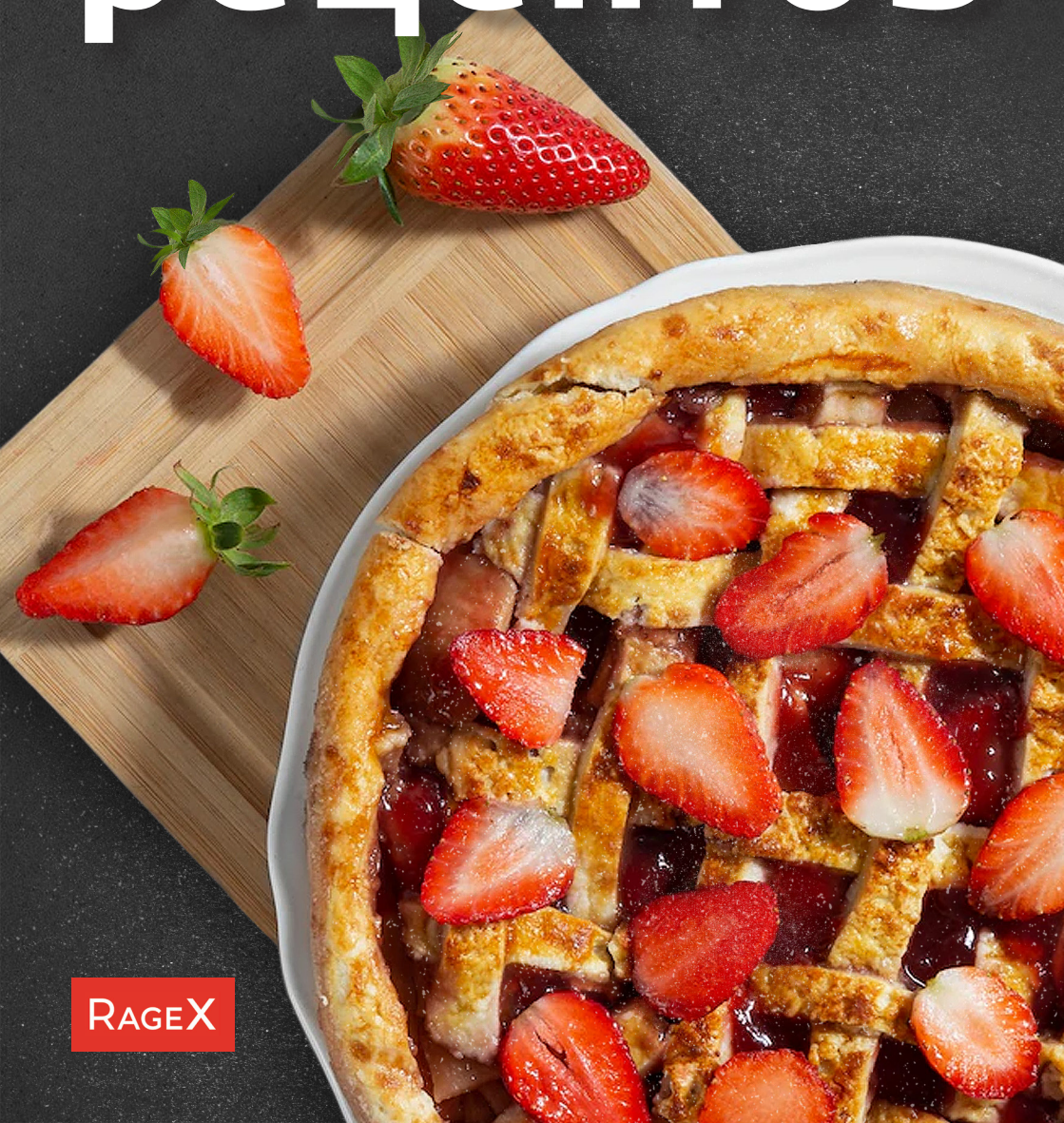


# Книга рецептов



RAGEX





# Содержание

## **ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР 6**

### **Насадка для замешивания теста 6**

---

Дрожжевое тесто на молоке	9
Домашний пирог с вареньем	11
Пшеничный хлеб с сушеными томатами, маслинами и базиликом	13
Слоёное тесто для выпечки	15
Слоёный пирог с сыром и базиликом	17
Слойки с бананами и нутеллой	19
Жареные пельмени по-узбекски	21
Манты с бараниной	23
Самса	25

### **Насадка-венчик 26**

---

Классический заварной крем для торта	29
Миндальная меренга	31
Творожно-шоколадное суфле	33
Ягодный мусс	35
Диетический майонез с петрушкой и базиликом	37
Панкейки	39

**Насадка-венчик + насадка для смешивания 40**

---

Блины на кефире 43

Бисквит лимонный 45

**Насадка для смешивания 46**

---

Лимонный чизкейк 49

Сырники из творога с изюмом 51

Тесто песочное 53

# Плане- тарный миксер

насадка для замешивания теста







# Дрожжевое тесто на молоке

## Ингредиенты:

Молоко – 500 мл  
Мука пшеничная – 5 стаканов  
Дрожжи сухие – 2 ст. л.  
Масло подсолнечное – 2 ст. л.  
Сахар – 2 ст. л.  
Соль – по вкусу

## Приготовление:

- В чашу кухонной машины всыпать 4 стакана муки и дрожжи.
- Затем, постепенно наливая теплое молоко, перемешать с помощью насадки для замешивания теста, добавить сахар, соль и масло.
- Перемешать все ингредиенты, постепенно добавляя 1 стакан муки.
- Замесить тесто до состояния, пока оно не перестанет приставать к рукам.
- Готовое тесто выложить в целлофановый пакет и убрать в холодильник для охлаждения и хранения. Использовать тесто можно через 2 часа.



# Домашний пирог с вареньем

## Ингредиенты:

Варенье  
Тесто дрожжевое  
Масло сливочное – 50 г

## Приготовление:

- Приготовить дрожжевое тесто, как описано в рецепте «Дрожжевое тесто на молоке».
- Форму для запекания смазать сливочным маслом.
- Тесто разделить на 2 части: 1 часть теста использовать для основы пирога, из оставшейся сформировать жгутыки.
- Равномерно распределить ягодное варенье по основе, сверху украсить жгутами.
- Выпекать в духовке 20-30 минут до румяной корочки при температуре 180°C.



# Пшеничный хлеб

с сушеными томатами,  
маслинами и базиликом

## Ингредиенты:

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

## Приготовление:

- Муку просеять.
- Базилик промыть, обсушить, оборвать листочки и мелко их нарезать, измельчить ножом вяленые томаты и маслины.
- В чаше кухонной машины с помощью насадки для замешивания замесить тесто из муки, воды, дрожжей и соли, затем добавить томаты, маслины и тщательно все перемешать.
- Сформировать колобок так, чтобы тесто не прилипло к рукам, дать ему постоять в теплом месте 1 час.
- Противень застелить пергаментной бумагой, выложить на него хлеб.
- Выпекать в духовке примерно 1 час при температуре 220°C, пока корочка хорошо не подрумянится.



# Слоёное тесто для выпечки

## Ингредиенты:

Мука пшеничная – 500 г

Масло сливочное – 300 г

Яйцо – 1 шт.

Вода холодная – 1 стакан

Уксус столовый 6% – 1 ч. л.

Соль – по вкусу

## Приготовление:

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





# Слоёный пирог

с сыром  
и фасолью

## Ингредиенты:

Тесто слоёное

*Начинка:*

сыр – 100 г

яйцо – 1 шт.

фасоль стручковая замороженная – 100 г оливки - 80 г

кунжут – 30 г

зелень свежая – по вкусу

## Приготовление:

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



# Слойки с бананами и нутеллой

## Ингредиенты:

Тесто слоёное

*Начинка:*

бананы – 2 шт.

шоколадная паста «Нутелла» – по вкусу

сахар и корица – по вкусу

## Приготовление:

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



# Жареные пельмени по-узбекски

## Ингредиенты:

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

## Приготовление:

- Налить в чашу кухонной машины  $\frac{1}{2}$  стакана воды, растворить в ней  $\frac{1}{2}$  ч. л. соли, добавить просеянную муку, яйцо и замесить крутое тесто с помощью насадки для замешивания теста.
- Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 2 мм, затем нарезать кружками диаметром 4 см.
- Приготовить фарш. Мясо и лук пропустить через мясорубку. Перемешать, добавить соль и перец.
- На разогретую сковороду выложить и обжарить фарш, постоянно его помешивая до выделения сока. Закрывать фарш крышкой и охладить его в той же посуде до комнатной температуры. На каждый кусок теста выложить по 1-2 ч. л. фарша, слепить пельмени и обжарить их во фритюре.
- Пельмени подавать к столу со сметанным соусом.



# Манты с бараниной

## Ингредиенты:

### *Тесто:*

пшеничная мука – 4.5 стакана  
вода – 300 мл  
яйцо – 1 шт.  
соль, перец – по вкусу

### *Начинка:*

лук – 500 г  
баранина или говядина (мякоть) – 900 г  
специи (кориандр, черный перец, соль, зира) – по вкусу

## Приготовление:

- Приготовить тесто: в чашу кухонной машины насыпать муку, добавить яйцо, воду и соль, в течение 10-12 минут замесить крутое тесто на средней скорости. Оно должно быть упругим и не липнуть к рукам. При необходимости можно добавить немного муки. Готовое тесто скатать в шар и оставить под полотенцем на 2 часа.
- Приготовить фарш: мякоть баранины или говядины пропустить через мясорубку с крупной решёткой, добавить мелко нашинкованный лук и специи. Сливочное масло нарезать кубиками и добавить в фарш. Подготовленную массу тщательно перемешать.
- Тесто раскатать в пласт толщиной 0.5-1 мм и нарезать на квадраты со стороной 10-12 см. На каждый квадрат выложить 1-2 ст. л. фарша, соединить все уголки, затем получившиеся 4 угла соединить попарно.
- Варить манты в мантоварке или в мультиварке на пару 35-40 минут.





# Самса

## Ингредиенты:

Пшеничная мука – 5 стаканов

Баранина – 400 г

Курдючное сало – 200 г

Белый лук – 500 г

Соль, перец черный и красный молотый – по вкусу

## Приготовление:

- Налить в чашу кухонной машины  $\frac{1}{2}$  стакана воды, растворить в ней  $\frac{1}{2}$  ч. л. соли, добавить просеянную муку и замесить крутое тесто с помощью насадки для замешивания теста.
- Курдючное сало нарезать небольшими кубиками и на разогретой сковороде вытопить из него жир, вытопленный жир вмешать в тесто.
- Готовое тесто скатать в шар и убрать на полчаса в холодильник.
- Лук, мясо и сало пропустить через мясорубку, добавить соль и перец, все тщательно перемешать.
- Тесто разделить на небольшие кусочки и затем раскатать в блинчики толщиной 2-3 мм. В центр каждого блинчика положить начинку. Края теста слегка смочить водой и сформировать самсу в виде треугольника с загнутыми к центру углами. Края самсы хорошо закрепить, чтобы при выпекании из нее не вытекал сок.
- Духовку разогреть до 200°C. Противень застелить бумагой для выпечки, выложить на него самсу. Каждую самсу смазать растительным маслом и сбрызнуть водой из пульверизатора. Выпекать до образования румяной корочки.

# Плане- тарный миксер

насадка-венчик





# Заварной крем

классический  
для торта

## Ингредиенты:

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

## Приготовление:

- В чаше кухонной машины с помощью насадки-венчика взбить желтки с сахаром до светлой пены.
- Затем постепенно всыпать муку, не переставая взбивать.
- Молоко вскипятить с ванилью и цедрой, процедить через сито и влить в яичную массу, хорошо перемешать.
- Готовую массу переложить в кастрюлю, поставить на маленький огонь и довести до кипения, постоянно помешивая венчиком, чтобы крем не прилипал ко дну.
- Варить в течение 3-4 минут. Затем охладить его и убрать на хранение в холодильник.



# Миндальная меренга

## Ингредиенты:

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

## Приготовление:

- Тщательно отделить белки от желтков.
- В чаше кухонной машины взбить белки с сахаром до устойчивых пиков. Для этого необходимо взбивать белки без сахара на небольшой скорости до образования легкой пены.
- Затем через отверстие в крышке чаши постепенно всыпать сахар и продолжать взбивать на средней скорости, пока сахар полностью не растворится. После чего увеличить скорость миксера до максимальной – 5-6. Когда масса взобьётся до нужной консистенции, добавить миндальный экстракт и взбить еще немного.
- Противень застелить пергаментной бумагой. На него с помощью кулинарного пакета, шприца или столовой ложки выложить готовую сахарно-белковую массу.
- Духовку разогреть до 110°C, выпекать, пока меренги не подрумянятся.
- Оставить противень немного остыть в выключенной духовке с приоткрытой дверцей, а через 30 минут выложить на блюдо.





# Творожно-шоколадное суфле

## Ингредиенты:

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

## Приготовление:

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



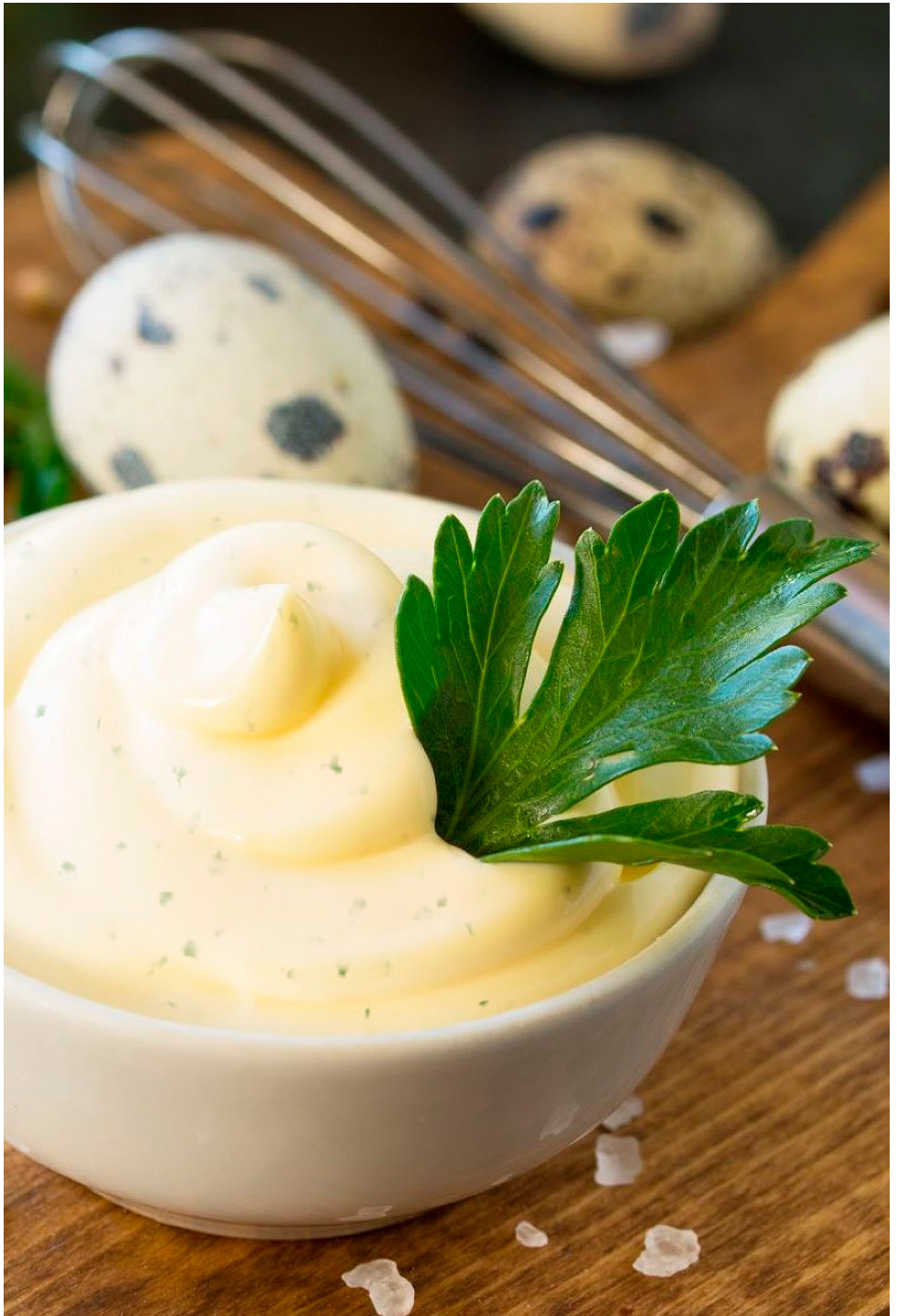
# Ягодный мусс

## Ингредиенты:

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

## Приготовление:

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



# Диетический майонез

с петрушкой  
и базиликом

## Ингредиенты:

Яйцо – 2 шт.

Масло подсолнечное (рафинированное) – 250 мл

Горчица – 1 ч. л.

Сок лимона – 1 ч. л.

Соль, сахар – по вкусу

## Приготовление:

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



# Панкейки

## Ингредиенты:

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

## Приготовление:

- В чаше кухонной машины с помощью насадки-венчика на средней скорости взбить яйца с сахаром и солью до появления пены.
- Добавить стакан молока и, постепенно всыпая муку, хорошо взбить.
- После чего влить растительное масло, добавить разрыхлитель и оставить настояться 5-10 минут.
- На разогретой сковороде на умеренном огне обжарить панкейки с двух сторон.
- При подаче на стол украсить свежими ягодами, фруктами или медом с орехами.

# Плане- тарный миксер

насадка-венчик +  
насадка для смешивания







# Блины на кефире

## Ингредиенты:

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

## Приготовление:

- В чаше кухонной машины с помощью насадки-венчика на средней скорости взбить яйца с сахаром и солью. Добавить кефир, просеянную муку и продолжать взбивать.
- Вскипятить воду, погасить в ней соду и влить тонкой струйкой в тесто, тщательно перемешивая в чаше с помощью насадки для смешивания.
- Если тесто получилось недостаточно жидким, добавить немного теплой воды. Влить в тесто растительное масло и продолжать перемешивать.
- Готовое тесто должно настояться в течение 5-7 минут.
- Смазать разогретую сковороду растительным маслом, жарить блины по 1 минуте с каждой стороны.
- Подавать на стол горячие блины со сметаной, вареньем, медом или ягодами.



# Бисквит лимонный

## Ингредиенты:

Мука пшеничная – 200 г

Сахар – 200 г

Яйцо – 4 шт.

Цедра лимонная – 1 ст. л.

Сок лимонный – 50 мл

Масло сливочное – 30 г

## Приготовление:

- В чаше кухонной машины с помощью насадки-венчика взбить яйца с сахаром до образования густой пены.
- Поменять насадку-венчик на насадку для смешивания.
- Добавить лимонный сок, цедру и постепенно всыпать муку, продолжая перемешивать на средней скорости.
- Форму для запекания смазать сливочным маслом и вылить в нее тесто.
- Выпекать в духовке в течение 25-30 минут при температуре 180-190°C.
- Остывший бисквит перед подачей на стол посыпать сахарной пудрой.

# Плане- тарный миксер

насадка для смешивания







# Лимонный чизкейк

## Ингредиенты:

### *Основа чизкейка:*

печенье сахарное – 200 г  
сливочное масло – 150 г

### *Начинка:*

сметана – 150 г  
цедра лимона – 1 ч. л.  
лимонный сок – 2 ст. л.

сахар – 150 г  
творог 9 % – 600 г  
яйцо – 3 шт.

## Приготовление:

- Печенье измельчить с помощью блендера, к крошке добавить размягченное сливочное масло и вилкой размять до получения однородной массы.
- Дно разъемной формы для выпекания застелить пергаментной бумагой, равномерно распределить по дну и бокам полученную массу, корж утрамбовать. На время приготовления начинки форму убрать в холодильник охладиться.
- Для приготовления творожной массы желателно использовать жирный творог, также подойдет пастообразный. Предварительно необходимо творог со сметаной взбить блендером.
- Затем в чаше кухонной машины соединить творог, лимонную цедру и сахар, всё перемешать с помощью насадки для смешивания на средней скорости в течение 5 минут, после чего добавить яйца, лимонный сок и продолжать взбивать до образования однородной массы.
- Готовую массу выложить в форму с основой из печенья.
- Духовку разогреть до 160°C и выпекать в течение 60 минут.
- Готовый чизкейк перед употреблением охладить в холодильнике в течение 2 часов.



# Сырники

из творога  
с изюмом

## Ингредиенты:

Творог – 500 г

Мука пшеничная – 100 г

Яйца (желтки) – 3 шт.

Изюм – 50 г

Сахар – 5 ст. л.

Ванильный сахар – 1 ч. л.

Соль – 1 щепотка

Растительное масло для жарки – 3 ст. л.

## Приготовление:

- Изюм хорошо промыть и залить кипятком на 5-7 минут, после чего воду слить.
- В чаше кухонной машины соединить три желтка с сахаром, солью и ванильным сахаром, все перемешать с помощью насадки для смешивания. Затем добавить творог, перемешать все до однородной массы.
- Постепенно к творожной массе добавить просеянную муку и под конец - изюм. В зависимости от консистенции творога, количество муки можно уменьшить или увеличить.
- В отдельную ёмкость насыпать небольшое количество муки.
- Столовую ложку смочить в воде и с ее помощью отделить небольшое количество творожной массы, положить ее в муку, обвалять со всех сторон и придать форму шарика. Шарики слегка примять и сформировать сырники.
- На разогретую сковороду с растительным маслом выложить сырники и обжарить их на среднем огне до румяной корочки, затем перевернуть и обжарить с другой стороны.
- Готовые сырники подавать на стол со сметаной, вареньем, джемом, медом или сгущенным молоком.



# Тесто песочное

## Ингредиенты:

Мука пшеничная – 300 г

Яйцо – 3 шт.

Масло сливочное – 200 г

Сахар – 100 г

## Приготовление:

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







[ragexstore.ru](http://ragexstore.ru)