

M jak mieszkanie

NOWOCZESNY PORADNIK O URZĄDZANIU WNĘTRZ

4,99 zł

ISSN 1508-2083 Indeks 321087 nr 1 (156) styczeń 2013 cena 4,99 zł (w tym 8% VAT)

23 SPOSOBY
NA CIASTECZKA
SPRZĘT • FOREMKI • PRZEPISY

Nowy dział
**JAK DOBRZE
KUPIĆ
MIESZKANIE**

SZAFY W SYPIALNI

POJEMNA I DOPASOWANA
DO WNĘTRZA

PRAWO AGATY

ZAINSPIRUJ SIĘ
SERIALEM

**UROCZYSTE
PRZYJĘCIE**

WYBIERAMY
PORCELANE,
SZTUCZCE I SZKŁO

**TRENDY
2013**

KLASYCZNA WYGODA • UROCZA NOSTALGIA • PRZYJAZNA NATURA





Sama SŁODYCZ

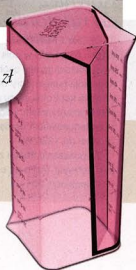
Przygotowywanie wypieków to czysta przyjemność. Tym większa, gdy masz pod ręką sprawdzony sprzęt i przepisy. W obu kwestiach służymy pomocą. Pozwól się zainspirować. Będzie słodko.

TEKST MATYLDA GRUMAN

Zdjęcia: Green Gate, sennity prasowe

34 zł

**DZBANEK
Z MIARKĄ**
odmierza
z dokładnością
do 1 łyżeczki,
celofan.pl

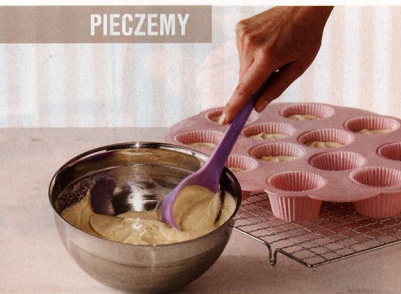




WALCZEK DO WYKRAWIANIA Wykrawacze do wykrawania babeczek to narzędzia, które pomagają w wykrawaniu idealnie równych i połączonych babeczek. Wykrawacze do wykrawania babeczek to narzędzia, które pomagają w wykrawaniu idealnie równych i połączonych babeczek.



NADZIEWANE BABECZKI Patent jest prosty. Wbijasz w upieczoną muffinkę urządzenie do wykrawania. Wyciągasz miąższ w kształcie walca. Środek babeczki wypełniasz ulubionym kremem, dżemem czy czekoladą. Na zdj. wykrawacz Master firmy Birkmann



PIECZEMY

ŁYŻKA DO PORCJONOWANIA W odmierzaniu ciasta do muffinkowych foremek przydaje się specjalna łyżka: zwężona – by masa podczas nakładania trafiła wprost do papilotek, i pojemna – do nabierania także większych (idealnie równych) porcji ciasta. łyżka firmy Birkmann, 27 zł, frankherbert.pl



WYKRAWACZ DO WYKRAWIANIA Wykrawacze do wykrawania babeczek to narzędzia, które pomagają w wykrawaniu idealnie równych i połączonych babeczek. Wykrawacze do wykrawania babeczek to narzędzia, które pomagają w wykrawaniu idealnie równych i połączonych babeczek.





Przepis na MAKARONIKI

Oto lekkie ciasteczka na bazie zmielonych migdałów i masy bezowej. Przekładane pysznym kremem. Dla chętnych także w pastelowym kolorze.

SKŁADNIKI:

- 1,5 szklanki cukru pudru
- 2 szklanki płatków migdałowych
- białka z 3 jaj
- 0,5 łyżeczki soli
- 3 łyżki cukru

na krem:

- 125 g masła
- 40 g cukru pudru
- 250 g czekolady mlecznej
- 30 ml wiśniówki

1 Słodkie migdały

Cukier puder przesiej przez sitko. Migdały i pół szklanki cukru pudru wysyp do blendera i zmiksuj. Dodaj resztę cukru pudru, wymieszaj. Białka ubij z solą i cukrem. Gdy piana będzie sztywna i lśniąca, delikatnie wymieszaj migdały z cukrem. Rękaw cukierkowy napełnij ciastem. Wyciskaj kleksy na blachę wyłożoną pergaminem lub na specjalną formę (Lekue, 159 zł, leduvel.pl). Lekko wyrównaj wierzch ciastek.

2 Ujdzie im na sucho

Odstaw makaroniki na kilkanaście minut, aby nieco przeschły. Rozgrzej piekarnik do 150°C, wstaw blachę z ciasteczkami. Piecz ok. 20 minut, odwracając blachę w połowie pieczenia (by wszystkie makaroniki równo się wysuszyły). Wyjmij ciastka z piekarnika. Gdy ostygną, zdejmij z blachy.

3 Krem dla pary

Masło utrzyj z cukrem. Czekoladę rozpuść w kąpieli wodnej (w misce postawionej na garnku z gotującą się wodą), dodaj alkohol, połącz z masą. Nałóż krem na spód ciastka i przykryj drugim.

4 Wariacje na temat

Aby urozmaicić wypiek, do części ciasta dodaj kakao albo barwniki spożywcze (np. pastajowe lub różowe). Masę czekoladową zastąp bitą śmietaną.



DEKORUJEMY



Naturalne barwniki

Lukrową bazę (cukier puder z sokiem z cytryny) możesz zabarwić na wybrany kolor, dodając naturalne składniki. Odcień różowy uzyskasz dzięki sokowi z buraków lub malin, a liliowy – z jagód. Zielony gwarantują ci sok ze szpinaku i odrobina olejku miętowego, a żółty – dodatek miodu lub kurkumy.



POLEWA W KOLORZE Barwniki spożywcze mają postać proszku, płynu lub żelu. Kupując je, zwróć uwagę na skład (czy nie zawierają alergenów) oraz z czym je łączyć. Jedne są uniwersalne (do bitej śmietany, lukru itd.), drugie do białej czekolady. Na zdj. barwniki firmy Birkmann, 23,99 zł, mniammniam.com

Z POSYPKĄ Cukrowe minioralki, perełki, konfetti, a może czekoladowe serduszka? Nawet proste ciasteczka będą prezentować się okazale, gdy ozdobisz je „biżuterią”. Dekoracje najlepiej przyklejać do ciastek bezbarwnym lukrem. Na zdj. cukier ozdobny Autumn, Birkmann, 23,99 zł, decorto.pl



POLEWA W KOLORZE Barwniki spożywcze mają postać proszku, płynu lub żelu. Kupując je, zwróć uwagę na skład (czy nie zawierają alergenów) oraz z czym je łączyć. Jedne są uniwersalne (do bitej śmietany, lukru itd.), drugie do białej czekolady. Na zdj. barwniki firmy Birkmann, 23,99 zł, mniammniam.com

Z POSYPKĄ Cukrowe minioralki, perełki, konfetti, a może czekoladowe serduszka? Nawet proste ciasteczka będą prezentować się okazale, gdy ozdobisz je „biżuterią”. Dekoracje najlepiej przyklejać do ciastek bezbarwnym lukrem. Na zdj. cukier ozdobny Autumn, Birkmann, 23,99 zł, decorto.pl





Przepis na BROWNIES

Na wierzchu chrupkie, w środku lekko niedopieczone. Takie powinny być brownies. Mocno czekoladowe.

SKŁADNIKI:

- 300 g deserowej czekolady
- 200 g masła
- 4 jajka
- szklanka cukru
- 0,5 szklanki mąki
- szczypta soli
- łyżeczka proszku do pieczenia
- szklanka posiekanych orzechów włoskich

1 Czekolada w centrum uwagi

Polamaną na cząstki czekoladę roztop z masłem w kąpieli wodnej. Cały czas mieszaj. Możesz też stopić czekoladę w kuchence mikrofalowej – podgrzewaj ją przez 20 sekund, wyjmij, zamieszaj, ponownie podgrzewaj, zamieszaj. Powtarzaj, aż czekolada się rozpuści. W drugiej misce utrzyj jajka z cukrem. Połącz z przestudzoną czekoladą i masłem. Wymieszaj z przesianą mąką, solą i proszkiem do pieczenia. Na koniec dorzuć orzechy.

2 Ciasto w kostkach

Piekarnik podgrzej do 180°C. Foremkę z wgłębieniami na minibrownies (Lekue, 62 zł, leduvel.pl) natłuś olejem lub masłem. Jeżeli nie masz takiej formy, użyj zwykłej prostokątnej (o wym. 20x30 cm). Przetóż masę do formy.

3 Temperatura różnie

Piecz ciastka 15–20 minut (w foremce Lekue) lub 30 minut (forma tradycyjna). Wymij z piekarnika.

4 Coraz bliżej deseru

Przestudzone kostki brownies wyjmij z foremki. Jeśli ciasto było w jednym kawałku, pokrój je na kwadracki. Udekoruj, np. polewą czekoladową, orzechami i małymi owocami.



106 zł

MłYNEK Topper
Chopper firmy
Prepara, do kruszenia orzechów, cukierków, herbatników, leduvel.pl