei kuivu. Vatkaa sokeri astettain joukkoon, kunnes seos on erittäin jäykkää ja kiiltävää. Lusikoi marenki sitruunatäytteen päälle. Paista uunissa n. 5-10 minuuttia tai, kunnes marenki saa kauniin kullanuskean värin. Tarjoile lämpimänä tai kylmänä.

Pavlova

6-8 annosta

4 munanvalkuaista
225 gr hienoa sokeria
1 tl maissijauhoja
1 tl viinietikkaa
½ tl vaniljaesanssia

3 dl kuohukermaa
450 gr tuoreita hedelmiä tai marjoja,
esim. mansikoita, vadelmia,
persikoita, luumuja tai ananasta
(viipaloidaan).

Esikuumenna uuni 130°C. Vuoraa vuoka leivinpaperilla ja piirrä leivinpaperin keskelle n. 23 cm pyöreä ympyrä. Laita munanvalkuaiset kulhoon. Vatkaa valkuaiset jähmeiksi suurella nopeudella. Lisää sokeri asteittain, muutama lusikallinen kerralla. Vatkaa hyvin joka lisäyksen jälkeen, Sekoita maissijauhot, viinietikka ja vaniljaesanssi yhteen lusikalla. Lusikoi marenki voidellulle leivinpaperille siten, että piirtämäsi ympyrä täyttyy. Jätä kuitenkin ympyrän keskelle "kuoppa". Paista uunissa 1½ tuntia tai kunnes marengin pinta on kuiva, mutta alta vielä hieman pehmeää. Katkaise virta uunista ja jätä marenki jäähtymään uuniin vähintään 3 tunniksi. Siirrä tämän marenki jälkeä ritilälle jäähtymään. Jäähdyttyä siirrä se tarjoiluastiaan. Vispaa kerma vatkaamalla. Täytä marengin keskusta kermavaahdolla ja tee hedelmistä keko sen pinnalle. Pavlova on tarjoiluvalmis.

PATISSIER RESEPTIKIRJA

Valkosuklaamousse

4 annosta

175 gr valkosuklaata, murretaan
palasiksi
1 dl maitoa
2 munanvalkuaista

1.25 dl sitruunamehua
2.3 dl kuohukermaa
Suklaaraastetta koristeluun

Aseta suklaa kiehuvan vesikattilan päälle asetettuun suureen kulhoon ja anna sulaa. Sekoita maito joukkoon ja laita sivuun. Vatkaa munanvalkuiset ja sitruunamehu sopivan jähmeiksi. Lisää suklaasekoitus joukkoon lusikalla. Sekoita hyvin. Vispaa kuohukerma vatkaamalla vaahdoksi. Lisää suklaasekoitus joukkoon. Jaa moussu neljään lasiin ja aseta jäähtymään vähintään 2 tunniksi. Ripottele suklaaraastetta pinnalle ja tarjoile.

Pähkinä- ja mantelikeksit

Määrä: 20 keksiä

100 gr hasselpähkinöitä
5 munankeltuista
100 gr hienoa sokeria
½ tl vaniljaesanssia

50 gr hienoksi pilkottuja saksanpähkinöitä
1 appelsiinin hienoksi raastettu kuori
50 gr mantellilastuja

Kuumenna uuni 150°C. Pilko saksanpähkinät. Vispaa munankeltuaiset, sokeri ja vaniljaesanssi kulhossa (käytä vatkainta!). Lisää pähkinät ja raastettu appelsiinikuori. Vuoraa uunipelti leivinpaperilla. Tee sekoitteen lusikan avulla pieniä kekoja uunipellille. Painele ne lusikalla keksin muotoisiksi. Sekoite riittää n 20 keksille. Ripottele mantellilastuja keksien pinnalle. Kiinnitä lastut varovasti kiinni keksien pintaan ja paista uunissa 18-20 minuuttia, kunnes keksit muuttuvat kullanuskeiksi. Jätä jäähtymään uunipellille. Säilytä keksit ilmatiiviissä astiassa.

Valkosuklaalla koristellut suklaaneliöt

Määrä: 16 neliötä

100 gr saksanpähkinöitä
75 gr valkosuklaata
175 gr valkosuklaalastuja
50 gr voita

2 kananmunaa
75 gr hienoa sokeria
1 tl vaniljaesanssia
75 gr itsekohtaavia vehnä jauhoja

Esikuumenna uuni 180°C. Voitele kevyesti n. 18 cm neliskulmainen vuoka. Pilko pähkinät karkeasti. Laita sivuun myöhempää tarvetta varten. Murra valkosukkaa palasiksi paistinpannuun, lisää voi ja kuumenna. Sekoita koko ajan, kunnes seos on hyvin sulanut. Anna jäähtyä viisi minuuttia. Laita munat, sokeri, jauhot, vanilja ja sulanut valkosuklaasekoite kulhoon ja vatkaa vatkaamalla, kunnes seos on tasaista. Sekoita joukkoon pilkotut pähkinät ja valkosuklaalastut. Siirrä seos valmiiksi voidellulle vuokalle ja paista uunissa 30-35 minuuttia. Anna jäähtyä. Leikkaa sitten pieniksi neliöiksi tarjoilua varten.

PATISSIER RESEPTIKIRJA

Pikkuleivät

Määrä: 24

<i>50 gr mantellilastuja</i>	<i>225 gr vehnä jauhoja</i>
<i>50 gr voita, pehmennetään</i>	<i>2 tl leivinjauhetta</i>
<i>100 gr hienoa sokeria</i>	<i>1 tl jauhettua korianteriä</i>
<i>1 kananmuna</i>	<i>40 gr polenta-jauhoja</i>
<i>3 tl appelsiinillikööriä</i>	<i>50 gr pistaasipähkinöitä, kuortaan ja</i>
<i>1 appelsiinin kuori, raastetaan hienoksi pilkotaan karkeasti</i>	

Kuumenna uuni 170°C. Paahda mantellilastuja 5-10 minuuttia, anna jäähtyä ja pilko karkeiksi. Voitele leivinpaperi kevyesti. Sekoita voi ja sokeri kulhossa vatkaamalla suurella nopeudella, kunnes seos on vaaleaa ja kuohekaa. Sekoita joukkoon muna, likööri ja appelsiininkuoriraaste. Lisää joukkoon vehnä jauhot, leivinjauhe, jauhettu korianteri ja polenta. Vaivaa pehmeäksi taik-naksi kulhossa.

Lisää rouhitut pähkinät ja sekoita hyvin vatkaamalla. Käytä pientä nopeutta. Kaada seos kevyesti jauhotetulle työtasolle ja vaivaa taikinaa hieman. Puolita taikina ja muotoile siitä n. 5 cm leveitä ja 2 cm paksuisia suorakaiteen muotoisia pikkuleipiä.

Aseta pikkuleivät leivinpaperille ennen paistamista 20 minuutiksi. Paista ne tämän jälkeen uunissa

n. 30 minuuttia, kunnes ne ovat kiinteät. Siirrä jäähtymään n. 10 minuutiksi ja leikkaa sitten suorakulmaisiksi pikkuleiviksi. Säilytä ilmativiissä astiassa.

Pekaanitorttu

6 annosta

<i>1 murotaikinapaketti</i>	<i>40 gr voita, sulatetaan</i>
<i>175 gr pekaanipähkinöitä</i>	<i>1 tl vaniljaesanssia</i>
<i>175 gr hienoa sokeria</i>	<i>2 dl iskukuumennettua maitoa</i>
<i>1 rkl vaaleaa siirappia</i>	<i>2 kananmunaa</i>

Kauli murotaikina ja aseta se matalaan vuokaan Pistele taikinaan reikiä haarukalla, peitä ja anna vetäytyä 20 minuuttia.

Kuumenna uuni 190°C. Peitä vuoka leivinpaperilla ja anna paistua 10 minuuttia. Poista paperi ja paista vielä 5 minuuttia. Ota sitten vuoka uunista. Vähennä uunin lämpö 170°C.

Ota pilkotuista pekaanipähkinöistä 100 gr käyttöön. Laita loput sivuun. Sekoita pekaanipähkinät ja muut ohjeessa mainitut ainekset yhteen vatkaamalla. Kaada murotaikinaseos vuokaan ja asettele jäljellä olevat pekaanipähkinäpuolikkaat koristeeksi pinnalle (esim. ympyrä).

Laita vuoka uudelleen uuniin ja paista 35-40 minuuttia, kunnes torttujen pinta muuttuu kullanuskeaksi ja kosketuksen kestäväksi. Tarjoile jäätelön tai kermavaahdon kera.

PATISSIER RESEPTIKIRJA

Valkosuklaakakku

8 annosta

Kakkuja varten:

150 gr voita, pehmennetään
300 gr hienoa sokeria
4 kananmunaa
1 tl vaniljaesanssia
350 gr vehnä jauhoja
2½ tl leivinjauhetta

½ tl suolaa

2,8 dl maitoa

250 gr valkosuklaata, sulatetaan

Tryffelikoristukseen:

250 gr valkosuklaata, murretaan paloiksi

2,8 dl kuohukermaa

Tummia suklaalastuja koristeluun

Kakku: esikuumenna uuni 180°C. Voitele kaksi n. 20 cm kakkuvuokaa.

Vaahdota voi pehmeäksi vatkaamalla. Lisää joukkoon hieno sokeri ja jatka vatkaamista varoen, kunnes seos on tasaista. Lisää joukkoon asteittain munat ja vaniljaesanssi. Lisää myös hieman vehnä jauhoja juoksettumisen estämiseksi.

Sekoita jäljellä olevat kuiva-aineet kulhoon hitaasti vatkatun. Sekoita ensin yhteen sulatettu suklaa ja maito. Yhdistä seos sitten kakkutaikinaseokseen.

Jaa valmis seos kahteen vuokaan ja paista uunissa 30 minuuttia. Jäähdytä vuokia 10 minuuttia ja kumoa sitten ylösalaisin jäähtymään.

Kuorrutus: Laita suklaa kiehuvan vesikattilan päälle asetettuun kulhoon, kunnes se sulaa.

Nosta kulho pois kuumuuden päältä.

Vatkaa kuohukerma vaahdoksi. Lisää suklaa kermavaahtoon. Sekoita seos tasaiseksi ja kaada sitä toisen jäähtyneen kakun pinnalle. Aseta toinen kakku edellisen päälle ja kuorruta jäljellä olevalla suklaaseoksella kakun pinta ja reunat.

Koristele kakku tummilla suklaalastuilla. Jäähdytä hyvin ennen tarjoilua.

Välimeren hedelmärengas

6 annosta

450 gr karkeitä vehnä jauhoja

5 ml jauhettua kanelia

½ tl jauhettua inkivääriä

½ tl suolaa

1½ tl kuivahiivaa

50 gr pilkottuja manteleita tai pähkinöitä

75 gr rusinoita

50 gr hienoa sokeria

½ sitruunan raastettu kuori

1 rkl oliiviöljyä

3 dl haaleaa maitoa

1 muna (hedelmärengaan pinnan siveltyyn)

Seulo jauhot, kaneli, inkivääri ja suola kulhoon. Lisää joukkoon kuivahiiva, pähkinät, rusinat, hieno sokeri, sitruunan kuoriraaste, oliiviöljy ja maito. Kiinnitä taikinakoukut vatkaimeen ja sekoita niitä käyttäen mainitut ainekset hitaasti pehmeäksi taikinaksi

Lisää vatkaimeen nopeutta ja vaivaa vielä 7 minuuttia, kunnes taikina tuntuu kimmoisalta. Muokkaa taikina käsilläsi pallomaiseksi. Peitä kulho pyyhkeellä ja jätä taikina nousemaan lämpimään paikkaan 1 - 1 1/2 tunniksi tai, kunnes sen koko on lähes kaksinkertainen.

Jaa taikina kohoamisen jälkeen jauhotetulla työtasolla kolmeen yhtä suureen osaan.

Kauli jokainen osa n. 60 cm pituiseksi pötköksi ja jätä sivuun.

Letitä taikinarullat tai pyöritä ne haluamallasi tavalla yhteen.

Yhdistä päät hyvin, että ne muodostavat ns. taikinarengaan.

Aseta taikinarengas kevyesti öljytille unipellille, peitä leiviniinalla ja jätä lämpimään paikkaan kohoamaan 30-45 minuutiksi tai, kunnes sen koko on kaksinkertaistunut.

Voitele pinta munalla ja paista uunissa 20-25 minuuttia 200° tai kunnes pinta muuttuu kullanuskeaksi. Siirrä ritilälle jäähtymään. Tarjoile viipaloituna.

PATISSIER RESEPTIKIRJA

Suklaalastuilla kuorrutettu pähkinäkakku

6 annosta

<i>75 gr hienoa sokeria</i>	<i>1 tl vaniljaesanssia</i>
<i>85 gr vehnä jauhoja</i>	<i>2 rkl herukoita tai rusinoita</i>
<i>1 tl leivinjauhetta</i>	<i>25 gr saksanpähkinöitä, pilkotaan</i>
<i>4 rkl maissijauhoja</i>	<i>½ sitruunan raastettu kuori</i>
<i>130 gr voita, pehmennetään</i>	<i>3 rkl suklaalastuja</i>
<i>2 kananmunaa</i>	<i>Tomusokeria tomutukseen</i>

Kuumenna uuni 180°C. Voitele vuoka. Vuoraa vuoan pohja ja sivut ohuesti hienolla sokerilla. Lisää leivinjauhe vehnä jauhoihin. Seulo ne sitten maissijauhoihin kulhoon. Pehmennä juokseva voi vatkaamisen avulla. Lisää seokseen jäljellä oleva sokeri, ja jatka vatkaamista, kunnes seos on tasaista. Vatkaa asteittain joukkoon munat ja lisää mukaan jauhoseosta juoksettumisen estämi-
-seksi.

Lisää jäljellä oleva jauhoseos. Varo vatkaamasta liikaa. Sekoita tämän jälkeen joukkoon vanilja, herukat tai rusinat, pähkinät, sitruunan kuoriraaste ja suklaalastut.

Kaada seos vuokaan ja paista 45-50 minuuttia. Anna jäähtyä paistamisen jälkeen vuoka -astiassa 15 minuuttia. Hiukan myöhemmin voit kumota kakun varoen tarjoiluastialle.

Tomuta pinta tasaisesti tomusokerilla ennen tarjoilua.

Karhunvatukajälkiruoka

4-6 annosta

<i>300 gr kypsä karhunvatukoita</i>	<i>3 dl kuohukermaa</i>
<i>75 gr hienoa sokeria</i>	<i>2 tl brandyä</i>
<i>½ sitruunan hienoksi raastettu kuori (ota mehu talteen)</i>	

Käytä vatkaainta keskinopeudella ja murskaa karhunvatukat yhdessä sokerin ja sitruunan hienoksi raastetun kuoren kanssa tasaiseksi seokseksi. Vatkaa joukkoon sitruunamehu ja kerma.

Lisää vatkaamisen nopeutta ja lisää joukkoon brandy. Seos alkaa nyt paksuuntua.

Jatka vatkaamista, kunnes seos on paksua, mutta kuohkeaa.

Lusikoi seos valmiiksi tarjoilumaljoihin. Tarjoile jälkiruoka välittömästi tai jäähdytä kylmässä vaikka seuraavana päivänä nautittavaksi.

Sitruuna-juustokakku

6-8 annosta

<i>175 gr digestive-keksijä</i>	<i>150 gr hienoa sokeria</i>
<i>50 gr voita</i>	<i>3 suuren sitruunan raastettu kuori</i>
<i>25 g Demerara-sokeria</i>	<i>4,5 dl kuohukermaa</i>
<i>350 gr rasvaista pehmeää juustoa</i>	<i>Tuoreita hedelmiä koristeluun</i>

Laita Digestive-keksit astiaan ja murskaa ne pieniksi muruiksi. Sulata voi pannussa, lisää Demerara-sokeri, keksinmurut ja sekoita keskenään hyvin.

Kaada keksiseos pyöreään, litteään, voideltuun korppujauhoilla käsitelyyn kakkuvuokaan.

Levitä seos sitten tasaiseksi kerrokseksi vuoan pohjalle lusikalla tai sormin painellen.

Käytä vatkaainta ja vatkaa pehmeä juusto ja hieno sokeri yhdessä tasaiseksi seokseksi.

Lisää sitruunan raastettu kuori joukkoon asteittain ja sekoita hyvin. Lusikoi seos erilliseen kulhoon.

Vatkaa kerma vaahdoksi. Lisää kermavaahto juustoseoksen joukkoon.

Kaada juustoseos kakkuvuokaan siten, että keksipohja peittyi kaikkialta tasaisesti.

Peitä vuoka ja aseta jääkaappiin yön yli, kunnes seos on täysin jäähmetynyt ja asetunut.

Irrota juustokakku varovasti, hieman auttaen vuoan sivuista suoraan tasaiselle tarjoiluastialle.

Koristele tuoreilla hedelmillä.

PATISSIER RESEPTIKIRJA

Porkkanakakku

24 annosta

<i>2 tl leivinjauhetta</i>	<i>3 kananmunaa</i>
<i>2 tl ruokasoodaa</i>	<i>250 gr ananasmursketta omassa mehussa</i>
<i>½ tl suolaa</i>	<i>175 gr pilkottuja, paahdettuja pekaani- tai saksanpähkinöitä</i>
<i>2 tl jauhettua kanella</i>	<i>50 gr kuivattua kookosta</i>
<i>1 tl jauhettua mausteneilikkaa</i>	<i>250 gr porkkanaraastetta</i>
<i>½ tl jauhettua muskottipähkinää</i>	<i>175 gr rusinoita</i>
<i>4 rkl kasvisöljyä</i>	<i>500 gr vehnä jauhoja</i>
<i>225 gr hienoa sokeria</i>	
<i>65 gr fariinisokeria</i>	
<i>2 tl vaniljaesanssia</i>	

Kuumenna uuni 180°C. Voitele n. 33 x 25 cm kakkuvuoka. Seulo ensin leivinjauhot vehnä-jauhoihin, sitten ruokasooda, suola kaneli, fariinisokeri, vanilja kulhoon ja lisää munat. Käytä vatkainta keskinopeudella ja sekoita öljy, hieno sokeri, fariinisokeri, vanilja ja munat tasaiseksi seokseksi. Vähennä nopeutta ja lisää joukkoon ananas, pähkinät, kookos, porkkana-raaste ja rusinat. Sekoita hyvin. Vatkaa hiljaisella nopeudella, kunnes seos on tasainen. Kaada seos kakkuvuokaan ja paista 40-50 minuuttia. Käännä vuoka ylösalaisin tarjoiluastialle jäähtymään. Leikkaa 24 osaan. Tarjoile sellaisenaan tai voin kera.

Kuninkaallinen kuorrutus

Kuusi munanvalkuaista
150 gr tomusokeria

Lisää kuusi munanvalkuaista kulhoon. Käytä vatkainta hiljaisella nopeudella ja lisää tomusokeri varoen sekaan n. 3 minuutin aikana, lisäten nopeutta asteittain maksimiin. Kun ainekset ovat sekoittuneet, jatka vatkaamista vielä 45 sekuntia. Valmiin seoksen määrä riittää kahteen 20 cm pyöreään kakkuun.

για να γνωρίσετε την κουζίνομηχανή της Kenwood

ασφάλεια

- Θέτετε εκτός λειτουργίας και αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα πριν προσαρμόσετε ή αφαιρέσετε εργαλεία, μετά από τη χρήση και πριν από τον καθαρισμό.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από ανήμπορα άτομα χωρίς επίβλεψη.
- Κρατήστε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή και ποτέ μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από σημείο όπου μπορεί να το αρπάξει ένα παιδί.
- Κρατήστε τα δάχτυλά σας μακριά από τα μέρη της συσκευής που κινούνται και μακριά από τα προσαρτημένα εργαλεία. Ποτέ μη βάζετε τα δάχτυλά σας κλπ στον περιστρεφόμενο μηχανισμό.
- Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή σε λειτουργία χωρίς επίβλεψη.
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε συσκευή που έχει υποστεί βλάβη. Στείλτε τη για έλεγχο ή επισκευή: βλέπε ενότητα 'σέρβις', σελίδα 126.
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε μη εγκεκριμένο εργαλείο.
- Ποτέ μην υπερβαίνετε τις μέγιστες χωρητικότητες στη σελίδα 124.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να χρησιμοποιούν τη συσκευή αυτή ως παιχνίδι.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή αυτή μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται.
- Προσέχετε όταν σηκώνετε τη συσκευή αυτή καθώς είναι βαριά. Βεβαιωθείτε ότι η κεφαλή είναι ασφαλισμένη και ότι το μπωλ, τα εργαλεία και το καλώδιο είναι ασφαλισμένα στη θέση τους πριν σηκώσετε τη συσκευή.

πριν από τη σύνδεση στο ρεύμα

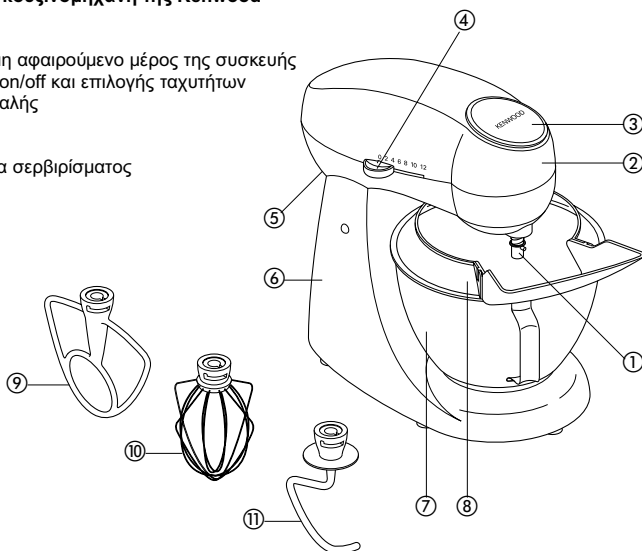
- 1 Βεβαιωθείτε ότι η παροχή ηλεκτρικού ρεύματος είναι ίδια με αυτήν που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής σας.
- 2 Η συσκευή αυτή είναι συμβατή με την Οδηγία της Ευρωπαϊκής Οικονομικής Κοινότητας 89/336/EEC.

πριν από την πρώτη χρήση

- 1 Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας, συμπεριλαμβανομένου του υλικού γύρω από το μπωλ.
- 2 Πλύνετε τα μέρη της συσκευής: βλέπε ενότητα 'φροντίδα και καθαρισμός', σελίδα 126.

για να γνωρίσετε την κουζίνομηχανή της Kenwood

- ① υποδοχή εργαλείων
- ② κεφαλή του μίξερ
- ③ σήμα της Kenwood – μη αφαιρούμενο μέρος της συσκευής
- ④ διακόπτης λειτουργίας on/off και επιλογής ταχυτήτων
- ⑤ μοχλός ανύψωσης κεφαλής
- ⑥ μονάδα κινητήρα
- ⑦ μπωλ
- ⑧ προστατευτικό κάλυμμα σερβιρίσματος (αν περιλαμβάνεται)
- ⑨ αναδευτήρας
- ⑩ χτυπητήρι
- ⑪ γάντζος ζύμης

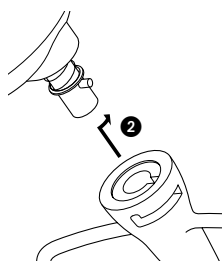
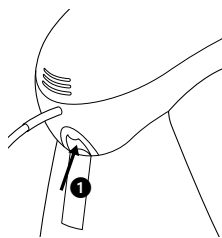


ΤΟ ΜΙΞΕΡ

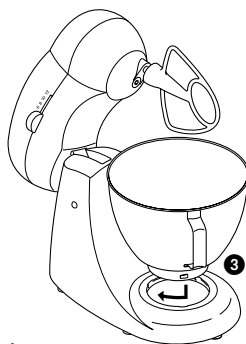
- αναδευτήρας • **τα εργαλεία ανάμιξης και μερικές από τις χρήσεις τους**
- Για να φτιάχνετε κέικ, μπισκότα, ζύμη, γλάσο, γέμιση, εκλέφ και πουρέ πατάτας.
 - χτυπητήρι • Για αυγά, κρέμα, κουρκούτι, άπαχο παντεσπάνι, μαρέγκα, τσηζκέικ, μους, σουφλέ. Μη χρησιμοποιείτε το χτυπητήρι για παχύρρευστα μίγματα (π.χ. για να χτυπάτε βούτυρο και ζάχαρη) – μπορεί να προκαλέσετε φθορά στο εργαλείο.
 - γάντζος ζύμης • Για μίγματα με μαγιά.

για να χρησιμοποιήσετε το μίξερ

- 1 Πατήστε τον μοχλό απελευθέρωσης της κεφαλής στο πίσω μέρος της συσκευής **1** και ταυτόχρονα σηκώστε την κεφαλή μέχρι να ασφαλίσει σε ορθή θέση.
- για να εισαγάγετε 2 Ευθυγραμμίστε την περόνη επάνω στον κινητήριο άξονα με εργαλείο την εγκοπή στην εσωτερική πλευρά του εργαλείου, στρώξτε προς τα πάνω και στρέψτε προς τα δεξιά για να ασφαλίσετε **2**.
- 3 Προσαρμόστε το μπωλ επάνω στη βάση, πιέστε προς τα κάτω και στρέψτε προς τα δεξιά για να ασφαλίσετε **3**.
- 4 Πατήστε τον μοχλό απελευθέρωσης της κεφαλής και ταυτόχρονα κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ **1**.
- 5 Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία και μετακινήστε τον διακόπτη επιλογής ταχυτήτων στη ρύθμιση που επιθυμείτε **4**.
- για να αφαιρέσετε 6 Στρώξτε προς τα πάνω, στρέψτε προς τα αριστερά και εργαλείο τραβήξτε για να αφαιρέσετε.



- πρακτικές • Θέστε εκτός λειτουργίας τη συσκευή και αφαιρείτε τα συμβουλές υπολειμμάτων από το μπωλ με μία σπάτουλα όταν χρειάζεται.
- Είναι καλύτερο τα αυγά που χτυπάτε να βρισκονται σε θερμοκρασία δωματίου.
 - Πριν χτυπήσετε τα ασπράδια, βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει λίπος ή κρόκος αυγού στο χτυπητήρι ή στο μπωλ.
 - Χρησιμοποιείτε κρύα υλικά για ζύμη εκτός και αν η συνταγή απαιτεί το αντίθετο.
 - Όταν χτυπάτε βούτυρο και ζάχαρη για την παρασκευή μίγματος για κέικ, χρησιμοποιείτε πάντα βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου ή μαλακώστε το πρώτα.
 - Το μίξερ έχει ενσωματωμένη λειτουργία 'ομαλής εκκίνησης' ώστε η ποσότητα των υλικών που διασκορπίζεται να μειώνεται στο ελάχιστο. Εάν, όμως, η συσκευή έχει θεθεί σε λειτουργία με παχύρρευστο μίγμα στο μπωλ όπως ζύμη για ψωμί, ίσως παρατηρήσετε ότι χρειάζονται μερικά δευτερόλεπτα μέχρι το μίξερ να αρχίσει να λειτουργεί στην ταχύτητα που έχετε επιλέξει.



σημαντικές παρατηρήσεις για την παρασκευή ψωμιού

- Ποτέ μην υπερβαίνετε τις μέγιστες χωρητικότητες παρακάτω πληροφορίες - θα υπερφορτώσετε τη συσκευή.
- Για την καλύτερη συντήρηση του μηχανήματος, αφήνετε πάντα να περνούν 20 λεπτά ανάμεσα σε δύο χρήσεις.
- Η μερική μετακίνηση της κεφαλής του μίξερ θεωρείται φυσιολογική. Εάν ακούσετε τη συσκευή να ζορίζεται, θέστε τη εκτός λειτουργίας, αφαιρέστε τη μισή ζύμη και επεξεργαστείτε την κάθε ποσότητα χωριστά.
- Τα υλικά αναμινύονται καλύτερα εάν τοποθετήσετε πρώτα το υγρό υλικό.
- Ανά διαστήματα σταματάτε τη συσκευή και αφαιρείτε το μίγμα από το γάντζο της ζύμης.
- Οι διαφορετικές παρτίδες αλευριού διαφέρουν σημαντικά ως προς τις ποσότητες του υγρού που απαιτούνται και η κολλώδης υφή της ζύμης μπορεί να αυξήσει σημαντικά την καταπόνηση στην οποία υπόκειται η συσκευή. Σας συμβουλεύουμε να επιβλέπετε τη συσκευή ενώ παρασκευάζεται η ζύμη. Η διαδικασία δε διαρκεί περισσότερο από 5 λεπτά.

διακόπτης επιλογής ταχυτήτων

Οι παρακάτω οδηγίες είναι ενδεικτικές και διαφέρουν ανάλογα με την ποσότητα του μίγματος στο μπωλ και τα συστατικά που αναμιγνύονται.

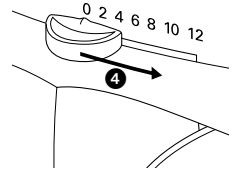
αναδευτήρας

- για να **χτυπήσετε βούτυρο και ζάχαρη** ξεκινήστε στο 2, αυξάνοντας σταδιακά έως το 12.
- για να **προσθέσετε αυγά μέσα σε χτυπημένα μίγματα 6 -12.**
- για να **προσθέσετε αλεύρι, φρούτα κλπ 2 – 4.**
- για την **παρασκευή κέικ** όπου όλα τα υλικά αναμιγνύονται μαζί ξεκινήστε στην ταχύτητα 2, αυξήστε σταδιακά στην ταχύτητα 12.
- για να **προσθέσετε βούτυρο σε αλεύρι 2 – 4.**

χτυπητήρι

γάντζος ζύμης

- Αυξήστε σταδιακά στο 12.
- Ξεκινήστε στο 2, αυξάνοντας έως το 4 ή το 6.

**μέγιστες χωρητικότητες**

**απλό εύθρυπτο κέικ
μίγμα για κέικ
ζύμη για σκληρό
ζύμη για μαλακό
ασπράδια αυγών**

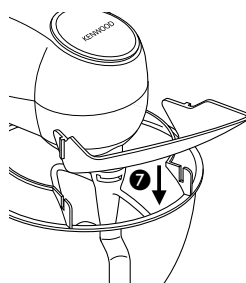
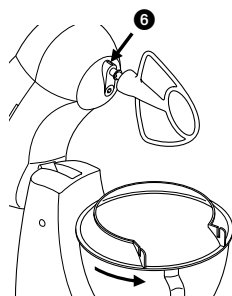
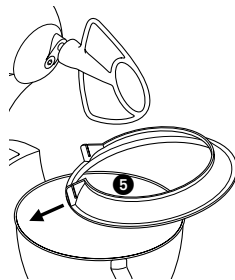
- 500γρ αλεύρι
- 2 κιλά συνολικό βάρος μίγματος φρούτων
- 600γρ αλεύρι ψωμί
- 650γρ αλεύρι ψωμί
- 12 (Μπορείτε να χτυπήσετε τα ασπράδια 2 τουλάχιστον μεσαίου μεγέθους αυγών).

ο διακόπτης του ηλεκτρονικού αισθητήρα ταχυτήτων

Το μίξερ διαθέτει ενσωματωμένο διακόπτη ηλεκτρονικού αισθητήρα ταχυτήτων που έχει σχεδιαστεί ώστε να διατηρεί σταθερή την ταχύτητα κάτω από διαφορετικές συνθήκες καταπόνησης, όπως όταν ζυμώνετε ψωμί ή όταν προσθέτετε αυγά σε μίγμα για κέικ. Είναι επομένως πιθανό να ακούσετε τον κινητήρα να λειτουργεί με διαφορετική ταχύτητα καθώς το μίξερ προσαρμόζει τη λειτουργία του στο φορτίο και την ταχύτητα που έχετε επιλέξει – αυτό είναι φυσικό.

για να προσαρμόσετε και να χρησιμοποιήσετε το προστατευτικό κάλυμμα σερβιρίσματος

- 1 Σηκώστε την κεφαλή του μίξερ μέχρι να ασφαλίσει.
 - 2 Προσαρμόστε το μπωλ και το εργαλείο που επιθυμείτε.
 - 3 Σύρατε το στενό τμήμα του προστατευτικού καλύμματος σερβιρίσματος κάτω από το εξάρτημα του μίξερ **5**.
 - 4 Προσαρμόστε το προστατευτικό κάλυμμα σερβιρίσματος επάνω στο μπωλ.
 - 5 Στρέψτε το προστατευτικό κάλυμμα σερβιρίσματος μέχρι να ευθυγραμμιστεί το στενό τμήμα του καλύμματος με την εγκοπή στην υποδοχή των εργαλείων **6**.
 - 6 Κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ.
 - 7 Στρέψτε το άνοιγμα του προστατευτικού καλύμματος σερβιρίσματος στη ρύθμιση που επιθυμείτε.
 - 8 Προσαρμόστε τον σωλήνα τροφοδοσίας επάνω στο προστατευτικό κάλυμμα σερβιρίσματος τοποθετώντας τις γλωττίδες στις εγκοπές **7**.
 - 9 Για να αφαιρέσετε το προστατευτικό κάλυμμα σερβιρίσματος αντιστρέψτε τη διαδικασία.
- Κατά την ανάμιξη, μπορείτε να προσθέσετε υλικά απευθείας στο μπωλ μέσω του σωλήνα τροφοδοσίας.



καθαρισμός και σέρβις

φροντίδα και καθαρισμός

- Θέτετε πάντα εκτός λειτουργίας και αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα πριν από τον καθαρισμό.

μονάδα του
κινητήρα

- Περάστε με ένα υγρό πανί, έπειτα στεγνώστε.
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε στιλβωτικά και μη βυθίζετε σε νερό.

μπωλ, εργαλεία,
προστατευτικό
κάλυμμα
σερβιρίσματος

- Πλύνετε στο χέρι, έπειτα στεγνώστε πολύ καλά ή πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων.
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε συμμάτινη βούρτσα, σύρμα κουζίνας ή λευκαντικό για να καθαρίσετε το ανοξείδωτο μπωλ. Χρησιμοποιείτε ξύδι για να αφαιρέσετε τα άλατα.
- Κρατήστε τα μέρη της συσκευής μακριά από πηγές θερμότητας (επιφάνεια κουζίνας, φούρνος, φούρνος μικροκυμάτων).

σέρβις και φροντίδα πελατών

- Εάν το καλώδιο έχει υποστεί φθορά πρέπει, για λόγους ασφαλείας, να αντικατασταθεί από την KENWOOD ή από εξουσιοδοτημένο συνεργείο της KENWOOD.

Εάν χρειάζεστε βοήθεια με:

- τη χρήση της συσκευής
 - το σέρβις ή τις επισκευές
- Επικοινωνήστε με το κατάστημα όπου αγοράσατε τη συσκευή σας.

Βιβλίο Συνταγών Ζαχαροπλαστικής

Γεμίστε το σπύι σας με τα υπέροχα αρώματα των κέικ, των μπισκότων και της ζύμης που σας βοηθάει να φτιάξετε το μίξερ ζαχαροπλαστικής σας.

	page
Πουτίγκα με φράουλες και κρέμα	128
Κέικ σοκολάτας	128
Ψωμί με τζίντζερ (πιπερόριζα)	129
Τάρτα Τυσεφεμλφθεξ με φρούτα του δάσους	129
Τάρτες με κρέμα λεμόνι	130
Τραγανή ζύμη για τάρτες και παραλλαγές	130
Τάρτα εσπεριδοειδών με μαρέγκα	131
Πάβλοβα	131
Μους λευκής σοκολάτας	132
Μπισκότα με καρύδια, αμύγδαλα φουντούκια	132
Βσοψζετ με κομματάκια λευκής σοκολάτας	132
Μπισκότα	133
Τάρτα με καρύδια πεκάν (αμερικάνικα)	133
Κέικ λευκής σοκολάτας	134
Δαχτυλίδι με μεσογειακά φρούτα	134
Φρατζόλα με κομματάκια σοκολάτας και καρύδια	135
Ποτό Τζυμαβφβ με χυμό βατόμουρων ή φρούτων του δάσους	135
Τσιζκέικ λεμόνι χωρίς ψήσιμο	136
Κέικ καρότου	136
Γλάσο για κέικ	137

Βιβλίο Συνταγών Ζαχαροπλαστικής

Πουτίγκα με φράουλες και κρέμα

(για 8 -10 άτομα)

150 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις	300 ml κρέμα γάλακτος
25 γρ. κόρν φλάουρ	ξύσμα από 1 πορτοκάλι
6 αυγά	225 γρ. φράουλες
175 γρ. ζάχαρη άχνη	άχνη ζάχαρη, για πασπάλισμα
75 γρ. βούτυρο, λιωμένο	

- 1 Προθερμάνετε το φούρνο στους 180°C. Αλείψτε ένα στρογγυλό ταψάκι 23 εκατοστών. Κοσκινίστε το αλεύρι με το κόρν φλάουρ μαζί.
- 2 Τοποθετήστε τον αναδευτήρα, βάλτε τα αυγά και τη ζάχαρη στο μπολ και χτυπήστε τα υλικά στην ταχύτητα 12 μέχρι να γίνει ένα παχύ μείγμα.
- 3 Χρησιμοποιώντας ένα μεταλλικό κουτάλι ρίξτε μέσα στο μπολ το μισό μείγμα από το αλεύρι. Ρίξτε το μισό βούτυρο γύρω στα τοιχώματα του μπολ και χτυπήστε. Έπειτα, αρχίστε να ρίχνετε μέσα στο μπολ σταδιακά το υπόλοιπο βούτυρο και το αλεύρι.
- 4 Βάλτε το μείγμα στο ταψάκι και ψήστε στο φούρνο για 45 – 50 λεπτά μέχρι να φουσκώσει και να χρυσαίσει. Αναποδογυρίστε επάνω στη σχάρα του φούρνου και αφήστε το να κρυώσει.
- 5 Χρησιμοποιώντας τον αναδευτήρα στην ταχύτητα 12, χτυπήστε την κρέμα γάλακτος, τη ζάχαρη και το χυμό πορτοκάλι μαζί, έως ότου να γίνει μαλακό. Ρίξτε μέσα και το ξύσμα πορτοκαλιού
- 6 Κρατήστε 5 φράουλες για διακόσμηση και τεμαχίστε τις υπόλοιπες
- 7 Κόψτε το κέικ στη μέση και γεμίστε με την κρέμα και τις τεμαχισμένες φράουλες. Πασπαλίστε με την άχνη ζάχαρη και σερβίρετε.

Κέικ σοκολάτας

(για 8 – 10 άτομα)

200 γρ. κουβερτούρα καλής ποιότητας, σπασμένη σε κομμάτια	75 γρ. αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
175 γρ. βούτυρο μαλακό	15 ml (1 κουτ. γλ) κακάο για την σοκολάτα:
175 γρ. ζάχαρη άχνη	400 ml κρέμας γάλακτος
4 αυγά, χωριστά οι κρόκοι	225 γρ. κουβερτούρα καλής ποιότητας, σπασμένη σε κομμάτια
100 γρ. τριμμένα αμύγδαλα	

- 1 Προθερμάνετε το φούρνο στους 180°C. Βουτυρώστε ένα στρογγυλό ταψάκι 20 εκατοστών (σκεύη μιας χρήσης). Βάλτε τη σοκολάτα σε ένα μπολ (μπεν μαρί) μέχρι να λιώσει.
- 2 Χρησιμοποιώντας το χτυπητήρι στην ταχύτητα 8, χτυπήστε μαζί το βούτυρο και τη ζάχαρη μέχρι να γίνει αφράτο. Σιγά σιγά ρίχνετε και τους κρόκους των αυγών.
- 3 Στην ταχύτητα 2, ανακατέψτε τα τριμμένα αμύγδαλα με τη λιωμένη σοκολάτα. Αναμείξτε το αλεύρι και το κακάο και μεταφέρετέ το σε ένα μεγάλο μπολ
- 4 Χρησιμοποιήστε το σύρμα στην ταχύτητα 12 και χτυπήστε τα ασπράδια μέχρι να γίνουν μαρέγκα. Χρησιμοποιώντας ένα μεταλλικό κουτάλι, βάλτε τη μαρέγκα μέσα στο μείγμα του κέικ και ανακατέψτε καλά.
- 5 Μεταφέρετε το μείγμα στο ταψάκι και ψήστε για 45 – 50 λεπτά. Αφήστε το να κρυώσει για 5 λεπτά με το ταψάκι και μετά μεταφέρετε το στη σχάρα του φούρνου για να κρυώσει
- 6 Εν τω μεταξύ για την κρέμα γέμισης και κάλυψη: Βάλτε την κρέμα γάλακτος σε μια μικρή κατασρόλα και ζεσάνετε την μέχρι να αρχίσει να βράζει. Βγάλτε το σκεύος από τη φωτιά, ρίξτε μέσα τα κομμάτια σοκολάτας και ανακατέψτε μέχρι να λιώσουν. Αφήστε να κρυώσει μέχρι να πήξει ελαφρά.
- 7 Κόψτε το κέικ στη μέση, βάλτε την κρέμα σοκολάτας στην μέση σαν σάντουιτς, βάλτε από πάνω το υπόλοιπο κέικ και αλείψτε με την υπόλοιπη κρέμα από πάνω, διακοσμώντας την.

Βιβλίο Συνταγών Ζαχαροπλαστικής

Ψωμί με τζίντζερ (Πιπερόριζα)

(για 8 άτομα)

300 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις	150 ml γάλα
10 ml (2 κουτ. γλ) τριμμένο τζίντζερ (πιπερόριζα)	2 αυγά
5 ml (1 κουτ. γλ) ανάμικτα μπαχαρικά	100 γρ. (2 κ. γλ) αποξηραμένο κοτσάνι τζίντζερ σε σιρόπι, κομμένο σε λεπτή λωρίδα
2,5 ml (1/2 κ. γλ) μπέικιν πάουντερ	30 νμ σιρόπι τζίντζερ (ζεστό) για το σερβίρισμα
7,5 ml (1 1/2 κ. γλ) διπτανθρακική σόδα	
100 γρ. βούτυρο	
50 γρ. μελάσα	
150 γρ. σιρόπι	
100 γρ. σκούρα ζάχαρη	

- 1 Προθερμάνετε το φούρνο στους 170°C. Βουτυρώστε ένα τετράγωνο ταψάκι 18 εκατοστών. Κοσκινίστε το αλεύρι, το τριμμένο τζίντζερ, τα ανάμικτα μπαχαρικά, το μπέικιν πάουντερ και τη σόδα μέσα σε ένα μπολ.
- 2 Βάλτε το βούτυρο, τη μελάσα, το σιρόπι και τη ζάχαρη σε ένα κατσαρολάκι και ζεστανέτε σιγά σιγά ανακατεύοντας σταδιακά μέχρι να λιώσει το βούτυρο.
- 3 Χρησιμοποιώντας το χτυπητήρι στην ταχύτητα 2, αναμείξτε το λιωμένο μείγμα, το γάλα, τα αυγά και τα 75 γρ. του τζίντζερ και ανακατέψτε καλά. Περιχύστε στο ταψί και ραντίστε από πάνω με το τζίντζερ.
- 4 Ψήστε για 1 – 1½ ώρες ή μέχρι να φουσκώσει καλά. Αφήστε να κρυώσει στο ταψάκι για 10 λεπτά και μετά αναποδογυρίστε στη σχάρα και αφήστε να κρυώσει εντελώς. Κόψτε σε 8 κομμάτια. Σερβίρετε ραντίζοντας με λίγο σιρόπι.

Τάρτα Τυσεφτεμφλεξ με φρούτα του δάσους

(για 6 – 8 άτομα)

250 γρ. αλεύρι που φουσκώνει μόνο του	75 γρ. τριμμένα αμύγδαλα
5 ml (1 κ. γλ) τριμμένη κανέλλα	1 αυγό
175 γρ. βούτυρο μαλακό	350 γρ. σμέουρα
100 γρ. ζάχαρη άχνη	5 ml (1 κ. γλυκού) κόρν φλάουρ

- 1 Προθερμάνετε το φούρνο στους 200°C. Βουτυρώνετε ένα τετράγωνο ταψάκι 23 εκ.. Βάλτε το αλεύρι, την κανέλλα και το βούτυρο σε ένα μπολ χρησιμοποιώντας το χτυπητήρι στην ταχύτητα 2 ανακατεύοντας μαζί όλα τα υλικά – το μείγμα μέχρι να γίνει ομοιόμορφο.
- 2 Προσθέστε την ζάχαρη άχνη και τα τριμμένα αμύγδαλα και ανακατέψτε έως ότου να τριβεται. (Μη το παραχτυπήσετε.)
- 3 Βγάλετε 175 γρ του μίγματος και αφήστε το στην άκρη. Προσθέστε το αυγό στο υπόλοιπο και χρησιμοποιώντας τον αναδευτήρα ανακατέψτε το με τη ζύμη
- 4 Μεταφέρετε τη ζύμη στο ταψάκι και χρησιμοποιώντας ένα μεταλλικό κουτάλι και τα δάχτυλά σας στρώστε καλά τη ζύμη στη βάση του ταψιού αλλά και στα τοιχώματά του, περίπου 1 εκ. ύψος.
- 5 Ανακατέψτε τα φρούτα του δάσους με το κόρν φλάουρ και βάλτε τα στο ταψάκι.
- 6 Πασπαλίστε την υπόλοιπη ζύμη και ψήστε στο φούρνο για 25 – 30 λεπτά ή μέχρι να χρυσαίσει. Αφήστε το να κρυώσει για 30 λεπτά και μετά βγάλετε το από το ταψάκι και τοποθετήστε το σε μια σχάρα να κρυώσει τελείως.

Βιβλίο Συνταγών Ζαχαροπλαστικής

Τάρτες με κρέμα λεμόνι (για 6 μερίδες)

1 ποσότητα ζύμης για τάρτες
75 γρ. τυρί σιγουσα
75 γρ. ζάχαρη άχνη
το χυμό από 2 λεμόνια
2 αυγά
125 γρ. κρέμα γάλακτος

σμέουρα για διακόσμηση
κρυσταλλική ζάχαρη
(Τα φασόλια γίγαντες
χρησιμοποιούνται κατά τη
διαδικασία ψησίματος για να μην
φουσκώσει η ζύμη και αφαιρούνται).

- 1 Βάλτε τη ζύμη σε μια ελαφρώς αλευρωμένη επιφάνεια και χρησιμοποιώντας φόρμες των 11 εκατοστών, κόψτε 6 κύκλους και χρησιμοποιήστε 6 μεγάλες φόρμες. Τρυπήστε τη ζύμη με ένα πιρούνι και στρώστε ένα αντικολλητικό χαρτί και τοποθετήστε πάνω στη ζύμη τα φασόλια γίγαντες. Καλύψτε και αφήστε να κρυώσει για 20 λεπτά.
- 2 Προθερμάνετε το φούρνο στους 190°C και ψήστε για 10 λεπτά. Αφαιρέστε τους γίγαντες και το χαρτί και ψήστε για ακόμα 5 λεπτά.
- 3 Εν τω μεταξύ, για να κάνετε τη γέμιση: Χρησιμοποιώντας το σύρμα στην ταχύτητα 4, χτυπήστε το τυρί σιγουσα και τη ζάχαρη σε ένα μπολ μέχρι να δέσει το μείγμα. Στη συνέχεια, χτυπήστε και το χυμό λεμονιού σταδιακά μέχρι να μαλακώσει. Προσθέστε στο μείγμα τα αυγά και την κρέμα.
- 4 Χαμηλώστε το φούρνο στους 1800 Γ. Μοιράστε την κρέμα λεμονιού στα φορμάκια και ψήστε για 20 λεπτά ή μέχρι να κάσει η γέμιση.
- 5 Μεταφέρετε τις τάρτες σε μια σχάρα και αφήστε μέχρι να κρυώσουν. Διακοσμήστε με λίγα σμέουρα ή βατόμουρα και πασπαλίστε με τη ζάχαρη.

Τραγανή ζύμη για τάρτες και παραλλαγές (επαρκής ποσότητα ζύμης τάρτας 20 – 23 εκ)

175 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις κομμένα σε κομμάτια
1 πρέζα αλάτι 3 κ. σούπας κρύο νερό
75 γρ. βούτυρο ή μαργαρίνη

- 1 Βάλτε το αλεύρι, το αλάτι και το βούτυρο στο μπολ. Χρησιμοποιώντας το χτυπητήρι στην ταχύτητα 2 ανακατέψτε μέχρι η ζύμη να μοιάζει με ψίχουλα
- 2 Προσθέστε το νερό στο μείγμα μέχρι να σχηματιστεί ζύμη
- 3 Αναποδογυρίστε τη ζύμη σε μια ελαφρώς αλευρωμένη επιφάνεια και ζυμώστε ελαφρά. Μην παραζυμώσετε το μείγμα. Τυλίξτε τη σε διάφανη μεμβράνη και αφήστε να κρυώσει και να ξεκουραστεί στο ψυγείο για 30 λεπτά πριν τη χρησιμοποιήσετε.

Παραλλαγές:

Ζύμη με καρύδια: Προσθέστε 25 γρ. φιλοκομμένα ή αλεσμένα αμύγδαλα, φουντούκια ή καρύδια στο τέλος του 1ου βήματος

Αφράτη πλούσια ζύμη για τάρτες φρούτων: Χρησιμοποιήστε έναν κρόκο αυγού ή ένα ολόκληρο αυγό, χτυπώντας το ελαφρά μέσα στο μείγμα που έχουμε ήδη φτιάξει (βήμα 2) προσθέτοντας πρώτα το αυγό και μετά το νερό.

Γλυκιά ζύμη για τάρτες: Προσθέστε 10 – 15 γμ (2-3 κουταλάκια του γλυκού ζάχαρη άχνη) στο τέλος του πρώτου βήματος

Βιβλίο Συνταγών Ζαχαροπλαστικής

Τάρτα εσπεριδοειδών με μαρέγκα (για 6-8 μερίδες)

1 ποσότητα ζύμης για τάρτες

1 λεμόνι

2 πορτοκάλια

2 λάιμ (πράσινα λεμόνια)

65 γρ. κόρν φλάουρ

50 γρ. ζάχαρη άχνη

3 κρόκοι αυγών

για την μαρέγκα:

3 ασπράδια αυγών

150 γρ. ζάχαρη άχνη

ξύσμα από το λάιμ για διακόσμηση

(Τα φασόλια γίγαντες

χρησιμοποιούνται κατά τη διαδικασία

ψησίματος για να μην φουσκώσει η

ζύμη και αφαιρούνται).

- 1 Βάλτε τη ζύμη σε μια ελαφρώς αλευρωμένη επιφάνεια και χρησιμοποιήστε μία φόρμα 23 εκατοστών. Τρυπήστε τη ζύμη με ένα πιρούνι και αφήστε να κρυώσει για 30 λεπτά. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 190°C.
- 2 Τρυπήστε τη ζύμη με ένα πιρούνι και στρώστε ένα αντικοληκτικό χαρτί και τοποθετήστε πάνω στη ζύμη γίγαντες και ψήστε για 15 λεπτά. Αφαιρέστε τους γίγαντες και το χαρτί και ψήστε για ακόμα 5 λεπτά.
- 3 Εν τω μεταξύ, τρίψτε το ξύσμα από ένα λεμόνι και ένα πορτοκάλι και αφήστε στην άκρη. Κόψτε στην μέση τα φρούτα, στύψτε τα και ανακατέψτε με κρύο νερό μέχρι να γίνουν 450 γμ.
- 4 Αναμίξτε το κόρν φλάουρ με 120 ml κρύο νερό.
- 5 Βάλτε το χυμό σε ένα καταρολάκι με το ξύσμα από το λεμόνι και το πορτοκάλι, προσθέστε τη ζάχαρη και βράστε. Αφαιρέστε το καταρολάκι από την φωτιά και αφήστε να κρυώσει ελαφρώς. Προσθέστε μέσα σε αυτό το κόρν φλάουρ, ξαναβάλετε στη φωτιά και θερμάνετε λίγο, ανακατεύοντας συνεχώς μέχρι να δέσει. Χτυπήστε τα ασπράδια αυγών και ρίξτε στη φόρμα
- 6 Για να κάνετε τη μαρέγκα, βάλτε τα ασπράδια των αυγών στο μπολ και χρησιμοποιώντας το σύρμα στην ταχύτητα 12, χτυπήστε τα ασπράδια μέχρι να δέσουν. Σιγά σιγά χτυπήστε και την ζάχαρη άχνη μέχρι να δέσει ακόμα πιο πολύ. Βάλτε την μαρέγκα μέσα στις τάρτες, ψήστε για 5 – 10 λεπτά ή μέχρι να χρυσίσει. Σερβίρετε ζεστά είτε κρύα.

Πάβλοβα

(για 6 – 8 άτομα)

4 ασπράδια αυγών

225 γρ. ζάχαρη άχνη

5 ml (1 κ. γλ) κόρν φλάουρ

5 ml (1 κ. γλ) άσπρο ξύδι

2,5 ml (1/2 κ. γλ) βανίλια

300 ml κρ. Γάλακτος

450 γρ. φρέσκα μαλακά φρούτα

(πχ. Φράουλες, μύρτιλα ή βερίκοκα,

δαμάσκηνα και κομμένο ανανά)

- 1 Προθερμάνετε τον φούρνο στους 130°C. Στρώστε σε ένα ταψί χαρτί ψησίματος και σχηματίστε έναν κύκλο 23 εκατοστών. Βάλτε τα ασπράδια στο μπολ χρησιμοποιώντας το σύρμα στην ταχύτητα 12. Χτυπήστε τα ασπράδια μέχρι να δέσουν. Σταδιακά προσθέτετε τη ζάχαρη σε λίγες κουταλιές, χτυπώντας καλά μετά από κάθε δόση μέχρι να σφίξει και να γυαλίσει.
- 2 Αναμίξτε το κόρν φλάουρ, το ξύδι και τη βανίλια και ανακατέψτε με ένα μεταλλικό κουτάλι. Με τη βοήθεια ενός κουταλιού, χωρίστε τη μαρέγκα και τοποθετήστε την στον κύκλο που έχετε ήδη σχεδιάσει στο χαρτί ψησίματος, κάνοντας μια λακουβίτσα στο κέντρο της ζύμης. Ψήστε για 1 ½ ώρα ή μέχρι να ψηθεί εξωτερικά αλλά να είναι μαλακή η ζύμη στο κέντρο. Σβήστε το φούρνο και αφήστε την μαρέγκα να κρυώσει για τουλάχιστον 3 ώρες. Μεταφέρετέ το σε μια σχάρα να κρυώσει.
- 3 Χρησιμοποιώντας το σύρμα στην ταχύτητα 12 χτυπήστε την κρέμα μέχρι να φουσκώσει. Γεμίστε το κέντρο της μαρέγκας με την κρέμα και τοποθετήστε τα φρούτα στην κορυφή.

Βιβλίο Συνταγών Ζαχαροπλαστικής

Μους λευκής σοκολάτας

(για τέσσερα άτομα)

175 γρ. λευκής σοκολάτας,
σπασμένη σε κομμάτια
90 γρ. γάλα

1,25 ml (1/4 γλ.κουτ) χυμό λεμόνι
225 ml κρέμα γάλακτος
τριμμένη κουβερτούρα (για τη διακόσμηση)

- 1 Τοποθετήστε τη λευκή σοκολάτα σε ένα μεγάλο μπολ που οποίο έχετε τοποθετήσει πάνω από ένα κατσαρολάκι όπου βράζετε ζεστό νερό (μπεν μαρί) μέχρι να λιώσει. Ανακατέψτε με το γάλα και αφήστε το στην άκρη.
- 2 Χρησιμοποιώντας τον Αυγοδάφτη στην ταχύτητα 12, χτυπήστε τα ασπράδια με τον χυμό λεμονιού μέχρι να δέσει και χρησιμοποιώντας ένα μεταλλικό κουτάλι, αναμειξτε το με το μείγμα της σοκολάτας μέχρι να γίνει ομοιογενές.
- 3 Χρησιμοποιώντας τον Αυγοδάφτη στην ταχύτητα 12, χτυπήστε την κρέμα γάλακτος μέχρι να φουσκώσει. Απαλά, προσθέστε την στο μείγμα σοκολάτας.
- 4 Χωρίστε τη μους σε τέσσερα ποτήρια και αφήστε να κρυώσουν για τουλάχιστον 2 ώρες. Στη συνέχεια, πασπαλίστε με την τριμμένη κουβερτούρα και σερβίρετε.

Μπισκότα με καρύδια, αμύγδαλα φουντούκια

(για 20 μπισκότα)

100 γρ. φουντούκια
5 κρόκοι αυγών
100 γρ. ζάχαρη άχνη
2,5 ml (½ κουτ. γλ.) βανίλια

50 γρ. ψιλοκομμένα καρύδια
ξύσμα από 1 πορτοκάλι
50 γρ. σπασμένα αμύγδαλα

- 1 Προθερμάνετε τον φούρνο στους 150°C. Σπάστε τα φουντούκια. Χρησιμοποιώντας το χτυπητήρι στις ταχύτητες 6 – 8 και προσθέστε τους κρόκους, την ζάχαρη και τη βανίλια στο μπολ έως ότου γίνουν κρέμα. Προσθέστε τα καρύδια, τα φουντούκια και το ξύσμα πορτοκαλιού.
- 2 Στρώστε χαρτί ψησίματος στο ταψί και τοποθετήστε με το κουτάλι μικρές ποσότητες του μείγματος, πιέζοντάς τα ελαφρώς. Θα πρέπει να υπάρχει αρκετό μείγμα για 20 μπισκότα.
- 3 Πασπαλίστε τα ξεφλουδισμένα αμύγδαλα πάνω στα μπισκότα, πιέζοντας τα ελαφρώς και ψήστε για 18 έως 20 λεπτά μέχρι να χρυσίσουν. Αφήστε τα να κρυώσουν επάνω στο χαρτί και μετά αποθηκεύστε τα σε ένα αεροστεγές δοχείο.

Βσοψιζιε με κομματάκια λευκής σοκολάτας

(για 16 Βσοψιζιε)

100 γρ. φουντούκια ή καρύδια
75 γρ. λευκής σοκολάτας
175 γρ. κομματάκια λευκής
σοκολάτας
50 γρ. βούτυρο

2 αυγά
75 γρ. ζάχαρη άχνη
5 ml (1 κουτ. γλ.) βανίλια
75 γρ. αλεύρι που φουσκώνει μόνο του

- 1 Προθερμάνετε το φούρνο στους 180°C. Βουτυρώστε ελαφρώς μία τετράγωνη φόρμα ψησίματος 18 εκατοστών. Σπάστε τα αμύγδαλα και αφήστε τα για μετά.
- 2 Τοποθετήστε τα 75 γρ. λευκής σοκολάτας σπασμένη σε κομμάτια σε ένα μικρό τηγάνι με το βούτυρο και ζεστανέτε μέχρι να λιώσουν, ενώ ανακατεύετε συνεχώς. Αφήστε το να κρυώσει για 5 λεπτά.
- 3 Τοποθετήστε τα αυγά, τη ζάχαρη, το αλεύρι, τη βανίλια και το λιωμένο μείγμα σε ένα μπολ και αναμειξτε με το χτυπητήρι στην ταχύτητα 8, μέχρι να μαλακώσει το μείγμα. Προσθέστε τα σπασμένα καρύδια και τα 175 γρ. κομματάκια λευκής σοκολάτας. Ανακατέψτε έως ότου γίνει ομοιογενές το μείγμα.
- 4 Μεταφέρετε το μείγμα στην φόρμα που έχετε ήδη ετοιμάσει και ψήστε για 30 – 35 λεπτά. Αφήστε να κρυώσει η φόρμα και τότε κόψτε σε μικρά κομματάκια και σερβίρετε.

Βιβλίο Συνταγών Ζαχαροπλαστικής

Μπισκότα

(για 24 μπισκότα)

50 γρ. ξεφλουδισμένα αμύγδαλα	225 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
50 γρ. μαλακό βούτυρο	10 ml (2 κ. γλ.) μπέικιν πάουντερ
100 γρ. ζάχαρη άχνη	5 ml (1 κ.γλ.) τριμμένο κόλιανδρο
1 αυγό	40 γρ. Πομεξυα (χονδρό
15 ml (1 κ. σούπας) λικέρ πορτοκάλι	καλαμποκάλευρο)
ξύσμα 1 μικρού πορτοκαλιού	50 γρ. ψιλοκομμένο φιστίκι Αιγίνης

- 1 Προθερμαίνετε τον φούρνο στους 170°C. Καβουρντίστε τα αμύγδαλα για 5 – 10 λεπτά, αφήστε τα να κρυώσουν και σπάστε τα σε χοντρά κομμάτια. Βουτυρώστε ελαφρώς ένα ταψί.
- 2 Χρησιμοποιώντας το χτυπητήρι στην ταχύτητα 12, χτυπήστε το βούτυρο και τη ζάχαρη στο μπολ μέχρι να γίνει το μείγμα απαλό. Χτυπήστε το αυγό, το λικέρ και το ξύσμα πορτοκαλιού. Προσθέστε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ, το τριμμένο κόλιανδρο και το πομεξυα στο μπολ και χτυπήστε τα στην ταχύτητα 2 έως ότου γίνει μια μαλακή ζύμη. Προσθέστε τα φιστίκια και χτυπήστε στην ταχύτητα 2 μέχρι να αναμειχθούν πολύ καλά.
- 3 Αναποδογυρίστε τη ζύμη σε μια ελαφρώς αλευρωμένη επιφάνεια και ζυμώστε ελαφρώς. Μοιράστε στη μέση το μείγμα και σχηματίστε δύο παραλληλόγραμμα μήκους 5 εκ. και ύψους 2 εκ.
- 4 Τοποθετήστε τα στο ταψί και αφήστε τα να κρυώσουν για 20 λεπτά. Ψήστε για περίπου 30 λεπτά μέχρι να σφίξουν. Μεταφέρετέ τα σε μια σχάρα να κρυώσουν για περίπου 10 λεπτά και μετά κόψτε τα διαγωνίως σε φέτες 1 εκατοστού.
- 5 Τοποθετήστε την κομμένη πλευρά των μπισκότων στο ταψί και ψήστε τα για άλλα 10 λεπτά μέχρι να γίνουν τραγανά. Αφήστε τα να κρυώσουν και αποθηκεύστε τα σε αεροστεγές δοχείο.

Τάρτα με καρύδια πεκάν

(για 6 άτομα)

1 ποσότητα από ζύμη τάρτας	180 ml γάλα εβαπορέ
175 γρ. καρπούς καρύδια πεκάν(αμερικάνικα)	2 αυγά, χτυπημένα
175 γρ. μαλακή καφέ ζάχαρη διαίτης	(Τα φασόλια γίγαντες
15 ml (1 κ. σούπας) μελάσα	χρησιμοποιούνται κατά τη
40 γρ. λιωμένο βούτυρο	διαδικασία ψησίματος για να μην
5 ml (1 κ. γλ.) βανίλια	φουσκώσει η ζύμη και αφαιρούνται).

- 1 Ανοίγετε την ζύμη τάρτας και χρησιμοποιείστε μια αυλακωτή φόρμα τάρτας 23 εκατοστών.
- 2 Προθερμάνετε το φούρνο στους 190°C. Τοποθετήστε στην φόρμα αντικολλητικό χαρτί και βάλτε πάνω στη ζύμη μερικούς γίγαντες για να μη φουσκώσει η ζύμη και ψήστε για 10 λεπτά. Στη συνέχεια, αφαιρέστε τους γίγαντες και το χαρτί και ψήστε για ακόμη 5 λεπτά. Αφαιρέστε τη ζύμη από το φούρνο. Μειώστε τη θερμοκρασία του φούρνου στους 170ο Γ.
- 3 Ψιλοκόψτε 100 γρ. από τα καρύδια πεκάν και φυλάξτε τους υπόλοιπους. Χρησιμοποιώντας τον αγοδόρφη στην ταχύτητα 10, χτυπήστε μαζί τα υπόλοιπα συστατικά έως ότου γίνουν ομοιογενή.
- 4 Ρίξτε τα υλικά στην θήκη της τάρτας και τοποθετήστε τα υπόλοιπα καρύδια πεκάν σε ομόκεντρους κύκλους στην κορυφή.
- 5 Ψήστε για 34 – 40 λεπτά μέχρι σφίξει και να χρυσίσει. Σερβίρεται συνοδευόμενο με παγωτό ή κρέμα γάλακτος.

Βιβλίο Συνταγών Ζαχαροπλαστικής

Κέικ λευκής σοκολάτας

(για 8 άτομα)

Για το κέικ:

150 γρ. μαλακό βούτυρο

300 γρ. ζάχαρη άχνη

4 αυγά

1 κ. γλ. Βανίλια

350 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις

12,5 νμ (2 ½ κ. γλ) μπέικιν πάουτερ

2,5 ml (½ κ. γλ) αλάτι

280 ml γάλα

250 γρ. λιωμένη λευκή σοκολάτα

Για την σοκολατένια επικάλυψη:

250 γρ. λευκή σοκολάτα, σπασμένη σε κομμάτια

280 γρ. κρ. Γάλακτος

κομμάτια σκούρας σοκολάτας για γαρνίρισμα

- 1 Για το κέικ: προθερμάνετε τον φούρνο στους 180°C. Βουτυρώστε και χαρακώστε τις βάσεις από δύο στρογγυλές μορφές κέικ των 20 εκατοστών.
- 2 Χρησιμοποιώντας τον αυγοδάρτη στην ταχύτητα 8, χτυπήστε το βούτυρο να μαλακώσει. Προσθέστε τη ζάχαρη και χτυπήστε μέχρι να μαλακώσει αρκετά. Σταδιακά χτυπήστε τα αυγά και τη βανίλια, προσθέτοντας λίγο αλεύρι προκειμένου να αποφύγετε το σβόλιασμα.
- 3 Κοσκινίστε τα υπόλοιπα ξηρά υλικά στο μπολ, χτυπώντας τα στην ταχύτητα 2. Αναμίξτε τη σοκολάτα και το γάλα μαζί και χτυπήστε τα στο μείγμα του κέικ.
- 4 Διαιρέστε τη ζύμη σε δύο φόρμες και ψήστε για 30 λεπτά. Αφήστε να κρυσώσουν στις φόρμες για 10 λεπτά και μετά βάλτε τα από τις φόρμες και τοποθετήστε τα σε μια σχάρα και αφήστε να κρυσώσουν καλά.
- 5 Για να φτιάξετε την επικάλυψη, τοποθετήστε τη σοκολάτα σε μπεν μαρί πάνω από ζεστό νερό μέχρι να λιώσει. Απομακρύνετε από τη φωτιά.
- 6 Χρησιμοποιώντας τον αυγοδάρτη στην ταχύτητα 12, χτυπήστε την κρέμα μέχρι να μαλακώσει. Ανακατέψτε τη σοκολάτα στην κρέμα και τοποθετήστε τα κέικ σαν σάντουιτς το ένα πάνω από το άλλο και περιχύστε το υπόλοιπο υλικό στην κορυφή του κέικ. Διακοσμήστε με τα κομμάτια της σκούρας σοκολάτας. Αφήστε το να κρυσώσει πριν σερβίρετε.

Δαχτυλίδι με Μεσογειακά Φρούτα

(για 6 άτομα)

γίνεται 1 καρβέλι

450 γρ. δυνατό αλεύρι για όλες

τις χρήσεις

5 νμ (1 κ. γλ) σκόνη κανέλλας

2,5 νμ (½ κ. γλ) τριμμένο τζίντζερ

2,5 νμ (½ κ. γλ) αλάτι

7 γρ. (1 ½ κ. γλ) σακουλάκι ξηρής

μαγιάς

50 γρ. σπασμένα αμύγδαλα ή καρύδια

75 γρ. σταφίδες σουλτανίνες

50 γρ. ζάχαρη άχνη

ξύσμα μισού λεμονιού

15 νμ (1 κ. σούπας) ελαιόλαδο

300 νμ ελαφρώς χλιαρό γάλα

χτυπημένα αυγά για γκλασάζισμα

- 1 Ρίξτε το αλεύρι, την κανέλλα, το τζίντζερ και το αλάτι στο μπολ. Προσθέστε τη μαγιά, τους ξηρούς καρπούς, τις σταφίδες, τη ζάχαρη, το λεμόνι, το ελαιόλαδο και το γάλα. Βάλτε τον γάντζο για τη ζύμη και πλάστε τη ζύμη και χτυπήστε την στην ταχύτητα 2
- 2 Στην συνέχεια, αυξήστε την ταχύτητα στο 4 – 6 και ζυμώστε για ακόμα 7 λεπτά έως ότου γίνει μαλακή και ελαστική. Απομακρύνετε τη ζύμη από το μπολ και σχηματίστε μια μπάλα. Τοποθετήστε την πάλι στο μπολ, κλείστε το από πάνω και αφήστε τη να φουσκώσει σε ζεστό μέρος για 1 – 1 ½ ώρα ή έως ότου διπλασιαστεί σε μέγεθος.
- 3 Τοποθετήστε τη ζύμη σε αλευρωμένη επιφάνεια και χωρίστε την σε 3 ίσα μέρη. Κάντε το κάθε ένα λωρίδα μήκους 62 εκ. και τοποθετήστε τα διπλα-διπλα.
- 4 Πλέξτε τις τρεις λωρίδες σε κοτσίδα. Ενώστε τις δύο άκρες της κοτσίδας ώστε να σχηματίσουν κύκλο και πιέστε τις άκρες για να ενωθούν.
- 5 Τοποθετήστε το σε ένα ταψί ελαφρώς λαδωμένο, σκεπάστε το και αφήστε το σε ζεστό μέρος να φουσκώσει ή μέχρι να διπλασιαστεί για 30 – 40 λεπτά. Προθερμάνετε το φούρνο στους 200°C.
- 6 Περάστε από πάνω τη ζύμη με χτυπημένο αυγό για να το γκλασάρετε και ψήστε για 20 – 25 λεπτά ή μέχρις ότου να χρυσαίσει. Μεταφέρετέ το σε μια σχάρα να κρυσώσει. Σερβίρετε σε φέτες.

Βιβλίο Συνταγών Ζαχαροπλαστικής

Φρατζόλα με κομματάκια σοκολάτας και καρύδια

(για 6 άτομα)

Φτιάχνει 1 φρατζόλα

75 γρ. ζάχαρη άχνη	30 ml (2 κουταλιές της σούπας)
85 γρ. αλεύρι	σταφίδες ή σουλτανίνες
5 ml (1 κ.τ.γ) μπέικιν πάουντερ	25 γρ. καρύδια , ψιλοκομμένα
60 ml (4 κουτ. σούπας) κόρν φλάουρ	ξύσμα από ½ λεμόνι
130 γρ. Βούτυρο, μαλακό	45 ml (3 κουτ. σούπας) κομματάκια
2 αυγά	κουβερτούρας
5 ml (1 κ.τ.γ) βανίλια	κρυσταλλική ζάχαρη, για πασπάλισμα

- 1 Προθερμάνετε το φούρνο στους 180°C. Βουτυρώστε μια μεταλλική φόρμα 450 γρ. Πασπαλίστε 10 νμ (2 κ. γλυκού) ζάχαρη άχνη στον πάτο και στα πλαϊνά της φόρμας.
- 2 Κοσκινίστε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ και το κόρν φλάουρ σε ένα μπολ. Χρησιμοποιώντας το χτυπητήρι στην ταχύτητα 10-12 , χτυπήστε το βούτυρο να μαλακώσει. Προσθέστε την υπόλοιπη ζάχαρη και συνεχίστε το χτύπημα έως ότου γίνει ελαφρύ και αφράτο. Σιγά σιγά χτυπήστε τα αυγά, προσθέτοντας λίγο από το μείγμα με το αλεύρι για να μη σβολιάσει.
- 3 Ρίξτε σιγά και το υπόλοιπο μείγμα από το αλεύρι .Επειτα ρίξτε τη βανίλια, τις σταφίδες, τα καρύδια, το ξύσμα λεμονιού και τα κομματάκια κουβερτούρας μέχρι να αναμειχθούν καλά.
- 4 Βάλτε το μείγμα μέσα στη φόρμα και ψήστε στο φούρνο για 45-50 λεπτά. Αφήστε το να κρυώσει στη φόρμα για 15 λεπτά πριν το βγάλετε προκειμένου να κρυώσει εντελώς. Πασπαλίστε το από πάνω με ένα στρώμα κρυσταλλικής ζάχαρης πριν το σερβίρετε.

Ποτό Τζυμαβφβ με χυμό βατόμουρων ή φρούτων του δάσους

(για 4-6 άτομα)

300 γρ. ώριμα βατόμουρα ή φρούτα του δάσους	το ξύσμα και το χυμό από ½ λεμόνι
75 γρ. ζάχαρη άχνη	300 ml κρέμα γάλακτος
	30 ml (2 κουτ. σούπας) μπράντι

- 1 Χρησιμοποιώντας το χτυπητήρι στην ταχύτητα 6, λιώστε τα βατόμουρα με τη ζάχαρη και το ξύσμα λεμονιού μέχρι να γίνουν ένας αραιός χυλός. Προσθέστε το χυμό λεμονιού και την κρέμα γάλακτος και χτυπήστε.
- 2 Βγάλετε το χτυπητήρι και βάλτε το σύρμα στην ταχύτητα 10, χτυπήστε το μείγμα προσθέτοντας το μπράντι όταν θα αρχίσει να πήξει. Συνεχίστε να χτυπάτε μέχρι να πήξει και να γίνει μαλακό.
- 3 Βάλτε το μείγμα σε ποτήρια. Σερβίρετε τα αμέσως ή αφήστε τα στο ψυγείο να κρυώσουν.

Βιβλίο Συνταγών Ζαχαροπλαστικής

Τσιζκίικ Λεμόνι χωρίς ψήσιμο

(για 6-8 άτομα)

175 γρ. Μπισκότα διηγετι υιχε
50 γρ. βούτυρο
25 γρ. μαύρη ζάχαρη
350 γρ. μαλακό τυρί κρέμα
(Φιλαδέλφεια) με όλα τα λιπαρά
150 γρ. ζάχαρη άχνη

το ζύσμα και το χυμό από 3 μεγάλα
λεμόνια
450 γρ. κρέμα γάλακτος
φρέσκα εποχιακά φρούτα, για τη
διακόσμηση

- 1 Λιώστε πολύ καλά τα μπισκότα μέσα σε μια σακούλα με τη βοήθεια ενός πλάστη. Λιώστε σε ένα κατσαρολάκι το βούτυρο και προσθέστε τη μαύρη ζάχαρη και τα τρίμματα από τα μπισκότα και ανακατέψτε καλά.
- 2 Βάλτε το μείγμα με τα μπισκότα σε μια στρογγυλή φόρμα ψησίματος διαμέτρου 20 εκ. και πιέστε γερά με τη βοήθεια ενός κουταλιού.
- 3 Χρησιμοποιώντας το σύρμα στην ταχύτητα 4, χτυπήστε το μαλακό τυρί μαζί με τη ζάχαρη. Σιγά σιγά προσθέστε το ζύσμα λεμονιού και το χυμό και χτυπήστε καλά. Βάλτε το μείγμα σε ένα ξεχωριστό μπολ.
- 4 Χρησιμοποιώντας το σύρμα στην ταχύτητα 10, χτυπήστε την κρέμα γάλακτος μέχρι να γίνει μαλακή και να φουσκώσει. Ρίξτε τη χτυπημένη κρέμα μέσα στο μείγμα με το τυρί.
- 5 Βάλτε σιγά το μείγμα τυριού μέσα στη φόρμα μέχρι να καλύψει τον πάτο με τα μπισκότα. Ισιώστε την κρέμα, καλύψτε και αφήστε στο ψυγείο μέχρι να κρυώσει καλά όλη την νύχτα και να κάτσει.
- 6 Βγάλτε τα πλαινά της φόρμας και τοποθετήστε στο σε μια πιατέλα.. Διακοσμήστε με τα φρέσκα φρούτα.

Κέικ καρότου

(για 24 άτομα)

10 ml (2 κ.τ.γ) μπέικιν πάουντερ
10 ml (2 κ.τ.γ) διπτανθρακική σόδα
2,5 ml (½ κ.τ.γ) αλάτι
10 ml (2 κ.τ.γ) τριμμένη κανέλλα
5 ml (1 κ.τ.γ) τριμμένο μοσχοκάρυδο
2,5 ml (½ κ.τ.γ) τριμμένο γαρύφαλλο
60 ml (4 κουταλιές της σούπας)
φυτικό λάδι
225 γρ. ζάχαρη άχνη
65 γρ. σκούρα ζάχαρη

10 ml (2 κ.τ.γ) βανίλια
3 αυγά
250 γρ. Λιωμένο ανανά με το χυμό του
175 γρ. Ψιλοκομμένα καβουρδισμένα
καρύδια
50 γρ. αποξηραμένη καρύδα
250 γρ. τριμμένα καρότα
175 γρ. Σταφίδες
500 γρ. Αλεύρι για όλες τις χρήσεις

- 1 Προθερμάνετε το φούρνο στους 180 ο Γ. Βουτυρώστε μια φόρμα για κέικ 33x25 εκ. Κοσκινίστε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ, τη σόδα, το αλάτι, την κανέλλα, το μοσχοκάρυδο και το γαρύφαλλο σε ένα μπολ και αφήστε τα στην άκρη.
- 2 Χρησιμοποιώντας τον αναδευτήρα στις ταχύτητες 4-6, χτυπήστε μαζί το λάδι, τη ζάχαρη, τη σκούρα ζάχαρη, τη βανίλια και τα αυγά. Χαμηλώστε την ταχύτητα στο 2 και προσθέστε τον ανανά, τα καρύδια, την καρύδα, τα καρότα και τις σταφίδες και αναμείξτε καλά.
- 3 Ρίξτε σιγά σιγά το αλεύρι στην ταχύτητα 2 και αναμείξτε. Βάλτε το μείγμα μέσα στη φόρμα και ψήστε για 40-50 λεπτά. Αναποδογυρίστε σε μία σχάρα για να κρυώσει. Κόψτε το σε 24 κομμάτια. Σερβίρετε το όπως είναι ή με λίγο βούτυρο.

Βιβλίο Συνταγών Ζαχαροπλαστικής

Γλάσο για κέικ

(6 ασπράδια αυγών)

1500 γρ. Ζάχαρη άχνη, γκλασαρίσματος

- 1 Προσθέστε τα ασπράδια των αυγών μέσα στο μπολ
- 2 Βάλτε το χτυπητήρι, στην ταχύτητα 2 σιγά σιγά προσθέστε την ζάχαρη και χτυπήστε για περίπου 2-3 λεπτά αυξάνοντας την ταχύτητα στο 12 καθώς αναμειγνύετε τα υλικά.
- 3 Μόλις αναμειχθούν τα υλικά συνεχίστε να χτυπάτε για ακόμα 45 δευτερόλεπτα.
- 4 Επαρκής ποσότητα για στρογγυλά κέικ 2x20 εκ.

conozca su aparato de cocina de Kenwood

seguridad

- Apague y desenchufe el aparato antes de poner o quitar los accesorios, después del uso y antes de la limpieza.
- Este aparato no debe ser usado por personas débiles sin supervisión.
- Mantenga a los niños alejados del aparato y no permita nunca que el cable cuelgue de un lugar donde un niño pueda cogerlo.
- No acerque los dedos de las manos a las partes móviles ni a los accesorios acoplados. Nunca ponga los dedos, etc. en el mecanismo de bisagra.
- Nunca deje el aparato desatendido cuando esté en funcionamiento.
- Nunca utilice un aparato deteriorado. Solicite que lo revisen o repararen: vea "mantenimiento", página 142.
- Nunca utilice un accesorio no autorizado.
- Nunca sobrepase las capacidades máximas indicadas en la página 140.
- No deje que los niños jueguen con este aparato.
- Utilice este aparato exclusivamente para el uso doméstico al que se destina.
- Tenga cuidado al levantar este aparato, ya que es pesado. Asegúrese de que la cabeza esté fija y de que el bol, los accesorios y el cable estén fijos antes de levantarlo.

antes de enchufar el aparato

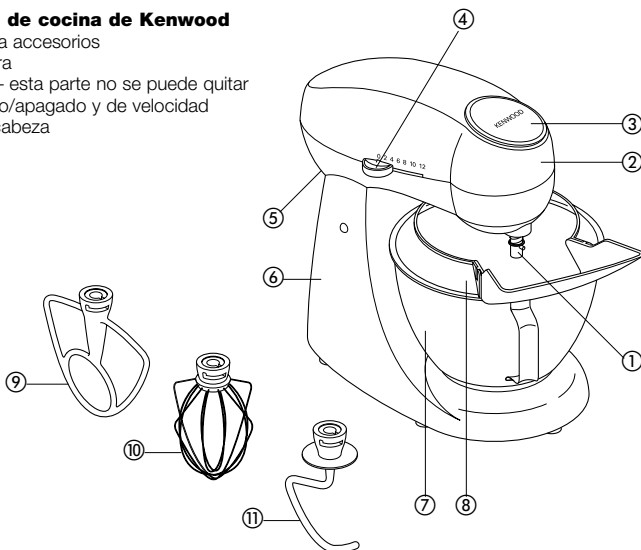
- Asegúrese de que el suministro de electricidad sea el mismo que el que se indica en la parte inferior del aparato.
- Este aparato cumple con la Directiva de la Comunidad Económica Europea 89/336/CEE.

antes de usar el aparato por primera vez

- 1 Retire todo el embalaje, incluida la pieza entorno al bol.
- 2 Lave las piezas: vea "cuidado y limpieza", página 142.

conozca su aparato de cocina de Kenwood

- ① casquillo acoplador para accesorios
- ② cabeza de la mezcladora
- ③ distintivo de Kenwood – esta parte no se puede quitar
- ④ interruptor de encendido/apagado y de velocidad
- ⑤ palanca para elevar la cabeza
- ⑥ unidad de potencia
- ⑦ bol
- ⑧ pantalla para verter (si se incluye)
- ⑨ accesorio para batir
- ⑩ accesorio para montar
- ⑪ gancho para la masa



la mezcladora

- accesorio para batir ● Para hacer tartas, galletas, hojaldre, glaseados, rellenos, petisús y puré de patata.
- accesorio para montar ● Para huevos, crema, rebozados, bizcochos sin mantequilla, merengues, tartas de queso, mousses y soufflés. No use el accesorio para montar con mezclas densas (por ej.: para batir mantequilla y azúcar), ya que podría estropearlo.
- gancho para la masa ● Para mezclas con levadura.

uso de la mezcladora

- Empuje hacia arriba la palanca para soltar la cabeza situada en la parte posterior del aparato **1** y, al mismo tiempo, levante la cabeza hasta que quede fija en la posición elevada.
- Alinee el pasador del eje con la ranura de la parte interior del accesorio, empújelo hacia arriba y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para fijarlo **2**.
- Acople el bol a la base, ejerza presión en el mismo y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para fijarlo **3**.
- Empuje hacia arriba la palanca para soltar la cabeza y, al mismo tiempo, baje la cabeza de la mezcladora **1**.
- Encienda el aparato y ponga el interruptor de velocidad en el ajuste deseado **4**.
- Empuje hacia arriba, gire en el sentido contrario al de las agujas del reloj y sáquelo.

cómo introducir un accesorio

cómo sacar un accesorio

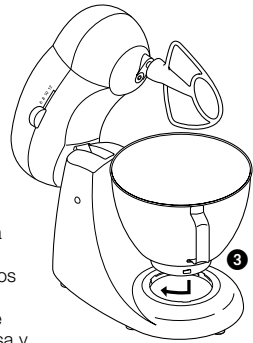
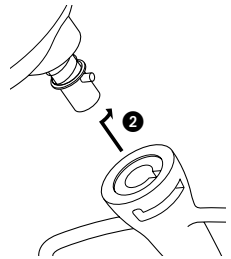
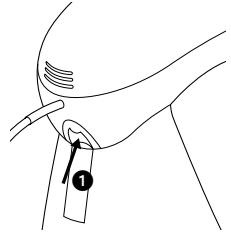
consejos

importante

- Apague el aparato y limpie el bol con la espátula cuando sea necesario.
- Para batir huevos, es mejor que estén a temperatura ambiente.
- Antes de batir las claras de huevo, asegúrese de que no haya mantequilla ni yema de huevo en el accesorio para montar ni en el bol.
- Utilice ingredientes fríos para hacer hojaldre, a menos que se indique lo contrario en la receta.
- Al batir mantequilla y azúcar cuando haga mezclas para tartas, use siempre la mantequilla a temperatura ambiente o ablándela primero.
- La mezcladora dispone de un accesorio de "inicio suave" para reducir los derrames. Sin embargo, si se enciende el aparato cuando haya una mezcla densa en el bol, como masa de pan, podrá observar que la mezcladora tarda unos segundos en alcanzar la velocidad seleccionada.

puntos para hacer pan

- Nunca sobrepase las capacidades máximas indicadas a continuación, ya que podría cargar demasiado el aparato.
- Para proteger la vida útil del aparato, déjelo siempre descansar 20 minutos entre cargas.
- Es normal que la cabeza de la mezcladora se mueva un poco. Si percibe que el aparato funciona con dificultad, apáguelo, quite la mitad de la masa y haga cada mitad por separado.
- Los ingredientes se mezclan mejor si se vierte el líquido en primer lugar.
- Pare el aparato cada cierto tiempo y retire la mezcla del gancho para la masa.
- La cantidad de líquido que requieren los distintos lotes de harina varía de forma considerable y lo pegajosa que sea la masa puede afectar de forma significativa a la carga a la que se somete al aparato. Se recomienda que observe el aparato cuando se esté mezclando la masa; la operación no deberá durar más de 5 minutos.



interruptor de velocidad

Las siguientes indicaciones son sólo orientativas y variarán dependiendo de la cantidad de masa que haya en el bol y de los ingredientes que se mezclen.

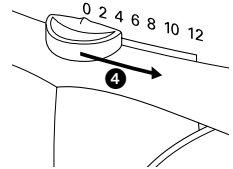
accesorio para batir

- **para batir mantequilla y azúcar**, inicie en 2, aumentando gradualmente hasta 12.
- **para batir huevos en mezclas batidas**, 6 - 12.
- **para mezclar harina, fruta, etc.**, 2 - 4.
- **para tartas con todos los ingredientes juntos**, inicie en la velocidad 2, aumentando gradualmente hasta 12.
- **para mezclar mantequilla con harina**, 2 - 4.

accesorio para montar

gancho para la masa

- Aumente gradualmente hasta 12.
- Inicie en 2, aumentando hasta 4 ó 6.



capacidades máximas

- pasta quebradiza**
- preparado para tartas de frutas**
- masa para pan duro**
- masa para pan blando**
- claras de huevo**

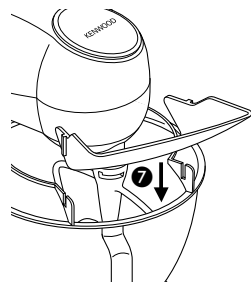
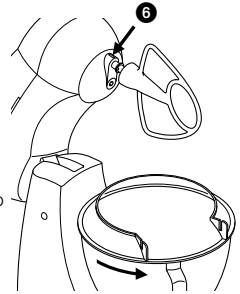
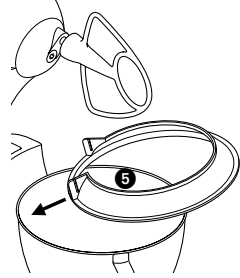
- 500 g de harina
- mezcla total de 2 kg
- 600 g de harina
- 650 g de harina
- 12 (Se pueden batir las claras de dos huevos de tamaño medio, como mínimo).

botón sensor de velocidad electrónico

La mezcladora dispone de un botón sensor de velocidad electrónico diseñado para mantener la velocidad con distintas condiciones de carga, como al amasar masa de pan o al añadir huevos a un preparado para una tarta. Por lo tanto, es posible que perciba cierta variación en la velocidad durante la operación a medida que la mezcladora se adapta a la carga y a la velocidad seleccionada, lo cual es normal.

cómo acoplar y usar la pantalla para verter

- 1 Eleve la cabeza de la mezcladora hasta que quede fija.
 - 2 Acople el bol y el accesorio deseado.
 - 3 Deslice la parte estrecha de la pantalla para verter por debajo del accesorio de la mezcladora **5**.
 - 4 Ponga la pantalla para verter en el bol.
 - 5 Gire la pantalla para verter hasta que la parte estrecha de la misma quede alineada con el surco del casquillo acoplador para accesorios **6**.
 - 6 Baje la cabeza de la mezcladora.
 - 7 Gire la apertura de la pantalla para verter hacia la posición deseada.
 - 8 Acople el accesorio vertedor a la pantalla para verter introduciendo las lengüetas en las ranuras **7**.
 - 9 Para quitar la pantalla para verter, haga lo contrario.
- Al hacer la mezcla, se pueden añadir ingredientes directamente al bol por medio del accesorio vertedor.



limpieza y mantenimiento

cuidado y limpieza

- Siempre antes de limpiar el aparato, apáguelo y desenchúfelo.

unidad de potencia
bol, accesorios,
pantalla para verter

- Límpielo con un paño húmedo y séquelo después.
- Nunca use abrasivos ni lo sumerja en agua.
- Lávelos a mano y luego séquelos bien o lávelos en el lavavajillas.
- Nunca utilice un cepillo de alambre, lana de acero ni lejía para limpiar el bol de acero inoxidable. Utilice vinagre para quitar la cal.
- Manténgalo alejado del calor (cocinas, hornos, microondas).

mantenimiento y atención al cliente

- Si el cable está dañado, por razones de seguridad, debe ser sustituido por KENWOOD o un técnico autorizado de KENWOOD.

Si necesita ayuda sobre:

- el uso del aparato
 - el mantenimiento o las reparaciones
- póngase en contacto con el establecimiento donde compró el aparato.

conheça a sua máquina de cozinha Kenwood

segurança

- Desligue no interruptor e retire a ficha da tomada antes de instalar ou retirar acessórios, após a utilização e antes da limpeza.
- Esta máquina não se destina a utilização por pessoas debilitadas sem supervisão.
- Mantenha as crianças afastadas da máquina e nunca deixe o cabo dependurado num local onde uma criança o possa agarrar.
- Mantenha os dedos afastados de peças móveis e dos acessórios instalados. Nunca coloque os dedos no mecanismo de articulação.
- Nunca deixe a máquina a funcionar sem supervisão.
- Nunca utilize uma máquina danificada. Mande-a verificar ou reparar: consulte “assistência”, na página 147.
- Nunca utilize um acessório não autorizado.
- Nunca exceda as capacidades máximas indicadas na página 145.
- Não permita que crianças brinquem com esta máquina.
- Utilize esta máquina exclusivamente para a sua finalidade doméstica.
- Tenha cuidado ao pegar neste aparelho pois é pesado. Certifique-se de que a cabeça da máquina está travada e que a taça, os acessórios e o cabo estão em segurança antes de pegar na máquina.

antes de ligar o aparelho

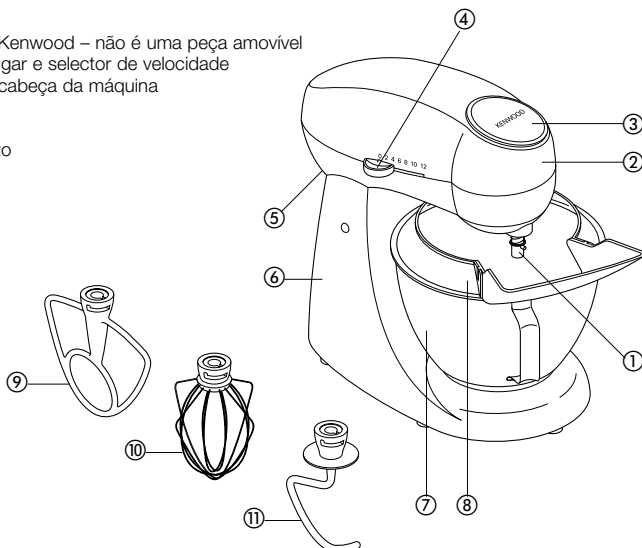
- Certifique-se de que a instalação eléctrica em sua casa corresponde à indicada na base da sua máquina.
- Esta máquina cumpre os requisitos da Directiva 89/336/CEE da Comunidade Económica Europeia.

antes da primeira utilização

- 1 Retire todos os materiais de embalagem, incluindo o material de suporte em volta da taça.
- 2 Lave as peças: consulte “manutenção e limpeza”, na página 147.

conheça a sua máquina de cozinha Kenwood

- ① encaixe de acessórios
- ② cabeça da máquina
- ③ placa com logótipo da Kenwood – não é uma peça amovível
- ④ interruptor de ligar/desligar e selector de velocidade
- ⑤ patilha de elevação da cabeça da máquina
- ⑥ bloco do motor
- ⑦ taça
- ⑧ resguardo de vazamento (se estiver incluído)
- ⑨ batedor
- ⑩ pinha
- ⑪ gancho para massas

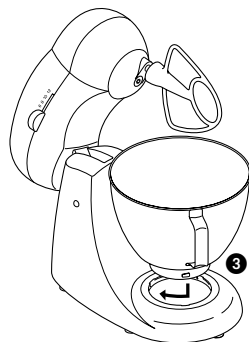
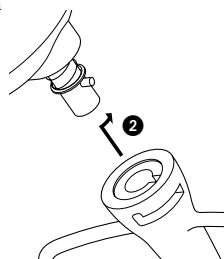
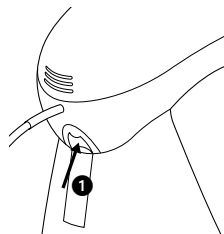


a máquina

- os acessórios de misturar e algumas das suas funções**
- batedor ● para fazer bolos, biscoitos, massas de pasteleria, coberturas para bolos, recheios, éclairs e puré de batata.
 - pinha ● Para ovos, natas, massas para fritos, pão-de-ló sem gordura, merengues, tartes de requieição, mousses e soufflés. Não utilize a pinha para preparados pesados (por ex. para bater manteiga com açúcar) – caso contrário poderá danificá-la.
 - gancho para massas ● para massas com fermento.

como utilizar a sua máquina

- Empurre para cima a patilha de libertação da cabeça da máquina, que se encontra nas costas do aparelho **1** e ao mesmo tempo eleve a cabeça da máquina até esta prender na posição elevada.
 - Alinhe o pino do veio com a ranhura no interior do acessório, empurre para cima e rode para a direita até prender **2**.
 - Coloque a taça na base, pressione e rode para direita até prender **3**.
 - Empurre para cima a patilha de libertação da cabeça da máquina e ao mesmo tempo baixe a cabeça da máquina **1**.
 - Ligue no interruptor e mude o selector de velocidade para o ajuste pretendido **4**.
 - Empurre para cima, rode para a esquerda e puxe para retirar.
- para introduzir um acessório
- para retirar um acessório



sugestões

- Desligue no interruptor e raspe a taça com a espátula quando necessário.
- É preferível que os ovos para bater estejam à temperatura ambiente.
- Antes de bater as claras de ovo, certifique-se de que não há gordura ou gema de ovo na pinha ou na taça.
- Utilize ingredientes frios para massa de pasteleria, a não ser que a receita indique algo em contrário.
- Ao misturar manteiga e açúcar para receitas de bolos, utilize sempre manteiga à temperatura ambiente ou amoleça-a primeiro.
- A sua máquina tem uma função de "início suave" para minimizar os derrames. Contudo, se a máquina estiver a bater uma mistura pesada, tal como massa para pão, poderá notar que a máquina leva alguns segundos para atingir a velocidade seleccionada.

conselhos para fazer pão

- importante
- Nunca exceda as capacidades máximas abaixo ou sobrecarregará a máquina.
 - Para proteger a vida da máquina, deixe-a sempre descansar 20 minutos entre cargas.
 - É normal que haja alguma movimentação da cabeça da máquina. Se ouvir a máquina a trabalhar com dificuldade, desligue no interruptor, retire metade da massa e bata cada metade separadamente.
 - Os ingredientes misturarão melhor se introduzir primeiro o líquido.
 - De vez em quando, pare a máquina e raspe a massa do gancho para massas.
 - Os vários lotes de farinha variam consideravelmente nas quantidades de líquido necessário e se a massa estiver muito pegajosa, isto poderá ter um efeito considerável na carga imposta à máquina. Aconselhamos a que observe a máquina enquanto a massa estiver a ser batida; a operação não deverá demorar mais de 5 minutos.

the **mixer**

selector de velocidade

Estas notas servem apenas de orientação e as velocidades variarão consoante a quantidade de preparado na taça e os ingredientes a bater.

batedor

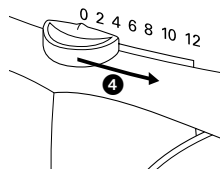
- **bater manteiga e açúcar até estarem cremosos:** comece à velocidade 2 e aumente gradualmente para a 12.
- **incorporar ovos em preparados cremosos:** 6 - 12.
- **envolver farinha, fruta, etc.:** 2 - 4.
- **bolos de pacote:** comece à velocidade 2 e aumente gradualmente para a 12.
- **incorporar manteiga em farinha:** 2 - 4.
- Aumente gradualmente para a velocidade 12.
- Comece a 2 e aumente para 4 ou 6.

pinha

gancho para massas

capacidades máximas

- 500 g de farinha
- 2 kg peso total da mistura
- 600 g de farinha
- 650 g de farinha
- 12 (Pode ser batido um mínimo de 2 claras de ovos de tamanho médio).

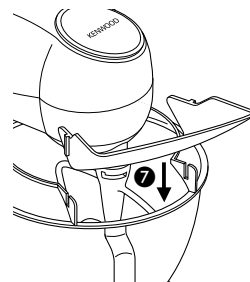
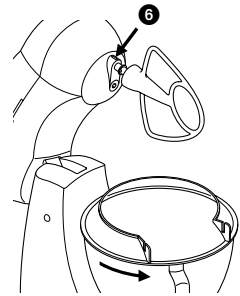
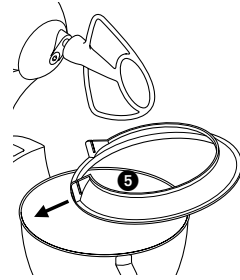


controlo do sensor electrónico de velocidade

A sua máquina está equipada com um sensor electrónico de velocidade, concebido para manter a velocidade com cargas diversas, tal como ao bater massa para pão ou adicionar ovos a massa de bolos. Poderá portanto ouvir alguma variação na velocidade durante a operação pois a máquina ajusta-se à carga e à velocidade seleccionada, o que é normal.

instalação e utilização do resguardo de vazamento

- 1 Eleve a cabeça da máquina até que prenda.
- 2 Instale a taça e o acessório pretendido.
- 3 Faça deslizar a parte estreita do resguardo de vazamento sob o acessório da máquina **5**.
- 4 Instale o resguardo de vazamento sobre a taça.
- 5 Rode o resguardo de vazamento até a parte estreita do mesmo ficar alinhada com a ranhura no encaixe de acessórios **6**.
- 6 Baixe a cabeça da máquina.
- 7 Rode a abertura do resguardo de vazamento para a posição desejada.
- 8 Instale a calha de alimentação no resguardo de vazamento introduzindo as patilhas nas ranhuras **7**.
- 9 Para retirar o resguardo de vazamento, inverta a operação.
- Ao bater, os ingredientes podem ser directamente adicionados à taça através da calha de alimentação.



limpeza e assistência técnica

manutenção e limpeza

- Desligue sempre no interruptor e retire a ficha da tomada antes de limpar o aparelho.

bloco do motor

- Limpe com um pano humedecido e depois com um seco.
- Nunca utilize abrasivos nem mergulhe em água.

taça, acessórios,
resguardo de
vazamento

- Lave à mão e depois seque bem ou lave na máquina de lavar loiça.
- Nunca utilize uma escova metálica, palha-de-aço ou lixívia para limpar a taça de aço inoxidável. Utilize vinagre para remover calcário.
- Mantenha afastado do calor (bicos de fogão, fornos e microondas).

serviços de assistência técnica ao cliente

- Se o cabo estiver danificado, por razões de segurança, deverá ser substituído num posto de assistência técnica autorizado.

Se precisar de ajuda no que se refere a:

- como utilizar a máquina
- assistência ou reparações

Contacte o posto de assistência mais próximo da sua residência.

bli kjent med Kenwood kjøkkenmaskinen

sikkerhets hensyn

- Slå av kjøkkenmaskinen og trekk ut støpselet før du setter på eller fjerner redskap, etter bruk og før rengjøring.
- Maskinen er ikke egnet til bruk av handikappede personer uten tilsyn.
- Hold barn unna maskinen, og la aldri ledningen henge ned der et barn kan få tak i den.
- Hold fingrene unna bevegelige deler og påsatt redskap. Ikke stikk hender osv. inn i hengslemekanismen.
- Ikke gå fra maskinen mens den er på.
- Ikke bruk en skadet maskin. Få den ettersett eller reparert: se 'service', side 151.
- Bruk aldri redskap som ikke er godkjent.
- Gå aldri over maksimumskapasitetene på side 149.
- Ikke la barn leke med denne maskinen.
- Maskinen må bare brukes til det den er ment for, i private husholdninger.
- Vær forsiktig når du løfter maskinen – den er tung. Sørg for at hodet er låst og at bollen, redskaper og ledningen er festet før du løfter.

før du setter i støpselet

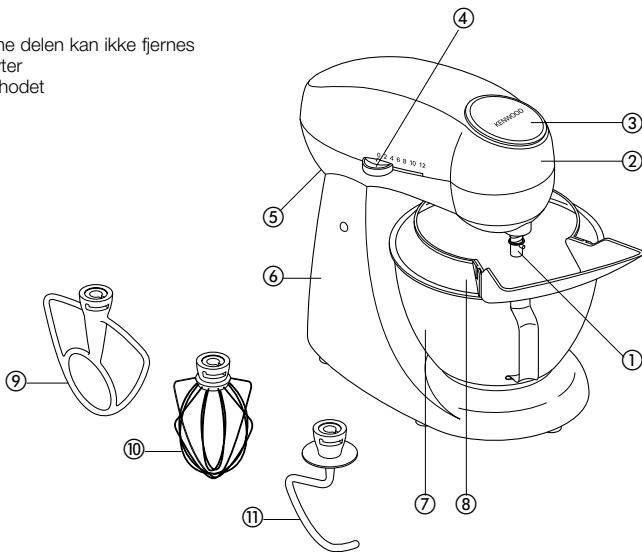
- Forsikre deg om at nettspenningen stemmer overens med det som står på undersiden av maskinen.
- Maskinen oppfyller kravene i EU-direktiv 89/336/EEC.

før du tar maskinen i bruk for første gang

- 1 Fjern all emballasje, inkludert emballasjen rundt bollen.
- 2 Vask delene: se "stell og rengjøring" på side 151.

bli kjent med Kenwood kjøkkenmaskinen

- ① verktøyskontakt
- ② mikserhode
- ③ Kenwood-merke – denne delen kan ikke fjernes
- ④ på/av- og hastighetsbryter
- ⑤ spake til løfte av mikserhodet
- ⑥ motordel
- ⑦ bolle
- ⑧ sprutdeksel (hvis inkludert)
- ⑨ rørerredskap
- ⑩ visp
- ⑪ eltekrok



mikseren

- røreredskap** ● Til å lage kaker, småkaker, paideig, glasur, kakefyll, vannbakkels og potetmos.
- visp** ● Til egg, fløte, rører, sukkerbrød, marengs, ostekaker, fromasj, suffleer. Ikke bruk vispen til tykke blandinger (for eksempel røre smør og sukker hvitt) – du kan skade den.
- eltekrok** ● Til gjærdeig.

slik bruker du maskinen

- sette inn redskap**
- 1 Skyv opp spaken på mikserhodet bak på apparatet ① og løft samtidig mikserhodet til det låser seg på plass i hevet posisjon.
 - 2 Still stiften på skaftet inn med spalten på innsiden av redskaper, skyv opp og vri med klokken for å låse ②.
 - 3 Sett bollen på understellet, trykk ned og vri med klokken for å låse ③.
 - 4 Skyv opp spaken på mikserhodet, og senk samtidig mikserhodet ①.
 - 5 Slå på og still hastighetsbryteren på ønsket hastighet ④.
- Fjerne redskap**
- 6 Skyv opp, vri mot klokken og trekk av.

- tips**
- Slå av og skrap bollen med slikkepott etter behov.
 - Det er best å vispe egg som har romtemperatur.
 - Før du visper eggehviter må du passé på at det ikke finnes fett eller eggeplomme på vispen eller i bollen.
 - Bruk kalde ingredienser til paideig, med mindre oppskriften sier noe annet.
 - Når du rører smør og sukker hvitt til kakedeig, skal du alltid bruke smør med romtemperatur, eller mykne det først.
 - Mikseren er utstyrt med 'myk start' -funksjon for å holde søl til et minimum. Men hvis maskinen slås på med en tykk blanding i bollen, for eksempel brøddeig, merker du kanskje at mikseren tar noen få sekunder før den når ønsket hastighet.

tips til brødbaking

- viktig**
- Ikke overgå maksimumskapasitetene nedenfor - maskinen vil overbelastes.
 - For at maskinen skal ha lang levetid, skal du alltid la den hvile i 20 minutter mellom hver deig.
 - Det er normalt at mikserhodet beveger seg litt. Hvis du hører at maskinen jobber tungt, skal du slå den av og ta ut halvparten av deigen og elte de to halvpartene hver for seg.
 - Ingrediensene blandes best dersom du har i væsken først.
 - Stans maskinen med jevne mellomrom og skrap blandingen av eltekroken.
 - Forskjellige melpartier varierer betraktelig mht. nødvendig væskemengde, og hvor klissete deigen er kan påvirke belastningen på maskinen. Vi anbefaler at du følger med maskinen mens deigen eltes. Operasjonen burde ikke ta lengre enn fem minutter.

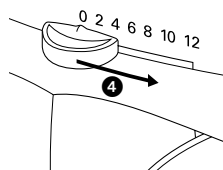
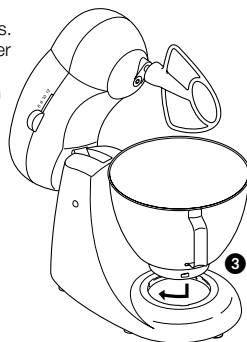
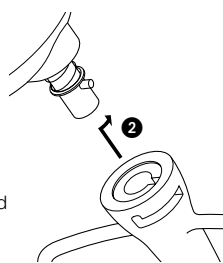
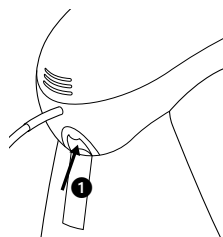
hastighetsbryter

Dette er kun en veiledning, og varierer avhengig av mengde deig i bollen, og ingrediensene som blandes.

- rører**
- **røre smør og sukker hvitt** start på 2, øk gradvis til 12.
 - **røre egg inn i sukker/smørblandinger** 6 - 12.
 - **skjære inn mel, frukt osv.** 2 - 4.
 - **alt-i-ett kaker** start på hastighet 2, øk gradvis til 12.
 - **smuldre smør i mel** 2 - 4.
- visp**
- Øk gradvis til 12.
- eltekrok**
- Start på 2, øk til 4 eller 6.

maksimumskapasiteter

- butterdeig** ● 500g mel
- deig til fruktkake** ● 2 kg total blanding
- fast brøddeig** ● 600g mel
- løs brøddeig** ● 650g mel
- eggehviter** ● 12 (Du kan vispe minimum 2 middelsstore eggehviter).

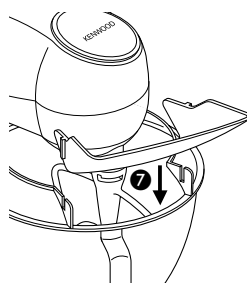
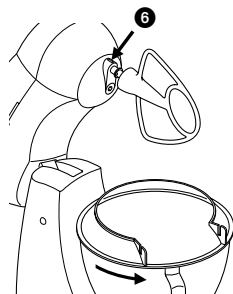
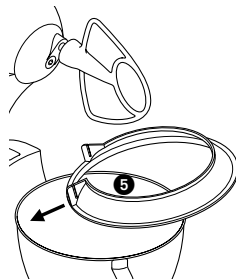


elektronisk hastighetskontroll

Kjøkkenmaskinen er utstyrt med en elektronisk hastighetssensor som er ment å opprettholde hastigheten ved forskjellige belastingsforhold, for eksempel når du elter brøddeig eller når du setter egg til kakedeig. Du hører derfor kanskje litt variasjon i hastigheten når mikseren går, da mikseren innstiller seg på belastning og valgt hastighet – dette er normalt.

sette på og bruke sprutdekselet

- 1 Hev mikserhodet til det låser seg.
 - 2 Sett på bollen og ønsket redskap.
 - 3 Skyv den smale delen av sprutdekselet inn under mikserredskapen **5**.
 - 4 Sett sprutdekselet på bollen.
 - 5 Vri sprutdekselet til den smale delen på dekselet er på linjen med gropen på redskapskontakten **6**.
 - 6 Senk mikserhodet.
 - 7 Vri åpningen på sprutdekselet til ønsket posisjon.
 - 8 Sett sjakten på sprutdekselet ved å sette flikene Inn i sporene **7**.
 - 9 Sprutdekselet tas av ved å gjøre ovennevnte i omvendt rekkefølge.
- Når miksingen pågår kan du ha ingredienser direkte i bollen via sjakten.



rengjøring og service

stell og rengjøring

- Slå alltid av maskinen og trekk ut støpselet før rengjøring.

motordel ● Tørk av med en fuktig klut, og tørk.

- Du må ikke bruke skuremidler, eller legge motordelen i vann.

Bolle, redskap,
sprutdeksel

- Vaskes for hånd og tørkes godt, eller vaskes i oppvaskmaskin.
- Du må ikke bruke stålbørste, stålull eller klor til å rengjøre stålballen. Bruk eddik til å fjerne eventuell kalkavleiring.
- Hold maskinen unna varme (komfyrer, ovner, mikrobølgeovner).

service og kundetjeneste

- Hvis ledningen er skadet må den av sikkerhetsmessige grunner erstattes av KENWOOD eller en autorisert KENWOOD-reparatør.

Hvis du trenger hjelp til å

- bruke kjøkkenmaskinen
- vedlikehold eller reparasjon skal du kontakte forhandleren.

Kenwood mutfak aygıtının parçaları

güvenlik önlemleri

- Aygıtın parçalarını takarken, çıkarırken, kullanımdan sonra ve temizlemeden önce, aygıtın fişini prizden çekiniz.
- Bu aygıt, ancak denetim altında engelli kişiler tarafından kullanılabilir.
- Çocukları aygıtı yaklaştırmayınız ve kordonunu sarkık bırakmayınız.
- Çocuklar sarkık kordonu çekip aygıtı düşürebilir.
- Parmaklarınızı aygıtın hareketli parçalarından ve takılı donatılardan uzakta tutunuz. Parmaklarınızı ve mutfak gereçlerini aygıtın döner parçalarına sokmayınız.
- Aygıt çalışırken hiçbir biçimde aygıtın başından ayrılmayınız.
- Hasarlı aygıtları hiçbir biçimde kullanmayınız. Aygıtı denetimden geçirtiniz ya da onarıma gönderiniz. Bu konuda 156. sayfadaki 'bakım' bölümüne bakınız.
- Üretici tarafından onaylanmamış herhangi bir aygıt parçası kullanmayınız.
- 154. sayfada belirtilen azami kullanım miktarlarını aşmayınız.
- Çocukların aygıtla oynamalarına izin vermeyiniz.
- Aygıtı yalnızca evde ve belirtilen kullanım amacı için kullanınız.
- Bu aygıt ağır olduğu için kaldırırken dikkati olunuz. Aygıtı kaldırmadan önce karıştırıcı kafasının kilitletiğinden ve çanak, aygıt parçaları ve elektrik kordonunun güvenlikte olduğundan emin olunuz.

elektrik akımına bağlanması

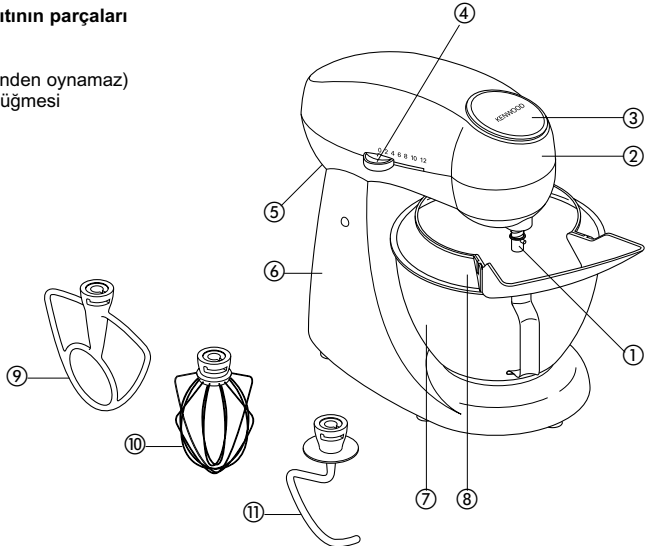
- Aygıtı kullanmadan önce evinizdeki elektrik akımının aygıtta belirtilen akımla aynı olduğundan emin olunuz.
- Bu aygıt, 89/336/EEC sayılı Avrupa Ekonomik Topluluğu Yönergesi'ne uygun olarak üretilmiştir.

ilk kullanımdan önce

- 1 Çanağın etrafındaki donatılar dahil olmak üzere aygıtın tüm ambalajını açınız.
- 2 Aygıtın parçalarını yıkayınız. Bunun için 156. sayfadaki 'bakım ve temizlik' bölümüne bakınız.

Kenwood mutfak aygıtının parçaları

- 1 parça takma yuvası
- 2 karıştırıcı kafası
- 3 Kenwood simgesi (yerinden oynamaz)
- 4 açma/kapama ve hız düğmesi
- 5 kafa kaldırma kolu
- 6 güç birimi
- 7 çanak
- 8 dövme çarkı (varsa)
- 9 dövme çarkı
- 10 çırpma çarkı
- 11 yoğurma kancası

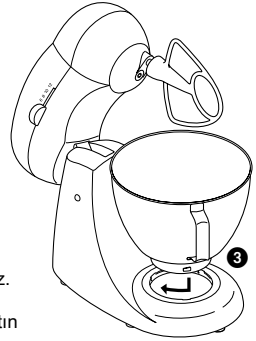
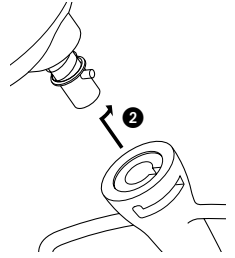
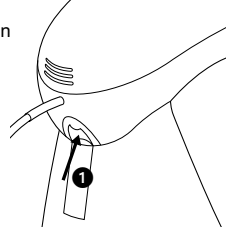


karıştırıcı

- karıştırıcı parçaları ve bazı kullanım alanları**
- Dövme çarkı ● Kek, bisküvi, çörek, krema dolma içi, pasta ve patates ezmesi yapmak için kullanılır.
- Çırpma çarkı ● Yumurta, krema, sulu hamur, yağsız pandispanya, kremalı pasta, peynirli kek, dövme krema ve süfle yapmak için kullanılır. Çırpma çarkında ağır içerikleri çırpamayız (örneğin yoğun krema ve şeker gibi). Aksi takdirde aygıtta hasar verebilirsiniz.
- Yoğurma kancası ● Mayalı içerikleri karıştırmak için kullanılır.

karıştırıcının kullanımı

- 1 Aygıtın arkasındaki karıştırıcı kafasının serbest bırakma kolunu yukarı itiniz **1** ve aynı anda yükseltilecek konuma kilitlemeye kadar karıştırıcı kafasını yukarı kaldırınız.
- parça takılması 2 Yuva parçasının içinde olacak biçimde milin dilini hizalayınız ve kilitlemek için yukarı iterek sağa çeviriniz **2**.
- 3 Çanağı aygıtın tabanına takınız. Aşağı doğru bastırarak kilitlemesi için sağa çeviriniz **3**.
- 4 Karıştırıcı kafasını serbest bırakma kolunu yukarı itiniz ve aynı anda karıştırıcı kafasını aşağı doğru indiriniz **1**.
- parça çıkarılması 5 Aygıtı çalıştırınız ve hız düğmesini istediğiniz ayara getiriniz **4**.
- 6 Yukarı itiniz ve sola çevirerek dışarı çekiniz.



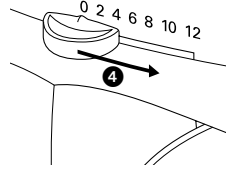
- yararlı bilgiler ● Aygıtın çalışmasını durdurunuz ve gerekirse çanağı bir spatula ile kazıyınız.
- Yumurtaların oda ısısında çırpılması daha iyi sonuç verir.
- Yumurta akını çırpmadan önce çırpma çarkında ya da çanakta donmuş yağ ya da yumurta sarısı olmadığından emin olunuz.
- Verilen tarifte kesin bir kullanım yönergesi yoksa, çörek yapmak için soğuk içerikler kullanınız.
- Kek karışımları için yoğun krema ve şeker kullanılıyorsa, önce yoğun kremayı oda ısısında eritiniz.
- Bu karıştırıcı, etrafa saçılmayı enaza indirmek için 'yavaş başlatma' düzeneği içerir. Ancak çanakta ekme hamuru gibi yoğun karışımlar varken aygıt çalıştırılırsa, seçilen hıza ulaşmak birkaç saniye alır.

- önemli bilgiler ● **ekmek yapma**
- Aşağıda verilen azami miktarları aşmayınız. Aygıtı aşırı yüklemeyiniz.
- Makinenin ömrünü korumak için yüklemeler arasında daima 20 dakika dinlenme molası verin.
- Karıştırıcı kafasının bazı devinimleri normaldir. Aygıt zorlanıyorsa, aygıtın çalışmasını durdurunuz ve hamurun yarısını alınız. Her iki parça hamuru ayrı ayrı yoğurunuz.
- Önce sıvı içerikleri karıştırmak daha iyi sonuç verir.
- Aygıtı ara sıra durdurunuz ve yoğurma kancasını kazıyarak temizleyiniz.
- Değişik türdeki unların gereksinim duyduğu sıvı miktarları değişiktir. Hamurun yapışkanlığı aygıtta olan yükü etkiler. Hamur yoğururken aygıtın denetim altında tutulmasını öneririz. Yoğurma işlemi 5 dakikadan fazla sürmez.

hız düğmesi

Önerilen hızlar yalnızca yönlendirme içindir. Hız, çanakta karıştırılacak içeriklerin miktarına ve karıştırılan içeriklerin niteliğine bağlı olarak değişir.

- dövme çarkı ● **Yağlı ve şekerli içerikleri kremalaştırmak** için 2. hızdan başlayınız ve giderek 12. hıza yükseltiniz.
- **Yumurtaları kremalı içeriklere çırpma** için 6. – 12. hızları kullanınız.
- **Un, meyve ve vbg. içerikleri karışma katmak** için 2. – 4. hızları seçiniz.
- **Kekler** için 2. hızdan başlayınız ve giderek 12. hıza yükseltiniz.
- **Yağı una ovalamak** için 2. – 4. hızları kullanınız.
- çırpma çarkı ● Giderek 12. hıza yükseltiniz.
- yoğurma kancası ● Hızdan başlayınız ve 4. – 6. hıza yükseltiniz.

**azami içerik miktarları**

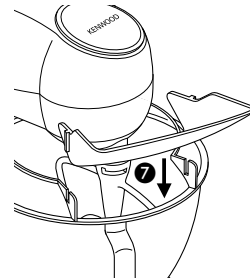
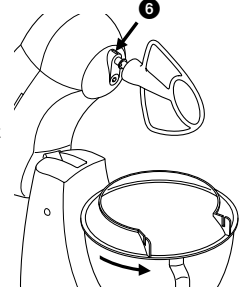
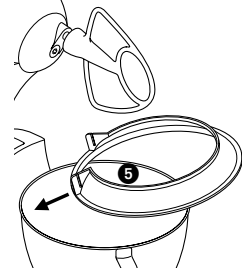
- çörek** ● 500gr un
- meyveli kek** ● 2kg toplam içerik
- katı ekmek hamuru** ● 600gr un
- yumuşak ekmek hamuru** ● 650gr un
- yumurta akı** ● 12 tane (En az 2 tane orta boyda yumurta çırpılabilir).

elektronik hız algılama kumandası

Bu karıştırıcı elektronik algılama kumandası içerir ve içereklere miktarına göre hızı ayarlar. Örneğin hamur yoğururken ya da yumurtaları kek karışımına katarken. Bu yüzden, aygıtı çalıştırırken hızda değişiklikler olduğunu duyacaksınız. Bu yüzden, aygıtı çalıştırırken hızda değişiklikler olduğunu duyacaksınız. Bu durum normaldir. Çünkü, karıştırıcı içerik miktarına bağlı olarak hızı ve yükü ayarlar.

dökme koruma siperinin takılması ve kullanımı

- 1 Karıştırıcı kafasını yerine kilitlemeye kadar kaldırınız.
- 2 Çanağı ve istediğiniz parçayı takınız.
- 3 Dökme koruma siperinin dar tarafını karıştırma parçasının altına sürünüz **5**.
- 4 Dökme koruma siperini çanağa yerleştiriniz.
- 5 Koruma siperinin dar tarafı parça takma yuvasının yivi ile aynı hizaya gelinceye kadar dökme koruma siperini çeviriniz **6**.
- 6 Karıştırıcının kafasını alçatınız.
- 7 Dökme koruma siperinin açık tarafını istenen konuma getiriniz.
- 8 Yuvanın çıkıntılarını konumlayarak boşaltma oluşunu koruma siperine takınız **7**.
- 9 Dökme koruma siperini çıkarmak için işleme tersinden başlayınız.
- Karıştırma işlemi sırasında boşaltma olduğundan içerikler doğrudan çanağa katılabilir.



temizlik ve bakım

bakım ve temizlik

- Temiřlemeye bařlamadan önce aygıtın çalıřmasını durdurunuz ve fiřini prizden çekiniz.

güç birimi

- Nemli bir bezle siliniz ve arkasından durulayınız.
- Ařındırıcı temizlik malzemeleri kullanmayınız ve g birimini suya deędirmeyiniz.

Çanak, parçalar,
dökme koruma siperi

- Elle yıkayınız ve arkasından tamamen kurulayınız ya da bulařık makinesinde yıkayınız.
- Paslanmaz elik çanaęı temizlemek için hiçbir zaman fırça tel, elik yn ya da aęartıcı kullanmayınız. Kireç gidermek için sirke kullanınız.
- Sıcak alanlardan (piřirme yapılan yüzeyler, fırınlar, mikrodalga fırınlar) uzakta tutunuz.

bakım ve mřteriř hizmeti

- Elektrik kordonu hasar görürse, güvenlik nedeniyle KENWOOD ya da yetkili bir KENWOOD onarımcısı tarafından deęiřtirilmeli ya da onarılmalıdır.

Aygıtın kullanımı, bakım ve onarımı için aygıtı satın aldıęınız satıcıya bařvurunuz.

poznejte svůj kuchyňský přístroj Kenwood

bezpečnost

- Před nasazováním nebo odstraňováním nástrojů, po použití a před čištěním vypněte přístroj a vytáhněte kabel ze zásuvky.
- Nemohoucí osoby by neměly používat tento přístroj bez dozoru.
- Chraňte přístroj před dětmi a nikdy nenechávejte viset kabel dolů, kde by ho děti mohly zachytit.
- Nepřibližujte se prsty k pohybujícím se součástem a nasazeným nástrojům. Nikdy nevkládejte prsty atd. do upínacího mechanismu.
- Nikdy nenechávejte přístroj bez dozoru.
- Nikdy nepoužívejte poškozený přístroj. Nechte ho zkontrolovat nebo opravit; viz „servis“ na straně 161.
- Nepoužívejte neschválené nástroje.
- Nepřekračujte maximální kapacity uvedené na straně 159.
- Nenechávejte děti, aby si hrály s tímto přístrojem.
- Tento přístroj používejte pouze v domácnosti k účelu, k němuž je určen.
- Při zvedání dávejte pozor, protože přístroj je těžký. Než ho zvednete, ujistěte se, že hlava je aretovaná a mísa, nástroje a kabel jsou bezpečně připevněné.

před zapojením do zásuvky

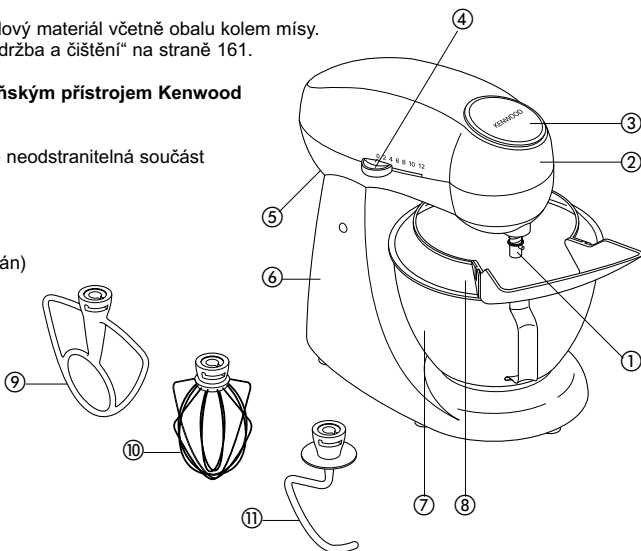
- Ujistěte se, že elektrické napájení má stejné parametry, jaké jsou uvedeny na spodní straně přístroje.
- Tento přístroj splňuje směrnici Evropského hospodářského společenství 89/336/EEC.

před prvním použitím

- 1 Odstraňte veškerý obalový materiál včetně obalu kolem mísy.
- 2 Omyjte součásti; viz „údržba a čištění“ na straně 161.

seznamte se s kuchyňským přístrojem Kenwood

- ① upínadlo nástrojů
- ② hlava mixéru
- ③ znak Kenwood - toto je neodstranitelná součást
- ④ spínač a volič rychlosti
- ⑤ páka na zvedání hlavy
- ⑥ napájecí jednotka
- ⑦ mísa
- ⑧ ochranný kryt (je-li dodán)
- ⑨ míchací nástavec
- ⑩ šlehací nástavec
- ⑪ hnětací nástavec

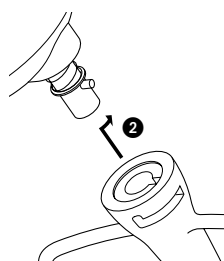
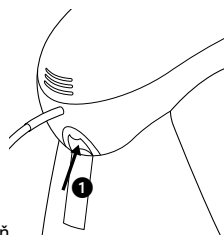


mixér

- mixovací nástroje a příklady jejich použití**
- míchací nástavec** • Na přípravu koláčů, vdolků, sladkého pečiva, plev, náplní, zákusků z listového těsta a bramborové kaše.
 - šlehací nástavec** • Na šlehání vajec, krémů, těsta, piškotového těsta bez tuku, pěnového pečiva, tvarohových koláčů, šlehané pěny a soufflé. Tento nástavec nepoužívejte k přípravě těžkých směsí (např. tukových a cukrových krémů) - mohl by se poškodit.
 - hnětací nástavec** • Na kvasničné směsi.

používání mixéru

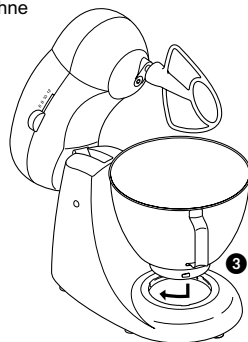
- Zvedněte páku na uvolňování hlavy na zadní straně přístroje **1** a zároveň zvedněte hlavu, dokud se nezablokuje ve zvednuté poloze.
 - Vyrovnejte čep na ose s drážkou uvnitř nástroje, zatlačte ho nahoru a otočte doprava, aby držel na místě **2**.
 - Postavte mísu na podstavec, přitlačte ji a otočte doprava, aby držela na místě **3**.
 - Zvedněte páku na uvolňování hlavy a zároveň spusťte hlavu mixéru **1**.
 - Zapněte přístroj a nastavte volič rychlosti na požadovanou hodnotu **4**.
 - Zatlačte ho nahoru, otočte doleva a vytáhněte.
- vložení nástroje**
- odstranění nástroje**



- rady**
- Vypněte přístroj a bude-li třeba, vyškrábejte místu špachtlí.
 - Nejlépe se šlehaají vejce, která mají pokojovou teplotu.
 - Než začnete šlehat vaječné bílky, ujistěte se, že na šlehacím nástavci nebo v míse není žádný tuk ani žloutek.
 - Při přípravě pečiva použijte studené přísady, není-li v receptu uvedeno jinak.
 - Při míchání tuku a cukru na koláčové směsi vždy používejte tuk s pokojovou teplotou, nebo ho nejprve změkčete.
 - Mixér je vybaven funkcí pomalého spouštění, která minimalizuje ztráty způsobené vytečením. Pokud se však mixér spustí s těžkou směsí v míse, například s chlebovým těstem, může se stát, že zvolené rychlosti dosáhne až za několik sekund.

pokyny pro přípravu chleba

- důležité**
- Nikdy nepřekračujte níže uvedené maximální kapacity - přetíží byste přístroj.
 - Abyste prodloužili životnost přístroje, vždy jej nechte mezi náplněmi 20 minut odpočinout.
 - Určité pohyby hlavy mixéru jsou normální. Pokud uslyšíte, že se přístroj namáhá, vypněte ho, odstraňte polovinu těsta a zpracujte obě poloviny samostatně.
 - Přísady se nejlépe smísí, pokud jako první nalijete tekutinu.
 - V pravidelných intervalech zastavujte přístroj a seškrábejte směs z hnětacím nástavce.
 - Různé dávky mouky se mohou podstatně lišit v množství potřebné tekutiny a lepkavost těsta může mít značný vliv na zatížení přístroje. Doporučuje se během míchání těsta sledovat přístroj; neměl by běžet déle než pět minut.



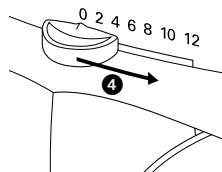
volič rychlosti

Toto je pouze návod a hodnoty se mohou lišit v závislosti na množství směsi v míse a míchaných přísadách.

- míchací nástavec
- **Míchání krému s tukem a cukrem:** začíná na 2 a postupně se zvyšuje na 12.
 - **Šlehání vajec do krémových směsí:** 6 - 12.
 - **Vmíchávání mouky, ovoce atd.:** 2 - 4.
 - **Míchání koláčů se všemi přísadami:** začíná na rychlosti 2 a postupně se zvyšuje na 12.
- šlehací nástavec
- **Vtírání tuku do mouky:** 2 - 4.
 - Postupně zvyšujte na 12.
- hnětací nástavec
- Začněte na 2, zvyšujte na 4 nebo 6.

maximální kapacity

- pečivo s měkkou kůrkou
- 500 g mouky
- směs na ovocný koláč
- celkem 2 kg směsi
- tuhé chlebové těsto
- 600 g mouky
- měkké chlebové těsto
- 650 g mouky
- vaječné bílky
- 12 (Lze šlehat minimálně dva bílky střední velikosti).

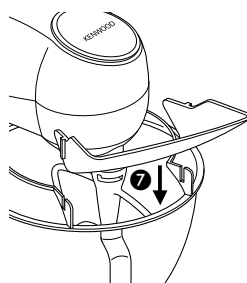
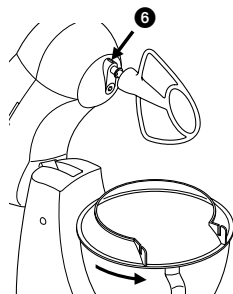
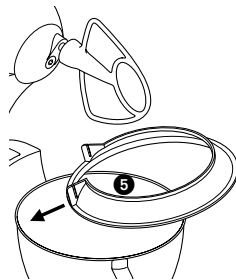


elektronické řízení spínače rychlosti

Mixér je vybaven elektronickým regulátorem rychlosti, který má udržovat rychlost při různém zatížení, například při hnětení chlebového těsta nebo po přidání vajec do koláčové směsi. Proto můžete za provozu slyšet určité odchylky rychlosti způsobené tím, že mixér upravuje zvolenou rychlost podle zatížení - jedná se o normální jev.

nasazení a používání ochranného krytu

- 1 Zvedněte hlavu mixéru, dokud se nezablokuje.
 - 2 Vložte mísu a nasadte požadovaný nástroj.
 - 3 Posuňte úzkou část ochranného krytu pod nástavec mixéru ⑤.
 - 4 Nasadte na mísu ochranný kryt.
 - 5 Otáčejte ochranným krytem, dokud nebude úzká část vyrovnána s drážkou na upínacím mechanismu ⑥.
 - 6 Spusťte hlavu mixéru dolů.
 - 7 Otočte otvor ochranného krytu do požadované polohy.
 - 8 Pomocí výstupků v drážkách ⑦ nasadte na ochranný kryt násypku.
 - 9 Při odstraňování ochranného krytu postupujte v opačném pořadí.
- Pomocí násypky lze přidávat přísady během míchání přímo do mísy.



čištění a servis

údržba a čištění

- Před čištěním přístroj vždy vypněte a vytáhněte kabel ze zásuvky.

napájecí jednotka

- Otřete vlhkou látkou a potom vysušte.
- Nepoužívejte brusné prostředky ani ji neponořujte do vody.

mísa, nástroje,
ochranný kryt

- Ručně omyjte a potom důkladně vysušte, nebo je myjte v myčce na nádobí.
- K čištění mísy z nerezové oceli nikdy nepoužívejte drátěný kartáč, drátěnku nebo bělicí prostředky. K odstranění vodního kamene použijte ocet.
- Chraňte před teplem (ploténkami sporáku, troubou, mikrovlnnou troubou).

servis a péče o zákazníky

- Dojde-li k poškození kabelu, musí být z bezpečnostních důvodů vyměněn společností KENWOOD nebo autorizovaným servisem KENWOOD.

Budete-li potřebovat pomoci:

- s používáním přístroje,
 - se servisem nebo opravami,
- obraťte se na prodejnu, v níž jste přístroj koupili.

Ismerje meg Kenwood készülékét

biztonság

- Áramtalanítsa a készüléket alkatrészek fel- és leszerelése vagy tisztítás előtt.
- Ne hagyja, hogy kiegyensúlyozatlan személyek felügyelet nélkül használják a készüléket.
- Tartsa a gyermekeket távol a készüléktől. Soha ne hagyja a vezetéket olyan helyen leelőgni, ahol egy gyermek megfoghatja.
- Tartsa távol a mozgó alkatrészektől és a csatlakoztatott tartozékoktól ujjait. Soha ne helyezze ujjait a csukló mechanizmusba.
- Soha ne hagyja bekapcsolva felügyelet nélkül a készüléket.
- Soha ne használjon meghibásodott készüléket. Ellenőriztesse és javíttassa meg: lásd: 'szerviz', 166. oldal.
- Soha ne használjon nem engedélyezett tartozékokat.
- Soha ne lépje túl a 164. oldalon feltüntetett maximális kapacitás értékeket.
- Ne hagyja, hogy gyerekek játsszanak ezzel a géppel.
- A készüléket csak a tervezett háztartási célra használja.
- Legyen óvatos a készülék megemelése során, mivel az nehéz. Ellenőrizze, hogy a fej zárva legyen, és a tál, a tartozékok és a vezeték biztonságosan helyezkedjenek el, mielőtt megemelné.

bekapcsolás előtt

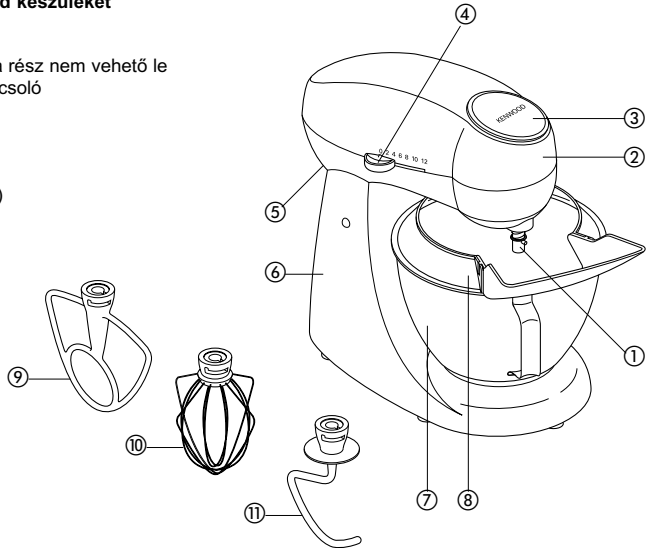
- Ellenőrizze, hogy áramforrása megfelel-e a tápegység alján feltüntetett értékeknek.
- A készülék megfelel az Európai Gazdasági Közösség 89/336/EEC direktívájának.

az első használat előtt

- 1 Távolítson el minden csomagolóanyagot, a tál körüli szerelékét úgyszintén.
- 2 Mossa meg az alkatrészeket: lásd "karbantartás és tisztítás", 166. oldal.

Ismerje meg Kenwood készülékét

- 1 tartozék csatlakozó
- 2 keverő fej
- 3 Kenwood címke – ez a rész nem vehető le
- 4 be/ki és sebesség kapcsoló
- 5 fej-emelő kar
- 6 hajtó egység
- 7 tál
- 8 kiöntő lemez (ha tartozik a típushoz)
- 9 keverő
- 10 habverő
- 11 tésztakeverő



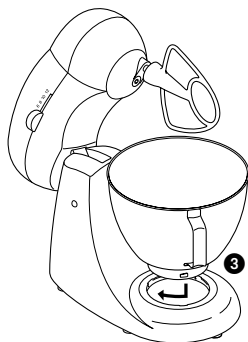
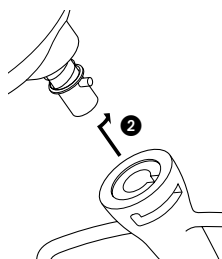
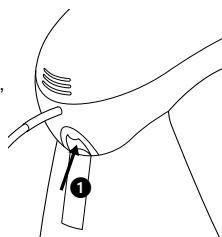
robotgép

keverő és egyéb tartozékok

- keverő ● Sütemények, kekszek, tésztafélék, cukormáz, töltelék, éclair és krumplicipure készítéséhez.
- habverő ● Tojás, tejszín, felvert híg tészták, zsiradék nélküli kevert tészták, tojáshab, túróslapény, hab, soufflé elkészítéséhez. Ne használja a habverőt sűrű keverékekhez (pl. zsiradékok és cukor habosra veréséhez) – mivel az károsodhat.
- tésztakeverő ● Élesztős tésztakeverékekhez.

a robotgép használata

- 1 Nyomja meg a fej-kioldó kart a készülék hátulján ❶ és egyidejűleg emelje fel a fejet, amíg az felemelt helyzetben rögzül.
- 2 Hozza egy vonalba a tengelyen lévő kiemelkedést a tartozék belsejében lévő bemélyedéssel, nyomja össze, majd fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányban a rögzítéshez ❷.
- 3 Helyezze a tálat az alapra, nyomja le és fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányba a rögzítéshez ❸.
- 4 Nyomja meg a fej-kioldó kart és egyidejűleg eressze le a keverőgép fejét ❶.
- 5 Kapcsolja be a készüléket, és állítsa a megfelelő sebességre ❹.
- 6 Tolja fel, forgassa el az óramutató járásával ellenkező irányba, és vegye le.



- tipppek
- Kapcsolja ki a készüléket és tisztogassa le a tálat egy kanállal, amikor szükséges.
 - A szobahőmérsékletű tojásokat a legkönnyebb felverni.
 - Ha tojásfehérjét ver fel, ellenőrizze, hogy ne legyen zsiradék vagy tojássárgája a habverőn vagy a tálban.
 - A cukrászsüteményekhez használjon hideg összetevőket, ha a recept nem javasol mást.
 - Ha zsiradékot és cukrot kever krémme tortákhoz, mindig szobahőmérsékleten használja a zsiradékot, vagy előbb puhítsa meg.
 - Az ön robotgépe fokozatos indítással rendelkezik, hogy a beindításkor ne fröcsköljön. Ha viszont a készüléket úgy kapcsolja be, hogy sűrű keverék van a tálban, pl. kenyértészta, észreveheti, hogy eltart pár másodpercig, amíg a készülék eléri a megfelelő sebességet.

tanácsok a kenyérfőzéshez

- fontos
- Soha ne lépje túl a lent megadott maximális kapacitást – ez túlterhelheti a gépet.
 - A készülék élettartamának meghosszabbítása érdekében, két adag tészta feldolgozása között mindig várjon legalább 20 percet.
 - A keverő fej némi mozgása normális. Ha hallja, hogy a gép túlterhelt, kapcsolja ki, vegye ki a tészta felét, és készítse el a két fél adagot külön.
 - Az összetevők akkor keverednek legjobban, ha előbb a folyadékot önti be.
 - Időnként kapcsolja ki a készüléket, és kaparja le a tésztát a keverőhorogról.
 - A különböző lisztfajták jelentősen eltérő mennyiségű folyadékot igényelnek, és a tészta sűrűsége befolyásolhatja a gép terhelését. Azt javasoljuk, hogy figyeljen oda a gépre a tészta keverése közben; a műveletnek kb. 5 percig kell tartania.

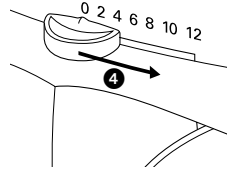
sebesség kapcsoló

Ezek csak tájékoztató jellegű értékek, és a keverék mennyiségétől és összetevőitől függően változhatnak.

- keverő
- **zsiradék és cukor felverése:** kezdje 2-ről, fokozatosan növelje 12-ig.
 - **tojás bekeverése krémes keverékekbe:** 6 - 12.
 - **liszt, gyümölcsök stb. Bekeverése:** 2 - 4.
 - **kevert tészták:** kezdje 2-ről, fokozatosan növelje 12-ig.
 - **zsiradék összedolgozása liszttel:** 2 - 4.
- habverő
- Fokozatosan növelje 12-ig.
- tésztakeverő
- Kezdje 2-ről, növelje 4-ig vagy 6-ig.

maximális kapacitás

- vajas tészta
- 500 g liszt
- gyümölcstorta
- 2 kg teljes keverék
- keverék
- 600 g liszt
- sűrű kenyértészta
- 650 g liszt
- puha kenyértészta
- 12 (Minimum 2 közepes méretű tojásfehérjét kell használni).
- tojásfehérje

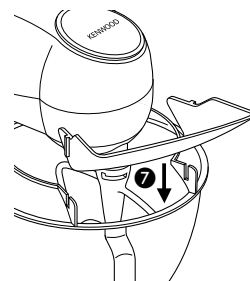
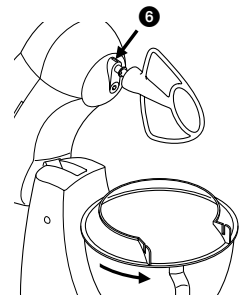
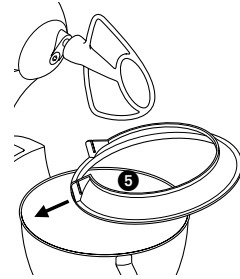


elektromos sebességérzékelő vezérlővel

Az ön robotgépe elektromos sebességérzékelő vezérlővel van ellátva, amely fenntartja a sebességet a terhelés változása mellett, mint a kenyértészta dagasztás vagy a tojások hozzáadása a tésztához. Ezért hallhat némi változást a robotgép működésében, amint az alkalmazkodik a kiválasztott terheléshez és sebességhez – ez normális.

a kiöntő lemez felszerelése és használata

- 1 Emlje fel a keverő fejet, amíg az rögzül.
 - 2 Csatlakoztassa a tálat és a kívánt tartozékokat.
 - 3 Csúsztassa a kiöntő lemez keskeny részét a robotgép tartozék alá **5**.
 - 4 Illessze a kiöntő lemezt a tálra.
 - 5 Forgassa el a kiöntő lemezt, amíg a lemez keskeny része egy vonalba kerül a tartozék csatlakozón lévő rovátkával **6**.
 - 6 Eressze le a keverő fejet.
 - 7 Fordítsa a kiöntő lemez nyílását a kívánt irányba.
 - 8 Illessze fel a kiöntő lemezre a csúszdát, helyére pattintva a rögzítőket **7**.
 - 9 A kiöntő lemez eltávolításához ismétlje meg a lépéseket fordított sorrendben.
- A keverés során, az összetevők a csúszdán keresztül juttathatók a tálba.



tisztítás és szerviz

karbantartás és tisztítás

- Mindig kapcsolja ki és húzza ki a gépet tisztítás előtt.

tápegység

- Törölje meg puha, nedves ruhával, majd szárítsa meg.
- Soha ne használjon súrolószert, és ne merítse vízbe.

tál, tartozékok,
kiöntő lemez

- Mossa el kézzel, majd alaposan szárítsa meg, vagy mossa el mosogatógépben.
- Soha ne használjon drótkéfét, fémszivacsot vagy fehérítőt a rozsdamentes acél tál tisztításához. Használjon ecetet a vízkő eltávolításához.
- Ne tegye ki hőnek (fűtőlap, sütő, mikrohullámú sütő).

szerviz és ügyfélszolgálat

- Ha a vezeték károsodott, biztonsági okokból egy KENWOOD, vagy egy a KENWOOD által meghatalmazott szerelőnek kell kicserélnie.

Ha segítségre van szüksége:

- a készülék használatában
- szerviz vagy javítás céljából

Forduljon az üzlethez, ahol a készüléket vásárolta.

prezentacja robota kuchennego Kenwood

bezpieczeństwo

- Przed przystąpieniem do montażu lub demontażu narzędzi, po użyciu oraz przed rozpoczęciem czyszczenia wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi przez osoby niepełnosprawne bez nadzoru.
- Trzymać dzieci z dala od urządzenia. Nigdy nie pozostawiać zwisającego przewodu z uwagi na ryzyko ściągnięcia urządzenia przez dziecko.
- Trzymać palce z dala od ruchomych części i zamontowanych narzędzi. Nigdy nie wkładać palców ani innych przedmiotów do mechanizmu zawiasowego.
- Nigdy nie pozostawiać urządzenia bez dozoru.
- Nie należy eksploatować uszkodzonego urządzenia. Urządzenie oddać do kontroli lub naprawy: patrz pkt. 'Serwis' na stronie 171.
- Nie stosować nieatestowanych narzędzi.
- Nie przekraczać maksymalnych pojemności podanych na stronie 169.
- Nie pozwalać dzieciom na zabawę urządzeniem.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do wyszczególnionych zastosowań domowych.
- Podczas podnoszenia miksera należy zachować ostrożność z uwagi na jego duży ciężar. Przed podniesieniem sprawdzić, czy głowica jest zablokowana oraz czy naczynie, narzędzia i przewód sieciowy są zabezpieczone.

przed podłączeniem do zasilania

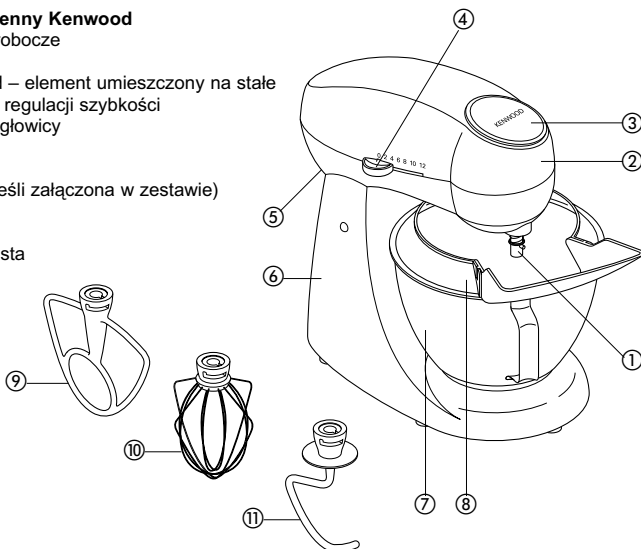
- Sprawdzić, czy parametry zasilania odpowiadają danym znamionowym podanym na spodzie obudowy urządzenia.
- Urządzenie spełnia wymogi Dyrektywy Europejskiej Wspólnoty Gospodarczej 89/336/EEG.

przed pierwszym użyciem

- 1 Usunąć wszystkie materiały opakowania, w tym zabezpieczenie wokół naczynia.
- 2 Wymyć poszczególne części składowe: patrz pkt. 'Czyszczenie' na stronie 171.

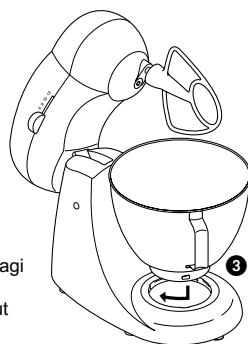
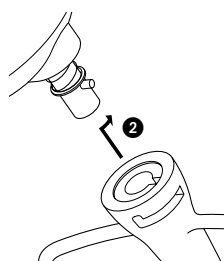
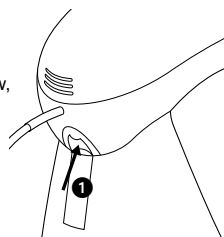
legenda – robot kuchenny Kenwood

- 1 gniazdo na narzędzie robocze
- 2 głowica miksera
- 3 znak firmowy Kenwood – element umieszczony na stałe
- 4 wyłącznik i przełącznik regulacji szybkości
- 5 dźwignia podnoszenia głowicy
- 6 zespół napędowy
- 7 naczynie
- 8 osłona do nalewania (jeśli załączona w zestawie)
- 9 ubijacz
- 10 trzepaczka
- 11 hak do wygniatania ciasta



mikser

- narzędzia miksujące i ich wybrane zastosowania**
- ubijacz • Do przygotowywania ciast, biszkoptów, makaronów, lukru, nadzienia, eklerów i ziemniaków puree.
- trzepaczka • Do jajek, kremu, panierki, biszkoptów bez tłuszczu, bez, serników, musów, sufletów. Nie stosować trzepaczki do gęstych mieszanek (np. ucierania tłuszczu i cukru na jednolitą masę), gdyż może doprowadzić to do jej uszkodzenia.
- hak do wygniatacia ciasta • Do wyrobu ciast drożdżowych.
- obsługa miksera**
- 1 Nacisnąć dźwignię zwalniania głowicy znajdującą się z tyłu obudowy urządzenia ❶ i jednocześnie unieść głowicę, aż zaskoczy w uniesionej pozycji.
- montaż narzędzia 2 Wyrównać bolec na trzonie ze szczeliną znajdującą się na wewnętrznej stronie narzędzia, popchnąć ku górze i obrócić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż zaskoczy ❷.
- 3 Umieścić naczynie na podstawie, docisnąć do dołu i obrócić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż zaskoczy ❸.
- 4 Przesunąć do góry dźwignię zwalniania głowicy, a jednocześnie obniżyć głowicę miksera ❶.
- 5 Włączyć mikser i przesunąć przełącznik regulacji szybkości w żądane położenie ❹.
- demontaż narzędzia 6 Popchnąć do góry, przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, a następnie wyciągnąć.
- wskazówki • Wyłączyć urządzenie i w razie potrzeby oczyścić naczynie szpatułką.
- Do ubijania najlepiej nadają się jaja w temperaturze pokojowej.
- Przed przystąpieniem do ubijania białek jaj należy sprawdzić, czy na trzepaczce lub naczyniu nie pozostały resztki tłuszczu lub żółtek.
- Do makaronów stosować schłodzone składniki, chyba że w przepisie podano inaczej.
- Podczas ucierania tłuszczu i cukru na jednolitą masę do ciast należy zawsze używać tłuszczu w temperaturze pokojowej lub najpierw go zmiękczyć.
- Mikser wyposażony jest w funkcję tzw. miękkiego rozruchu, która minimalizuje rozpryskiwanie się składników. Jednakże po włączeniu miksera z gęstą mieszaniną w naczyniu, taką jak ciasto na chleb, mikser może potrzebować kilku sekund, aby osiągnąć żądaną szybkość.
- wskazówki dotyczące wyrobu chleba**
- ważne • Nigdy nie przekraczać podanych niżej maksymalnych pojemności z uwagi na ryzyko przeciążenia miksera.
- Aby wydłużyć żywotność urządzenia, należy zawsze odczekać 20 minut pomiędzy kolejnymi cyklami pracy.
- Niewielkie ruchy głowicy miksera są normalnym zjawiskiem. W razie odgłosu pracy silnika wskazującego na przeciążenie miksera należy wyjąć połowę ciasta i zmiksować każdą z połówek oddzielnie.
- Wszystkie składniki najlepiej miksować po umieszczeniu najpierw składników płynnych.
- Co jakiś czas wyłączyć mikser i zeszkobać mieszaninę z haka do wygniatacia ciasta.
- Różne rodzaje mąki różnią się znacznie ilością wymaganego płynu, a lepkość ciasta może mieć istotny wpływ na obciążenie miksera. Zaleca się obserwację pracy urządzenia podczas miksowania ciasta. Miksera nie należy uruchamiać na dłużej niż 5 minut.



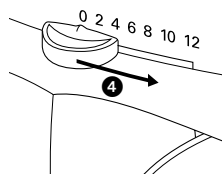
przełącznik regulacji szybkości

Poniższe informacje mają wyłącznie charakter orientacyjny, a podane ustawienia należy dostosować do ilości mieszanki w naczyniu oraz rodzaju mieszanych składników.

- ubijacz
 - **Ucieranie tłuszczu i cukru:** rozpocząć na 2, stopniowo zwiększając do 12.
 - **Ubijanie jaj na kremowe mieszanki:** 6 - 12.
 - **Dodawanie mąki, owoców, itp.:** 2 - 4.
 - **Gotowe mieszanki ciast:** rozpocząć na ustawieniu 2, a następnie stopniowo zwiększać do 12.
 - **Ucieranie tłuszczu z mąką:** 2 - 4.
 - Stopniowo zwiększać do 12.
- trzepaczka
 - Rozpocząć od 2, a następnie zwiększać do 4 lub 6.
- hak do wygniatacia ciasta

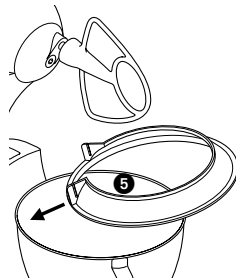
maksymalne pojemności

- kruche ciasto
 - 500 g mąki
- mieszanka na ciasto owocowe
 - 2 kg mieszanki
- sztywne ciasto na chleb
 - 600 g mąki
- miękkie ciasto na chleb
 - 650 g mąki
- białka jaj
 - 12 (Przy użyciu miksera można ubijać białka z minimum dwóch średniej wielkości jaj).

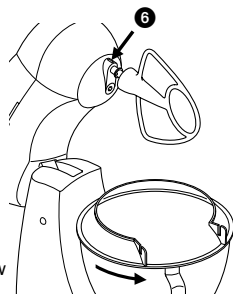


elektroniczny sensoryczny układ sterowania prędkością

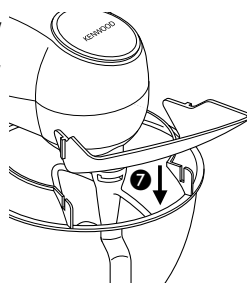
Mikser jest wyposażony w elektroniczny układ regulacji szybkości, który pozwala na utrzymywanie szybkości w różnych warunkach obciążenia, na przykład podczas wygniataania ciasta na chleb lub dodawania jajek do wyrabianego ciasta. Odczuwalna może być zatem pewna zmienność szybkości działania, w miarę jak mikser będzie dostosowywał swoją charakterystykę pracy do obciążenia i wybranej szybkości. Taki tryb pracy miksera jest normalny i nie jest objawem jego uszkodzenia.



sposób montażu i użycia osłony do nalewania



- 1 Unieść głowicę miksera, aż zaskoczy.
 - 2 Zamontować naczynie i wybrane narzędzie.
 - 3 Wsunąć wąską część osłony do nalewania pod nasadkę miksera 5.
 - 4 Zamocować osłonę do nalewania na naczyniu.
 - 5 Obrócić osłonę do nalewania, aż jej wąska część zrówna się z rowkiem w gnieździe na narzędzia 6.
 - 6 Opuścić głowicę miksera.
 - 7 Obrócić otwór osłony do nalewania w żądane położenie.
 - 8 Zamontować dozownik na osłonę do nalewania, umieszczając występy w szczelinach 7.
 - 9 Aby zdemontować osłonę do nalewania, wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności.
- Podczas miksowania składniki można dodawać bezpośrednio do naczynia przez dozownik.



czyszczenie i serwis

pielęgnacja i czyszczenie

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.

zespół napędowy

- Wytrzeć wilgotną szmatką, a następnie osuszyć.
- Nie używać środków szorujących ani nie zanurzać w wodzie.

naczynie, narzędzia,
osłona do nalewania

- Wymyć ręcznie, a następnie dokładnie wysuszyć lub umyć w zmywarce do naczyń.
- Nigdy nie używać szczotki drucianej, waty stalowej ani wybielacza do czyszczenia naczyń ze stali nierdzewnej. Do usuwania kamienia stosować ocet.
- Przechowywać z dala od źródeł ciepła (palników kuchenki, piecyków, kuchenek mikrofalowych).

dział serwisu i obsługi klienta

- Jeśli przewód ulegnie uszkodzeniu, ze względów bezpieczeństwa jego wymianę należy zlecić w serwisie KENWOOD lub autoryzowanym punkcie serwisowym KENWOOD.

Aby uzyskać pomoc w zakresie:

- obsługi miksera,
- serwisu lub napraw,
należy skontaktować się z punktem sprzedaży, w którym zakupiono urządzenie.

Основные узлы и детали кухонного комбайна Kenwood

Меры безопасности

- Перед установкой или снятием насадок, а также после использования и перед очисткой обязательно выключите электроприбор и отсоедините сетевой шнур от розетки.
- Не позволяйте самостоятельно пользоваться электроприбором немощным людям.
- Не позволяйте детям приближаться к электроприбору и не допускайте свешивания шнура в тех местах, где до него может дотянуться ребенок.
- Не подносите пальцы близко к движущимся частям машины и к установленным насадкам. Никогда не прикасайтесь пальцами к внутренним частям шарнирного механизма.
- Никогда не оставляйте без присмотра включенный электроприбор.
- Запрещается пользоваться неисправным электроприбором. Проверьте или отремонтируйте: см. раздел "Обслуживание", стр. 176
- Никогда не пользуйтесь насадками, не предназначенными для данного электроприбора.
- Никогда не превышайте максимальные значения загрузки ингредиентов, указанные на стр. 174.
- Не позволяйте детям играть с электроприбором.
- Данный электроприбор предназначен только для бытового применения.
- При перемещении электроприбора соблюдайте осторожность, так как он имеет достаточно большой вес. Перед перемещением электроприбора убедитесь в том, что его головка зафиксирована, и что чаша, насадки и сетевой шнур закреплены.

Перед включением в сеть

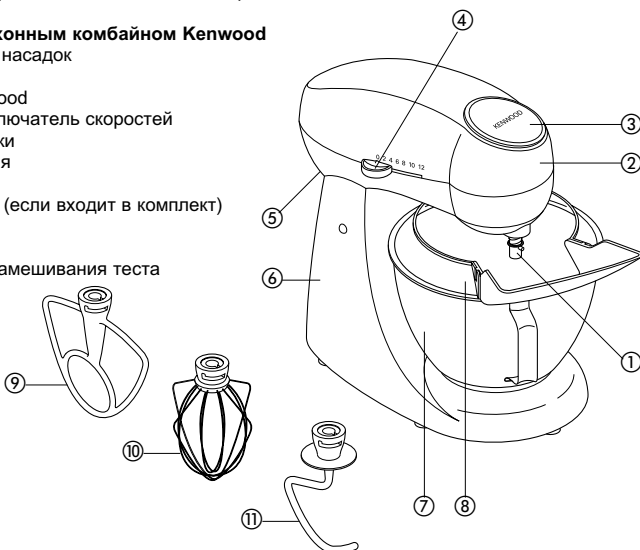
- Убедитесь в том, что параметры электросети в вашем доме соответствуют указанным на нижней стороне электроприбора.
- Этот электроприбор соответствует Требованиям Европейского экономического сообщества 89/336/ЕЕС.

Перед первым использованием

- 1 Удалите все упаковочные материалы, включая обод, надетый на чашу.
- 2 Вымойте детали: см. раздел "Уход и очистка", стр. 176.

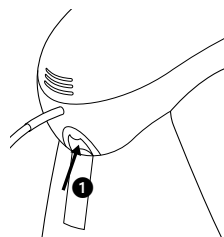
Познакомьтесь с кухонным комбайном Kenwood

- 1 гнездо для установки насадок
- 2 головка миксера
- 3 логотип фирмы Kenwood
- 4 выключатель и переключатель скоростей
- 5 рычаг подъема головки
- 6 блок электродвигателя
- 7 чаша
- 8 антиразбрызгиватель (если входит в комплект)
- 9 мешалка
- 10 взбивалка
- 11 насадка-крючок для замешивания теста



миксер

- Насадки для перемешивания и некоторые их применения**
- мешалка ● Для приготовления пирожных, бисквитов и других мучных кондитерских изделий, глазури, начинок, эклеров и картофельного пюре.
 - взбивалка ● Для яиц, крема, теста, опарного теста без масла, меренгов, творожного пудинга, муссов, суфле. Не пользуйтесь взбивалкой для перемешивания густых смесей (например, для взбивания масла с сахаром) – возможно повреждение взбивалки.
 - насадка-крючок для замешивания теста ● Для дрожжевого теста.



Как пользоваться миксером

1 Поднимите рычаг освобождения головки, расположенный на задней стороне электроприбора, **2** и одновременно с этим поднимайте головку до тех пор, пока она не зафиксируется в поднятом положении.

как установить насадку

2 Совместите штифт, расположенный на валу двигателя, с прорезью на внутренней стороне насадки, надавите на насадку вверх и поверните ее по часовой стрелке **2**.

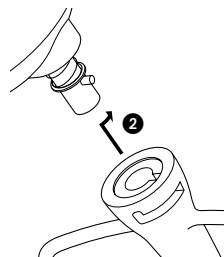
3 Установите чашу на основание, нажмите на нее и поверните по часовой стрелке до фиксации **3**.

4 Поднимите рычаг освобождения головки и одновременно с этим опустите головку миксера **1**.

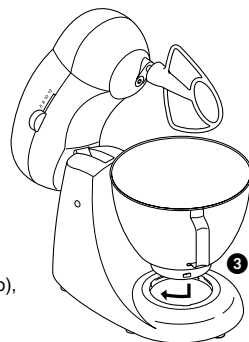
5 Включите электроприбор и установите переключатель скорости в нужное положение **4**.

как снять насадку

6 Надавите на насадку вверх, поверните ее против часовой стрелки и снимите ее.



- советы**
- При необходимости выключите электроприбор и очистите внутренние стенки чаши с помощью лопаточки.
 - Лучше всего взбивать яйца, температура которых соответствует комнатной температуре.
 - Перед взбиванием яичных белков убедитесь в том, что на взбивалке и на стенках чаши нет следов яичного желтка.
 - Для замешивания сдобного теста следует использовать охлажденные ингредиенты при условии, что в вашем рецепте на этот счет нет других указаний.
 - При взбивании масла с сахаром для приготовления смесей для пирожных, всегда используйте масло, подогретое до комнатной температуры, или предварительно растопите его.
 - В вашем миксере имеется функция "плавный пуск", которая уменьшает распыливание смеси. Таким образом, если миксер включается, когда в чаше находится густая смесь (например, тесто), вы можете заметить, что для того, чтобы миксер набрал заданные обороты, требуется несколько секунд.



Указания по приготовлению хлеба

- важная информация**
- Никогда не превышайте указанные ниже максимальные значения загрузки ингредиентов, иначе может произойти перегрузка электроприбора.
 - Во избежание поломки прибора делайте 20-минутный перерыв перед приготовлением очередной порции.
 - Небольшое перемещение головки миксера во время его работы является нормальным явлением. Если вы услышите, что машина работает с перебоями, выключите ее, извлеките из чаши половину теста и замешивайте каждую половину отдельно.
 - Ингредиенты лучше перемешиваются, если первой залить жидкость.
 - Периодически останавливайте машину и удаляйте тесто с насадки-крючка для замешивания теста.

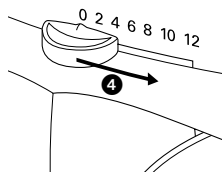
- Для различных сортов муки требуются различные количества жидкости, а для вымешивания более густого теста требуется большее усилие. Во время замешивания теста рекомендуется постоянно наблюдать за машиной; время замешивания теста не должно превышать 5 минут.

Переключатель скоростей

Представленную ниже информацию следует рассматривать только как совет, выбор скорости перемешивания зависит от количества и вида перемешиваемых ингредиентов.

мешалка

- **взбивание масла с сахаром:** начните на скорости 2, постепенно увеличивая скорость до 12.
- **вбивание яиц во взбитые смеси:** 6 - 12.
- **вымешивание при добавлении муки, фруктов и т. п.:** 2 - 4.
- **одновременное приготовление смеси для пирожных:** начните на скорости 2, постепенно увеличивая скорость до 12.
- **растирание масла с сахаром:** 2 - 4.
- Постепенно увеличивайте скорость до 12.



взбивалка
насадка-крючок для
замешивания теста

- Начните на 2, увеличивайте до 4 или 6.

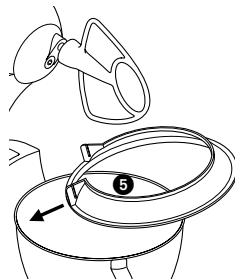
максимальные загрузки ингредиентов

сдобное тесто для
песочного печенья
смесь для
фруктового пирога
тесто для хлеба с
твердой коркой
тесто для хлеба с
мягкой коркой
яичные белки

- 500 г муки
- общий вес смеси 2 кг
- 600 г муки
- 650 г муки
- 12 (Можно взбивать взбивалкой не менее 2 белков яиц среднего размера).

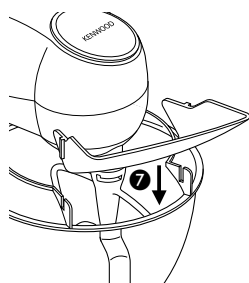
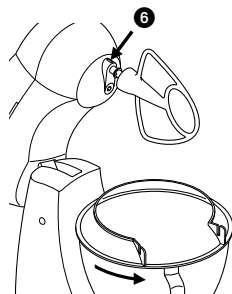
электронный датчик и регулятор скорости

В вашем миксере имеется электронный регулятор, снабженный датчиком скорости, который обеспечивает работу миксера с заданной скоростью при разных нагрузках, например, при изменении нагрузки в процессе замешивания теста или при добавлении яиц в смесь для приготовления пирога. Во время работы миксера вы можете заметить некоторое изменение скорости, так как в миксере выполняется регулировка мощности в соответствии с изменяемой нагрузкой и выбранной скоростью - это нормальное явление.



Как установить антиразбрызгиватель, и как им пользоваться

- 1 Поднимите головку миксера до ее фиксации.
 - 2 Установите чашу и нужную насадку.
 - 3 Вдвиньте узкую часть антиразбрызгивателя под насадку **5**.
 - 4 Установите антиразбрызгиватель на чашу.
 - 5 Поворачивайте антиразбрызгиватель до тех пор, пока его узкая часть не совместится с канавкой на гнезде для насадки **6**.
 - 6 Опустите головку миксера.
 - 7 Установите отверстие антиразбрызгивателя в нужное положение.
 - 8 Установите на антиразбрызгиватель желоб, при этом выступы должны войти в прорези **7**.
 - 9 Для того чтобы снять антиразбрызгиватель, выполните описанные выше операции в обратной последовательности.
- Во время перемешивания ингредиенты можно добавлять в чашу непосредственно по желобу.



очистка и обслуживание

Уход и очистка

- Перед очисткой обязательно выключите электроприбор и отсоедините его от сети.

блок

электродвигателя

- Протрите влажной тканью, а затем высушите.
- Запрещается использовать абразивные чистящие средства и погружать блок электродвигателя в воду.

чаша, насадки,

антиразбрызгиватель

- Вымойте руками, а затем высушите или вымойте в посудомоечной машине.
- При выполнении очистки чаши из нержавеющей стали не пользуйтесь проволочной щеткой, стальной мочалкой и отбеливающими средствами. Для удаления накипи используйте уксус.
- Не подносите электроприбор и его детали к нагревательным приборам (конфорки и духовки кухонной плиты, микроволновые печи).

Обслуживание и уход

- Если сетевой шнур поврежден, в целях безопасности замените его на фирме KENWOOD или в уполномоченном фирмой KENWOOD сервисном центре.

Если вам потребуется помощь:

- при использовании вашей машины
 - для обслуживания или ремонта
- Обращайтесь в магазин, где вы приобрели машину.

التنظيف والخدمة

العناية والتنظيف

- دائما اوقف التشغيل وافصل من الكهرباء قبل التنظيف.

- وحدة الطاقة
- ابدأ لا تستعمل وسائل تنظيف اكلة او تغمر الوحدة في الماء.
- الوعاء، العدد،
- تغسل باليد، ثم تجفف جيدا او تغسل في غسالة الصحون.
- حاجز السكب
- ابد لا تستعمل فرشاة سلكية، صوف فولاذي او تغسل في غسالة الصحون. استعمل الخل لازالة الترسبات الكلسية.
- ابقها بعيدة عن الحرارة (مواعد الطباخ، الافران، افران الميكروويف).

الخدمة ورعاية الزبائن

- اذا تضرر سلك الكهرباء فيجب، لاسباب تتعلق بالسلامة، استبداله من قبل كينود او جهة تصليح مخولة من قبل كينود.

اذا احتجتم الى مساعدة بشأن:

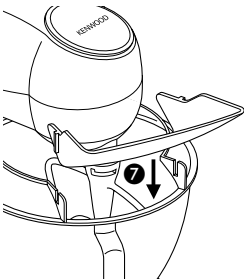
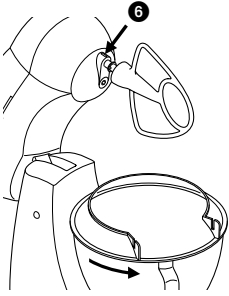
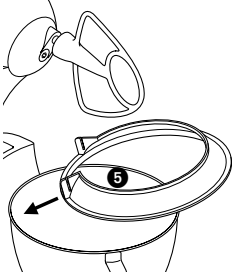
- استعمال المكنة
- الخدمة او التوصيلات
- الرجاء الاتصال بالمتجر الذي اشتريتم منه المكنة.

تحكم ذو مجس سرعة الكتروني

ان جهاز المزج مزود بجهاز تحكم يراقب السرعة وهو مصمم للحفاظ على السرعة تحت احوال الحمل المختلفة، مثل عند عجن عجينة الخبز او عند اضافة البيض الى مزيج الكيك. ولذلك فقد تسمع بعض التغيير في السرعة اثناء التشغيل حيث يقوم الجهاز بضبط الحمل مع السرعة المنتقاة - هذا امر اعتيادي.

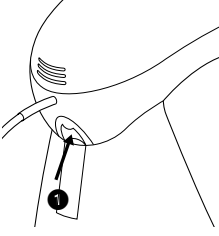
لتركيب واستعمال حاجز السكب

- ١ ارفع رأس المزج الى ان يقفل.
- ٢ ركب الوعاء والاداة المرغوبة.
- ٣ ازلق القسم الضيق من حاجز السكب تحت قطعة المزج الملحقة ٥.
- ٤ ركب حاجز السكب على الوعاء.
- ٥ ابرم حاجز السكب الى ان يصبح القسم الضيق من الحاجز متراصفا مع الحز الموجود على تجويف العدة ٦.
- ٦ اخفض رأس المزج.
- ٧ ابرم فتحة حاجز السكب الى الموضع المرغوب.
- ٨ ركب القمع على حاجز السكب بوضع الفتوءات في الشقوق ٧.
- ٩ لازالة حاجز السكب، نفذ الخطوات اعلاه بتسلسل عكسي.
- اثناء المزج، يمكن اضافة المواد مباشرة في الوعاء من خلال القمع.



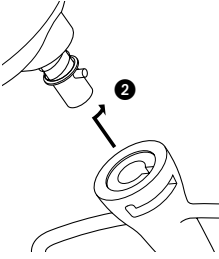
جهاز المزج

- لعمل أنواع الكيك، البسكت، الحلويات، التلليج، الحشو، اصابع الحلوى والبطاطس المهروسة.
- البيض، الكريم، المخيض، الاسفنجية عديمة السمن، المرنغ، كيك الجبن، الموسية، النفيخة. لا تستعمل اداة الخفق للامزجة الثقيلة (مثل عمل كريم السمن والسكر) - فقد تضرر بها.
- لخطافات ذات الخميرة



لاستعمال جهاز المزج

- ١ ادفع عتلة تحرير الرأس الواقعة خلف الجهاز ① وفي الوقت ذاته ارفع الرأس الى ان ينقل في الوضع المرفوع.
 - ٢ لادخال عدة ما راصف السمسار الموجود على العمود مع الشق الواقع داخل العدة، ادفع الى الاعلى وابرم مع اتجاه حركة الساعة للاقفال ②.
 - ٣ ركب الوعاء على القاعدة، اضغط للاسفل وابرم مع اتجاه حركة الساعة للاقفال ③.
 - ٤ ادفع الى الاعلى عتلة تحرير الرأس وفي الوقت ذاته اخفض رأس المزج ④.
 - ٥ شغل وضع مفتاح السرعة على النقطة المرغوبة ⑤.
 - ٦ ادفع الى الاعلى ، ابرم بعكس اتجاه حركة الساعة واخرج الاداة.
- اوقف التشغيل واقشط الوعاء مستعملا مقشطة عندما يلزم ذلك.
 - البيض الذي بدرجة حرارة الغرفة هو الافضل للخفق.
 - قبل خفق بياض البيض، تأكد من عدم وجود السمن او صفار البيض على اداة الخفق او الوعاء.
 - استعمل مواد باردة للمعجنات ما لم تدعو وصفة الاعداد الى خلاف ذلك.
 - عند عمل كريم السمن والسكر لمزيج الكيك، استعمل السمن دائما وهو بدرجة حرارة الغرفة او اجعله طريا اولاً.
 - ان جهاز المزج مزود بوظيفة البدء بتمهل لتقليل التناثر الى اقل حد. وعلى الرغم من ذلك، اذا شغلت المكنة مع وجود مزيج ثقيل في الوعاء مثل عجين الخبز، فقد تلاحظ ان جهاز المزج يحتاج الى بضع ثوان للوصول الى السرعة المنتقاة.



نقاط تتعلق بعمل الخبز

- هام ابدأ لا تتجاوز السعات القصوى - سوف تحمل المكنة أكثر من طاقتها.
- لحماية عمر المكنة، دائما دعها تستريح مدة ٢٠ دقيقة بين الدفعات.
- وجود بعض الحركة في رأس المزج امر اعتيادي. اذا سمعت المكنة تجاهد للعمل ، اوقف التشغيل، واخرج نصف العجين واعمل كل نصف على حدة.
- تمتزج المواد على افضل وجه اذا وضع السائل اولاً.
- بين حين وآخر، اوقف المكنة واقشط المزيج من خطاف العجين.
- تتباين دفعات الدقيق بشكل ملحوظ فيما يخص كميات السائل اللازمة كما وان درجة التصاقية العجين لها تأثير واضح على مقدار الحمل المسلط على المكنة. ينصح ببقاء المكنة تحت المراقبة اثناء مزج العجين؛ يجب ان لا يدوم التشغيل بأكثر من ٥ دقائق.

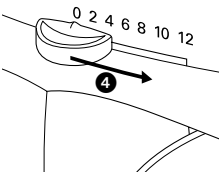
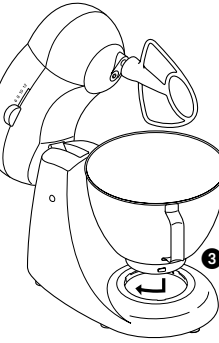
مفتاح السرعة

المعلومات هذه هي ارشادية فقط وسوف تتغير اعتمادا على كمية المزيج الموضوع في الوعاء والمواد الجاري مزجها.

- المخفقة
- عمل كريم السمن والسكر ابدأ على ٢، وتقدم تدريجيا الى ١٢.
- خفق البيض في امزجة كريمية ٦-١٢
- الطوي في الدقيق، الفاكهة الخ ٢-٤
- الكيك الجاهز ابدأ على السرعة ٢ ثم ارفعها تدريجيا الى ١٢.
- فرك السمن في الدقيق ٢-٤.
- ارفع تدريجيا الى ١٢.
- ابدأ على ٢، وارفع الى ٤ او ٦.

السعات القصوى

- ٥٠٠ جم دقيق
- ٢ كجم مجموع المواد
- ٦٠٠ جم دقيق
- ٦٥٠ جم دقيق
- ١٢ (يمكن خفق ما لا يقل عن بياض ٢ بيضة متوسطة).
- المعجنات
- مزيج كيك الفاكهة
- عججين الخبز الصلب
- عججين الخبز الطري
- بياض البيض



تعرفوا على مكنة المطبخ كينوود

السلامة

- اوقف التشغيل وافصل من الكهرباء قبل تركيب او ازالة العدد وبعد الاستعمال وقبل التنظيف.
- ان هذه المكنة ليست مصممة للاستعمال من قبل الاشخاص الواهنين بدون اشراف.
- ابق الاطفال بعيدا عن المكنة ولا تسمح ابدا للسلك بالتدلي من حيث يمكن لطفل الامساك به.
- ابق الاصابع بعيدة عن الاجزاء المتحركة والعدد المركبة. ابدا لا تضع اصابعك الخ في الية المفصل.
- ابدا لا تترك المكنة مشتعلة لوحدها.
- ابدا لا تستعمل مكنة متضررة. بل اكشف عليها او اصلحها: انظر "الخدمة" صفحة ٨١.
- ابدا لا تستعمل عدة (اداة) غير مخولة.
- ابدا لا تتجاوز قيم السعة القصوى المذكورة في الصفحة ٨٧.
- لا تسمح للاطفال باللعب بهذه المكنة.
- استعمل هذه المكنة فقط للغرض المنزلي المعتمزم لها.
- توخى الانتباه عند رفع هذا الجهاز حيث انه ثقيل. تأكد ان الرأس مقفلا والوعاء والعدد والسلك مثبتة باحكام قبل الرفع.

قبل التوصيل بالكهرباء

- تأكد ان مصدر الكهرباء المتوفر لديكم هو ذاته المذكور على الناحية التحتية من المكنة.
- تتطابق هذه المكنة مع توجيه المجموعة الاقتصادية الاوروبية EEC/336/89.

قبل الاستعمال للمرة الاولى

- ١ تزال جميع مواد التغليف، بما في ذلك مادة التثبيت الواقعة حول الوعاء.
- ٢ تغسل الاجزاء: انظر "العناية والتنظيف"، صفحة ٨١.

تعرفوا على مكنة المطبخ كينوود

