

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

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

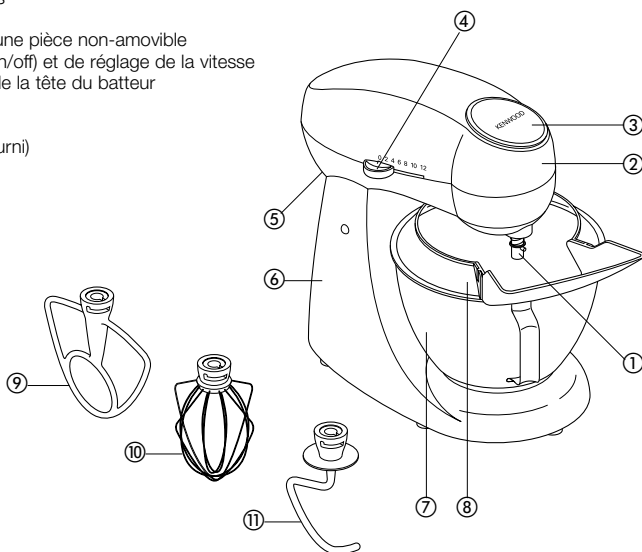
- Assurez-vous que la tension de votre installation est la même que celle indiquée sous votre appareil.
- Cet appareil est conforme à la Directive 89/336/CEE de la Communauté économique européenne

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

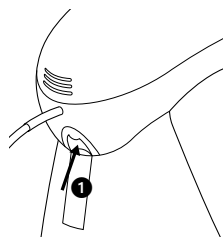
- ① douille pour accessoires
- ② tête du batteur
- ③ logo Kenwood – c'est une pièce non-amovible
- ④ bouton marche/arrêt (on/off) et de réglage de la vitesse
- ⑤ levier de soulèvement de la tête du batteur
- ⑥ bloc moteur
- ⑦ bol
- ⑧ couvercle verseur (si fourni)
- ⑨ batteur
- ⑩ fouet
- ⑪ crochet à pâte



le mixer

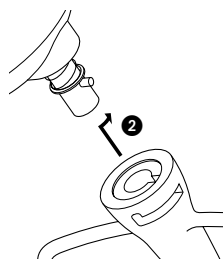
les accessoires du batteur et quelques-unes de leurs utilisations possibles

- | | |
|----------------|---|
| 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

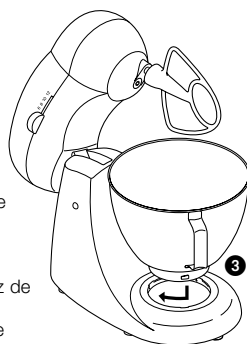
- | | |
|----------------------------|--|
| pour insérer un accessoire | <p>1 Pousser le levier de soulèvement de la tête du batteur 1 à l'arrière de l'appareil et en même temps soulever la tête jusqu'à ce qu'elle s'enclenche en position.</p> <p>2 Alignez la brosse sur l'axe avec l'encoche à l'intérieur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



- 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

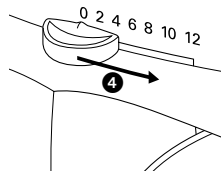
- **travaillez les corps gras en crème avec le sucre** : commencer à 2, en augmentant progressivement jusqu'à 12.
- **incorporer les œufs à une crème** : de 6 à 12.
- **incorporer la farine, les fruits etc.** : de 2 à 4.
- **battre tous les ingrédients d'un gâteau** : commencer à la vitesse 2, augmentez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

fouet

crochet à pâte

capacités maximales

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

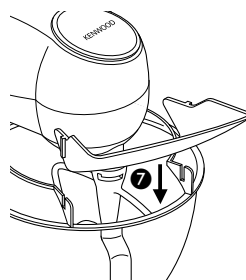
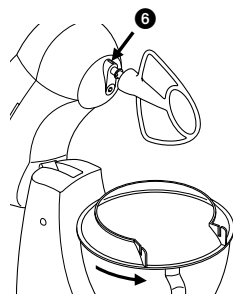
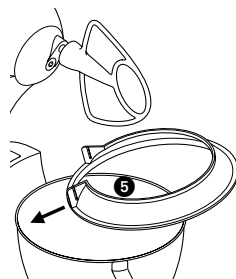


commande à capteur de vitesse électronique

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 nappez 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 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'extract 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 d'amandes ou de noix concassées

75 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

- 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 ½ 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

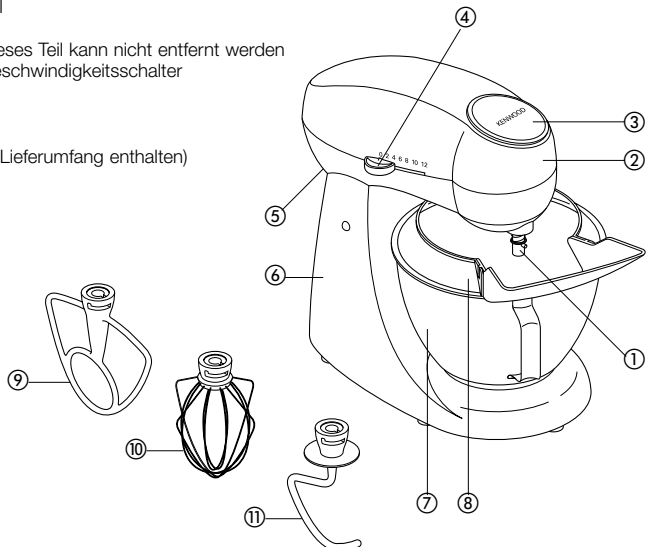
- Vergewissern Sie sich, dass Ihre Stromversorgung den Angaben auf der Unterseite des Geräts entspricht.
- Dieses Gerät erfüllt die Anforderungen der EG-Leitlinie 89/336/EWG.

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-Anschlussstiel
- 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



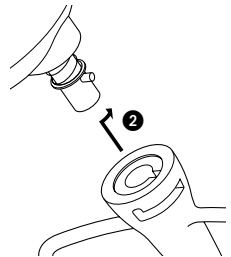
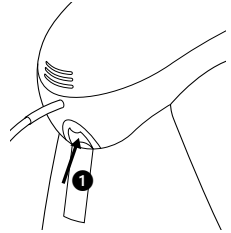
Der Mixer

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

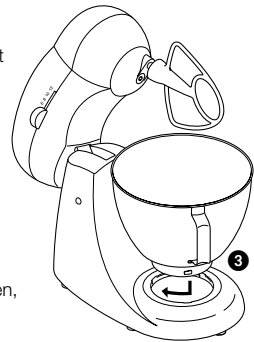
- | | |
|---------------------------|--|
| | 1 Drücken Sie auf den Kopf-Freigabehebel auf der Rückseite des Geräts ❶ und heben Sie gleichzeitig den Kopf an, bis er in der angehobenen Stellung einrastet. |
| Einsetzen eines | 2 Richten Sie den Stift auf dem Schaft mit dem Schlitz auf der Werkzeugs Innenseite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

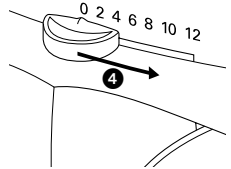
Rührwerkzeug

- **Cremigrühren 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.
- Erhöhen Sie allmählich auf 12.
- Beginnen Sie mit 2 und steigern Sie allmählich auf 4 oder 6.

Schneebeesen
Knethaken

Höchstmengen

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

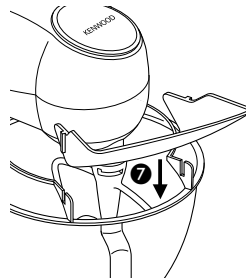
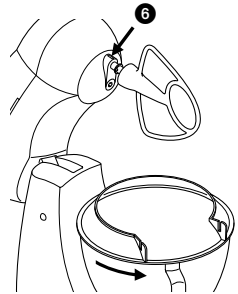
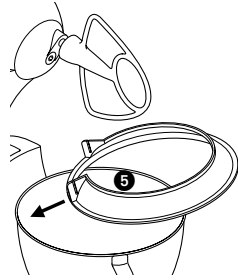


Elektronische Geschwindigkeitssensorkontrolle

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 Schlitz 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 zur 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 gemahlenden 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

300g Weizenmehl
10ml gemahlener Ingwer
5ml Lebkuchenmischung
2,5ml (½ TL) Backpulver
7,5ml (1½ TL Natriumbicarbonat (Natron))
100g Butter
50g dunkler Rübensirup
150 g Golden Syrup (heller Zuckerrohrsirup)

100g hellbrauner
Muscovado-Zucker
150ml Milch
2 Eier
100g in Sirup eingelegte Ingwerwurzel,
in dünne Scheiben geschnitten
30ml Ingerwurzelsirup oder erwärmter
Golden Syrup (heller Zuckerrohrsirup)
zum Servieren

- 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

250g Mehl und 1½ TL Backpulver
5ml (1EL) gemahlener Zimt
175g weiche Butter
100g Zucker

75g gemahlene Mandeln
1 Ei
350g Himbeeren
5ml (1EL) Maisstärke

- 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 (11cm) 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 Metalllöffel 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

<i>50g Mandelscheiben</i>	<i>225g Weizenmehl</i>
<i>50g weiche Butter</i>	<i>10ml (2 TL) Backpulver</i>
<i>100g Zucker</i>	<i>5ml (1 TL) gemahlener Koriander</i>
<i>1 Ei</i>	<i>40g Polenta</i>
<i>15ml (1 EL) Orangenlikör</i>	<i>50g Pistazien, grob gehackt</i>
<i>Fein geriebene Schale von 1 kleinen Orange</i>	

- 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

<i>1 Portion feiner Kuchenteig, siehe Seite 54</i>	<i>40g geschmolzene Butter</i>
<i>175g Pecannüsse</i>	<i>5ml (1 TL) Vanilleessenz</i>
<i>175g brauner Rohrzucker</i>	<i>180ml Kondensmilch</i>
<i>15ml (1EL) heller Zuckersirup (Golden Syrup)</i>	<i>2 Eier, verquirlt</i>

- 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 (2 1/2 TL) Backpulver

2,5ml (1/2 TL) Salz

280ml Milch

250g weiße Schokolade, geschmolzen

Für die Trüffelfüllung:

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 Schneebesen 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
5ml (1 TL) gemahlener Zimt
2,5ml (1/2 TL) gemahlener Ingwer
2,5ml (1/2 TL) Salz
7g (1 1/2 TL) Trockenhefe
50g gehackte Mandeln oder Walnüsse

75g Sultaninen
50g Zucker
Abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone
15ml (1 EL) Olivenöl
300ml lauwarme Milch

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 1-1 1/2 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

175g Vollkornkekse	150g Zucker
50g Butter	Abgeriebene Schale und Saft von 3 großen Zitronen
25g Demerara-Zucker	450ml Schlagsahne
350g Frischkäse (Doppelrahstufe)	Frische Früchte der Saison zum Verziern

- 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

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

- 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.

Puderzuckerglasur

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 vermengt 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

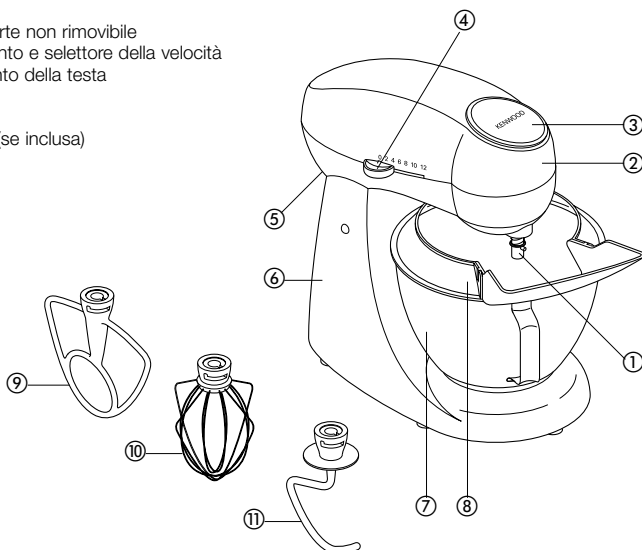
- Assicurarsi che la tensione della vostra rete elettrica corrisponda a quella riportata sulla targhetta posta sul fondo dell'apparecchio.
- Questo apparecchio è conforme alla Direttiva della Comunità Economica Europea 89/336/EEC.

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



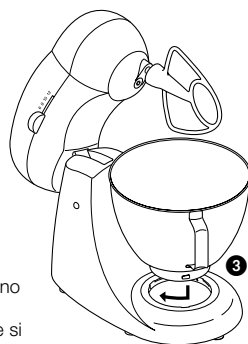
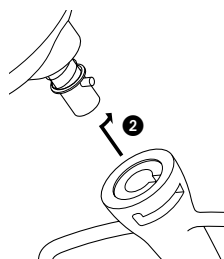
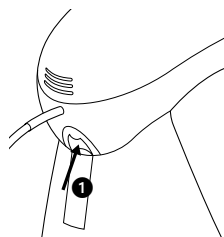
il mixer

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 **1** 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 **2**.
- 3 Inserire la ciotola nella base, premere verso il basso e bloccarla ruotando in senso orario **3**.
- 4 Spingere verso l'alto la levetta di rilascio della testa abbassando contemporaneamente la testa del mixer **1**.
- 5 Accendere l'apparecchio e spostare il selettore della velocità sull'impostazione desiderata **4**.
- 6 Spingerlo verso l'alto, ruotarlo in senso antiorario ed estrarlo.



- 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 o 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.

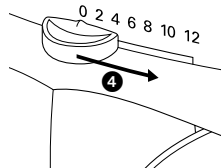
punti da ricordare nella preparazione del pane

- 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**

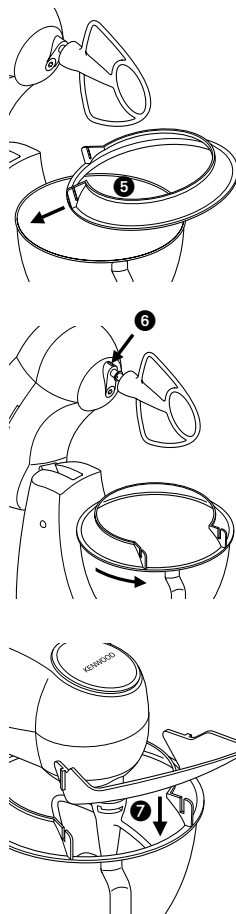
- 500 g di farina
 - 2 kg di miscela totale
 - 600 g di farina
 - 650 g di farina
 - 12 (Può essere montato un numero minimo di 2 albumi di uova di dimensioni medie).
- pasta frolla**
- composto per torta alla frutta**
- impasto per pane denso**
- impasto per pane soffice**
- albumi**

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. |
| ciotola, attrezzi,
protezione per versare | ● Non usare mai prodotti abrasivi o immergerlo in acqua. |
| | ● 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. Sformarla 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 sformare 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

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

- 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 sformare su una griglia metallica per far raffreddare completamente. Tagliare in 8 pezzi. Servire cosperso con un po' dello sciroppo di zenzero o con sciroppo di zucchero riscaldato.

streuselkucken ai lamponi

per 6 – 8 persone

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

- 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 sformare 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

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

- 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

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

- 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

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

- 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 raffreddare 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. Informare 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 unirlo 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

75 g di zucchero raffinato

85 g di farina

5 ml (1 cucchiaino) di lievito in polvere

60 ml (4 cucchiaini da tavola) di farina di mais

130 g di burro ammorbidito

2 uova

5 ml (1 cucchiaino) di estratto di vaniglia

30 ml (2 cucchiaini da tavola) di uva passa

25 g di noci tritate

la scorza grattugiata di ½ limone

45 ml (3 cucchiaini da tavola) di gocce di cioccolato

zucchero a velo per decorare

- 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

300 g di more mature

75 g di zucchero raffinato

la scorza grattugiata e il succo di ½ limone

300 ml di panna liquida

30 ml (2 cucchiaini da tavola) di brandy

- 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. Sformare 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, aumentano 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.

The Kenwood logo consists of the word "KENWOOD" in a bold, sans-serif typeface. The letter "K" is significantly larger and more stylized than the other letters. The logo is contained within a thin, rounded rectangular border.

T H E S P I R I T O F T A S T E

Kenwood Schumpf AG
6341 Baar, Lättichstrasse 6, Postfach 351
Telefon 041-766 87 27 / Fax 041-766 87 77
www.kenwood.ch