

КУХОННАЯ МАШИНА
DE LUXE ZKM-999

Zigmund & Shtain

Руководство
по эксплуатации
Рецепты



Профессиональные технологии
на Вашей кухне





Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор бытовой техники компании **Zigmund & Shtain** и приобретение **кухонной машины De Luxe ZKM-999**. Надеемся, что наша продукция будет радовать Вас и в будущем Вы также отдадите предпочтение изделиям нашей компании.

Приятного использования!

СОДЕРЖАНИЕ

Комплект поставки	3	Слоёное тесто для выпечки	20
Гарантийные обязательства	3	Слоеный пирог с сыром и фасолью	21
Перед началом использования	3	Слойки с бананами и «Нутеллой»	22
Краткое описание	4	Жареные пельмени по-узбекски	23
Меры предосторожности	6	Классический заварной крем для торта	24
Общий вид	8	Миндальная меренга	25
Эксплуатация	9	Творожно-шоколадное суфле	26
Очистка и обслуживание	15	Ягодный мусс	27
Возможные проблемы и способы их устранения	16	Диетический майонез с петрушкой и базиликом	28
Технические характеристики	17	Панкейки	29
Утилизация	17	Блины на кефире	30
Рецепты	18	Бисквит лимонный	31
Пшеничный хлеб с сушеными томатами, маслинами и базиликом	19	Лимонный чизкейк	32
		Сырники из творога с изюмом	33
		Тесто песочное	34

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

- | | |
|--|---|
| 1 Корпус 1 шт. | 5 Насадка для смешивания 1 шт. |
| 2 Чаша стальная (объем 5 л) 1 шт. | 6 Насадка для замешивания теста 1 шт. |
| 3 Крышка чаши 1 шт. | 7 Руководство по эксплуатации 1 шт. |
| 4 Насадка-венчик для взбивания 1 шт. | 8 Гарантийный талон 1 шт. |

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

- **При покупке проверьте соответствие номера устройства с номером, указанным в гарантийном талоне.** Убедитесь в наличии даты продажи, штампа торгующей организации и разборчивой подписи (или штампа) продавца в гарантийном талоне. Помните, что при утере гарантийного талона Вы лишаетесь права на гарантийный ремонт.
- **Срок гарантии на данное изделие составляет 12 месяцев с момента продажи его потребителю.** Производитель не несет ответственность за повреждения, вызванные несоблюдением правил эксплуатации и требований по технике безопасности, изложенных в данной инструкции.
- **Срок службы прибора составляет 3 года с даты приобретения,** при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящим руководством по эксплуатации. В течение этого срока эксплуатация устройства не представляет опасности для жизни, здоровья и имущества владельца, а также для окружающей среды. Возможность его дальнейшей безопасной эксплуатации определяется сотрудниками сервисной службы по обращению владельца.

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Перед началом эксплуатации внимательно ознакомьтесь с руководством - в нем содержится важная информация по правильному и безопасному использованию прибора, а также рекомендации по уходу за ним.
- После хранения прибора в холодном помещении или перевозки в зимних условиях перед началом использования дайте прибору прогреться при комнатной температуре в течение 2–3 часов в распакованном виде.
- Извлеките прибор из коробки. Удалите упаковочные материалы и рекламные наклейки. Внимательно осмотрите устройство на предмет возможных дефектов, сколов и других повреждений корпуса и аксессуаров. Использование машины с любыми повреждениями или неисправностями запрещено.
- Перед началом использования с помощью мягкого моющего средства тщательно промойте чашу и аксессуары, которые будут контактировать с продуктами.

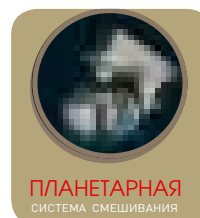
КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ

Кухонная машина De Luxe ZKM-999 от компании **Zigmund & Shtain** – это многофункциональный прибор нового поколения, который максимально облегчает и выводит на профессиональный уровень приготовление кулинарной выпечки. **De Luxe ZKM-999** представляет собой планетарный миксер с 3-мя съемными насадками для замешивания теста, взбивания крема и жидких смесей, а также для смешивания ингредиентов.

Планетарная система смешивания, воплощенная в **кухонной машине De Luxe ZKM-999**, предполагает не только вращение насадок вокруг своей оси, но и дополнительные движения внутри чаши по «планетарной» траектории. Насадки быстро и плавно скользят по всему периметру чаши, полностью собирая со дна и стенок все ингредиенты, что обеспечивает их тщательное смешивание и качественное взбивание. Планетарный тип движения насадок является чрезвычайно эффективным и гарантирует идеальную консистенцию блюда и превосходный результат.

Основное преимущество планетарного миксера перед обычным ручным – это отсутствие необходимости длительное время держать тяжелый миксер в руке, т. к. все работы осуществляются автоматически – остается только загрузить в чашу ингредиенты и нажать кнопку. За короткое время прибор обрабатывает большое количество продуктов, замесит тесто, взобьет крем, смешает различные смеси, приготовит мусс, пюре или соус.

С **кухонной машиной De Luxe ZKM-999** Вы будете радовать близких изумительной выпечкой и любимыми домашними блюдами, а также наслаждаться легкостью и свободой процесса приготовления. **Zigmund & Shtain** – готовьте быстро и с удовольствием!



ПЛАНЕТАРНАЯ
СИСТЕМА СМЕШИВАНИЯ

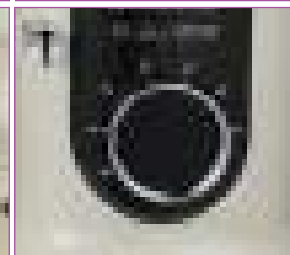
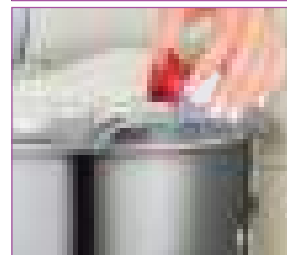
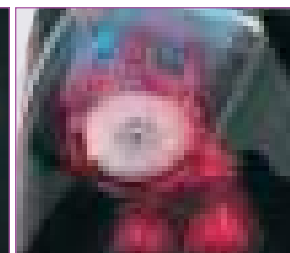
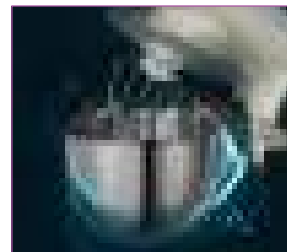


3 НАСАДКИ
Замешивание
теста
Взбивание
Смешивание



ПРЕИМУЩЕСТВА

- **Высокая мощность 1200 Вт** – гарантия высокого качества и скорости обработки продуктов
- **Планетарная система смешивания ингредиентов** – профессиональный уровень приготовления кулинарной выпечки
- **3 насадки** для качественного замешивания всех видов теста, эффективного взбивания крема и жидких смесей, тщательного смешивания ингредиентов
- **6 скоростей + Импульсный режим**
- **Высокая скорость вращения** насадок 45 – 200 об/мин
- **Мощный АС-двигатель с усиленной медной обмоткой:**
 - длительный срок эксплуатации
 - большой запас прочности и ресурса использования
 - меньше риск поломки и возгорания
- **Планетарный металлический редуктор** – надежный долговечный механизм
- **Инновационная система принудительного охлаждения двигателя** защищает его от перегрева, а продукты в чаше от нагрева
- **Плавный запуск двигателя**
- **Пониженный уровень шума** двигателя ≤82 дБ
- **Стальная чаша** для смешивания (объем 5 л)
- **Прозрачная защитная крышка чаши** с отверстием для добавления ингредиентов
- **Материал корпуса** – высококачественный ABS-пластик, устойчивый к воздействию влаги, пищевых кислот, моющих средств; с ровной глянцевой поверхностью
- **Автоотключение** при перегреве
- **Автоблокировка** при поднятом откидном блоке
- **Прорезиненные фиксирующие ножки** для дополнительной устойчивости



МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Прибор предназначен для использования только внутри помещений. Данный прибор может использоваться только в бытовых условиях и не предназначен для использования в коммерческих и промышленных целях.
- Используйте прибор только по назначению и в соответствии с условиями эксплуатации. Использование прибора в целях, не указанных в руководстве пользователя, является нарушением правил эксплуатации прибора.
- Всегда располагайте прибор на ровной устойчивой поверхности.
- Перед первым использованием чашу и все аксессуары, соприкасающиеся во время работы с продуктами, необходимо тщательно промыть.
- Не включайте прибор в электросеть, напряжение которой выходит за пределы, указанные в технических характеристиках.
- Не включайте прибор с пустой чашей.
- Не оставляйте работающее устройство без присмотра.
- Перед началом работы всегда закрывайте чашу защитной крышкой.
- Избегайте контакта с движущимися частями устройства. В целях вашей безопасности следите за тем, чтобы руки, волосы, части одежды и любые другие посторонние предметы не попадали в чашу при включенном миксере.
- Всегда отключайте устройство от сети перед сборкой, очисткой, перемещением и по окончании работы. Включайте прибор в сеть только тогда, когда он полностью собран.
- При поднятии и опускании откидного блока следите за тем, чтобы в место соединения не попадали пальцы, волосы, части одежды и любые другие посторонние предметы.
- Используйте только насадки, входящие в комплект поставки. При использовании любых других насадок и аксессуаров, вы лишаетесь гарантии производителя.
- Не перегружайте чашу продуктами, следите за уровнем наполнения и консистенцией ингредиентов, следуйте рекомендациям инструкции.
- Максимальный объем подлежащих разовой обработке компонентов не должен превышать объем, указанный в рекомендациях инструкции.
- Запрещается использование прибора для перемешивания очень твердых продуктов, например, замороженных.
- Разбирайте прибор, извлекайте продукты и жидкости только после полной остановки двигателя прибора и его отключения от сети.

ВНИМАНИЕ!

Для продления срока службы прибора непрерывный рабочий цикл не должен превышать 5 минут. После использования прибора в течение данного времени, выключите его и дайте электродвигателю остыть в течение 10 минут, после чего при необходимости продолжите работу. Несоблюдение указанных интервалов может привести к повреждению электродвигателя и поломке прибора.

ПРИМЕЧАНИЕ

Прибор оснащен защитой двигателя от перегрева: если двигатель во время работы перегрелся, машина автоматически отключается. В этом случае переведите переключатель скоростей в положение OFF, отключите прибор от сети и дайте ему остыть в течение 30 минут, после чего при необходимости продолжите работу.

- Во избежание короткого замыкания и поражения электрическим током, не прикасайтесь к проводу или розетке мокрыми руками.
- Не погружайте корпус прибора в воду или другие жидкости. Не мойте его под проточной струей воды. При необходимости протрите загрязнения на поверхности корпуса влажной тряпкой, а затем вытрите его насухо.
- Во избежание возникновения пожара никогда не располагайте прибор рядом с газовой плитой, открытым огнем и другими источниками тепла.
- Следите за тем, чтобы корпус прибора, его внутренние соединения и разъемы были всегда сухими и чистыми. Несоблюдение этого требования может привести к повреждению устройства.
- Во время работы следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия на корпусе прибора не перекрывались – это может вызвать перегрев двигателя и поломку прибора.
- Для очистки корпуса используйте мягкую ткань и при необходимости нейтральные чистящие средства. Нельзя применять такие растворители как бензин, спирт, амилацетат и пр.
- Для корректной работы прибора не перегибайте сильно шнур, избегайте его изломов или повреждений об острые края.
- При отключении сетевого шнура от сети тяните за вилку, а не за шнур.
- При обнаружении дефектов корпуса, сетевого шнура или аксессуаров немедленно прекратите работу. Не производите ремонт самостоятельно – обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Не допускается самостоятельное использование прибора людьми (в т. ч. детьми) с недостатком опыта и знаний, а также лицами с ограниченными возможностями, пониженным восприятием органами чувств, психическими отклонениями. Не оставляйте вышеуказанных лиц рядом с прибором во время его работы, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится подробное инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность.

ОБЩИЙ ВИД



1. Откидной блок со встроенным электродвигателем
2. Защитная крышка чаши
3. Вал (держатель насадок)
4. Съемная чаша
5. Корпус
6. Кнопка фиксации откидного блока
7. Поворотный переключатель скоростей
8. Фиксирующие прорезиненные ножки
9. Насадка для замешивания теста
10. Насадка для смешивания
11. Насадка-венчик для взбивания

ВЫБОР НАСАДКИ

В комплект поставки кухонной машины входят 3 насадки, предназначенные для обработки различных продуктов и приготовления определенного вида теста или блюда. Перед началом работы выберите и установите ту насадку, которая необходима для работы.



- **Насадка-крюк** предназначена для замешивания плотного теста для хлеба, пиццы, пасты, пельменей, дрожжевого теста и пр.
- **Насадка для смешивания** предназначена для приготовления песочного, заварного, бисквитного теста, жидкого теста для блинов и оладьей, перемешивания салатов, начинки для пирогов или картофельного пюре.
- **Насадка-венчик** предназначена для взбивания крема, сливок, белков, яиц, приготовления муссов, суфле, соусов и т. д.

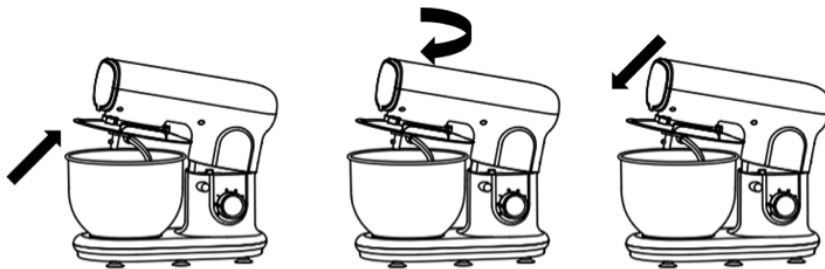
ЭКСПЛУАТАЦИЯ

СБОРКА ПРИБОРА

- Убедитесь, что переключатель скоростей находится в положении **OFF**, а сетевой шнур не подключен к розетке.
- Поверните вверх рычаг фиксации откидного блока. Верхняя часть корпуса кухонной машины автоматически поднимется. Аккуратно рукой зафиксируйте ее до упора (до характерного щелчка) .
- Установите чашу в специальный разъем на подставке, поверните по часовой стрелке до упора, зафиксируйте. Положите продукты в чашу.
- Выберите необходимую насадку для работы, наденьте ее на вал (держатель насадок). Прижмите насадку вверх до упора, поверните против часовой стрелки и зафиксируйте. Проверьте надежность фиксации насадки, слегка потянув ее вниз.
- Закрепите защитную крышку на откидной части корпуса, при этом загрузочное отверстие крышки должно располагаться спереди для удобства последующей загрузки ингредиентов.
- Поверните вверх рычаг фиксации, после чего надавите на откидной блок и опустите его в горизонтальное положение до характерного щелчка.

ВНИМАНИЕ!

Убедитесь, что откидной блок, насадка, крышка и чаша правильно установлены и надежно зафиксированы, после чего приступайте к работе – в противном случае прибор не включится или может быть поврежден во время работы.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

- Вставьте вилку сетевого шнура в розетку и подключите устройство к электросети.
- Переверните переключатель скорости в положение **Min**. Затем плавно регулируйте скорость переключателем от низкой до высокой.
- Во время работы при необходимости через окошко на защитной крышке можно добавлять ингредиенты в чашу.
- По окончании работы переведите переключатель скоростей в положение **OFF**, отключите прибор от сети.

ВНИМАНИЕ!

- Продолжительность работы не должна превышать 5 минут. После использования прибора в течение данного времени, выключите его и дайте электродвигателю остыть в течение 10 минут, после чего при необходимости продолжите работу. Несоблюдение указанных интервалов может привести к повреждению электродвигателя и поломке прибора.
- Прибор оснащен защитой двигателя от перегрева: если двигатель во время работы перегрелся, машина автоматически отключается. В этом случае переведите переключатель скоростей в положение **OFF**, отключите прибор от сети и дайте ему остыть в течение 30 минут.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Во избежание поломки прибора не обрабатывайте слишком твердые продукты, например, замороженные.
- Перемешиваемая плотная масса типа салата или начинки для пирогов должна быть достаточно рыхлой и легко поддаваться обработке.

Для достижения оптимального результата рекомендуем:

Максимальный объем ингредиентов для замеса жидкого теста – 1.5 кг (1 кг муки + 500 г воды) / плотного – 750 г (500 г муки + 250 г воды), сливок для взбивания – 1 л. Минимальное заполнение чаши – от 0.3 л. Максимальное кол-во белков для взбивания – 12 шт., минимальное – 3 шт.

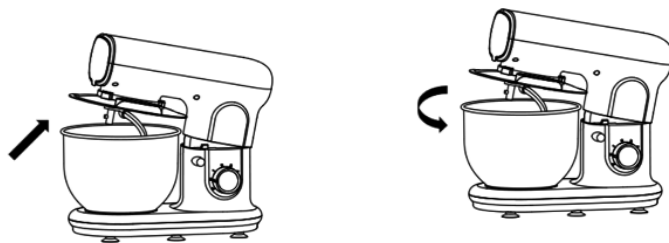
ВНИМАНИЕ!

Соблюдайте особую осторожность во время работы: во избежание получения травмы, никогда не помещайте пальцы в отверстие на защитной крышке. Внимательно следите за тем, чтобы дети находились вне зоны досягаемости включенного прибора.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

РАЗБОРКА ПРИБОРА

- Поверните вверх рычаг фиксации откидного блока. Верхняя часть корпуса кухонной машины автоматически поднимется. Аккуратно рукой зафиксируйте ее до упора (до характерного щелчка) .
- Отсоедините насадку от вала (держателя), повернув ее по часовой стрелке и потянув вниз.
- Снимите с корпуса крышку.
- Снимите с корпуса чашу, повернув ее против часовой стрелки до упора и приподняв вверх. Аккуратно извлеките продукты из чаши.



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ НАСАДОК (БАЗОВЫЕ РЕЦЕПТЫ)

Насадка	Предназначение/ Вид теста	Ингредиенты	Вес (макс.)	Время обработки	Скорость
Насадка для замешивания теста 	Плотное тесто (пицца, паста, хлеб)	Мука	500 г	На 1 скорости – 1 минута, затем переключить на 2 скорость и вымешивать еще 5 минут.	1-2
		Вода	250 г		
	Хлеб (дрожжевое тесто)	Мука	500 г	5 минут	1-3
		Сахар	100 г		
		Яйцо	1 шт.		
		Дрожжи сухие	5 г		
		Масло сливочное	75 г		
		Вода	250 г		

Насадка	Предназначение/ Вид теста	Ингредиенты	Вес (макс.)	Время обработки	Скорость
Насадка для смешивания 	Жидкое тесто для блинов и оладьей; песочное тесто, заварное тесто, бисквитное тесто	Мука	100 г	3 – 5 минут	1-5
		Сахар	100 г		
		Масло сливочное	100 г		
		Яйцо	2 шт.		
	Пюре картофельное	Картофель отварной	1 кг	Очищенный отварной картофель размять в чаше вилкой или толкушкой, добавить теплое молоко и перемешивать на 2-3 скорости несколько минут до получения однородной воздушной массы.	2-4
		Молоко кипяченое	1 стакан		
		Масло сливочное	50 г		
		Соль	По вкусу		
Насадка-венчик для взбивания 	Крем, сливки, белки, яйца; муссы, суфле, соусы	Крем (38% жирн.)	800-1000 г	6 минут	5-Max
		Яйца (белки)	3-12 шт.	4-5 минут	6

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Перед очисткой выключите устройство и извлеките шнур питания из розетки.
- Разберите устройство, из чаши удалите остатки продуктов.
- Корпус прибора (блок электродвигателя), вал (держатель насадок) при загрязнениях протрите влажной тканью, затем вытрите насухо. Запрещается опускать корпус в воду, мыть его в посудомоечной машине или под проточной струей воды.
- Чашу, защитную крышку, съемные насадки промойте в теплой воде с нейтральным жидким моющим средством, сполосните проточной водой, затем вытрите все детали и хорошо просушите. Запрещается использовать для чистки абразивные чистящие средства, металлические мочалки и щетки, а также агрессивные моющие средства.
- Мытье съемных насадок в посудомоечной машине из-за воздействия агрессивных моющих средств, соли и высокой температуры не рекомендуется – возможно потемнение металлических частей.

ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Прежде чем обратиться в сервисный центр, пожалуйста, попробуйте самостоятельно устранить неполадки в работе устройства, руководствуясь нижеприведенной таблицей.

Проблема	Причина	Способ устранения
Прибор не включается	Отключено сетевое питание	Проверьте исправность электророзетки, сетевого шнура и/или надежность их соединения
	Двигатель заблокирован из-за поднятого откидного блока	Опустите откидной блок в горизонтальное положение, убедитесь в качестве сборки и фиксации деталей прибора
Остановка двигателя во время работы	Перегрузка чаши продуктами, очень плотная масса для перемешивания	Отключите устройство от сети, поднимите откидной блок, освободите чашу от избыточного количества продуктов. Продолжите работу с меньшим объемом.
	Перегрев двигателя	Сделайте перерыв в работе, дайте охладиться двигателю в течение 30 минут
		Не превышайте максимально допустимое время работы, указанное в инструкции для разных видов работы.
		Соблюдайте особые рекомендации для всех видов приборов данной кухонной машины, указанные в инструкции
Посторонний звук или сильная вибрация во время работы	Прибор установлен на неровной или неустойчивой поверхности	Всегда устанавливайте устройство на ровную твердую поверхность
	Использование очень твердых или замороженных продуктов	Обрабатывайте в чаше только размороженные и достаточно мягкие продукты

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

КУХОННАЯ МАШИНА DE LUXE ZKM-999

Мощность:	1200 Вт
Напряжение:	220-240В, 50/60Гц
Объем чаши:	5л
Кол-во скоростей:	6
Импульсный режим:	да
Тип двигателя:	AC (с медной обмоткой)
Материал корпуса:	ABS - пластик
Материал чаши:	нерж сталь SUS 304
Габаритные размеры:	45x22,5x53,5см
Вес (нетто/брутто):	5,31/4,32 кг
Длина сетевого шнура:	1м
Цвет:	бежевый

ПРИМЕЧАНИЕ

В порядке дальнейшего улучшения качества продукции, производитель имеет право вносить изменения в дизайн и конструкцию прибора, которые могут быть не отражены в настоящем руководстве по эксплуатации.

УТИЛИЗАЦИЯ



Прибор собран из современных и безопасных материалов. По окончании срока службы, во избежание возможного причинения вреда жизни, здоровью потребителя, его имуществу или окружающей среде, прибор должен быть утилизирован отдельно от бытовых отходов в соответствии с правилами по утилизации отходов в вашем регионе.

Товар сертифицирован в соответствии с законодательством РФ.

Импортер: ООО "ЭЛЕКОМ"
 Адрес: 119530, РФ, г. Москва
 Очаковское шоссе, д. 36, пом. 8
 Email: elekom_ooo@mail.ru
 Изготовитель: Zigmund & Shtain GmbH
 Zobeltitzstr. 94
 13403 Berlin, Germany
 Зигмунд энд Штайн ГмбХ
 Зобелтиц штрассе, 94
 13403 Берлин, Германия
 Произведено в КНР

Дата изготовления, в формате месяц / год, указана на шильдике на корпусе прибора.



**ВКУСНЫЕ
РЕЦЕПТЫ
НА КАЖДЫЙ
ДЕНЬ**



НАСАДКА ДЛЯ ЗАМЕШИВАНИЯ ТЕСТА



Пшеничный хлеб с сушеными томатами, маслинами и базиликом



Ингредиенты:

- Мука пшеничная – 400 г
- Вода – 180 мл
- Дрожжи сухие – 7 г
- Сушеные помидоры – 50 г
- Маслины без косточек – 50 г
- Базилик – 3-4 веточки
- Соль – щепотка



Приготовление:

Муку просеять. Базилик промыть, обсушить, оборвать листочки и мелко их нарезать, измельчить ножом вяленые томаты и маслины. В чаше кухонной машины с помощью насадки для замешивания замесить тесто из муки, воды, дрожжей и соли, затем добавить томаты, маслины и тщательно все перемешать. Сформировать колобок так, чтобы тесто не прилипало к рукам, дать ему постоять в теплом месте 1 час.

Противень застелить пергаментной бумагой, выложить на него хлеб. Выпекать в духовке примерно 1 час при температуре 220°C, пока корочка хорошо не подрумянится.



НАСАДКА ДЛЯ ЗАМЕШИВАНИЯ ТЕСТА



Слоёное тесто для выпечки



Ингредиенты:

- Мука пшеничная – 500 г
- Масло сливочное – 300 г
- Яйцо – 1 шт.
- Вода холодная – 1 стакан
- Уксус столовый 6% – 1 ч. л.
- Соль – по вкусу



Приготовление:

Муку просеять через сито в чашу кухонной машины, в центре сделать углубление, положить в него натертое на крупной терке охлажденное масло, затем добавить соль, воду, яйцо и уксус. С помощью насадки для замешивания теста тщательно вымесить тесто до однородного состояния, скатать его в шар, накрыть пищевой пленкой и поместить в холодильник на 30 минут. Готовое тесто можно использовать для приготовления пирогов, слоек, круассанов и пр.

НАСАДКА ДЛЯ
ЗАМЕШИВАНИЯ ТЕСТА



Слоеный пирог с сыром и фасолью



Ингредиенты:

- Тесто слоеное
- Начинка:
- сыр – 100 г
- яйцо – 1 шт.
- фасоль стручковая замороженная – 100 г
- оливки – 80 г
- кунжут – 30 г
- зелень свежая – по вкусу



Приготовление:

Приготовить слоеное тесто, как описано в рецепте «Слоёное тесто для выпечки». Форму для запекания застелить пергаментом и промазать сливочным маслом. Тесто разделить на 2 части: 1 часть теста использовать для основы пирога, из оставшейся сформировать крупные жгуты. Натереть на терке сыр, размороженную фасоль обжарить с приправами и солью. Равномерно выложить на основу тёртый сыр, оливки, фасоль, посыпать зеленью, сверху украсить жгутами. Смазать верх пирога яйцом, украсить семенами кунжута. Выпекать в духовке в течение 30 минут до румяной корочки при температуре 180°C.

НАСАДКА ДЛЯ ЗАМЕШИВАНИЯ ТЕСТА



Слойки с бананами и «Нутеллой»



Ингредиенты:

- Тесто слоеное
- Начинка:
- бананы – 2 шт.
- шоколадная паста «Нутелла» – по вкусу
- сахар и корица – по вкусу



Приготовление:

Приготовить слоеное тесто, как описано в рецепте «Слоёное тесто для выпечки». Раскатать тесто и нарезать треугольниками, смазать поверхность каждого из них «Нутеллой». Бананы очистить и разрезать на 4 части. Разложить кусочки бананов по треугольникам, свернуть слойки рулетом, защипать открытые края, чтобы начинка не была видна, обвалять каждый из них сначала в сахаре, потом в корице. Противень застелить пергаментом, выложить на него слойки, выпекать в течение 10–15 минут при температуре 190°C.



НАСАДКА ДЛЯ ЗАМЕШИВАНИЯ ТЕСТА



Жареные пельмени по-узбекски



Ингредиенты:

- Мука пшеничная – 500 г
- Мясо (мякоть свинины и говядины) – 500 г
- Яйцо – 1 шт.
- Лук репчатый – 1-2 шт.
- Вода – ½ стакана
- Соль – 2 ч. л
- Перец черный молотый – по вкусу



Приготовление:

Налить в чашу кухонной машины ½ стакана воды, растворить в ней ½ ч. л. соли, добавить просеянную муку, яйцо и замесить крутое тесто с помощью насадки для замешивания теста. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 2 мм, затем нарезать кружками Ø4 см.

Приготовить фарш. Мясо и лук пропустить через мясорубку, перемешать, добавить соль и перец.

На разогретую сковороду выложить и обжарить фарш, постоянно его помешивая до выделения сока. Закрывать фарш крышкой и охладить его в той же посуде до комнатной температуры. На каждый кусок теста выложить по 1-2 ч. л. фарша, слепить пельмени и обжарить их во фритюре. Пельмени подавать к столу со сметанным соусом.

НАСАДКА-ВЕНЧИК



Классический заварной крем для торта



Ингредиенты:

- Желтки – 4 шт.
- Сахар – 200 г
- Мука – 50 г
- Молоко – 1 л
- Цедра лимона – 1 ст. л.
- Палочка ванили – 1 шт.



Приготовление:

В чаше кухонной машины с помощью насадки-венчика взбить желтки с сахаром до светлой пены. Затем постепенно всыпать муку, не переставая взбивать. Молоко вскипятить с ванилью и цедрой, процедить через сито и влить в яичную массу, хорошо перемешать.

Готовую массу переложить в кастрюлю, поставить на маленький огонь и довести до кипения, постоянно помешивая венчиком, чтобы крем не прилипал ко дну. Варить в течение 3-4 минут. Затем охладить его и убрать на хранение в холодильник.

НАСАДКА-ВЕНЧИК



Миндальная меренга



Ингредиенты:

- Белки – 100 г
- Сахар тростниковый – 150 г
- Миндальный экстракт – ½ ч. л.



Приготовление:

Тщательно разделить белки от желтков. В чаше кухонной машины взбить белки с сахаром до устойчивых пиков. Для этого необходимо взбивать белки без сахара на небольшой скорости до образования легкой пены. Затем через отверстие в крышке чаши постепенно всыпать сахар и продолжать взбивать на средней скорости, пока сахар полностью не растворится. После чего увеличить скорость миксера до максимальной – 5-6. Когда масса взобьётся до нужной консистенции, добавить миндальный экстракт и взбить еще немного.

Противень застелить пергаментной бумагой. На него с помощью кулинарного пакета, шприца или столовой ложки выложить готовую сахарно-белковую массу. Духовку разогреть до 110°C, выпекать, пока меренги не подрумянятся. Оставить противень немного остыть в выключенной духовке с приоткрытой дверцей, а через 30 минут выложить на блюдо.



НАСАДКА-ВЕНЧИК



Творожно-шоколадное суфле



Ингредиенты:

- Творог – 300 г
- Яйцо – 3 шт.
- Мука пшеничная – 30 г
- Сахар – 60 г
- Какао – 2 ст. л.
- Цедра лимона – по вкусу



Приготовление:

Смешать творог, яичные желтки, сахар, муку и какао. Яичные белки взбить в густую пену на 5 скорости в чаше кухонной машины и добавить их в тесто, хорошо перемешать полученную смесь. Разлить по формочкам и выпекать в духовке при температуре 200°C в течение 10-15 минут. При подаче украсить свежими ягодами и взбитыми сливками.



НАСАДКА-ВЕНЧИК



Ягодный мусс



Ингредиенты:

- Ягоды свежие – 200 г
- Сахар – 160 г
- Желатин – 12 г



Приготовление:

Желатин замочить в холодной воде. Ягоды промыть, размять и отжать сок. Выжимки залить кипятком и варить 5 минут, после чего отвар процедить и растворить в нем сахар. Затем довести на маленьком огне до кипения, добавить желатин и полностью его растворить. Смешать отжатый сок с сахарно-желатиновым сиропом и охладить до 30-35°C. Полученную смесь перелить в чашу кухонной машины и взбить до густой однородной пены с помощью насадки-венчика. Разлить мусс по креманкам, подавать охлажденным.



НАСАДКА-ВЕНЧИК



Диетический майонез с петрушкой и базиликом



Ингредиенты:

- Яйцо – 2 шт.
- Масло подсолнечное (рафинированное) – 250 мл
- Горчица – 1 ч. л.
- Сок лимона – 1 ч. л.
- Соль, сахар – по вкусу



Приготовление:

В чаше кухонной машины смешать все ингредиенты, кроме подсолнечного масла, и взбивать насадкой-венчиком на 5-6 скорости в течение 1 минуты. Затем медленно через отверстие в крышке чаше заливать масло и продолжать взбивать смесь, пока майонез не загустеет. В готовый майонез добавить мелко нарубленную зелень и тщательно перемешать.



НАСАДКА-ВЕНЧИК



Панкейки



Ингредиенты

- Мука пшеничная – 200 г
- Молоко – 210 мл
- Яйцо – 1 шт.
- Разрыхлитель – 5 г
- Масло растительное – 2 ст. л.
- Сахар – 30 г
- Соль – 2-3 г



Приготовление:

В чаше кухонной машины с помощью насадки-венчика на средней скорости взбить яйца с сахаром и солью до появления пены. Добавить стакан молока и, постепенно всыпая муку, хорошо взбить. После чего влить растительное масло, добавить разрыхлитель и оставить настояться 5–10 минут.

На разогретой сковороде на умеренном огне обжарить панкейки с двух сторон. При подаче на стол украсить свежими ягодами, фруктами или медом с орехами.



НАСАДКА-ВЕНЧИК + НАСАДКА ДЛЯ СМЕШИВАНИЯ



+



Блины на кефире



Ингредиенты:

- Кефир – 400 мл
- Вода – 200 мл
- Яйцо – 2 шт.
- Мука пшеничная – 250 г
- Масло растительное – 2 ст. л.
- Сахар – 3 ст. л.
- Сода, соль – щепотка



Приготовление:

В чаше кухонной машины с помощью насадки-венчика на средней скорости взбить яйца с сахаром и солью. Добавить кефир, просеянную муку и продолжать взбивать. Вскипятить воду, погасить в ней соду и влить тонкой струйкой в тесто, тщательно перемешивая в чаше с помощью насадки для смешивания. Если тесто получилось недостаточно жидким, добавить немного теплой воды. Влить в тесто растительное масло и продолжать перемешивать.

Готовое тесто должно настояться в течение 5-7 минут. Смазать разогретую сковороду растительным маслом, жарить блины по 1 минуте с каждой стороны. Подавать на стол горячие блины со сметаной, вареньем, медом или ягодами.

НАСАДКА-ВЕНЧИК +
НАСАДКА ДЛЯ
СМЕШИВАНИЯ



+



Бисквит лимонный



Ингредиенты:

- Мука пшеничная - 200 г
- Сахар – 200 г
- Яйцо – 4 шт.
- Цедра лимонная – 1 ст. л.
- Сок лимонный – 50 мл
- Масло сливочное – 30 г



Приготовление:

В чаше кухонной машины с помощью насадки-венчика взбить яйца с сахаром до образования густой пены. Поменять насадку-венчик на насадку для смешивания. Добавить лимонный сок, цедру и постепенно всыпать муку, продолжая перемешивать на средней скорости.

Форму для запекания смазать сливочным маслом и вылить в нее тесто. Выпекать в духовке в течение 25-30 минут при температуре 180-190°C. Остывший бисквит перед подачей на стол посыпать сахарной пудрой.

НАСАДКА ДЛЯ СМЕШИВАНИЯ



Лимонный чизкейк



Ингредиенты:

Основа чизкейка:

- печенье сахарное – 200 г
- сливочное масло – 150 г

Начинка:

- сметана – 150 г

- цедра лимона – 1 ч. л.
- лимонный сок – 2 ст. л.
- сахар – 150 г
- творог 9 % – 600 г
- яйцо – 3 шт.



Приготовление:

Печенье измельчить с помощью блендера, к крошке добавить размягченное сливочное масло и вилкой размять до получения однородной массы. Дно разъемной формы для выпекания застелить пергаментной бумагой, равномерно распределить по дну и бокам полученную массу, корж утрамбовать. На время приготовления начинки форму убрать в холодильник охладиться.

Для приготовления творожной массы желательно использовать жирный творог, также подойдет пастообразный. Предварительно необходимо творог со сметаной взбить блендером. Затем в чаше кухонной машины соединить творог, лимонную цедру и сахар, все перемешать с помощью насадки для смешивания на средней скорости в течение 5 минут, после чего добавить яйца, лимонный сок и продолжать взбивать до образования однородной массы.

Готовую массу выложить в форму с основой из печенья. Духовку разогреть до 160°C и выпекать в течение 60 минут. Готовый чизкейк перед употреблением охладить в холодильнике в течение 2 часов.



НАСАДКА ДЛЯ СМЕШИВАНИЯ



Сырники из творога с изюмом



Ингредиенты:

- Творог - 500 г
- Мука пшеничная - 100 г
- Яйца (желтки) - 3 шт.
- Изюм - 50 г
- Сахар - 5 ст. л.
- Ванильный сахар - 1 ч. л.
- Соль - 1 щепотка
- Растительное масло для жарки - 3 ст. л.



Приготовление:

Изюм хорошо промыть и залить кипятком на 5-7 минут, после чего воду слить. В чаше кухонной машины соединить три желтка с сахаром, солью и ванильным сахаром, все перемешать с помощью насадки для смешивания. Затем добавить творог, перемешать все до однородной массы. Постепенно к творожной массе добавить просеянную муку и под конец – изюм. В зависимости от консистенции творога, количество муки можно уменьшить или увеличить.

В отдельную емкость насыпать небольшое количество муки. Столовую ложку смочить в воде и с ее помощью отделить небольшое количество сырной массы, положить ее в муку, обвалять со всех сторон и придать форму шарика. Шарик слегка примять и сформировать сырники.

На разогретую сковороду с растительным маслом выложить сырники и обжарить их на среднем огне до румяной корочки, затем перевернуть и обжарить с другой стороны.

Готовые сырники подавать на стол со сметаной, вареньем, джемом, медом или гущенным молоком.

НАСАДКА ДЛЯ СМЕШИВАНИЯ



Тесто песочное



Ингредиенты:

- Мука пшеничная – 300 г
- Масло сливочное – 200 г
- Яйцо – 3 шт.
- Сахар – 100 г



Приготовление:

Сливочное масло измельчить ножом на небольшие кусочки 2х2 см, положить в чашу кухонной машины, добавить сахар и с помощью насадки для смешивания взбить в течение 10-15 минут на 4-5 скорости до однородной пышной массы. Затем добавить яйца и всыпать муку, продолжая взбивание на 3 скорости до получения однородной массы без комков. Готовое тесто выложить в целлофановый пакет и убрать в холодильник для охлаждения на 30 минут, после чего тесто можно использовать для приготовления печенья, коржей, основы для пирогов и тортов, тарталеток и пр.

Zigmund & Shtain
техника со вкусом

Zigmund & Shtain
техника со вкусом