Книга рецептов для миксеров SUPRA

Вступление

С миксером SUPRA вы можете взбить, смешать и подготовить массу текстур — от воздушного теста до нежных кремов — с минимальными усилиями и максимальным результатом.

Первая часть книги посвящена японской кухне: чистым вкусам, лёгким текстурам и философии минимализма. Вторая часть — домашние рецепты, которые вы будете готовить снова и снова, доверяя миксеру SUPRA.

Две стороны кухни: восточная утончённость и домашний уют — объединены в одном сборнике.

Часть первая
Знакомство с японской кухней

Японская кухня — это искусство лёгкости.

Её главная тайна — текстура: воздушность, бархатистость, нежность.

Миксер SUPRA помогает достичь именно этой гармонии — быстро, аккуратно и без усилий.

Все рецепты этой главы можно приготовить дома, почувствовав дух японской простоты и уюта.

Суп-крем из мисо и батата 味噌さつまいもスープ

Краткое описание:
Тёплый, мягкий и уютный суп с лёгкой сладостью батата и пикантностью мисо. Миксер делает его шелковистым и однородным, словно из японского кафе.

Особенности подачи:
Подаётся в керамической пиале, украшенной зелёным луком или кунжутом.

Ингредиенты:

- Батат — 300 г
- Вода или овощной бульон — 400 мл
- Мисо-паста — 1,5 ст. л.
- Соевый соус — 1 ч. л.
- Сливки или соевое молоко — 50 мл

Приготовление:

1. Нарежьте батат кубиками, залейте водой и готовьте до мягкости (~10 мин).
2. Добавьте мисо и соевый соус, перемешайте.
3. Перелейте в глубокую ёмкость и взбейте миксером SUPRA до гладкой текстуры.
4. Влейте сливки, прогрейте 1-2 минуты до готовности.

Японский воздушный омлет с тофу
豆腐オムレツ

Краткое описание:
Необычный вариант знакомого блюда — с мягким тофу, который делает омлет невероятно нежным.

Особенности подачи:
Подаётся сложенным пополам, с зелёным луком и каплей соевого соуса.

Ингредиенты:

- Яйца — 3 шт.
- Мягкий тофу — 100 г
- Соевый соус — 1 ч. л.
- Соль — щепотка
- Масло для жарки — немного

Приготовление:

1. В миске соедините яйца, тофу и соевый соус.
2. Взбейте миксером SUPRA до лёгкой пены (~30 сек).
3. Вылейте на разогретую сковороду и готовьте под крышкой 3-4 минуты до готовности.
4. Аккуратно сложите омлет пополам, украсьте зеленью.

Соус Тэрияки
照り焼きソース

Краткое описание:
Густой ароматный соус, который превращает любое блюдо в японское — от овощей до курицы.
Миксер помогает добиться идеально гладкой текстуры без комков.

Особенности подачи:
Подаётся в маленькой мисочке или используется для глазировки.

Ингредиенты:

- Соевый соус — 3 ст. л.
- Мёд — 1,5 ст. л.
- Рисовый уксус — 1 ч. л.
- Крахмал — 1 ч. л. (разведённый в 2 ст. л. воды)

Приготовление:

1. Смешайте все ингредиенты миксером SUPRA на низкой скорости до однородности.
2. Перелейте в сотейник, прогрейте на слабом огне до лёгкого загустения (2-3 мин).
3. Остудите — соус готов.

Воздушный крем из тофу и юдзу
柚子豆腐クリーム

Краткое описание:
Нежный, цитрусовый и диетический крем из мягкого тофу — идеален как десерт или намазка.

Особенности подачи:
Подаётся в стеклянных пиалах, сверху — капля мёда и цедра юдзу или лимона.

Ингредиенты:

- Мягкий тофу — 200 г
- Соевое молоко — 2 ст. л.
- Мёд — 1 ч. л.
- Цедра юдзу или лимона — щепотка

Приготовление:

1. Смешайте все ингредиенты в миске.
2. Взбейте миксером SUPRA до гладкой и лёгкой текстуры (~1 мин).
3. Разлейте по пиалам, охладите 20-30 минут.

Матча-латте
抹茶ラテ

Краткое описание:
Тёплый японский напиток с зелёным чаем матча, сливочной пенкой и сладостью мёда.

Особенности подачи:
Подаётся в прозрачной чашке, сверху — просеянный порошок матча.

Ингредиенты:

- Молоко — 200 мл
- Матча — ½ ч. л.
- Вода (80 °C) — 50 мл
- Мёд — 1 ч. л.

Приготовление:

1. Взбейте миксером SUPRA матча с горячей водой до растворения и пены.
2. Добавьте мёд и тёплое молоко, снова взбейте 10-15 секунд.
3. Перелейте в чашку, посыпьте немного матча сверху.

Японский мусс из белого шоколада и сливок
ホワイトチョコムース

Краткое описание:
Сливочный десерт с белым шоколадом — лёгкий и гармоничный, как чайная церемония.

Особенности подачи:
Подаётся охлаждённым, с ягодой или листиком мяты сверху.

Ингредиенты:

- Белый шоколад — 80 г
- Сливки 33% — 200 мл
- Мёд — 1 ч. л.
- Ваниль — по вкусу

Приготовление:

1. Растопите шоколад и слегка остудите.
2. Взбейте миксером SUPRA сливки до мягких пиков (~1 мин).
3. Добавьте шоколад, мёд и ваниль, перемешайте на низкой скорости.
4. Разлейте по креманкам, охладите 1 час.

Суфле из зелёного чая
抹茶スフレ

Краткое описание:
Воздушное, тающее суфле с ароматом матча.
Миксер делает основу максимально лёгкой, а вкус — утончённым.

Особенности подачи:
Подаётся сразу после выпечки, с сахарной пудрой или сливками.

Ингредиенты:

- 2 яйца (белки и желтки отдельно)
- 2 ст. л. сахара
- 1/2 ч. л. порошка матча
- 50 мл молока
- 1 ч. л. муки

Приготовление:

1. В миске смешайте желтки, муку, молоко и матча.
2. В другой миске взбейте белки с сахаром до устойчивых пиков.
3. Аккуратно соедините обе массы миксером на низкой скорости.
4. Вылейте в формы, выпекайте при 180 °C 10-12 минут.

Часть вторая.
Домашняя коллекция

Теперь — домашние рецепты, в которых миксер SUPRA раскрывает весь потенциал: тесто, крем, взбивание, лёгкость. Здесь 10 рецептов: описание → особенности подачи → ингредиенты → приготовление.

Маффины с ванильным кремом

Краткое описание:
Пушистые маффины, на которых крем наносится легко и красиво с помощью венчика миксера.

Особенности подачи:
Подаются на подставке, крем украшается ягодами или цедрой.

Ингредиенты:

- Мука — 200 г
- Яйца — 2 шт
- Сахар — 100 г
- Молоко — 100 мл
- Растительное масло — 50 мл
- Разрыхлитель — 1 ч. л.
- Ваниль — 1 ч. л.

Крем:

- Сливочное масло — 100 г (комнатная температура)
- Сахарная пудра — 100 г
- Молоко — 1-2 ст. л.
- Ваниль — щепотка

Приготовление:

1. В миске взбейте миксером SUPRA яйца, сахар и ваниль до светлой массы (~3-4 мин).
2. Добавьте молоко, масло, перемешайте на низкой скорости.
3. Просейте муку с разрыхлителем и введите миксером до однородности.
4. Разложите тесто по формочкам, выпекайте при 180 °C примерно 20 минут.
5. Остывшие маффины украсьте кремом: взбейте масло с пудрой и молоком до пышного крема (~2-3 мин).
6. Украсьте и подавайте.

Домашний майонез

Краткое описание:
Кремообразный соус — легко достигается взбиванием миксером до стабильной эмульсии.

Особенности подачи:
В стеклянной баночке, сверху — веточка укропа или петрушки.

Ингредиенты:

- 1 яйцо комнатной температуры
- 150 мл растительного масла
- 1 ч. л. горчицы
- 1 ч. л. лимонного сока
- Соль, перец — по вкусу

Приготовление:

1. В высокий сосуд положите яйцо, горчицу, лимонный сок и щепотку соли.
2. Опустите венчик миксера SUPRA на дно сосуда и начните взбивать на высокой скорости, постепенно введя масло тонкой струйкой.
3. Как только масса загустеет и станет кремовой, смешайте остаток масла и приправьте.
4. Перелейте в банку и храните в холодильнике.

Воздушное картофельное пюре

Краткое описание:
Идеально гладкое и лёгкое пюре — когда миксер заменяет толкушку.

Особенности подачи:
Подаётся с маслом и свежей зеленью в глубокой миске.

Ингредиенты:

- Картофель — 500 г, очищенный и отваренный
- Молоко — 100 мл
- Сливочное масло — 30 г
- Соль — по вкусу

Приготовление:

1. Слейте воду с готового картофеля, добавьте молоко и масло.
2. В миске взбейте миксером SUPRA до однородной и воздушной текстуры (~1-2 мин).
3. Приправьте солью, украсьте зеленью.

Шоколадный бисквит «5 минут»

Краткое описание:
Бывает, когда желаешь тортик быстро — бисквит, который обожает миксер.

Особенности подачи:
Подаётся с ягодами и лёгкой глазурью или пудрой.

Ингредиенты:

- Яйца — 3 шт
- Сахар — 120 г
- Мука — 100 г
- Какао — 30 г
- Масло растительное — 50 мл
- Разрыхлитель — 1 ч. л.

Приготовление:

1. В миске взбейте миксером SUPRA яйца и сахар до очень пышной массы (~5 мин)
2. Просейте муку с какао и разрыхлителем, вмешайте, затем добавьте масло.
3. Вылейте тесто в форму и выпекайте при 180 °C примерно 25 минут.
4. Остудите, украсьте и подавайте.

Сливочный сырный крем

Краткое описание:
Крем для чизкейков или тортов — мягкий, однородный, с идеальной текстурой.

Особенности подачи:
Используйте как начинку или просто как десерт в креманках.

Ингредиенты:

- Сливочный сыр — 200 г
- Сливки 33% — 100 мл
- Сахарная пудра — 50 г
- Ваниль — по вкусу

Приготовление:

1. В миске взбейте миксером SUPRA сливочный сыр и сахарную пудру до однородности.
2. Добавьте сливки и ваниль, взбейте до лёгкой пышности (~1-2 мин).
3. Распределите по креманкам, охладите минимум 30 мин.

Белковый крем за 3 минуты

Краткое описание:
Крем из взбитых белков — классика кондитерского дела, с миксером стабильно легко сделать.

Особенности подачи:
Подаётся с ягодами, взбитыми сливками или как самостоятельный десерт.

Ингредиенты:

- Белки — 3 шт
- Сахар — 60 г
- Соль — щепотка

Приготовление:

1. В миске взбейте миксером SUPRA белки и соль на средне-высокой скорости до мягких пиков (~2 мин).
2. Постепенно добавьте сахар и продолжайте взбивать до устойчивых пиков (~1 мин).
3. Используйте сразу: можно выложить в порционные формочки и запечь или просто подать с фруктами.

Мусс из ягод и творога

Краткое описание:
Лёгкий десерт, где миксер помогает создать безупречную текстуру.

Особенности подачи:
Подаётся в бокалах, сверху — свежие ягоды и мята.

Ингредиенты:

- Творог мягкий — 300 г
- Сливки 20% — 100 мл
- Ягоды (малина, клубника) — 150 г
- Мёд — 2 ст. л.

Приготовление:

1. В миске взбейте сливки миксером SUPRA до лёгких пиков (~1 мин).
2. В другой миске смешайте творог, мёд и половину ягод.
3. Аккуратно введите взбитые сливки миксером на низкой скорости.
4. Разложите по бокалам, сверху — оставшиеся ягоды, охладите 1 час.

Заварной крем (шоколадный)

Краткое описание:
Крем для эклеров или тортов — богатый вкус шоколада, идеальная текстура благодаря миксеру.

Особенности подачи:
Нанесите в эклеры или порционные стаканчики, сверху — тертый шоколад.

Ингредиенты:

- Молоко — 250 мл
- Шоколад тёмный — 100 г
- Яйцо — 2 шт
- Сахар — 50 г
- Кукурузный крахмал — 20 г

Приготовление:

1. В миске взбейте миксером SUPRA яйцо, сахар и крахмал до лёгкой пены (~1 мин).
2. В сотейнике нагрейте молоко с шоколадом до расплавления.
3. Влейте горячее молоко в яичную смесь, перемешайте.
4. Верните всё в сотейник и варите на слабом огне, постоянно помешивая, до загустения.
5. Снимите, охладите до комнатной температуры, затем взбейте миксером SUPRA до лёгкости (~30 сек).
6. Распределите по формам, охладите минимум 2 часа.

Заварное дрожжевое тесто (для булочек)

Краткое описание:
Тесто, которое требует лёгкого взбивания — миксер справляется быстрее, чем вручную.

Особенности подачи:
Булочки можно подать на деревянной доске с пудрой и ягодами.

Ингредиенты:

- Мука — 500 г
- Дрожжи сухие — 7 г
- Тёплое молоко — 300 мл
- Яйцо — 1 шт
- Сливочное масло — 30 г
- Сахар — 30 г
- Соль — 10 г

Приготовление:

1. В миске взбейте миксером SUPRA тёплое молоко, яйцо, сахар и дрожжи до лёгкой пышности (~1 мин).
2. Постепенно введите муку и соль, затем масло.
3. Увеличив скорость до средней, вымешивайте тесто ~7-8 мин до гладкости.
4. Переложите тесто в миску, накройте и дайте подняться ~1 час.
5. Сформируйте булочки, выпекайте при 180 °C ~20 мин до золотистого цвета.

Сливочный морковный торт

Краткое описание:
Домашний торт с влажной текстурой и кремом — миксер SUPRA помогает достичь воздушного теста и пышного крема.

Особенности подачи:
Украсьте торт морковной стружкой и орешками, подайте с чашкой ароматного чая.

Ингредиенты:

- Морковь тёртая — 300 г
- Яйца — 3 шт
- Сахар — 150 г
- Мука — 200 г
- Разрыхлитель — 1 ч. л.
- Сливочное масло — 100 г

Крем:

- Сыр сливочный — 200 г
- Сливки 33% — 100 мл
- Сахарная пудра — 50 г

Приготовление:

1. В миске взбейте миксером SUPRA яйца с сахаром до пышности (~3-4 мин).
2. Добавьте масло, перемешайте.
3. Введите муку с разрыхлителем, затем морковь.
4. Вылейте в форму, выпекайте при 180 °C ~30 мин. Остудите.
5. Для крема взбейте сыр, сливки и пудру миксером SUPRA до мягких пиков (~1-2 мин).
6. Смажьте торт, украсьте и подавайте.

Название рецепта

Ингредиенты:

Приготовление:

Название рецепта

Ингредиенты:

Приготовление:

Название рецепта

Ингредиенты:

Приготовление:

Больше рецептов вы можете
найти на нашем сайте
http://www.supra.ru