



Tefal

www.tefal.com

ISBN 978-2-919063-72-7

Ref.: 08971999 - ©JPM & Associés • marketing - design - communication • www.jpm-associés.com • 02/2014 - Crédit photos : Groupe SEB, Natacha Arnoux, Valéry Guedes, X.

Tefal

MAYONNAISE SUCCESS

Tefal

RECIPE BOOK

MAYONNAISE SUCCESS



cs

p 30 - p 32

Klasické recepty

- Majonéza
- Kečup
- Česneková omáčka
- Studená omáčka ravigote
- Šlehaná vinaigrette s medem, citronem a olivovým olejem
- Krémová hořčično-citronová omáčka

hu

p 37 - p 39

Klasszikus receptek

- Majonéz
- Ketchup
- Fokhagymaszósz
- Ravigote mártás
- Mézes, citromos, olívaolajos dresszing
- Krémes mustár- és citromszósz

ro

p 44 - p 46

Clasice

- Maioneză
- Ketchup
- Sos de usturoi
- Sos Ravigote rece
- Vinegretă emulsionată cu miere, lămâie și ulei de măsline
- Sos cremos de muștar și lămâie



p 33 - p 35

Exotické recepty

- Španělská omáčka
- Jogurtová omáčka s mátou a koriandrem
- Koktejlová omáčka
- Avokádovo-jogurtová omáčka
- Tatarská omáčka
- Renaissance Tzatziki



p 40 - p 42

Egzotikus receptek

- Spanyol mártás
- Joghurtos, mentás, korianderes öntet
- Koktél öntet
- Avokádós, joghurtos öntet
- Tartármártás
- Tzatziki



p 47 - p 49

Exotice

- Sos spaniol
- Sos de iaurt, mentă și coriandru
- Sos cocktail
- Sos de avocado și iaurt
- Sos tartar
- Tzatziki



CS

Mayonnaise Success je nové inovativní příslušenství k ručním mixérům.

Díky revolučnímu designu pro rychlé a snadné použití v mžiku ušleháte omáčky. Udělejte dokonalou majonézu za 10 sekund! Můžete snadno připravit omáčky, na které se vám budou sbíhat sliny, ke všem vašim oblíbeným jídlům.

Mayonnaise success - příslušenství, s nímž bude příprava majonéz, tatarských omáček, remulád a jiných omáček hračka!

hu

A Mayonnaise Success a botmixerek új, innovatív tartozéka.

Forradalmian új, gyorsan és egyszerűen használható kialakításának köszönhetően egy szempillantás alatt dobhat össze ízletes önteteket. Készítsen tökéletes majonézt mindössze 10 másodperc alatt! Emellett persze valamennyi kedvenc fogásához ínycsiklandozó mártásokat készíthet.

Mayonnaise success - a tartozék, mellyel a majonéz, a tartár, a remulád és bármilyen szósz elkészítése gyerekjáték!

ro

Mayonnaise Success este noul accesoriu inovator pentru mixere de mâână.

Datorită design-ului său revoluționar, rapid și ușor de utilizat, veți realiza sosuri cât ați clipi din ochi. Creați maioneza perfectă în doar 10 secunde! De asemenea, puteți prepara cu ușurință sosuri de-ți lasă gura apă, pentru a le folosi alături de mâncărurile dumneavoastră favorite.

Mayonnaise success - accesoriul care face o joacă de copil din prepararea maionezei, sosurilor tartar, remulad sau altor sosuri!

jak dosáhnout s vaším příslušenstvím mayonnaise success co nejlepších výsledků!

- Pro správně ušlehanou omáčku ponechte příslušenství na dně mísy po dobu pěti vteřin.
- V zájmu snazšího šlehání nevkládejte do mísy příliš velké kusy. To platí zvláště pro suroviny jako cibule a česnek.
- Hladší směsi dosáhnete přidáním trochy vody (cca 1 čaj. lž.).
- Podle chuti můžete použít a střídat různé druhy olejů, jako olivový, slunečnicový, ořechový či mandlový olej.
- Můžete měnit přílohy a najít vaše oblíbené kombinace chutí!
- Pohrajte si s různými surovinami, jako jsou bylinky, hořčice, octy a medy.
- Při čištění exkluzivního nástavce pro přípravu majonézypostupujte prosím dle ilustrované příručky, která je součástí balení.

Bud'te tvořiví!

Klasické



Exotické



Majonéza

- 1 vaječný žloutek
- 1 lžice hořčice
- 1 lžice octa
- Slunečnicový olej
- Čerstvě namletý pepř
- Sůl



X 4 2 min



Vaječný žloutek vložte do misky. Přidejte lžici silné hořčice a lžici octa. Přidejte olej (olivový nebo slunečnicový), aniž byste přesáhli max hladinu plnění uvedenou na nádobě. Přitiskněte mixér ke dnu (aby se ostří dotýkalo vaječného žloutku), přidržte nádobu a zapněte Turbo rychlost na alespoň 5 sekund, poté mixér pomalu vyjměte ze směsi, zatímco přístroj běží. Pak můžete v míchání vaší omáčky pokračovat. Maximální doba provozu: 30 sekund. Pro zaručeně úspěšné recepty musí být nástavec na majonézu vždy použit se speciální nádobou.

Kečup

- 200 g plechovka rajčatové passaty
- 1 čaj. lž. olivového oleje
- ½ cibule
- ½ stroužku česneku
- 1 čaj. lž. akátového nebo jiného tekutého medu
- 1 čaj. lž. balzamikového octa
- 1 špetka soli
- 1 špetka nového koření
- 1 špetka mletého chilli



X 4 5 min 30 min



Nadrobno nasekejte cibuli a 5 minut ji restujte, avšak nesmí zhnědnout. Přidejte všechny ostatní potraviny, umixujte a povařte na mírném výkonu 25 minut. Směs by měla zhoustnout. Směs nechte vychladnout, vložte do nádoby na přípravu majonézy Mayonnaise success a mixujte 20 sekund na rychlosti Turbo.

Tento kečup je možné skladovat v chladničce několik dní. je možné použít i čerstvě nakrájená rajčata bez zrníček.

Česneková omáčka

- 5 stroužků česneku
 - 200 ml smetany
 - Sůl
- Čerstvě umletý pepř



X 4



5 min



13 min



Oloupejte česnek a vyjměte klíčky. Ponořte do vroucí vody na 10 minut. Osušte a přidejte smetanu. Ohřejte na mírném ohni a vařte po dobu 3 minut. Sundejte z ohně, zakryjte a nechte zchladnout. Mixujte po dobu 15 sekund při nastavení Turbo rychlosti, přidejte sůl a pepř a mixujte znovu 5-10 sekund.

Studená omáčka ravigote

- 1 cibule
- 1 čaj. lž. kaparů
- 2 snítky petrželky
- 2 snítky kerblíku
- 2 snítky estragonu
 - 1 čaj. lž. hořčice
- 2 čaj. lž. vinného octa
- 6 čaj. lž. olivového oleje
 - Sůl
- Čerstvě umletý pepř
 - 4 malé okurky



X 4



5 min



Oddělte lístky od stonků. Vložte všechny suroviny kromě okurek do mísy mayonnaise success a mixujte po dobu 20 sekund při nastavení Turbo rychlosti.

Jemně nakrájejte okurky a přidejte je do směsi.

Podávejte ke studeným masům, jako je rostbif nebo kuře.

Podle chuti můžete použít jiný druh oleje, jako slunečnicový, ořechový olej nebo olej z hroznových pecek.

Šlehaná vinaigrette s medem, citronem a olivovým olejem

- 1 čaj. lž. hořčice
- 1 čaj. lž. citr. šťávy
 - 1 čaj. lž. medu
- 8 čaj. lž. olivového nebo jiného oleje



X 4



2 min



Vložte všechny suroviny do mísy mayonnaise success a šlehejte po dobu 10 sekund při nastavení Turbo rychlosti. Podávejte například se salátem a kozím či ovčím syrem nebo salátem z krájeného fenýklu.

Obměna: zahřejte med v malém kastrůlku, dokud mírně nezkaramelizuje. Přilijte citronovou šťávu a sundejte z ohně. Nalijte do mísy mixéru a přilijte olivový olej. Šlehejte po dobu 10 sekund při nastavení Turbo rychlosti. Můžete přidat i trochu mateřídoušky.

Krémová hořčično- citronová omáčka

- 1 čaj. lž. hořčice
- 1 čaj. lž. citr. šťávy
- 4 čaj. lž. tučné 30% smetany
 - Sůl
- Čerstvě umletý pepř



X 4



2 min



Vložte všechny suroviny do mísy mayonnaise success a mixujte po dobu 15 sekund při nastavení Turbo rychlosti.

Podávejte s uzenou rybou. Můžete použít hořčici s bylinkami, lanýži, ořechy a podobně.

Španělská omáčka

- 2 rajčata
- 15 g chleba typu ciabatta (bez kůrek)
- 100 ml olivového oleje
- 1 čaj. lž. sherry octa
- ½ stroužku česneku
- ½ čaj. lž. sladké papriky
- Sůl
- Čerstvě umletý pepř



X 4



10 min



10 min



Rozlámejte chléb na kousky. Ponořte rajčata na 30 sekund do hrnce se slanou vroucí vodou, poté je oloupejte a zbavte jader. Česnek zbavte klíčku a nakrájejte. Pečte rajčata a chléb na 50 ml oleje po dobu 10 minut s česnekem, nechte zchladnout a přelijte do mísy mayonnaise success. Přilijte zbývající olivový olej a mixujte po dobu 15 sekund při nastavení Turbo rychlosti.

Podávejte k rybám nebo plodům moře.

Jogurtová omáčka s mátou a koriandrem

- ½ svazku koriandru
- ½ svazku máty
- 2 jarní cibulky
- ½ čaj. lž. kmínu
- 150 g řeckého jogurtu
- Sůl
- Čerstvě umletý pepř



X 4



5 min



Oddělte lístky máty a koriandru od stonků. Vložte všechny suroviny do mísy mayonnaise success a mixujte po dobu 20 sekund při nastavení Turbo rychlosti.

Podávejte k jehněčí kýtě nebo grilovaným kouskům. Podle chuti můžete použít i jiné bylinky!

Koktejlová omáčka

- 1 vaječný žloutek
- 1 čaj. lž. hořčice
- 1 čaj. lž. kečupu
- 1 čaj. lž koňaku
- 3 kapky Tabasco®
- slunečnicový olej
- Sůl
- Čerstvě umletý pepř



X 4



2 min



Všechny suroviny vložte do mísy mayonnaise success a doplňte olejem ke značce maximum. Šlehejte po dobu 15 sekund při nastavení Turbo rychlosti.

Podávejte například ke krevetám. Podle chuti můžete přidat nebo ubrat množství Tabasco®.

Avokádovo-jogurtová omáčka s citronem, koriandrem a chilli papričkou

- ½ zralého avokáda
- ½ hustého smetanového jogurtu
- Šťáva ze ¼ citronu
- 2 snítky koriandru
- 1 malá čerstvá Tabasco paprička nebo 3 kapky Tabasco®
- ¼ cibule
- Sůl



X 4



10 min



Olupejte avokádo a vyjměte jádro. Dřeň nakrájejte na kostičky. Opláchněte a osušte koriandr a oddělte lístky od stonků. Cibuli oloupejte a nahrubo nakrájejte. Vložte všechny suroviny do mísy mayonnaise success a mixujte po dobu 20 sekund při nastavení Turbo rychlosti.

Podávejte s tortillovými chipsy.

Tatarská omáčka

- 1 vaječný žloutek
- 1 čaj. lž. hořčice
- 1 čaj. lž. citr. šťávy
 - 4 snítky naťové nekadeřavé petržele
 - 1 čaj. lž. kaparů
 - 4 malé okurčičky
- 1 kapka Tabasco®
 - Olivový olej
 - Sůl
- Čerstvě umletý pepř



X 4

5 min



Lístky petržele oddělte od stonků a okurčičky nakrájejte nahrubo. Všechny suroviny vložte do mísy mayonnaise success a doplňte olejem ke značce maximum. Šlehejte po dobu 15 sekund při nastavení Turbo rychlosti.

Podávejte ke studenému masu nebo k salátu.

Renesance Tzatziki

- 4 čaj. lž. tučné smetany
 - ¼ okurky
 - 3 snítky máty
- 3 čaj. lž. olivového oleje
 - Sůl



X 4

10 min



Okurku oloupejte, zbavte semínek a nakrájejte na kostičky. Posolte a nechte vypotit po dobu 30 min. Opláchněte a osušte. Vložte smetanu, olivový olej a mátu do mísy mayonnaise success a mixujte po dobu 20 sekund při nastavení Turbo rychlosti. Opatrně přidejte kostičky okurky.

Podávejte ke grilovanému masu a/nebo pitta chlebu. Před podáváním můžete přidat i několik rozmačkaných malin a zastříknout vinným octem (nebo malinovým octem).