

Σας προσκαλούμε να διαβάσετε με προσοχή τις παρακάτω οδηγίες χρήσης. Σας παρακαλούμε κυρίως να τηρείτε τους κανόνες ασφαλείας που αναφέρονται στην αρχή του παρόντος εγχειριδίου. Φυλάξτε τις οδηγίες για μελλοντική αναφορά. Ενδεχομένως, να τις παραδώσετε στον επόμενο ιδιοκτήτη αυτής της συσκευής.

Οδηγίες ασφαλείας

Τα στάνταρ ασφαλείας των συσκευών μας τηρούν όλους τους τεχνικούς και νομικούς κανονισμούς που καθορίζουν την ασφάλεια των ηλεκτρικών συσκευών. Υπό την ιδιότητα των κατασκευαστών έχουμε πάντως την υποχρέωση να σας εξοικειώσουμε με τις παρακάτω οδηγίες ασφαλείας:

Γενική ασφάλεια

- Η συσκευή πρέπει να συνδεθεί μόνο σε μια πρίζα ρεύματος με τάση και συχνότητα ίδιες με εκείνες που αναγράφονται στην πινακίδα χαρακτηριστικών.
- Μην ανάβετε τη συσκευή αν
 - το ηλεκτρικό καλώδιο έχει βλάβη,
 - το σώμα της συσκευής έχει βλάβη.
- Μην τραβάτε το καλώδιο για να αποσυνδέσετε το φιν από την πρίζα.
- Για να αποφύγετε κάθε κίνδυνο, ένα ηλεκτρικό καλώδιο που ενδεχομένως έχει πάθει βλάβη πρέπει να αντικαθίσταται από τον κατασκευαστή, από το σέρβις του ή από εξειδικευμένο προσωπικό.
- Οποιαδήποτε επισκευή της συσκευής πρέπει να γίνεται από εξειδικευμένο προσωπικό. Λανθασμένες επισκευές μπορεί να επιφέρουν σημαντικούς κινδύνους. Σε περίπτωση που είναι απαραίτητη οποιαδήποτε επισκευή, απευθυνθείτε στο πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο σέρβις ή στο κατάστημα πώλησης.

Ασφάλεια για παιδιά

- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση όταν είναι αναμμένη και προσέχετε όταν κοντά σε αυτή υπάρχουν παιδιά.

Προφυλάξεις για τη χρήση της συσκευής

- Μην αφαιρείτε τα εξαρτήματα όταν το μίξερ είναι σε λειτουργία.
- Κρατάτε τα δάχτυλα μακριά από το μίξερ και από τον αναδευτήρα, όταν είναι σε λειτουργία επειδή μπορεί να γίνουν επικίνδυνα.
- Μην χρησιμοποιείτε το μίξερ με βρεγμένα χέρια.
- Δεν πρέπει να στεγνώνετε τα πλαστικά μέρη πάνω ή κοντά σε καλοριφέρ.
- Μην χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή για να ανακατέψετε βερνίκια (μπογιές, πολυεστέρες κλπ.). Κίνδυνος έκρηξης!
- Σβήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το φιν πριν από οποιαδήποτε ενέργεια καθαρισμού ή συντήρησης.
- Ποτέ μην καθαρίζετε τη συσκευή με τρεχούμενο νερό ή μέσα σε νερό.
- Ο κατασκευαστής δε φέρει καμία ευθύνη για ζημιές που θα προκληθούν από την ακατάλληλη ή λανθασμένη χρήση της συσκευής.

Εγκατάσταση, σύνδεση και χρήση για πρώτη φορά

- Τα εξαρτήματα πρέπει να συνδέονται και να αφαιρούνται μόνο όταν η συσκευή είναι σβηστή.
- Το μίξερ μπορεί να χρησιμοποιηθεί χειροκίνητα για την προετοιμασία φαγητών σε οποιοδήποτε κατάλληλο δοχείο. Πάντως συνιστούμε τη χρήση των μπολ που παρέχονται.
- Ανάψτε τη συσκευή μόνο όταν τα εξαρτήματα βρίσκονται μέσα στο δοχείο με τα υλικά για χτύπημα. Πριν αφαιρέσετε το δοχείο περιμένετε πάντα τα σταματήσει το εξάρτημα.
- Μην βάζετε κανένα σκληρό αντικείμενο (ένα κουτάλι, ένα μαχαίρι ή έναν αναδευτήρα) σε επαφή με τα κινούμενα εξαρτήματα και μην τα αγγίζετε με τα χέρια. Αυτό μπορεί να είναι επικίνδυνο.
- Μετά τη χρήση της συσκευής, σβήστε την και αποσυνδέστε το φιν από το ρεύμα.

Περιγραφή της συσκευής (Εικ. 3)

- A.** Κουμπί απεμπλοκής των εξαρτημάτων
- B.** Διακόπτης ON/OFF + επιλογέας ταχύτητας
- C.** Επιλογέας λειτουργίας αναδευτήρα/ζυμωτήριου
- D.** Κουμπί τούρμπο
- E.** Λαβή
- F.** Κουμπί ανόδου/καθόδου
- G.** Πλήκτρο απεμπλοκής
- H.** Επιλογέας ταχύτητας μπολ
- J.** Βάση
- K.** Μεταλλικό μπολ
- L.** Πλαστικό μπολ
- M.** Καπάκι (Μόνο σε ορισμένα μοντέλα)
- N.** Εξαρτήματα ζυμώματος
- O.** Αναδευτήρες για χτύπημα
- P.** Αναδευτήρες για μαλακή ανάμιξη
- Q.** Σπάτουλα
- R.** Πινακίδα χαρακτηριστικών (στη βάση της συσκευής).

Λειτουργία

Το μίξερ μπορεί να χρησιμοποιηθεί πάνω στη βάση του ή στο χέρι για ανάμιξη, ζύμωμα και χτύπημα τροφίμων. Το μίξερ και τα μπολ περιστρέφονται από τα αντίστοιχα μοτέρ και οι ταχύτητες του μίξερ και του μπολ ρυθμίζονται χωριστά. Το μίξερ έχει μόνο ένα διακόπτη **ON/OFF**. Το μίξερ μπορεί εύκολα να αποσυνδεθεί από την επιτραπέζια βάση πιέζοντας το κουμπί **G** (εικ.1) και να χρησιμοποιηθεί σαν ένα μίξερ χειρός. Όταν χρησιμοποιείται με τον τρόπο αυτό, μετακινείτε το μίξερ με κυκλικές κινήσεις μέσα στο δοχείο με τα υλικά. Τα εξαρτήματα ζυμώματος (**N**) χρησιμοποιούνται για να ζυμώσετε ψωμί, ζύμη για γλυκά και μίγματα με πατάτες. Οι αναδευτήρες για μαλακή ανάμιξη (**P**) είναι κατάλληλοι για μαλακές ζύμες για γλυκά, ασπράδια, κρέμα, μαγιονέζα, πολτούς και για να αναμίξετε σάλτσες και σκόνες για μους. Οι αναδευτήρες για χτύπημα (**O**) είναι κατάλληλοι για να χτυπήσετε ασπράδια, κρέμα γάλακτος κλπ.

Η συσκευή διαθέτει δύο εναλλάξιμα μπολ, ένα από ανοξείδωτο ατσάλι και ένα από πλαστικό, και ένα πρακτικό καπάκι που σας επιτρέπει να κλείσετε το μπολ.

Προετοιμασία για τη χρήση

Τοποθέτηση και αφαίρεση του μίξερ από την επιτραπέζια βάση (Εικ. 2)

Πριν τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε το μίξερ σβήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το φισ από το ρεύμα!

Για την τοποθέτηση, βάλτε το μίξερ στην επιτραπέζια βάση (οι δύο γάντζοι της βάσης πρέπει να συνδεθούν στο μίξερ εικ. 1) και πιέστε προς τα κάτω για να ασφαλίσει.

Για να το βγάλετε, πιέστε το πλήκτρο απεμπλοκής (Εικ. 1/**G**) και τραβήξτε το μίξερ προς τα πάνω.

Σύνδεση/αφαίρεση των εξαρτημάτων (Εικ. 3)

Πριν συνδέσετε ή αφαιρέσετε τα εξαρτήματα, σβήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το φισ από το ρεύμα.

Τοποθετήστε τα εξαρτήματα ζυμώματος ή τους αναδευτήρες (**N** ή **O** ή **P**) στις ειδικές υποδοχές που βρίσκονται στο κάτω μέρος του μίξερ μέχρι να ασφαλίσουν. Οι δύο αναδευτήρες πρέπει να μπουν στις αντίστοιχες υποδοχές, δίνοντας προσοχή στην επιγραφή που βρίσκεται στο πλάι των οπών εισαγωγής.

Αν τοποθετηθούν ανάποδα, η ζύμη τραβιέται προς τα πάνω.

Ένας από τους δύο αναδευτήρες έχει ένα μικρό δαχτυλίδι κοντά στο λαιμό του άξονα.

Αυτός ο αναδευτήρας πρέπει να συνδεθεί μόνο στην ειδική υποδοχή που έχει το σύμβολο με το δαχτυλίδι.

Για την αφαίρεση των εξαρτημάτων, πιάστε τα γερά με το ένα χέρι και πιέστε το πλήκτρο απεμπλοκής των εξαρτημάτων (εικ. 2).

Ανοδος/κάθοδος του μίξερ (Εικ.3)

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι σβηστή πριν την σηκώσετε ή την κατεβάσετε!

Πιέστε το κουμπί ανόδου και/ή καθόδου (Εικ.3) και μετακινήστε το μίξερ προς τα πάνω ή προς τα κάτω μέχρι να ασφαλίσει. Όταν το μίξερ είναι σηκωμένο, μπορείτε εύκολα να αντικαταστήσετε τα εξαρτήματα ή να βάλετε και βγάλετε το δοχείο από την επιτραπέζια βάση. Τοποθετήστε το μπολ στον οδηγό που βρίσκεται στη βάση της συσκευής και περιστρέψτε, χωρίς υπερβολική δύναμη, δεξιόστροφα για να ασφαλίσει. Για να βγάλετε το μπολ, περιστρέψτε αριστερόστροφα μέχρι να το ξεμπλοκάρετε (εικ.4). Ενδεχομένως μπορεί να είναι απαραίτητο να ακινητοποιήσετε τη βάση για να μην γυρίσει και αυτή. Η συσκευή έχει σχεδιαστεί για να διευκολύνει την προσθήκη υλικών κατά τη λειτουργία.

Χρήση της συσκευής

Όταν η συσκευή είναι τοποθετημένη στη βάση, και έχετε επιλέξει μία οποιαδήποτε ταχύτητα, το δοχείο αρχίζει να λειτουργεί αυτόματα. Η συσκευή δεν πρέπει να λειτουργεί για περισσότερο από 10 λεπτά συνεχώς. Αν φτάσετε αυτό το όριο, αφήστε την να κρυώσει για τουλάχιστον 20 λεπτά πριν την χρησιμοποιήσετε ξανά. Μέγιστες ποσότητες: η μέγιστη

επεξεργάσιμη ποσότητα στο δοχείο δεν πρέπει να ξεπερνά το 1,5 κιλό στερεών τροφίμων ή τα 1,75 λίτρα υγρών τροφίμων.

Αναμμα της συσκευής (Εικ. 5)

Agire sul selettore di funzione fruste/impastatore **C** per selezionare la velocità in funzione dell'utilizzo delle fruste o degli impastatori (fig.5).

Ο διακόπτης ON/OFF

- ανάβει ή σβήνει τη συσκευή
- ρυθμίζει την προεπιλεγμένη ταχύτητα λειτουργίας της συσκευής του μίξερ σε 5 σκάλες.

Αν κατά τη λειτουργία της συσκευής πιέσετε το κουμπί **TURBO**, το μίξερ λειτουργεί στη μέγιστη ταχύτητα.

Ταχύτητα του μπολ (Fig. 7)

Το μπολ έχει δύο ταχύτητες.

Η ταχύτητα του μπολ επιλέγεται με τον ειδικό διακόπτη

MIN = χαμηλή ταχύτητα

MAX = υψηλή ταχύτητα

OFF = OFF

θήσιμο της συσκευής

Βάλτε το διακόπτη **ON/OFF** (Β εικ.5) στη θέση "0". Η συσκευή σβήνει.

Επιλογή των σωστών ρυθμίσεων

Χρησιμοποιείτε τις παρακάτω οδηγίες.

	Ταχύτητα μπολ	Διακόπτης ON/OFF
Ζύμωμα, ανάμιξη	MIN o MAX *	αρχίστε στην ταχύτητα 1 ή 2 στη συνέχεια αυξήστε έως το 5.
Ανακάτεμα:	MIN	3 o 4
Ανακάτεμα:	MAX	αρχίστε στην ταχύτητα 2 ή 3 στη συνέχεια αυξήστε.
Χτύπημα:	MAX	4 o 5

* Επιλέξτε τη λειτουργία MIN ή MAX ανάλογα με τη σύσταση της ζύμης

Ταχύτητα του μπολ

Χρησιμοποιήστε την ταχύτητα "MAX" (εικ.6) για να χτυπήσετε ασπράδια, κρέμες και μαλακές ζύμες για γλυκά. Χρησιμοποιήστε την ταχύτητα "MIN" για σκληρές ζύμες και μεγάλες ποσότητες.

Καθαρισμός και συντήρηση

Υπολείμματα ζουμιού από καρότα ή κόκκινο λάχανο μπορούν να αφαιρεθούν από τα πλαστικά μέρη με φυτικό λάδι πριν καθαρίσετε τη συσκευή.

Καθαρισμός της συσκευής

Αποσυνδέστε το φις από την πρίζα του ρεύματος πριν αρχίσετε τον καθαρισμό.

- Βεβαιωθείτε ότι δεν εισέρχεται νερό στο εσωτερικό της συσκευής. Μην καθαρίζετε τη συσκευή κάτω από τρεχούμενο νερό ούτε και να την βυθίζετε σε νερό.
- Σκουπίστε τη συσκευή με ένα μαλακό πανί

Εξαρτήματα

Καθαρίζετε τα εξαρτήματα ζυμώματος και τους αναδευτήρες με μια βούρτσα ή με ένα πανί κάτω από τρεχούμενο νερό ή στο πλυντήριο πιάτων.

Μπολ από ανοξείδωτο ατσάλι

Το μπολ από ανοξείδωτο ατσάλι (αλλά όχι το καπάκι!) μπορεί να πλυθεί στο πλυντήριο πιάτων. Το καπάκι του δοχείου από ανοξείδωτο ατσάλι δεν πρέπει να πλυθεί στο πλυντήριο πιάτων. Πλαστικό μπολ.

Πλύνετε το πλαστικό μπολ σε νερό με απορρυπαντικό για πιάτα. Αν θέλετε να πλύνετε το πλαστικό μπολ στο πλυντήριο πιάτων, θα πρέπει να το βάλετε στο πάνω καλάθι.

Που να φυλάξετε τα εξαρτήματα

Φυλάξτε τα εξαρτήματα μέσα στο μπολ τοποθετημένο στη βάση. Έτσι θα τα προστατεύσετε από οποιαδήποτε ζημιά.

Σέρβις

Οι συσκευές μας κατασκευάζονται με τα πιο υψηλά ποιοτικά πρότυπα. Αν παρόλα αυτά παρουσιαστεί ένα πρόβλημα για το οποίο δεν μπορείτε να βρείτε τη λύση στις οδηγίες χρήσης, απευθυνθείτε στο κατάστημα πώλησης ή στο πλησιέστερο σέρβις.

Όταν η συσκευή είναι τοποθετημένη στη βάση, και έχετε επιλέξει μία οποιαδήποτε ταχύτητα, το δοχείο αρχίζει να λειτουργεί αυτόματα 107.

ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΑ ΖΥΜΗ

ΦΑΣΗ 1: ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΗΣ ΜΑΓΙΑΣ

Η ξηρή μαγιά για να είναι ενεργή πρέπει να έχει υποστεί ζύμωση.

Για να επιτρέψετε τη ζύμωση, αδειάστε σε ένα δοχείο το χλιαρό γάλα, τη ζάχαρη και το χλιαρό νερό και στη συνέχεια προσθέστε την ξηρή μαγιά και ανακατέψτε. Φυλάξτε το σε στεγνό μέρος έως ότου σχηματιστούν φυσαλίδες στην επιφάνεια. Θα χρειαστούν περίπου 10 λεπτά. Βεβαιωθείτε ότι δεν έχετε ζεστάνει υπερβολικά το γάλα γιατί οι υψηλές θερμοκρασίες διακόπτουν τη ζύμωση και καθιστούν ανενεργή τη μαγιά.

ΦΑΣΗ 2: ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΗΣ ΖΥΜΗΣ

Σημείωση: Ελέγξτε τη σωστή τοποθέτηση των αναδευτήρων (βλ. σελίδα 5).

Βάλτε τα ξηρά υλικά στο μπολ Mixmaster και τοποθετήστε το στην περιστρεφόμενη βάση.

Γυρίστε τον επιλογέα ταχύτητας στην ταχύτητα 1 και τον επιλογέα ταχύτητας μπολ στο "MIN". Προσθέστε σταδιακά τα υγρά συστατικά.

Σημείωση: Θα ήταν ίσως σκόπιμο να χρησιμοποιήσετε μια πλαστική ή ελαστική σπάτουλα για να αφαιρέσετε τα ξηρά συστατικά από τα τοιχώματα του μπολ κατά την ανάμιξη. Μη χρησιμοποιείτε τη σπάτουλα κοντά ή πίσω από τους αναδευτήρες. Χρησιμοποιείτε μόνο πλαστική ή/και ελαστική σπάτουλα αποφεύγοντας κάθε επαφή με τα κινούμενα τοιχώματα.

Οδηγίες ασφαλείας: Μην επιχειρείτε να απομακρύνετε τη ζύμη από τους αναδευτήρες με τα χέρια, με σπάτουλα ή με οποιοδήποτε άλλο εργαλείο εάν το μίξερ είναι συνδεδεμένο στην πρίζα του ρεύματος ή λειτουργεί.

2. Όταν τα συστατικά αρχίσουν να σχηματίζουν μία μπάλα, ξύστε εν ανάγκη τα τοιχώματα του μπολ με μια πλαστική σπάτουλα και αφαιρέστε τη ζύμη.

Οδηγίες ασφαλείας: Μη χρησιμοποιείτε το μίξερ κοντά στα άκρα της επιφάνειας εργασίας ή του τραπεζιού για να αποφύγετε την πτώση του.

3. Αναλόγως με τη συνταγή, μπορεί να είναι αναγκαίο το ζύμωμα με τα χέρια της ζύμης που σχηματίζεται. Τοποθετήστε τη ζύμη στην επιφάνεια εργασίας ή σε καλά αλευρωμένη επιφάνεια και ζυμώστε την έως ότου σχηματιστεί μια ελαστική και ομοιογενής ζύμη. Για το ζύμωμα θα χρειαστούν περίπου 10-15 λεπτά.
4. Μετά το ζύμωμα, τοποθετήστε τη ζύμη σε ένα μεγάλο δοχείο που έχετε αλείψει με λάδι. Τοποθετήστε το δοχείο σε ένα χλιαρό σημείο προστατευμένο από τον αέρα και σκεπάστε το με ένα ελαφρό πανί έως ότου διπλασιαστεί ο όγκος του.
5. Πιέστε με τη γροθιά σας το κέντρο της ζύμης που έχει φουσκώσει για να αποβληθεί ο πλεονάζων αέρας. Γυρίστε τα άκρα προς το κέντρο και στη συνέχεια τοποθετήστε τη ζύμη σε ελαφρά αλευρωμένη επιφάνεια για να της δώσετε το επιθυμητό σχήμα. Τοποθετήστε τη ζύμη σε ένα ταψί φούρνου ή κόψτε την για να σχηματίσετε focaccas, ψωμάκια, κλπ.
6. Τελική ζύμωση της ζύμης. Καλύψτε τη ζύμη με ένα ελαφρό πανί και αφήστε την σε χλιαρό σημείο προστατευμένο από τον αέρα έως ότου διπλασιαστεί και πάλι ο όγκος του. Γλασάρετε και ψήστε στο φούρνο.

Φάση 3: ΟΙ ΤΕΛΕΥΤΑΙΕΣ ΛΕΠΤΟΜΕΡΕΙΕΣ

Για να νοστιμίσετε το ψωμί

1. Πριν το ψήσιμο, πασπαλίστε τις φρατζόλες ή τις φοκάτσες με σουσάμι, σπόρους παπαρούνας ή κύμινο.
2. Λίγο πριν βγάλετε τις φρατζόλες από το φούρνο, πασπαλίστε τις με τριμμένο τυρί.
3. Αφού κρυώσουν, πασπαλίστε τα κέικ ή τις γλυκιές φοκάτσες με άχνη ζάχαρη.

Γλάσο

Μπορείτε να αλείψετε ανά πάσα στιγμή τη ζύμη, πριν, κατά τη διάρκεια ή μετά το ψήσιμο.

Πριν το ψήσιμο

1. Για να ροδίσει η κρούστα, αλείψτε με πινέλο κρέμα γάλακτος ή συμπυκνωμένο γάλα.
2. Για γυαλιστερή κρούστα, αλείψτε με το πινέλο χτυπημένο ασπράδι αυγού.

Μετά το ψήσιμο

Για να ματ κρούστα, αλείψτε με πινέλο λειωμένο βούτυρο ή μαργαρίνη.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΝΑ ΦΤΙΑΞΕΤΕ ΜΙΑ ΚΑΛΗ ΖΥΜΗ

- A. Η ζύμη δεν πέτυχε, πού έκανα λάθος;**
B. Εάν η ζύμη ζυμωθεί πολύ ή πολύ λίγο, θα είναι σκληρή ή θα χαλάσει.
Συνιστάται να πετάξετε τη ζύμη και να ξεκινήσετε από την αρχή.
- A. Ακολουθήσα τις οδηγίες της συνταγής, ωστόσο η ζύμη είναι στεγνή και εύθραυστη. Πρέπει να προσθέσω νερό;**
B. Η ζύμη μπορεί να είναι στεγνή ή εύθραυστη για διάφορους λόγους. Ο συνηθέστερος είναι ότι το αλεύρι απορροφά μεγαλύτερη υγρασία/υγρό, ιδίως τις θερμές ή υγρές ημέρες. Συνιστάται να προσθέσετε περισσότερο νερό, σταγόνα-σταγόνα, έως ότου σχηματιστεί μια ομοιογενής μπάλα.

A. Πρόσθετα πολύ νερό και η ζύμη είναι πολύ κολλώδης, τι μπορώ να κάνω;

B. Εάν η ζύμη είναι ομοιογενής και δεν περιέχει σβώλους, βγάλτε την από το δοχείο και τοποθετήστε την σε καλά αλευρωμένη επιφάνεια.

Ζυμώστε το μίγμα έως ότου σχηματιστεί μια λεία και ομοιογενής ζύμη, απαλή στην αφή, που υποχωρεί όταν την πιέζετε με τα άκρα των δακτύλων.

ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΝΑ ΕΧΕΤΕ ΤΕΛΕΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

1. Χρησιμοποιείτε πάντα τα συστατικά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. Σε περίπτωση χαμηλής θερμοκρασίας, θερμάνετε το δοχείο που θα χρησιμοποιήσετε.
2. Για πιο αρωματισμένα γλυκά, προσθέστε στο βούτυρο αρωματικές ουσίες και αιθέρια έλαια.
3. Προσθέστε τη ζάχαρη στο μαλακωμένο βούτυρο και ανακατέψτε έως ότου το χρώμα γίνει ελαφρά πιο ανοιχτό. Δεν είναι ανάγκη να ανακατέψετε έως ότου διαλυθεί η ζάχαρη.
4. Προσθέστε στη ζύμη ένα αυγό και χτυπήστε την πριν προσθέσετε το επόμενο.
Τα αυγά δεν πρέπει να είναι κρύα γιατί μπορεί να χαλάσουν το μίγμα.
5. Για τις συνταγές μας χρησιμοποιήσαμε, όταν ήταν δυνατό, αλεύρι που φουσκώνει μόνο του. Όταν στη συνταγή χρειάζεται αλεύρι τύπου 00, χρησιμοποιήστε το διατηρώντας τη σωστή ισορροπία μεταξύ των συστατικών.
6. Χωρίστε σε δύο μέρη το αλεύρι και το υγρό και προσθέστε τα εναλλάξ στην ταχύτητα 1. Μη χτυπάτε υπερβολικά τα συστατικά.
7. Εάν δεν διαθέτετε ταψί με τις διαστάσεις που συνιστά η συνταγή, χρησιμοποιήστε ένα από τα παρακάτω ταψιά με διαφορετικές διαστάσεις, αλλά ίση χωρητικότητα:
8. Χρησιμοποιήστε δύο διαφορετικές φόρμες διαμέτρου 20 cm ή μια

ορθογώνια φόρμα 28 x 18cm ή μια φόρμα για γλυκά διαμέτρου 20 cm και βάθους 7 cm ή μια ορθογώνια βαθιά φόρμα ή μια φόρμα για κέικ διαμέτρου 20 cm.

9. Όταν χρησιμοποιείτε φόρμα για τούρτες αντί για χαμηλή φόρμα, μειώστε τη συνιστώμενη θερμοκρασία περίπου κατά 25 °C, αυξάνοντας το χρόνο ψησίματος.
10. Προσέξτε επίσης όταν αντικαθιστάτε μια φόρμα για κέικ, μια φόρμα για μπαμπάδες ή οποιοδήποτε ταψάκι για γλυκά σχήματος δακτυλιδιού με φόρμα για γλυκά, γιατί για ορισμένα μίγματα με υψηλή περιεκτικότητα λίπους μπορεί να είναι αναγκαία η θερμότητα που παρέχει ο κεντρικός κώνος.
11. Οι χρόνοι ψησίματος και οι θερμοκρασίες είναι μόνον ενδεικτικές. Μετά το ψήσιμο, οι μαλακές ζύμες θα πρέπει να υποχωρούν όταν πιέζονται ελαφρά, ενώ οι πιο σκληρές, όπως οι ζύμες για πάστα φλόρα και παρόμοια γλυκά, θα πρέπει να δοκιμάζονται με μια οδοντογλυφίδα προς το τέλος του συνιστώμενου χρόνου ψησίματος.

ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝΤΕΛΕΙΑ ΕΠΙΤΥΧΙΑ ΤΩΝ ΓΛΥΚΩΝ ΣΑΣ

- Χρησιμοποιείτε πάντα τα συστατικά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. Σε περίπτωση χαμηλής θερμοκρασίας, θερμάνετε το δοχείο που θα χρησιμοποιήσετε.
- Για πιο αρωματισμένα γλυκά, προσθέστε στο βούτυρο αρωματικές ουσίες και αιθέρια έλαια.
- Προσθέστε τη ζάχαρη στο μαλακωμένο βούτυρο και ανακατέψτε έως ότου το χρώμα γίνει ελαφρά πιο ανοιχτό. Δεν είναι ανάγκη να ανακατέψετε έως ότου διαλυθεί η ζάχαρη.
- Προσθέστε στη ζύμη ένα αυγό και χτυπήστε την πριν προσθέσετε το επόμενο. Τα αυγά δεν πρέπει να είναι κρύα γιατί μπορεί να χαλάσουν το μίγμα.
- Ει δυνατόν, χρησιμοποιήστε για τις συνταγές σας αλεύρι που φουσκώνει μόνο του. Εάν χρειάζεται αλεύρι τύπου 00, χρησιμοποιήστε το διατηρώντας την ισορροπία μεταξύ των συστατικών.
- Χωρίστε σε δύο μέρη το αλεύρι και το υγρό και προσθέστε τα εναλλάξ στην ταχύτητα 1. Μη χτυπάτε υπερβολικά τα συστατικά.
- Εάν δεν διαθέτετε ταψί με τις διαστάσεις που συνιστά η συνταγή, χρησιμοποιήστε ένα από τα παρακάτω ταψιά με διαφορετικές διαστάσεις, αλλά ίση χωρητικότητα:
- Χρησιμοποιήστε δύο διαφορετικές φόρμες διαμέτρου 20 cm ή μια ορθογώνια φόρμα 28 x 18cm ή μια φόρμα για γλυκά διαμέτρου 20 cm και βάθους 7 cm ή μια ορθογώνια βαθιά φόρμα ή μια φόρμα για κέικ διαμέτρου 20 cm.
- Όταν χρησιμοποιείτε φόρμα για κέικ αντί για χαμηλή φόρμα, μειώστε τη συνιστώμενη θερμοκρασία περίπου κατά 25 °C, αυξάνοντας το χρόνο ψησίματος.
- Προσέξτε επίσης όταν αντικαθιστάτε μια φόρμα για κέικ, μια φόρμα για μπαμπάδες ή οποιοδήποτε ταψάκι για γλυκά σχήματος δακτυλιδιού με φόρμα για γλυκά, γιατί για ορισμένα μίγματα με υψηλή περιεκτικότητα λίπους μπορεί να είναι αναγκαία η θερμότητα που παρέχει ο κεντρικός κώνος.
- Οι χρόνοι ψησίματος και οι θερμοκρασίες είναι μόνον ενδεικτικές. Μετά το ψήσιμο, οι μαλακές ζύμες θα πρέπει να υποχωρούν όταν πιέζονται ελαφρά, ενώ οι πιο σκληρές, όπως οι ζύμες για πάστα φλόρα και παρόμοια γλυκά, θα πρέπει να δοκιμάζονται με μια οδοντογλυφίδα προς το τέλος του συνιστώμενου χρόνου ψησίματος.

ΟΙ ΑΙΤΙΕΣ ΤΗΣ ΑΠΟΤΥΧΙΑΣ**Το παντεσπάνι ξεφουσκώνει**

- Κακή αναλογία συστατικών, υπερβολικό χτύπημα ασπράδιών, απότομες αλλαγές θερμοκρασίας ή έκθεση σε ρεύμα αέρα κατά την έξοδο από το φούρνο.

Το γλυκό δεν φουσκώνει

- Συνήθως αυτό οφείλεται στην υπερβολική θερμοκρασία ή στην υπερβολική θέρμανση του φούρνου στο πρώτο στάδιο του ψησίματος.

Το γλυκό σχηματίζει ένα κοίλωμα στο κέντρο

- Υπερβολικά λίπη, διογκωτικές ύλες, υγρό ή ζάχαρη. Πολύ λίγο αλεύρι. Ανεπαρκές ή αργό ψήσιμο.

Το γλυκό ξεχειλίζει από τη φόρμα

- Υπερβολική ποσότητα ζύμης για της διαστάσεις της φόρμας, πολύ κρύος φούρνος, πολύ ζάχαρη, υπερβολικό ζύμωμα, πολύ μαγιά.

Σκληρή εξωτερική κρούστα

- Πολύ αλεύρι, πολύ λίγη ζάχαρη, υπερβολική ανάμιξη, πολύ ζεστός φούρνος.

Υγρή ή κολλώδης εξωτερική επιφάνεια

- Υπερβολική ζάχαρη, υπερβολικό ζύμωμα, ανεπαρκές ψήσιμο.

Σύσταση χονδροειδής και εύθραυστη

- Υπερβολικό ζύμωμα, πολύ χαμηλή θερμοκρασία ψησίματος.

Συμπαγής και βαριά σύσταση

- Πολλά λίπη ή ζάχαρη, υπερβολική ανάμιξη, ανεπαρκές ψήσιμο ή πολύ ζεστός φούρνος.

Τα φρούτα δεν μένουν στην επιφάνεια

- Πολύ μαλακή ζύμη, υγρά φρούτα, πολύ λίγο αλεύρι, λανθασμένη αναλογία συστατικών, υπερβολικό ζύμωμα.

ΜΕΡΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΝΑ ΦΤΙΑΞΕΤΕ ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙ

- Ουσιαστικά υπάρχουν δύο τρόποι για να φτιάξετε παντεσπάνι. Η μέθοδος που χρησιμοποιεί ολόκληρα τα αυγά είναι απλούστερη, αν όμως θέλετε να φτιάξετε ακόμη πιο αφράτη ζύμη είναι καλύτερα να χωρίσετε τα ασπράδια από τους κρόκους.
- Εάν επιλέξετε να χωρίσετε τα αυγά, χτυπήστε τα ασπράδια μέχρι να σταθεροποιηθούν, προσθέστε λίγο-λίγο τη ζάχαρη χτυπώντας καλά μετά από κάθε προσθήκη. Αρχίστε με μικρά κουταλάκια ζάχαρης και, όσο το μίγμα γίνεται πιο σφιχτό, μπορείτε να προσθέσετε τη ζάχαρη πιο γρήγορα. Θα χρειαστούν περίπου 3-5 λεπτά. Προσθέστε τους κρόκους και αναμίξτε τους καλά (μισό λεπτό).

Οι ακόλουθες συμβουλές ισχύουν και για τις δύο μεθόδους:

- Τα αυγά πρέπει να είναι σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.
- Με τη λευκή ζάχαρη επιτυγχάνονται καλύτερα αποτελέσματα γιατί διαλύεται πιο εύκολα.
- Το δοχείο και οι αναδευτήρες για χτύπημα πρέπει να είναι καθαροί, στεγνοί, χωρίς λιπαρά υπολείμματα.
- Η ταχύτητα ανάμιξης του εξασφαλίζει την απαλή, αλλά σταθερή ταχύτητα που είναι αναγκαία για να δέσει το αλεύρι. Προσοχή ώστε η ανάμιξη να διαρκέσει μόνον έως ότου το αλεύρι δέσει εντελώς με το μίγμα. Αρχίζετε πάντα την ανάμιξη με την ταχύτητα 1.
- Το υγρό πρέπει να είναι πάντα ζεστό όταν προστίθεται στο μίγμα για το παντεσπάνι. Με αυτό αρχίζει η φάση

του ψησίματος και συνεπώς είναι σημαντικό να είναι έτοιμος ο φούρνος.

- Μην επιταχύνετε την ανάμιξη και βεβαιωθείτε ότι το υγρό έχει αναμιχθεί τέλεια στο μίγμα. Στο σημείο όπου το υγρό δεν έχει αναμιχθεί καλά με τη ζύμη, το παντεσπάνι δεν θα φουσκώσει.

ΚΟΡΜΟΣ ΑΠΟ ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙ

- Η ζύμη για παντεσπάνι πρέπει να είναι ομοιόμορφα κατανομημένη. Τα καλύτερα αποτελέσματα επιτυγχάνονται αν, αντί να την αλείψετε, ρίξετε τη ζύμη στο ταψί για γλυκά και το γείρετε κατάλληλα ώστε να κυλήσει η ζύμη στις γωνίες.
- Ενώ το παντεσπάνι ψήνεται, πασπαλίστε με λίγη κρυσταλλική ζάχαρη ένα φύλλο χαρτί φούρνου μεγαλύτερο από τη φόρμα. Ανακατέψτε τη μαρμελάδα έτσι ώστε να απλώνεται πιο εύκολα. Μόλις ξεφουρνίσετε το παντεσπάνι, γυρίστε το ανάποδα στο φύλλο χαρτιού που ετοιμάσατε προηγουμένως και απλώστε γρήγορα τη μαρμελάδα από το κέντρο προς τα άκρα. Σχηματίστε έναν πρώτο κορμό διπλώνοντας το παντεσπάνι με τη βοήθεια του φύλλου λαδόχαρτου.
- Είναι σημαντικό το παντεσπάνι να τυλιχτεί γρήγορα και να μην είναι πολύ ζεστό, διαφορετικά θα σπάσει.

ΤΟ ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ

Συμβουλές

- Σε αυτές τις συνταγές μπορούν να χρησιμοποιηθούν το κατσίκσιο γάλα και το αποβουτυρωμένο γάλα.
- Στις συνταγές αυτές μπορείτε να χρησιμοποιήσετε επίσης μαργαρίνη και βούτυρο με χαμηλή περιεκτικότητα σε λίπη.

ΛΕΥΚΟ ΨΩΜΙ (βασική συνταγή)

- 1 φακελάκι ξηρή μαγιά
- 1 κουταλιά ζάχαρη
- 1 φλιτζάνι χλιαρό νερό
- 3/ 4 φλιτζανιού χλιαρό γάλα
- 60 g βούτυρο, λειωμένο
- 4 φλιτζάνια αλεύρι
- 1 κουταλάκι αλάτι

1. Σε ένα μικρό δοχείο, αναμίξτε τα πέντε πρώτα συστατικά και αφήστε τα να αναπαυθούν σε χλιαρό σημείο έως ότου σχηματιστούν φυσαλίδες στην επιφάνεια (περίπου 10 λεπτά).
2. Τοποθετήστε τους αναδευτήρες ζύμωσης στην κεφαλή ανάμιξης (βλ. σελίδα 5). Ρίξτε τα ξηρά συστατικά κοσκινισμένα στο μπολ.
3. Προσθέστε σταδιακά με την ταχύτητα "MIN" το μίγμα της μαγιάς. Θα χρειαστεί να ξύσετε τα τοιχώματα του μπολ με ελαστική σπάτουλα. Αναμίξτε επί 3-4 λεπτά.
4. Συνεχίστε τη ζύμωση έως ότου αναμιχθούν πλήρως όλα τα συστατικά σχηματίζοντας μία μπάλα. Το μίγμα πρέπει να είναι υγρό και κολλώδες. Με τη βοήθεια μιας σπάτουλας ξεκολλήστε τη ζύμη από το μπολ.
5. Τοποθετήστε τη ζύμη σε ένα βουτυρωμένο δοχείο γυρνώντας την μία φορά για να αλείψετε και την πάνω πλευρά. Σκεπάστε την και αφήστε την να φουσκώσει σε χλιαρό σημείο έως ότου διπλασιαστεί ο όγκος της (40-50 λεπτά).
6. Πιέστε, διπλώστε προς το κέντρο και γυρίστε τη ζύμη. Βγάλτε τη ζύμη από το δοχείο και τοποθετήστε την σε καλά αλευρωμένη επιφάνεια. Ζυμώστε την ελαφρά με την παλάμη του χεριού έως ότου γίνει ελαστική και ομοιογενής.

Κόψτε την στα δύο και σχηματίστε τις φρατζόλες.

Σκεπάστε απαλά με διαφανή μεμβράνη και αφήστε τις φρατζόλες να φουσκώσουν σε χλιαρό σημείο (περίπου 20-30 λεπτά) έως ότου διπλασιαστεί ο όγκος τους.

Προθερμάνετε το φούρνο στους 200°C.

7. Ψήστε τις φρατζόλες επί 30 λεπτά περίπου. Χτυπώντας τις φρατζόλες όταν ψηθούν ακούγονται σαν να είναι κενές.

Παραλλαγές της συνταγής

ΚΡΙΤΣΙΝΙΑ

1. Εκτελέστε τις φάσεις 1-5 της συνταγής "Λευκό ψωμί (βασική συνταγή)".
2. Πιέστε, διπλώστε προς το κέντρο και γυρίστε τη ζύμη. Ζυμώστε την σε ελαφρά αλευρωμένη επιφάνεια, κόψτε την σε 8 μέρη και κόψτε τα μέρη αυτά σε φέτες 1 cm.
3. Κόψτε κάθε φέτα σε λωρίδες 1 cm και τυλίξτε τις για να πάρουν τη μορφή ενός κριτσινιού.
4. Τοποθετήστε τα κριτσίνια στο ταψί που έχετε στρώσει με λαδόχαρτο, αλείψτε με γάλα χρησιμοποιώντας πινέλο και πασπαλίστε με αλάτι ή/και σπόρους παπαρούνας και σουσάμι ή με κοκκινοπίπερο.
5. Ψήστε τα στους 200°C επί 15 λεπτά ή έως ότου στεγνώσουν, ροδίσουν και γίνουν τραγανιστά.

ΨΩΜΑΚΙΑ

1. Εκτελέστε τις φάσεις 1-5 της συνταγής "Λευκό ψωμί (βασική συνταγή)".
2. Πιέστε, διπλώστε προς το κέντρο και γυρίστε τη ζύμη. Ζυμώστε την ελαφρά σε καλά αλευρωμένη επιφάνεια, κόψτε την σε 12 μέρη και κυλήστε τα πάνω στην επιφάνεια εργασίας έως ότου σχηματίσετε 12 λεία και ομοιόμορφα μπαλάκια.
3. Τοποθετήστε κάθε κομμάτι ζύμης σε ένα ταψί που έχετε στρώσει με

λαδόχαρτο. Τυλίξτε την με διαφανή μεμβράνη και αφήστε την έως ότου διπλασιαστεί ο όγκος της (περίπου 20-40 λεπτά). Απλώστε με ένα πινέλο το ασπράδι που έχετε χτυπήσει με χλιαρό νερό και πασπαλίστε με μίγμα από σπόρους παπαρούνας και σουσάμι.

Σημείωση: Αν αλείψετε τα ψωμάκια με ασπράδι που έχετε χτυπήσει με λίγο χλιαρό νερό πριν τα ψήσετε, θα έχουν μια γυαλιστερή κρούστα.

4. Ψήστε στους 200°C επί 15-20 λεπτά.

ΨΩΜΑΚΙΑ ΜΕ ΣΟΥΣΑΜΙ

1. Εκτελέστε τις φάσεις 1-5 της συνταγής "Λευκό ψωμί (βασική συνταγή)".
2. Προθερμάνετε το φούρνο στους 220°C και λαδώστε ένα ταψί.
3. Πιέστε, διπλώστε προς το κέντρο και γυρίστε τη ζύμη. Ζυμώστε την σε ελαφρά αλευρωμένη επιφάνεια, χωρίστε την σε 24 ίσα μέρη και σχηματίστε λεία και στρογγυλά μπαλάκια.
4. Τοποθετήστε τα το ένα δίπλα στο άλλο στο ταψί που ετοιμάσατε προηγουμένως και αλείψτε με πινέλο λειωμένο βούτυρο πασπαλίζοντας με σουσάμι.
5. Σκεπάστε με διαφανή μεμβράνη και αφήστε τα να φουσκώσουν σε χλιαρό σημείο επί 10 περίπου λεπτά.
6. Ψήστε τα στο φούρνο επί 20 λεπτά περίπου. Όταν τα ψωμάκια ψηθούν καλά, χτυπώντας τα με τα δάχτυλα, ακούγονται σαν κενά.

Παραλλαγές της συνταγής

Με τη συνταγή αυτή μπορείτε να φτιάξετε και τζιαπάτες. Αφού χωρίσετε τη ζύμη σε ίσα μέρη και σχηματίσετε τις μπάλες, πατήστε τις με έναν πλάστη έως ότου αποκτήσουν πάχος περίπου 1,5 cm.

Τοποθετήστε τις τη μία δίπλα στην άλλη στα ταψιά που ετοιμάσατε προηγουμένως, αλείψτε με πινέλο λειωμένο βούτυρο και πασπαλίστε με

σουσάμι. Σκεπάστε με διαφανή μεμβράνη και αφήστε τις να φουσκώσουν σε χλιαρό σημείο επί 10 περίπου λεπτά. Ψήστε τις στο φούρνο επί 20 λεπτά περίπου.

ΣΤΑΦΙΔΟΨΩΜΟ

- 1 φακελάκι ξηρή μαγιά
- 2 κουταλιές ζάχαρη
- 60 g βούτυρο ή μαργαρίνη, λειωμένα
- 1 και 1/4 του φλιτζανιού χλιαρό γάλα
- 3/ 4 φλιτζανιού νερό
- 4 φλιτζάνια αλεύρι τύπου 00 ή αλεύρι για ψωμί
- 2 επιπλέον κουταλιές ζάχαρη
- 2 κουταλιές γάλα σε σκόνη
- 1 κουταλάκι αλάτι
- 1 φλιτζάνι σταφίδα σουλτανίνα

1. Σε ένα μικρό δοχείο ανακατέψτε μαζί τη μαγιά, τη ζάχαρη, το βούτυρο και το νερό. Αφήστε τα να αναπαιθούν σε χλιαρό σημείο έως ότου σχηματιστούν φυσαλίδες.
2. Τοποθετήστε τους αναδευτήρες ζύμωσης στην κεφαλή ανάμιξης. Ρίξτε τα ξηρά συστατικά κοσκινισμένα μαζί με τη σταφίδα στο μπολ.
3. Με την ταχύτητα στη θέση "MIN" 1, προσθέστε λίγο-λίγο το μίγμα της μαγιάς.

Σημείωση: Πιθανόν να χρειαστεί να ξύσετε τα τοιχώματα του μπολ με ελαστική σπάτουλα. Ζυμώστε το μίγμα περίπου επί 4-5 λεπτά.

4. Συνεχίστε τη ζύμωση έως ότου αναμιχθούν πλήρως όλα τα συστατικά και έως ότου σχηματιστεί μια μπάλα. Σημείωση: Το μίγμα πρέπει να είναι υγρό και κολλώδες. Βγάλτε τη ζύμη από το δοχείο με τη βοήθεια της σπάτουλας.
5. Τοποθετήστε τη ζύμη σε ένα βουτυρωμένο δοχείο γυρνώντας την για να αλείψετε και την πάνω πλευρά. Σκεπάστε την με διαφανή μεμβράνη και αφήστε την να φουσκώσει σε χλιαρό σημείο έως

ότου διπλασιαστεί ο όγκος της (40-50 λεπτά).

6. Πιέστε, διπλώστε τα άκρα προς το κέντρο και γυρίστε τη ζύμη. Ρίξτε τη ζύμη σε καλά αλευρωμένη επιφάνεια και ζυμώστε την ελαφρά επί 1-2 λεπτά έως ότου γίνει ομοιογενής. Κόψτε την και σχηματίστε τα ψωμάκια. Σκεπάστε τα με διαφανή μεμβράνη και αφήστε τα να φουσκώσουν σε χλιαρό σημείο έως ότου διπλασιαστεί ο όγκος τους (περίπου 20 λεπτά). Προθερμάνετε το φούρνο στους 220°C.

7. Ψήστε τα επί 30 λεπτά περίπου. Όταν τα καρβέλια ψηθούν καλά, χτυπώντας τα με τα δάχτυλα, ακούγονται σαν κενά. Με αυτόν τον τρόπο φτιάχνετε δύο ψωμάκια.

Συμβουλή: αν η ζύμη είναι πολύ υγρή, ρίξτε αργά μια κουταλιά αλεύρι κάθε φορά ενώ το μίξερ ζυμώνει, έως ότου σχηματιστεί μια ομοιογενής και ελαφρά, αλλά όχι υπερβολικά υγρή ζύμη. Η ζύμη μπορεί να είναι λιγάκι κολλώδης, αφράτη και ελαστική.

Παραλλαγές της συνταγής

Η παραλλαγή της συνταγής μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να φτιάξετε διάφορα γλυκά φούρνου όπως τσουρέκια, γλυκιές focacces ή χριστόψωμα.

Τσουρέκια

1. Εκτελέστε τις φάσεις 1-5 της συνταγής "Σταφιδόψωμο".
2. Πιέστε, διπλώστε τα άκρα προς το κέντρο και γυρίστε τη ζύμη. Ζυμώστε την σε ελαφρά αλευρωμένη επιφάνεια με καλά αλευρωμένα χέρια έως ότου γίνει λεία, αφράτη και ελαστική. Κόψτε την σε δύο μέρη και απλώστε την σε αλευρωμένη επιφάνεια έως ότου σχηματίσει ένα ορθογώνιο 60 x 30 cm πάχους περίπου 2 cm.
3. Κόψτε τη ζύμη κατά μήκος σε 3 ίσα μέρη, ενώστε τα πάνω άκρα, κολλήστε τα καλά και στη συνέχεια

πλέξετε τα τρία μέρη σταυρώνοντας το ένα πάνω στο άλλο και ενώνοντας τα ελεύθερα άκρα με μια ελαφρά πίεση.

4. Τοποθετήστε το σε ένα ταψί στρωμένο με λαδόχαρτο και ψήστε το στους 200°C επί 40-45 λεπτά. Αφού ψηθούν, αλείψτε το γλάσο με πινέλο. Επαναλάβετε τη διαδικασία με το άλλο μισό.

ΓΛΑΣΟ

- 3 κουταλιές ζάχαρη
- 1/ 4 φλιτζανιού νερό
- 1 κουταλάκι ζελατίνη

1. Βάλτε το νερό, τη ζάχαρη και τη ζελατίνη σε ένα κατσαρολάκι. Βάλτε σε μεσαία φωτιά έως ότου απορροφηθεί εντελώς η ζάχαρη (περίπου 2 λεπτά).
2. Αφού κρυώσουν, διακοσμήστε την επιφάνεια των τσουρεκιών με γλάσο. Ανακατέψτε 1/2 φλιτζάνι ζάχαρη άχνη, 20 ml νερό και το χρωστικό τροφίμων που προτιμάτε.

ΓΛΥΚΙΕΣ ΦΟΚΑΤΣΕΣ

1. Σε αλευρωμένη επιφάνεια, απλώστε τη ζύμη και σχηματίστε ένα ορθογώνιο 60 x 30 cm πάχους περίπου 2 cm. Πασπαλίστε με 1/2 φλιτζάνι ανάμικτους ξηρούς καρπούς ή με ένα καθαρισμένο πράσινο μήλο κομμένο σε κομματάκια.
2. Τυλίξτε το από την πιο μακριά πλευρά για να σχηματίσετε ένα ρολό.
3. Κόψτε το ρολό σε φέτες των 5 cm.
4. Τοποθετήστε τις κατά βούληση σε ένα στρογγυλό ταψί για γλυκά, βουτυρωμένο και στρωμένο με χαρτί φούρνου. Τοποθετήστε τις φέτες έτσι ώστε να έχουν διακοσμητικό σχήμα. Αλείψτε ασπράδι αυγού με πινέλο και αφήστε να φουσκώσει περίπου

επί 15-20 λεπτά.

5. Ψήστε σε ζεστό φούρνο, στους 200°C, επί 40-45 λεπτά. Αφού ψηθούν, αλείψτε με γλάσο.

Σημείωση: Για το γλάσο, βλέπε τη συνταγή "Τσουρέκια".

6. Αφού κρυώσουν, διακοσμήστε την επιφάνεια με γλάσο. Ανακατέψτε 1/2 φλιτζάνι ζάχαρη άχνη, 20 ml νερό και ροζ χρωστικό τροφίμων.

Παραλλαγές της συνταγής

Χρησιμοποιήστε αυτή τη συνταγή για να φτιάξετε ζεστά χριστόψωμα. Χωρίστε τη ζύμη σε 18 ίσα μέρη και σχηματίστε μπαλάκια. Τοποθετήστε τα το ένα δίπλα στο άλλο σε ταψί στρωμένο με λαδόχαρτο. Με ένα μαχαίρι χαράξτε ένα σταυρό στην επιφάνεια και στη συνέχεια, χρησιμοποιώντας ένα κορνέ ζαχαροπλαστικής, διακοσμήστε με πηκτό μίγμα από αλεύρι και νερό. Σκεπάστε τα και αφήστε να διπλασιαστεί ο όγκος τους. Θα χρειαστούν περίπου 30 λεπτά. Ψήστε σε ζεστό φούρνο, στους 200°C, επί 20-30 λεπτά. Αλείψτε γλάσο με πινέλο όσο είναι ακόμη ζεστά. Σερβίρονται χλιαρά συνοδευόμενα με βούτυρο.

ΨΩΜΙ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΕΩΣ

- 1 φακελάκι ξηρή μαγιά
 - 2 κουταλιές ζάχαρη
 - 2 φλιτζάνια χλιαρό νερό
 - 30 g βούτυρο, λειωμένο
 - 2 φλιτζάνια αλεύρι
 - 1 1/2 φλιτζάνι αλεύρι ολικής αλέσεως
 - 1 κουταλάκι αλάτι
1. Σε ένα μικρό δοχείο ανακατέψτε μαζί τη μαγιά, τη ζάχαρη, το νερό και το βούτυρο και αφήστε τα να αναπαιθούν σε χλιαρό σημείο έως ότου σχηματιστούν φυσαλίδες. Θα χρειαστούν περίπου 10 λεπτά.
 2. Τοποθετήστε τους αναδευτήρες ζύμωσης στην κεφαλή ανάμιξης

(βλ. σελίδα 5). Ρίξτε τα ξηρά συστατικά κοσκινισμένα στο μπολ .

3. Με την ταχύτητα στη θέση "MIN" 1, προσθέστε λίγο-λίγο το μίγμα της μαγιάς.

Σημείωση: Πιθανόν να χρειαστεί να ξύσετε τα τοιχώματα του μπολ με ελαστική σπάτουλα. Αναμίξτε επί 3-5 λεπτά.

4. Συνεχίστε τη ζύμωση έως ότου αναμιχθούν πλήρως όλα τα συστατικά και η ζύμη σχηματίσει μια μπάλα. Το μίγμα πρέπει να είναι αφράτο και κολλώδες.
5. Τοποθετήστε τη ζύμη σε ένα βουτυρωμένο δοχείο γυρνώντας την μία φορά για να αλείψετε και την πάνω πλευρά. Σκεπάστε την με διαφανή μεμβράνη και αφήστε την να φουσκώσει σε χλιαρό σημείο έως ότου διπλασιαστεί ο όγκος της (40-50 λεπτά).
6. Πιέστε, διπλώστε τα άκρα προς το κέντρο και γυρίστε τη ζύμη. Ζυμώστε την σε ελαφρά αλευρωμένη επιφάνεια, κόψτε την στα δύο και σχηματίστε δύο φρατζόλες. Σκεπάστε τις με διαφανή μεμβράνη και αφήστε τα φουσκώσουν σε χλιαρό σημείο έως ότου διπλασιαστεί ο όγκος τους (περίπου 30 λεπτά). Προθερμάνετε το φούρνο στους 200°C.
7. Ψήστε τα επί 30 λεπτά περίπου. Όταν οι φρατζόλες ψηθούν καλά, χτυπώντας τις με τα δάχτυλα, ακούγονται σαν κενές.

Παραλλαγές της συνταγής

Η ζύμη αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να φτιάξετε ψωμάκια, κριτσίνια και ως βάση για άλλα προϊόντα φούρνου ολικής αλέσεως. Βλ. τις παραλλαγές της συνταγής "Λευκό ψωμί (βασική συνταγή)".

Σημείωση: Αντί για το αλεύρι τύπου 00 ή το αλεύρι ολικής αλέσεως μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αλεύρι τύπου 0.

ΤΟΥΡΤΕΣ ΓΕΝΕΘΛΙΩΝ

Τούρτα με βούτυρο

- 125 g βούτυρο ή μαργαρίνη
- 4 σταγόνες εκχυλίσματος βανίλιας
- 3/ 4 φλιτζανιού λευκή ζάχαρη
- 2 αυγά
- 2 φλιτζάνια αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
- 1 φλιτζάνι γάλα

1. Προθερμάνετε το φούρνο στους 180°C και λαδώστε ένα στρογγυλό ταψί για γλυκά διαμέτρου 20 cm ή παρόμοιο σκεύος.
2. Με το μπολ στην ταχύτητα "MIN" 1, μαλακώστε το βούτυρο, προσθέστε τη βανίλια και τη ζάχαρη και ζυμώστε τα στην ταχύτητα 3 έως ότου σχηματιστεί ένα αφράτο και κρεμώδες μίγμα. Θα χρειαστούν περίπου 2 λεπτά.
3. Προσθέστε τα αυγά ένα-ένα χωρίς να προσθέσετε το επόμενο αν το προηγούμενο δεν έχει πρώτα αναμιχθεί καλά με τη ζύμη.
4. Επιλέξτε την ταχύτητα 1 και προσθέστε εναλλάξ το κοσκινισμένο αλεύρι και το υγρό. Αποφύγετε τη χρήση πολύ υψηλών ταχυτήτων για να μη σκορπιστεί το αλεύρι. Ανακατέψτε επί 3-4 λεπτά έως ότου σχηματιστεί ένα ομοιογενές, συμπαγές και κρεμώδες μίγμα.
5. Τοποθετήστε το μίγμα στο ταψί που προετοιμάσατε προηγουμένως και ψήστε στο φούρνο επί 30-35 λεπτά ή έως ότου αποκτήσει ωραίο ροδαλό χρώμα.

ΓΛΥΚΟ ΜΕ ΡΟΔΑΚΙΝΑ ΑΝΕΣΤΡΑΜΜΕΝΟ

1. Προθερμάνετε το φούρνο στους 180°C. Λαδώστε και στρώστε ένα στρογγυλό ταψί για γλυκά διαμέτρου 20 cm.
2. Επιλέξτε 4 ροδάκινα, κόψτε τα στη μέση και βγάλτε το κουκούτσι.

Τοποθετήστε τα στο ταψί με την κομμένη πλευρά προς τα κάτω και πασπαλίστε με 3 κουταλιές ζάχαρη και 20 g βούτυρο σε κομματάκια.

3. Εκτελέστε τις φάσεις 2-4 της συνταγής "Τούρτα με βούτυρο".
4. Βάλτε τη ζύμη στο ταψί με ένα κουτάλι, αφήστε την να φουσκώσει και ψήστε την επί 40-45 λεπτά ή έως ότου αρχίσει να υποχωρεί το γλυκό όταν το πιέζετε στο κέντρο. Αφήστε το να κρυώσει πριν το βγάλετε από το ταψί.
5. Σερβίρετε με τα ροδάκινα στην πάνω πλευρά.

Οι δόσεις είναι για 1 γλυκό.

Παραλλαγή

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε φέτες από φρέσκο ανανά, μάνγκο, ροδάκινα, αχλάδια ή βερίκοκα. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε επίσης κομπόστες φρούτων, όπως δαμάσκηνα, αρκεί να τα στραγγίσετε καλά. Κατάλληλα είναι επίσης και τα κατεψυγμένα φρούτα του δάσους.

Συμβουλές για το σερβίρισμα του γλυκού: Σερβίρετε το γλυκό κομμένο σε φέτες με μια κουταλιά σαντιγί.

ΚΕΪΚ ΜΕ ΛΕΜΟΝΙ Ή ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ

Προσθέστε στη ζύμη τη φλούδα ενός λεμονιού ή πορτοκαλιού ή/και βούτυρο και ζάχαρη και 2 κουταλιές σπόρους παπαρούνας: το αποτέλεσμα είναι πρωτότυπο και νόστιμο.

ΚΕΪΚ ΜΕ ΚΑΦΕ

Προσθέστε αναμιγνύοντας 2 κουταλιές στιγμιαίου καφέ στο μίγμα και πασπαλίστε την επιφάνεια με ένα μίγμα που θα φτάξετε ανακατεύοντας καλά 1 κουταλιά βούτυρο, 2 κουταλιές αλεύρι, 2 κουταλιές ζάχαρη, 1/2 κουταλάκι κανέλα και 2 κουταλιές στιγμιαίου καφέ.

ΕΪΚ ΜΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑ

60 g λειωμένη πικρή σοκολάτα και αναμεμιγμένη στο γάλα της παραπάνω συνταγής και στη συνέχεια καλά αναμεμιγμένη στη ζύμη πριν το ψήσιμο.

ΑΝΑΜΙΚΤΟ ΚΕΪΚ

Χωρίστε τη ζύμη σε 3 μέρη, αφήστε ένα μέρος ως έχει, προσθέστε ροζ χρωστικό για τρόφιμα στο δεύτερο μέρος και 2 κουταλιές κακάο, 1/8 κουταλάκι σόδα και 1 κουταλιά γάλα στο τρίτο μέρος. Με το κουτάλι προσθέστε εναλλάξ τα χρωματισμένα μέρη σε στρογγυλό ταψί για γλυκά διαμέτρου 20 cm ή τοποθετήστε τα τρία μέρη σε 3 διαφορετικά ταψιά και ψήστε τα.

Σχηματίστε στη συνέχεια μπιστουνάκια πάχους 2 cm και ενώστε τα μεταξύ τους με ελαφρό γλάσο (η συνταγή για το γλάσο βρίσκεται στο κεφάλαιο Γλάσα στη σελίδα 19). Τοποθετήστε τα μπιστουνάκια το ένα πάνω στο άλλο για να σχηματίσετε ένα γλυκό με 3x3 μπιστουνάκια και διακοσμήστε το με γλάσο.

ΓΛΥΚΟ ΜΕ ΦΡΟΥΤΑ ΤΟΥ ΔΑΣΟΥΣ

Πριν το ψήσιμο, πασπαλίστε την επιφάνεια της ζύμης σε ένα ταψί με 2 φλιτζάνια από φρέσκα κατεψυγμένα ή συσκευασμένα φρούτα του δάσους. Βεβαιωθείτε ότι τα φρούτα από κονσέρβα έχουν στραγγίσει καλά.

ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙ ΜΕ ΒΑΝΙΛΙΑ

Χρόνος προετοιμασίας: 30 λεπτά

Χρόνος ψήσιματος: 15 λεπτά

Δόσεις για παντεσπάνι 1 x 20 cm

3 αυγά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος χωρισμένα

1/ 4 φλιτζανιού λευκή ζάχαρη

1 λοβός βανίλιας, κομμένος στη μέση χωρίς τους σπόρους

1 φλιτζάνι κοσκινισμένο αλεύρι που φουσκώνει μόνο του

1. Βουτυρώστε και αλευρώστε ένα ταψί για γλυκά διαμέτρου 20 cm. Προθερμάνετε το φούρνο στους 180 °C.
2. Βάλτε τα ασπράδια στο μπολ ανάμιξης και χτυπήστε τα χρησιμοποιώντας την υψηλή ταχύτητα "HI".
3. Προσθέστε τη λευκή ζάχαρη και χτυπήστε έως ότου σχηματιστεί ένα άσπρο και πηκτό μίγμα. Προσθέστε τους κρόκους και τη βανίλια συνεχίζοντας την ανάμιξη έως ότου σχηματιστεί ένα ομοιογενές μίγμα.
4. Σταματήστε το μίξερ και βγάλτε τους αναδευτήρες και το μπολ. Ακουμπήστε το μπολ στην επιφάνεια εργασίας και με ένα μεγάλο ατσάλινο κουτάλι ή με πλαστική σπάτουλα ανακατέψτε το αλεύρι και 3 κουταλιές νερό. Βεβαιωθείτε ότι το μίγμα έχει δέσει καλά και προσέξτε να μη το ζυμώσετε υπερβολικά γιατί μπορεί να προκληθεί η απελευθέρωση των φυσαλίδων που εξασφαλίζουν αφράτο και σπογγώδες παντεσπάνι.
5. Απλώστε ομοιόμορφα το μίγμα σε ταψί για γλυκά και ψήστε το επί 20-25 λεπτά ή έως ότου η οδοντογλυφίδα που βυθίζετε στο γλυκό βγαίνει καθαρή.
6. Για να αποσπαστεί ευκολότερα μετά το ψήσιμο, περάστε με ένα μαχαίρι κατά μήκος των άκρων του ταψιού για να ξεκολλήσει και στη συνέχεια χτυπήστε απαλά τον πάτο. Γυρίστε το ανάποδα στη σχάρα και αφήστε το να κρυώσει.

Σημείωση: Εάν δεν διαθέτετε λοβό βανίλιας, χρησιμοποιήστε εκχύλισμα ή αιθέριο έλαιο βανίλιας έχοντας υπόψη ότι το εκχύλισμα είναι συμπυκνωμένο και αρκεί μία σταγόνα.

Συμβουλές για το σερβίρισμα του γλυκού:

Όταν κρυώσει το γλυκό, κόψτε το και πασπαλίστε τη βάση του με τη μαρμελάδα που προτιμάτε και στη συνέχεια καλύψτε το με πολύ πηχτή σαντιγί.

Τοποθετήστε τα στρώματα το ένα πάνω στο άλλο για να σχηματίσετε το γλυκό. Πασπαλίστε το με ζάχαρη άχνη ή καλύψτε το με σαντιγί βάζοντας από πάνω μερικά κερασάκια.

ΓΛΑΣΟ, ΓΕΜΙΣΗ, ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ ΚΑΙ ΣΩΣ ΕΛΑΦΡΥ ΓΛΑΣΟ ΜΕ ΒΟΥΤΥΡΟ

- 1/ 3 φλιτζανιού βούτυρο ή μαργαρίνη
- 4 φλιτζάνια ζάχαρη άχνη
μια πρέζα αλάτι
- 3- 4 κουταλιές γάλα
- 1 1/2 κουταλάκι βανίλια

Βάλτε όλα τα συστατικά στο μπολ, αναμίξτε τα στην ταχύτητα "MIN" έως ότου σχηματιστεί ένα ομοιογενές, κρεμώδες, λευκό και σπογγώδες μίγμα.

ΠΗΧΤΟ ΓΛΑΣΟ

- 3 κουταλιές ζάχαρη
 - 1/ 4 φλιτζανιού νερό
 - 1 κουταλάκι ζελατίνη
1. Βάλτε τα συστατικά σε ένα μικρό κατσαρολάκι. Ψήστε τα σε μεσαία φωτιά ανακατεύοντας συνεχώς έως ότου λειώσει η ζάχαρη (περίπου 2 λεπτά).
 2. Απλώστε το γλάσο στα γλυκά μόλις τα βγάλετε από το φούρνο.

ΓΛΑΣΟ ΜΕ ΛΕΜΟΝΙ ΓΙΑ ΓΛΥΚΟ ΜΕ ΦΡΟΥΤΑ

- 1 ασπράδι
 - 1 1/4 ή 1 1/2 του φλιτζανιού κοσκινισμένη ζάχαρη άχνη
 - 1 κουταλάκι υγρή γλυκόζη
 - 2 κουταλάκια χυμό λεμονιού
- Ζάχαρη άχνη για το μίγμα, περίπου 1 σακουλάκι των 500 g.

- 1 Χρησιμοποιώντας το μικρό μπολ , χτυπήστε το ασπράδι στην ταχύτητα "MAX".
 2. Προσθέστε σιγά-σιγά τη ζάχαρη με την ταχύτητα "MIN".
 3. Προσθέστε τη γλυκόζη αναμιγνύοντας με την ίδια ταχύτητα.
 4. Χτυπήστε με μεσαία ταχύτητα έτσι ώστε να σχηματιστεί μια λεία κρέμα. Προσθέστε το χυμό λεμονιού.
 5. Ρίξτε το γλάσο σε επιφάνεια πασπαλισμένη με ζάχαρη άχνη και ανακατέψτε προσθέτοντας ζάχαρη έως ότου σχηματιστεί ένα πηκτό, ομοιογενές, σταθερό και πολύ άσπρο μίγμα.
- Σημείωση:** Εάν δεν χρησιμοποιήσετε αμέσως το γλάσο, σκεπάστε το με υγρό πανί ή μεμβράνη.

ΠΡΟΓΕΥΜΑ, ΓΕΥΜΑ ΚΑΙ ΤΣΑΪ ΤΩΝ ΠΕΝΤΕ

- 1 φακελάκι ξηρή μαγιά στιγμής
- 2 κουταλιές ζάχαρη
- 60 g βούτυρο, λειωμένο
- 1 1/4 φλιτζάνι χλιαρό γάλα
- 3/ 4 φλιτζανιού νερό
- 4 φλιτζάνια αλεύρι
- άλλες 2 κουταλιές ζάχαρη
- 2 κουταλιές γάλα σε σκόνη
- 1 κουταλάκι αλάτι
- 1 φλιτζάνι σταφίδα σουλτανίνα

ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ:

- 1/ 8 φλιτζανιού νερό
 - 1/ 4 φλιτζανιού ζάχαρη
 - 3 καθαρισμένα μήλα χωρίς το κουκούτσι, κομμένα σε κύβους
 - 5 σταγόνες εκχυλίσματος βανίλιας
 - 1/ 2 κουταλάκι κανέλα
 - 1/ 2 κουταλιά κορν-φλάουερ διαλυμένο σε 1/2 κουταλιά νερό
- Σημείωση:** Αντί για κορν-φλάουερ μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αλεύρι.

ΓΙΑ ΤΟ ΓΛΑΣΟ:

- 3 κουταλιές ζάχαρη
 - 1/ 4 φλιτζανιού νερό
 - 1 κουταλιά ζελατίνη
1. Βάλτε σε μια κατσαρόλα το νερό και τη ζάχαρη και αφήστε τη ζάχαρη να λειώσει σε μεσαία φωτιά. Δυναμώστε τη φωτιά και αφήστε το μίγμα να βράσει. Προσθέστε τα μήλα και αφήστε τα να βράσουν έως ότου γίνουν τραγανά στο κέντρο. **ΠΡΟΣΕΞΤΕ ΝΑ ΜΗ ΔΙΑΛΥΘΟΥΝ ΤΑ ΜΗΛΑ.** Προσθέστε την κανέλα και τη βανίλια, ανακατέψτε το κορν-φλάουερ διαλυμένο σε νερό, αφήστε τα να βράσουν και να πήξουν και αφήστε τα στη φωτιά ακόμη για ένα λεπτό. Βγάλτε την κατσαρόλα από τη φωτιά και αφήστε το μίγμα να κρυώσει.
 2. Σε ένα μικρό δοχείο ανακατέψτε μαζί τη μαγιά, τη ζάχαρη, το βούτυρο και το νερό. Αφήστε το μίγμα να αναπαυθεί σε χλιαρό σημείο έως ότου σχηματιστούν φυσαλίδες στην επιφάνεια (περίπου 10 λεπτά).
 3. Τοποθετήστε τους αναδευτήρες ζυμώματος στην κεφαλή ανάμιξης και προσθέστε τα συστατικά κοσκινισμένα μαζί με τη σταφίδα στο μπολ .
 4. Με την ταχύτητα στη θέση "MIN", προσθέστε λίγο-λίγο το μίγμα της μαγιάς.
Σημείωση: Πιθανόν να χρειαστεί να ξύσετε τα τοιχώματα του μπολ με ελαστική σπάτουλα. Αυξήστε σταδιακά την ταχύτητα και ζυμώστε το μίγμα επί 4-5 λεπτά.
 5. Συνεχίστε τη ζύμωση έως ότου αναμιχθούν πλήρως όλα τα συστατικά και η ζύμη σχηματίσει μια μπάλα. Η ζύμη πρέπει να είναι ομοιογενής και κολλώδης.
 6. Τοποθετήστε τη ζύμη σε ένα λαδωμένο δοχείο γυρνώντας την για να λαδώσετε την επιφάνεια.

Σκεπάστε την με μεμβράνη και αφήστε την να φουσκώσει σε χλιαρό σημείο έως ότου διπλασιαστεί ο όγκος της (40-50 λεπτά).

7. Χτυπήστε το μίγμα για να ξεφουσκώσει, διπλώστε τα άκρα προς το κέντρο και γυρίστε το από την άλλη πλευρά. Ζυμώστε την σε ελαφρά αλευρωμένη επιφάνεια έως ότου γίνει αφράτο και ομοιογενές. Με τη μισή ζύμη σχηματίστε ένα ορθογώνιο διαστάσεων 30x20 cm.
8. Πασπαλίστε τη μακριά πλευρά με το μίγμα των μήλων και τυλίξτε το για να φτιάξετε ένα στρόντελ.
9. Τοποθετήστε το σε μια βουτυρωμένη φόρμα για κέικ ενώνοντας τα άκρα. Σκεπάστε το και αφήστε το να κρυώσει περίπου επί 40-45 λεπτά. Προθερμάνετε το φούρνο στους 200°C.
10. Ψήστε το επί 30-35 λεπτά ή έως ότου αποκτήσει ωραίο ρόδινο χρώμα. Βγάλτε το από τη φόρμα και αλείψτε με πινέλο το γλάσο όσο είναι ακόμη ζεστό.
11. Για το γλάσο: βάλτε το νερό, τη ζάχαρη και τη ζελατίνη σε ένα κατσαρολάκι. Βάλτε τα στη φωτιά και ανακατέψτε έως ότου λειώσει η ζάχαρη (περίπου 2 λεπτά).

Σημείωση: Επαναλάβετε τη διαδικασία με το άλλο μισό της ζύμης.

ΚΕΪΚ ΜΕ ΚΑΡΟΤΑ, ΔΑΜΑΣΚΗΝΑ ΚΑΙ ΣΤΑΦΙΔΑ ΣΟΥΛΤΑΝΙΝΑ

- 6-8 μεγάλα δαμάσκηνα χωρίς κουκούτσι
- 1 φλιτζάνι καρύδια
 - 1 φλιτζάνι σταφίδα σουλτανίνα
 - 4 μεσαία καρότα, καθαρισμένα και τριμμένα
 - 4 αυγά
 - 1 1/2 φλιτζάνι λευκή ζάχαρη
 - 3/4 φλιτζανιού σπορέλαιο
 - 2 1/2 φλιτζάνια αλεύρι
 - 2 κουταλάκια σόδα
 - 2 κουταλάκια μαγιά
 - 1/2 κουταλάκι αλάτι

- 2 κουταλάκια κανέλα
 - 1/2 κουταλάκι διάφορα μπαχαρικά
 - 1/4 κουταλάκι μοσχοκάρυδο
- Το χυμό και την τριμμένη φλούδα ενός λεμονιού ή ενός πορτοκαλιού

ΚΕΪΚ ΜΕ ΤΥΡΙ

- 125 g κρεμώδες, μαλακωμένο τυρί
30 g βούτυρο
3 κουταλάκια χυμό λεμονιού
2 1/2 φλιτζάνια ζάχαρη άχνη
1. Προθερμάνετε το φούρνο στους 160 °C. Βουτυρώστε και αλευρώστε 2 ορθογώνιες φόρμες.
 2. Χτυπήστε στο μπολ επί 2 λεπτά τα αυγά και τη ζάχαρη με την ταχύτητα "MAX".
 3. Προσθέστε το λάδι και χτυπήστε επί 3 λεπτά έως ότου σχηματιστεί ένα πηκτό και κρεμώδες μίγμα.
 4. Προσθέστε όλα τα άλλα συστατικά αναμιγνύοντας καλά.
 5. Βάλτε το μίγμα στις φόρμες που ετοιμάσατε προηγουμένως και ψήστε το επί 50 λεπτά. Αφήστε το στις φόρμες έως ότου γίνει χλιαρό και στη συνέχεια βάλτε το στη σχάρα για να κρυώσει εντελώς.
 6. Για το γλάσο: Αναμίξτε μαζί σε μεσαία ταχύτητα το τυρί, το βούτυρο, το χυμό λεμονιού και τη ζάχαρη έως ότου σχηματιστεί ένα αφράτο και κρεμώδες μίγμα.
 7. Όταν κρυώσουν, πασπαλίστε τα γλυκά με το γλάσο και διακοσμήστε τα κατά βούληση.

ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ

- Για το κουρκούτι**
Δόσεις για 8-12 τηγανίτες
- 1 φλιτζάνι αλεύρι
 - 3 κουταλάκια μαγιά
 - 1 πρέζα αλάτι
 - 1 αυγό
 - 1/2 φλιτζάνι γάλα

1. Στο μπολ , κοσκινίστε το αλεύρι, τη μαγιά και το αλάτι, προσθέστε το αυγό και το γάλα αναμίξτε στην ταχύτητα "MIN" έως ότου σχηματιστεί ένα ομοιογενές μίγμα (περίπου 1-2 λεπτά).
2. Ρίξτε τα φρούτα ή τα λαχανικά που προτιμάτε στο κουρκούτι και τηγανίστε τα αμέσως σε άφθονο λάδι.

Συμβουλές για τα συστατικά:

Φρέσκα ή βρασμένα φρούτα, τυρί, στρείδια.

Σημείωση: Όταν τηγανίζετε, βεβαιωθείτε ότι το λάδι είναι καυτό. Η θερμοκρασία είναι σωστή όταν ρίχνοντας την τηγανίτα το λάδι "τσιτσιρίζει".

ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ

- 3 κρόκους αυγών
- 2 κουταλιές μουστάρδα
- 1 κουταλάκι αλάτι
- 2 κουταλιές ζάχαρη
- 1/ 2 φλιτζάνι ξύδι
- 2 φλιτζάνια σπορέλαιο ή ελαιόλαδο

1. Χρησιμοποιήστε το μπολ για να χτυπήσετε με την ταχύτητα "MAX" τους κρόκους, τη μουστάρδα, το αλάτι και τη ζάχαρη. Προσθέστε λίγο-λίγο το ξύδι και το λάδι και χτυπήστε επί 3-5 λεπτά έως ότου σχηματιστεί ένα πολύ πηκτό και κρεμώδες μίγμα.
2. Δοκιμάστε και προσθέστε αναλόγως αλάτι και πιπέρι.

ΠΙΚΑΝΤΙΚΑ ΣΟΥ

όσεις για 40 σου

Για τη ζύμη των σου:

- 60 g βούτυρο ή μαργαρίνη
- 1 φλιτζάνι νερό
- 1 φλιτζάνι κοσκινισμένο αλεύρι
- 3 μεγάλα αυγά

1. Προθερμάνετε το φούρνο στους 220°C. Βουτυρώστε και στρώστε τα ταψιά με λαδόχαρτο.
 2. Βάλτε το βούτυρο ή τη μαργαρίνη και το νερό σε μια κατσαρόλα και αφήστε τα να βράσουν.
 3. Προσθέστε το αλεύρι και συνεχίστε να ανακατεύετε έως ότου το μίγμα αποσπάται από τα τοιχώματα.
 4. Αφήστε το να κρυώσει. Βάλτε το μίγμα στο μπολ και αναμίξτε το επί 1 λεπτό στην ταχύτητα "MAX".
 5. Προσθέστε ένα-ένα τα αυγά αναμιγνύοντας συνεχώς έως ότου σχηματιστεί ένα συμπαγές και ομοιογενές μίγμα.
 6. Με ένα κουταλάκι ή με ένα κορνέ ζαχαροπλαστικής σχηματίστε τα σου στο μέγεθος ενός καρυδιού απευθείας στα ταψιά που ετοιμάσατε προηγουμένως.
 7. Ψήστε τα επί 15 λεπτά, ρυθμίστε τη θερμοκρασία του φούρνου στους 160°C και ψήστε τα έως ότου στεγνώσει το εσωτερικό των σου. Αφήστε τα να κρυώσουν, γεμίστε τα με γλυκιά ή αλμυρή γέμιση και σερβίρετε.
- Σημείωση:** Τα σου μπορούν να καταψυχθούν.

Για τη γέμιση:

Λευκή σως (βασική συνταγή)

- 2 κουταλιές βούτυρο ή μαργαρίνη
- 2 κουταλιές ζάχαρη
- 1/ 2 κουταλάκι αλάτι
- 1/ 4 κουταλάκι κοκκινοπίπερο
- 1/ 2 φλιτζάνι γάλα

1. Λειώστε σε μια κατσαρόλα χωρίς να βράσουν το βούτυρο ή τη μαργαρίνη.
2. Βγάλτε την κατσαρόλα από τη φωτιά, προσθέστε το αλεύρι, το αλάτι και το πιπέρι και βάλτε την πάλι στη φωτιά ανακατεύοντας καλά, χωρίς να ροδίσουν.
3. Προσθέστε το όλο γάλα και συνεχίστε να ανακατεύετε έως ότου βράσει και έως ότου πήξει το μίγμα.
4. Χρησιμοποιήστε την σως για γέμιση ή χωρίστε την σε δύο ή τρεις μερίδες.

ΓΕΜΙΣΗ ΜΕ ΣΟΛΟΜΟ

- 1 κονσέρβα σολομό των 125 g
- 2 κουταλάκια μαγιονέζα
χυμό λεμονιού κατά βούληση

Στραγγίστε το σολομό και κόψτε τον σε ένα δοχείο. Προσθέστε τη μαγιονέζα, τη λευκή σως και ανακατέψτε καλά. Αλατίστε και πιπερώστε και προσθέστε χυμό λεμονιού κατά βούληση. Γεμίστε με το μίγμα τα σου αφού κρυώσουν και σερβίρετε κρύα ή ζεστά.

ΓΕΜΙΣΗ ΜΕ ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ

- 1 μικρή κονσέρβα σπαράγγια καλά στραγγισμένα και κομμένα σε κομματάκια, 90 g παρμεζάνα τριμμένη.
- Ανακατέψτε τα σπαράγγια, τη λευκή σως και το τυρί αναμιγνύοντας καλά. Προσθέστε κατά βούληση αλάτι και πιπέρι και γεμίστε με το μίγμα τα σου. Σερβίρονται ζεστά ή κρύα.

ΓΕΜΙΣΗ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΚΑΙ ΜΠΕΪΚΟΝ

- 1 κονσέρβα μανιτάρια των 250g, καλά στραγγισμένα και ψιλοκομμένα
- 2 φέτες μπέικον ή ζαμπόν ή προσούτο κομμένες λεπτές

1. Σε ένα μικρό δοχείο ανακατέψτε μαζί τη λευκή σως, τα μανιτάρια και το μπέικον αναμιγνύοντας καλά. Γεμίστε με το μίγμα τα σου αφού και σερβίρετε κρύα ή ζεστά.

Σημείωση: Η λευκή σως είναι εξαιρετική και με ψιλοκομμένα φρέσκα χορταρικά και τυρί μπρι.

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ**ΓΛΥΚΕΣ ΚΡΕΠΕΣ**

- 1 1/2 φλιτζάνι αλεύρι
μια πρέζα αλάτι
- 2 αυγά
- 1 1/4 φλιτζάνι γάλα
- 1 κουταλιά λάδι

1. Βάλτε όλα τα συστατικά στο μπολ και χτυπήστε τα επί 2 λεπτά στην ταχύτητα "MIN" αναμιγνύοντας καλά.
2. Αφήστε τα να αναπαυθούν επί 1 ώρα.
3. Ζεστάνετε ένα τηγάνι, λαδώστε το και προσθέστε περίπου 1/3 του φλιτζανιού κουρκούτι για να φτιάξετε την κρέπα.
4. Αφήστε την να ψηθεί λίγα δευτερόλεπτα έως ότου ροδίσει ελαφρά, γυρίστε την και ψήστε την και από την άλλη πλευρά. Πασπαλίστε με χυμό λεμονιού και ζάχαρη. Τυλίξτε την και σερβίρετέ την ζεστή.

Συμβουλή:

Μετά το ψήσιμο, αλείψτε την κρέπα με Nutella και τυλίξτε την. Σερβίρετε κρύα ή ζεστή (αρέσει σε μικρούς και μεγάλους!).

ΠΑΒΛΟΒΑ

- 4 ασπράδια
- 1 φλιτζάνι λευκή ζάχαρη
- 2 κουταλάκια ξύδι
- 3 κουταλάκια κορν-φλάουερ
- 1/ 2 κουταλάκι εκχύλισμα βανίλιας

1. Προθερμάνετε το φούρνο στους 120°C. Βουτυρώστε και αλευρώστε ένα ταψί για γλυκά διαμέτρου 20 cm.
2. Με το μπολ απόλυτα καθαρό και στην ταχύτητα "MAX", χτυπήστε καλά τα ασπράδια.
3. Προσθέστε σιγά-σιγά τη ζάχαρη

αρχίζοντας με ένα κουταλάκι και αναμιγνύοντας καλά πριν την επόμενη προσθήκη. Καθώς το μίγμα θα γίνεται πιο πηκτό, μπορείτε να προσθέσετε μεγαλύτερες ποσότητες ζάχαρης. Θα χρειαστούν περίπου 5-8 λεπτά.

4. Μειώστε την ταχύτητα στο 1, προσθέστε το ξύδι, το κορν-φλάουερ και τη βανίλια και συνεχίστε να αναμιγνύετε έως ότου σχηματιστεί ένα σταθερό και διαυγές μίγμα (περίπου 2-3 λεπτά).
5. Απλώστε το μισό μίγμα στο ταψί για γλυκά και με το άλλο μισό σχηματίστε το χείλος χρησιμοποιώντας ένα κορνέ ζαχαροπλαστικής.
6. Ψήστε επί 1 - 1 1/2 ώρα. Σβήστε το φούρνο και αφήστε το να κρυώσει κατά προτίμηση για μια νύχτα ή για μερικές ώρες.

Συμβουλή για το σερβίρισμα του γλυκού:

Διακοσμήστε το κατά βούληση. Εξαιρετικό με σαντιγί και φρούτα του δάσους, πασπαλισμένο με ζάχαρη άχνη.

ΑΦΡΑΤΕΣ ΦΟΚΑΤΣΕΣ

Δόσεις για 12 φοκάτσες

- 1 1/2 φλιτζάνι αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
- 1 μια πρέζα αλάτι
- 1 κουταλάκι σόδα
- 2 κουταλιές ζάχαρη
- 1 αυγό
- 1 1/4 φλιτζάνι γάλα
- 4- 5 σταγόνες εκχυλίσματος βανίλιας
- 40 g βούτυρο ή μαργαρίνη

1. Στο μπολ, κοσκινίστε το αλεύρι, το αλάτι και τη σόδα και προσθέστε τη ζάχαρη, το αυγό, το γάλα και τη βανίλια. Χτυπήστε με την ταχύτητα "MIN" έως ότου δέσουν εντελώς.
2. Επιλέξτε την ταχύτητα "MAX" και χτυπήστε το επί 1-2 λεπτά έως ότου σχηματιστεί ένα λείο και ομοιογενές μίγμα.

3. Προσθέστε το βούτυρο λειωμένο. Βάλτε το με ένα κουτάλι στο τηγάνι για να το τηγανίσετε όσο είναι ζεστό. Τηγανίστε το έως ότου φουσκώσει και γυρίστε το για να το τηγανίσετε και από την άλλη πλευρά.

Σημείωση: Μπορούν να καταψυχθούν και να ζεσταθούν.

Συμβουλές για να σερβίρετε τις φοκάτσες:

Σερβίρονται ζεστές ή κρύες.

Ως γλυκό, σερβίρονται με σαντιγί ή μαρμελάδα.

Ως αλμυρό, σερβίρονται με βούτυρο ή προσούτο και τυρί.

Προσθέστε στο κουρκούτι ψιλοκομμένα φρέσκα αρωματικά και σερβίρετε τις φοκάτσες με κρεμώδες τυρί, καπνιστό σολομό ή χαβιάρι.

ΜΠΙΣΚΟΤΑ ΜΕ ΚΟΜΜΑΤΑΚΙΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

Δόσεις για 100 περίπου μπισκότα

- 125 g βούτυρο ή μαργαρίνη
- 3/ 4 φλιτζανιού λευκή ζάχαρη
- 2/ 3 φλιτζανιού ζάχαρη από ζαχαροκάλαμο
- 2 αυγά
- 1 κουταλάκι εκχύλισμα βανίλιας
- 2 1/4 φλιτζάνια αλεύρι
- 1 κουταλάκι αλάτι
- 1 κουταλάκι σόδα
- 2 φλιτζάνια κομματάκια σοκολάτας
- 1 φλιτζάνι τριμμένα φιστίκια

1. Προθερμάνετε το φούρνο στους 170 °C και βουτυρώστε ένα ταψί.
2. Μαλακώστε το βούτυρο με το μπολ στην ταχύτητα "MIN".
3. Επιλέξτε μεσαία ταχύτητα και προσθέστε τους δύο τύπους ζάχαρης.
4. Προσθέστε τα αυγά και τη βανίλια και αναμίξτε τα στην ταχύτητα "MAX" έως ότου σχηματιστεί ένα λευκό και αφρώδες μίγμα.
5. Προσθέστε τα ξηρά κοσκινισμένα συστατικά και αναμίξτε τα καλά.

6. Με ένα κουτάλι προσθέστε τα κομματάκια σοκολάτας και τα φιστίκια.
7. Τοποθετήστε το μίγμα στο ταψί σε μικρές δόσεις χρησιμοποιώντας ένα κουτάλι και ψήστε τα επί 12-15 λεπτά ή έως ότου ροδίσουν τα μπισκότα.
8. Αφήστε τα να κρυώσουν στη σχάρα. Αφού κρυώσουν, ενώστε τα μπισκότα χρησιμοποιώντας Nutella ως συνδετικό και πασπαλίστε τα με ζάχαρη άχνη.

ΜΠΙΣΚΟΤΑ ΜΕ ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ

- 1/ 2 φλιτζάνι βούτυρο ή μαργαρίνη
 - 1/ 2 φλιτζάνι λευκή ζάχαρη
 - 1 αυγό
 - εκχύλισμα βανίλιας
 - 1/ 2 φλιτζάνι σταφίδα σουλτανίνα
 - 1/ 2 φλιτζάνι ξερή καρύδα
 - 1 1/4 φλιτζάνι αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
 - μια πρέζα αλάτι
 - 2 φλιτζάνια τριμμένα cornflakes
1. Προθερμάνετε το φούρνο στους 180 °C. Βουτυρώστε και στρώστε με λαδόχαρτο ένα ταψί.
 2. Αναμίξτε σε μεσαία ταχύτητα το βούτυρο με τη ζάχαρη στο μπολ.
 3. Προσθέστε το αυγό και χτυπήστε το καλά.
 4. Προσθέστε τη βανίλια, τη σταφίδα και το αλεύρι καρύδας και συνεχίστε να αναμιγνύετε στην ταχύτητα "MIN".
 5. Προσθέστε σε δύο δόσεις το αλεύρι και το αλάτι και αναμίξτε τα καλά.
 6. Τοποθετήστε σε ένα φύλλο χαρτί ένα στρώμα από cornflakes και τοποθετήστε από πάνω το μίγμα σε μικρές δόσεις χρησιμοποιώντας ένα κουταλάκι. Σχηματίστε μικρές μπάλες καλυμμένες με cornflakes.
 7. Τοποθετήστε τις στο ταψί που ετοιμάσατε προηγουμένως και ψήστε τις επί 15 λεπτά. Αφήστε τα να κρυώσουν.

ΚΕΚΑΚΙΑ

Δόσεις για 12 γλυκά

60 g βούτυρο ή μαργαρίνη

- 1 1/4 φλιτζάνι μίγμα από αλεύρι και μαγιά
- 1/ 2 φλιτζάνι ζάχαρη
- 2 αυγά
- 1/ 4 φλιτζανιού γάλα
- 1 κουταλάκι εκχύλισμα βανίλιας

1. Προθερμάνετε το φούρνο στους 220°C και τοποθετήστε τα χαρτάκια περιτύλιξης στα φορμάκια. Φυλάξτε τα.
2. Βάλτε όλα τα συστατικά στο μπολ και αναμίξτε τα καλά. Αρχίστε την ανάμιξη με την ταχύτητα "MIN" και περάστε σταδιακά στην ταχύτητα "MAX".
3. Βάλτε με ένα κουταλάκι το μίγμα στα φορμάκια και ψήστε τα στο φούρνο επί 12- 15 λεπτά.
4. Αφήστε τα να κρυώσουν και διακοσμήστε τα κατά βούληση.

Παραλλαγή:

Πριν το ψήσιμο, πασπαλίστε τα κεκάκια με κατεψυγμένα φρούτα του δάσους.

Συμβουλές για να σερβίρετε τα κεκάκια:

Μετά το ψήσιμο, πασπαλίστε με ζάχαρη άχνη και στολίστε τα με διακοσμητικές ζαχαρίτσες που μπορείτε να βρείτε στο εμπόριο.

ΚΕΚΑΚΙΑ ΣΕ ΣΧΗΜΑ ΠΕΤΑΛΟΥΔΑΣ

Κόψτε το πάνω μέρος των γλυκών, χωρίστε το στη μέση και αλείψτε τα κεκάκια με ένα κουταλάκι σαντιγί ή πηκτή κρέμα. Τοποθετήστε στο κέντρο τα δύο κομματάκια με κατεύθυνση προς τα πάνω έτσι ώστε να σχηματίζουν τα φτερά. Πασπαλίστε με ζάχαρη άχνη.

ΜΑΡΕΓΚΕΣ

2 ασπράδια
90 g λευκή ζάχαρη
90 g ζάχαρη άχνη

1. Προθερμάνετε το φούρνο στους 120°C στρώστε δύο ταψιά με λαδόχαρτο.
2. Στο μπολ χτυπήστε τα ασπράδια στην ταχύτητα "MAX" χωρίς να σφίξουν πολύ.
3. Προσθέστε σιγά-σιγά τη λευκή ζάχαρη αναμιγνύοντας καλά.
4. Επιλέξτε την ταχύτητα "MIN" και προσθέστε τη ζάχαρη άχνη. Αναμίξτε έως ότου σχηματιστεί ένα συμπαγές και διαυγές μίγμα.
5. Με ένα κορνέ σχηματίστε τις μαρέγκες πάνω στο ταψί. Εάν δεν διαθέτετε κορνέ, χρησιμοποιήστε 2 κουταλάκια. Διακοσμήστε το κατά βούληση. Βάλτε στο φούρνο για 10 λεπτά, μειώστε τη θερμοκρασία στους 100°C και συνεχίστε το ψήσιμο για 20-25 λεπτά.
6. Όταν κρυώσουν εντελώς, ενώστε τις ανά δύο με το γλάσο (προαιρετικά).

MARSHMALLOWS

Δόσεις για 12 άτομα
30 g ζελατίνη (3 φακελάκια των 10g)
2 φλιτζάνια λευκή ζάχαρη
εκχύλισμα βανίλιας ή φράουλας
χρωστική για τρόφιμα (προαιρετικά)
κορν-φλάουερ για την επίστρωση

1. Λειώστε τη ζελατίνη σε 125 ml βραστό νερό χτυπώντας την με ένα πιρούνι. Κρατήστε την σε μπεν μαρί έως τη στιγμή της χρήσης για να μην πήξει.
2. Χρησιμοποιώντας το μπολ και ένα κουτάλι, αναμίξτε τη ζάχαρη, 250 ml βραστό νερό και τη βανίλια. Προσθέστε ανακατεύοντας τη ζελατίνη.
3. Αναμίξτε επί 2 λεπτά στην ταχύτητα "MIN" και στη συνέχεια

περάστε σταδιακά στην ταχύτητα "MAX". Συνεχίστε την ανάμιξη επί 10 λεπτά στην ταχύτητα "MAX" ή έως ότου σχηματιστεί ένα πηκτό και κρεμώδες μίγμα. Προσθέστε λίγες σταγόνες χρωστικής για τρόφιμα (προαιρετικά). Χτυπήστε επί 5-7 λεπτά ακόμη έως ότου σχηματιστεί ένα πολύ συμπαγές και κρεμώδες μίγμα.

4. Λαδώστε ελαφρά με σπορέλαιο 2 τετράγωνα ταψιά με πλευρά 22 cm.
5. Κατά το χτύπημα, ξύνετε κάθε τόσο τα τοιχώματα του μπολ.
6. Τοποθετήστε με κουτάλι το μίγμα στα ταψιά και απλώστε το ομοιόμορφα. Αφήστε το να στερεοποιηθεί σε θερμοκρασία περιβάλλοντος επί 30 λεπτά περίπου.
7. Αφού σκληρύνει, κόψτε το σε κυβάκια ή σε διάφορα σχήματα που αρέσουν στα παιδιά. Πασπαλίστε με κορν-φλάουερ.

Σημείωση: Για να σχηματίσετε τα marshmallows μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και κορνέ.

Συμβουλές για το σερβίρισμα:

Σερβίρονται με ζεστή σοκολάτα ή καφέ. Αρέσουν πολύ στα παιδιά και μπορούν να χρησιμοποιηθούν για να φτιάξετε "Rocky Road".

ROCKY ROAD

Αναμίξτε καρύδια, ξερά φρούτα και marshmallows. Προσθέστε λειωμένη σοκολάτα και τοποθετήστε το μίγμα σε βουτυρωμένο ταψί στρωμένο με λαδόχαρτο. Αν η θερμοκρασία είναι υψηλή, διατηρείται στο ψυγείο. Κόψτε σε φέτες και σερβίρετε.

272IDL/02.04