



BOSCH



Tartă cu cremă de lămâi verzi

Ingrediente:

Pentru aluatul fraged pentru tartă (12 porții):

- ▶ 200 g de făină și o cantitate mică de făină pentru rulare
- ▶ 100 g de zahăr
- ▶ 1 vârf de linguriță de praf de copt
- ▶ 70 g de unt rece
- ▶ 1 ou

Pentru umplutura de cremă de lămâi verzi și topping:

- ▶ 300 ml de lapte
- ▶ 150 g de zahăr
- ▶ 1 pachet de pudră de budincă cu aromă de frișcă (40 g)
- ▶ 80 g de unt
- ▶ 150 ml de zeamă de lămâi verzi și 3 linguri de coajă de lămâi verzi (coaja de la aproximativ patru lămâi verzi)
- ▶ 3 ouă medii
- ▶ 150 g de zahăr pudră

Suplimentar:

Aproximativ 400 g de păstăi de mazare, de fasole sau alt tip de păstăi uscate pentru coacere (acestea pot fi preparate ca de obicei, ulterior).

Durata:

Timpul de preparare este de 40 de minute, iar timpul de coacere și dospire este de 2 ore și 50 de minute.

Prepararea:

1. Amestecă făina cu zahărul și adaugă un vârf de linguriță de praf de copt. Aduagă untul rece și un ou și amestecă până când amestecul capătă un aspect sfărâmicos. Frământă rapid amestecul cu ajutorul robotului OptiMUM până când se frăgezește, apoi învește aluatul cu o folie de plastic și lasă-l **la dospit timp de 30 de minute în frigider.**
2. **Preîncălzește** cuptorul la **190 °C** (în cazul cuptoarelor cu convecție, la 170 °C). Pudrează ușor aluatul cu făină și scoate-l din folie, introdu-l într-o formă pentru tarte sau într-o formă pentru plăcinte cu diametrul de **28 cm** (metalică, cu baza demontabilă) și presează-l spre baza și spre părțile laterale ale formei. Tapetează aluatul cu hârtie de copt și împrăștie păstăile deasupra. **Lasă-l să se coacă timp de 15 minute** pe a-1 doilea nivel inferior al cuptorului. Scoate hârtia de copt împreună cu păstăile și **coace** aluatul pentru tartă timp de **încă aproximativ 5 minute până când capătă o culoare ușor aurie**. Scoate-l din cuptor și lasă-l să se răcească în forma de copt.
3. Pentru umplutură, **încălzește o cantitate** de 200 ml de lapte împreună cu zahărul într-un vas mic până când zahărul se topește, apoi ridică vasul de pe foc.

Amestecă cantitatea de lapte rămasă cu pudra de budincă, toarnă compoziția peste laptele fierbinte și amestecă. Așază din nou vasul pe foc și așteaptă până când atinge temperatura de fierbere, amestecând continuu. Aduagă 80 g de unt și amestecă. Separă ouăle. Aduagă treptat zeama și coaja de lămâie verde peste gălbenușuri – ai grijă să păstrezi 1 lingură de zeamă de lămâie verde pentru topping. **Amestecă** la foc mic crema pentru umplutură timp de aproximativ **5 minute**. Toarnă crema de lămâi verzi pentru umplutură în baza pentru tartă și las-o să se răcească **complet** în frigider timp de cel puțin **2 ore**.

4. Aduagă **albușurile** în vasul de mixare OptiMUM și atașează telul la robot de bucătărie. Bate albușurile până când se întăresc. Continuă să bați albușurile, adăugând treptat zahărul pudră și 1 lingură de zeamă de lămâi verzi până când spuma capătă un aspect lucios. Cu ajutorul unei linguri mari, **întinde ușor** spuma peste tarta de lămâi verzi, formând mici denivelări.

Recomandare de la Bosch: Pentru un aspect decorativ de efect, poți carameliza partea superioară a spumei cu ajutorul unei torțe pentru crême brûlée. Poți prepara tarta dinainte, însă este recomandat să bați albușurile și să întinzi spuma pe tartă cu puțin timp înainte de a o servi.



BOSCH



Rulouri cu scorțișoară

Ingrediente:

Pentru aluat (12 rulouri cu scorțișoară):

- ▶ 500 g de făină de alac (de tip 812; alternativ: făină de grâu, de tip 405)
- ▶ 1/2 de lingură de sare
- ▶ 3 linguri de zahăr
- ▶ 1/2 de cub de drojdie (20 g)
- ▶ 175 ml de lapte cald
- ▶ 100 g de unt
- ▶ 2 ouă medii

Pentru umplutură:

- ▶ 2 linguri de merișoare deshidratate
- ▶ 2 linguri de zeamă de mere sau rom
- ▶ 3–4 linguri de scorțișoară
- ▶ 125 g de zahăr brun

Durata:

Timpul de preparare este de 40 de minute, iar timpul de coacere și dospire este de 2 ore și 25 de minute.

Prepararea:

1. Taie grosier merișoarele și înmoale-le în zeama de mere sau rom.

2. Aadaugă făina și sarea în vasul de mixare OptiMUM. Fă o adâncitură în făină, fărâmițează drojdia în interiorul adânciturii și adaugă zahărul. Amestecă aproximativ o jumătate din cantitatea de lapte cu drojdia, zahărul și o parte din cantitatea de făină în interiorul adânciturii. Aadaugă untul deasupra. Pudrează cu făină aluatul astfel obținut, acoperă vasul cu un prosop și lasă compoziția să se odihnească la căldură timp de **15 minute**.

3. Aadaugă un ou, un albuș și cantitatea de lapte rămasă în vasul de mixare. Cu ajutorul spiralei pentru aluat OptiMUM, frământă toate ingredientele timp de **5 minute la treapta de viteză 3** până când aluatul nu se mai lipește de părțile laterale ale vasului. Acoperă vasul cu o folie din plastic și **lasă aluatul la dospit** într-un loc călduros timp de încă **40–60 de minute** până când acesta și-a dublat volumul. Frământă aluatul în vasul de mixare OptiMUM la **treapta de viteză 1**, iar apoi lasă-l din nou să se odihnească timp de **30 de minute**.

4. Preîncălzește cuptorul la **200 °C** (în cazul cuptoarelor cu convecție, la 180 °C). **Varsă** aluatul într-o tavă dreptunghiulară cu dimensiunile de **40 x 60 cm**, aplică puțină apă peste acesta cu ajutorul unei pensule și presară deasupra zahărul brun, merișoarele înmuiate și scorțișoara.

Rulează aluatul începând de la marginea lungă, și introdu capătul dedesubt, pe suprafață.

Cu ajutorul unui cuțit ascuțit, taie ruloul în **bucăți cu grosimea de 5 cm**. Tapetează cu hârtie de copt o tavă de copt metalică (cu dimensiunile de aproximativ 32 cm x 24 cm x 4 cm) și așază rulourile cu scorțișoară în tavă, ușor distanțate, cu suprafața tăiată orientată în sus. Acoperă tava cu prosoape de hârtie și lasă rulourile cu scorțișoară să crească timp de **20 de minute**. Bate un gălbenuș de ou împreună cu 2 linguri de apă și, cu ajutorul unei pensule, aplică amestecul peste rulourile cu scorțișoară. Lasă-le să se coacă timp de aproximativ **30 de minute** pe al doilea nivel din partea inferioară a cuptorului.

5. La finalizarea procesului de coacere, scoate tava din cuptor. Apoi, scoate rulourile cu scorțișoară din tavă și lasă-le să se răcească.

Recomandare de la Bosch: Opțional, încălzește o cantitate de aproximativ 75 g de fondant sau zahăr pudră conform instrucțiunilor de pe ambalaj. Cu ajutorul unei linguri, împrăștie glazura înainte și înapoi, în linii fine, peste rulourile cu scorțișoară. Presară 2 linguri de migdale prăjite și tăiate când glazura este încă lichidă. Lasă glazura să se usuce timp de aproximativ 30 de minute.

**BOSCH**

Cozonac german pentru Crăciun

Ingrediente:

Pentru doi cozonaci germani:

- ▶ 400 g de stafide
- ▶ 100 ml de zeamă de mere sau rom
- ▶ 1 kg de făină
- ▶ 200 g de zahăr
- ▶ 1 lingură de condimente pentru turtă dulce
- ▶ 1 lingură de sare
- ▶ 1 cub de drojdie (42 g)
- ▶ 300 ml de lapte cald
- ▶ 250 g de migdale decojite
- ▶ câte 150 g de coajă de lămâie și coajă de portocală confiate
- ▶ 400 g de unt moale

Pentru glazură:

- ▶ Aproximativ 125 g de unt topit
- ▶ Aproximativ 100 g de zahăr
- ▶ Aproximativ 100 g de zahăr pudră

Durata:

Timpu de preparare este de 40 de minute, iar timpul de coacere și dospire este de 18 ore și 30 de minute.

Prepararea:

1. Lasă la înmuiat stafidele în zeama de mere sau rom timp de cel puțin **12 ore**. Stafidele ar trebui să absoarbă întreaga cantitate de lichid.

2. Amestecă într-un vas făina, zahărul, condimentele pentru turtă dulce și sarea. Fă o **adâncitură** în mijlocul ingredientelor uscate, sfărâmă drojdia în interiorul adânciturii, amestec-o cu laptele și presară niște făină peste amestecul astfel obținut. Acoperă vasul cu un prosop și lasă aluatul la **dospit timp de 30 de minute** până când încep să se formeze bule.

3. Taie migdalele cu ajutorul unui cuțit mare sau într-un blender pentru mărunțire de la Bosch. Aducă migdalele mărunțite și untul moale peste aluat și frământă viguros până când aluatul nu se mai lipește de părțile laterale ale vasului. Acum introdu stafidele împreună cu coaja de lămâie și coaja de portocală caramelizate care vor conferi aluatului o consistență mai moale. Acoperă vasul cu un **prosop umed** și lasă aluatul la dospit timp de **4–6 ore** până când își dublează volumul.

Recomandare de la Bosch: Poți dubla cantitatea de drojdie utilizată, pentru a reduce timpul de dospire la doar două ore. Totuși, un proces de dospire mai lent asigură o textură mai fragedă a cozonacilor germani.

4. Împarte aluatul în două porții. Pe o suprafață tapetată cu făină, rulează fiecare porție în câte o formă dreptunghiulară de **20 x 35 cm**. Înfășoară fiecare bucată dreptunghiulară pe lungime până la jumătate pentru a obține **două franzele** cu o formă specifică de cozonac german.

5. Coace cozonacii germani, fără convecție, la o temperatură de 180 °C timp de aproximativ **1 oră** pe al doilea nivel din partea inferioară a cuptorului. Cu ajutorul unei pensule, unge cu apă cozonacii înainte ca aceștia să fie gata de scos din cuptor. Lasă cozonacii germani să se răcească, unge-i cu unt topit utilizând o pensulă, pudrează-i cu zahăr și unge-i din nou cu unt. La final, pudrează-i cu zahăr pudră. Cozonacii germani pot fi savurați imediat sau pot fi ambalați etanș în folie de plastic și depozitați într-o încăpere răcoroasă, cu o atmosferă care să nu fie foarte uscată.