



РЕЦЕПТЫ ДЛЯ  
СИЛИКОНОВОЙ ФОРМЫ

# СОСООН

# ШОКОЛАДНЫЕ ЯЙЦА

## ИНГРЕДИЕНТЫ (на 4 яйца)

- 40 г шоколада (белого, молочного или темного)
- 110 г шоколада другого цвета (темный, молочный или белый)

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Разломайте шоколад (тот, которого 40 г) на кусочки и поместите его в MicroCook Pitcher 1L, закройте крышкой и поместите в микроволновую печь - на 1 мин 20 сек при 360 ватт для темного шоколада

- на 1 мин 10 сек для молочного шоколада

- на 1 мин для белого шоколада

Дайте постоять 2 мин, затем перемешайте. Шоколад должен полностью растаять. Если он растаял не полностью, поставьте его еще раз в микроволновую печь на 20 сек.

2. Поместите SBF Cocomoon в Freezer Mates Large Low 2.25L. В ячейках SBF Cocomoon создайте свой дизайн для яиц из расплавленного шоколада. (Смотрите пример узоров на картинке)

3. Разломайте шоколад (тот, которого 110 г) на кусочки и поместите его в MicroCook Pitcher 1L, закройте крышкой и поместите в микроволновую печь

- на 2 мин 30 сек при 360 ватт для темного шоколада

- на 2 мин для молочного шоколада

- на 1 мин 30 сек для белого шоколада

Дайте постоять 2 мин, затем перемешайте. Шоколад должен полностью растаять. Если он растаял не полностью, поставьте его еще раз в микроволновую печь на 20 сек. Далее дайте ему охладиться 8-10 минут, чтобы он не был слишком горячим и не растопил 1 слой шоколада.

4. Равномерно распределите расплавленный шоколад в каждую полость. Используя Basting Brush, размажьте шоколад по всей поверхности каждой полости. Затем поставьте охлаждаться на 30 мин.

3. Аккуратно выньте яйца из формы. Чтобы избежать отпечатков пальцев на шоколаде, используйте одноразовые перчатки.

4. Осторожно разогрейте Chef SeriesCrêpe Pan на небольшом огне в течение нескольких секунд. Температура должна быть низкой.

5. Удерживайте половинку яйца в каждой руке и поместите обе половинки на поверхность Crêpe Pan на 1-2 секунды, чтобы слегка расплавить ободок. Затем соедините обе половины вместе и удерживайте их в течение нескольких секунд.

6. Поставьте готовые яйца в холодильник на 30 мин.



# ЛИМОННАЯ МЕРЕНГА

## ИНГРЕДИЕНТЫ (на 4 яйца)

Оболочка из меренги:

- 1 белок яйца
- 35 г сахара

Лимонный крем:

- 2 яйца
- 70 г сахара
- 1 столовая ложка кукурузного крахмала
- 125 мл лимонного сока
- 50 г масла

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Разогреть духовку до 90°C в режиме с обдувкой.
2. Используя Speedy Chef, взбейте яичные белки с сахаром, у вас получится меренг.
3. Распределите меренг по всем ячейкам SBF Сосооп и, используя заднюю часть столовой ложки, сделайте ямки, чтобы яйца в дальнейшем были полыми.
4. Поставьте SBF Сосооп в духовку и запекайте меренг в течение 2 часов 30 минут.
5. Подготовьте лимонный крем: в MicroCook Pitcher 1L, взбейте яйца, 70 г сахара и кукурузного крахмала, используя KPT Beater. Добавьте лимонный сок и взбейте снова. Накройте это крышкой и поставьте в микроволновую печь на 2 мин при 600 Вт. Взбейте и снова поставьте в микроволновую печь на 2 мин. Взбейте последний раз и дайте постоять 5 минут.
6. Добавьте масло в теплый крем и взбивайте до полного растапливания. Дайте остыть 5 мин, а потом поместите в холодильник как минимум на 1 час.
7. По истечении времени выпекания позвольте скорлупкам меренга постоять в течение 5 минут, затем аккуратно выньте их из формы и дайте полностью остыть.
8. Перед подачей, заполните каждую скорлупку меренга кремом и соедините их, чтобы сделать цельное яйцо.



# ХРУСТЯЩИЕ ШОКОЛАДНЫЕ ЯЙЦА

## ИНГРЕДИЕНТЫ (на 4 яйца)

- 60 г черного шоколада
- 20 г масла
- 35 г хлопьев для завтрака
- 300 г ванильного мороженого

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Разломайте шоколад на кусочки и поместите его в MicroCook Pitcher 1L, добавьте масло, закройте крышкой и поместите в микроволновую печь на 1 мин 50 сек при 360 ватт. Дайте постоять 2 мин, затем перемешайте с помощью Silicone Spatula Thin. Шоколад должен полностью растаять. Если он растаял не полностью, поставьте его еще раз в микроволновую печь на 20 сек.
2. Добавьте хлопья для завтрака в MicroCook Pitcher 1L и осторожно перемешайте с помощью Silicone Spatula Thin, пока хлопья полностью не покроются шоколадом.
3. Поместите SBF Cocoon в Freezer Mates Large Low 2.25L и распределите смесь хлопьев и шоколада в полости SBF Cocoon. Используя заднюю часть столовой ложки, распределите смесь по бокам полостей, чтобы создать полый корпус. Поставьте замораживаться в морозильник на 20 мин.
4. Тщательно наполните каждую раковину ванильным мороженым. Соедините раковины для создания целых яиц и храните в морозильной камере до подачи на стол.
5. Выньте из морозильника за 10 мин до подачи на стол.



# ЯЙЦА ИЗ МАЛИНОВОГО МОРОЖЕННОГО С БЕЛЫМ ШОКОЛАДОМ

## ИНГРЕДИЕНТЫ (на 8 половинок)

- 250 г малины
- 50 г сахарной пудры
- 125 мл сливок
- 150 г белого шоколада

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Используя Smooth Chopper, смешайте малину с сахарной пудрой до однородности. Пропустите через сито Chinois.
2. Используя Speedy Chef, взбейте сливки, затем добавьте малиновый крем и аккуратно перемешайте с помощью Silicone Spatula.
3. Поместите SBF Cocoon в Freezer Mates Large Low 2.25L и распределите смесь на восемь полостей. Замораживайте не менее 8 часов.
4. Выньте из морозильной камеры и дайте согреться за 15 мин до подачи на стол.
5. Используя Clickel Peeler, подготовьте хлопья из белого шоколада. Украсьте яйца хлопьями из белого шоколада.



# ЯЙЦА ТИРАМИСУ

## ИНГРЕДИЕНТЫ (на 8 половинок)

- 100 г черного шоколада
- 150 мл сливок
- 50 г маскарпоне
- 40 г сахарной пудры
- 40 г рикотты
- 100 мл крепкого кофе
- 1 столовая ложка Марсала или Амаретто
- 8 печенье Савоярди
- Какао-порошок для украшения

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Разбейте шоколад на кусочки и поместите его в MicroCook Pitcher 1L, накройте крышкой и поставьте в микроволновую печь на 2 мин 30 сек на 360 ватт. Дать постоять 2 мин. Смешайте с помощью Silicone Spatula Thin и, если шоколад не полностью расплавлен, поставьте его в микроволновую печь на дополнительные 20 секунд.
2. Поместите SBF Cocomoon в Freezer Mates Large Low 2.25L. Равномерно распределите расплавленный шоколад в каждую полость. Используя Basting Brush, распределите шоколад по всей поверхности каждой полости. Поставьте в морозильник на 10 мин.
3. Используя Speedy Chef, взбейте сливки с маскарпоне, пока он не станет густым. Добавьте сахарную пудру и рикотту и слегка взбейте еще несколько секунд.
4. Распределите смесь по полостям SBF Cocomoon. Оставьте в полостях немного места для печенья.
5. В миске Space Saver Bowl 300 мл смешайте кофе и ликер. Разбейте печенье Савоярди в 2 или 3 части и вымочите их в течение 1-2 секунд в кофе с ликером, затем поместите их на крем в SBF Cocomoon. Охлаждайте не менее 6 часов.
6. Аккуратно выньте половинки из формы и посыпьте какао перед подачей на стол.



# МОРКОВНЫЕ ЯЙЦА СО СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ

## ИНГРЕДИЕНТЫ (на 8 половинок)

- 150 г моркови
- 100 г муки
- 75 г коричневого сахара
- 1/2 чайная ложка разрыхлителя
- 1 чайная ложка корицы
- 1 чайная ложка имбирного порошка
- Щепотка соли
- 75 мл подсолнечного масла
- 2 яйца
- 100 г сливочного сыра
- 1/2 чайная ложка экстракта ванили
- 100 г сахарной пудры
- 50 г сливочного масла

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Разогреть духовку до 180°C.
2. Вымойте, очистите и натрите морковь, используя KPT Hand Grater.
3. В EZ Mix N Store 1.25L смешайте муку, коричневый сахар, разрыхлитель, корицу, имбирь, соль, масло и яйца, и перемешайте с помощью KPT Beater. Добавьте тертую морковь и снова перемешайте.
4. Разделите получившуюся смесь в восемь полостей формы SBF Cocomo.
5. Поместите SBF Cocomo на самый низкий уровень в духовке и запекайте прибл. 30 минут. Дайте постоять 10 мин.
6. В EZ Mix N Store взбейте сливочный сыр с экстрактом ванили и сахарной пудрой. Добавьте растопленное масло и снова взбейте.
7. Соедините половинки с помощью смеси сливочного сыра. Этой же смесью украсьте соединенные яйца.



# ЯЙЦА ПАННА КОТА

## ИНГРЕДИЕНТЫ (на 8 половинок)

- 3 листа желатина
- 400 мл сливок (30% жира)
- 50 г сахара
- 1/2 чайная ложка экстракта ванили
- 1 чайная ложка масла
- 8 половинок консервированных абрикосов в сиропе

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. В миску Space Saver 600ml налейте немного холодной воды. Промойте листы желатина прибл. 5 мин, пока они не станут мягкими.
2. Налейте сливки в MicroCook Pitcher 1L, закройте крышку и поставьте в микроволновую печь на 2 минут 30 сек при 800 Вт.
3. Растворите желатиновые листы в горячих сливках.
4. Добавьте сахар и ванильный экстракт и перемешайте, пока сахар не растает.
5. Поместите SBF Cocomoon в Freezer Mates Large Low 2.25L, а затем с помощью Basting Brush смажьте внутреннюю часть каждой полости небольшим количеством масла.
6. Налейте сливочную смесь в полости SBF Cocomoon и поставьте охлаждаться на 4 часа.
7. Украсьте каждую панну-котту половиной абрикоса.





# ПЛАВАЮЩАЯ МЫШЬ ИЗ МЕРЕНГЕ

## ИНГРЕДИЕНТЫ (на 8 половинок)

### Заварной соус:

- 600 мл молока
- 13 г кукурузного крахмала
- 1/2 чайной ложки экстракта ванили
- 3 яичных желтка
- 100 г сахара

### Мышь из меренге:

- 2 яичных белка
- 35 г сахара для украшения
- марципан
- крошечные шоколадные шарики
- пищевой краситель

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. В MicroCook Pitcher 1L смешайте молоко, кукурузный крахмал, экстракт ванили, используя KPT Beater. Поставьте в микроволновая печь на 5 мин при 600 Вт.
2. Используя Speedy Chef, взбивайте яичные желтки с 100 г сахара до момента, когда смесь станет пенообразной. Вылейте эту смесь в горячее молоко, постоянно перемешивая с KPT Beater. Крем должен сгущаться и приобретать вид заварного крема. Дайте остыть.
3. В чистом Speedy Chef збивайте яичные белки до тех пор, пока они не станут жесткими. Добавьте 35 г сахара и продолжайте взбивать в течение нескольких секунд.
4. Распределите яичные белки по полостям SBF Cosoop; делайте это аккуратно и сглаживайте с помощью Silicone Spatula. Далее поставьте форму в микроволновую печь на 40 сек при 600 Вт.
5. Разложите на кухонной бумаге и дайте ей остыть.
6. Украсьте марципаном (нос, уши и хвост) и шоколадными шариками (глаза).
7. Поместите каждую мышь на заварной крем.

Совет. Пищевой краситель можно использовать для окрашивания заварного крема и марципана.



# ХРУСТЯЩИЙ ЁЖИК С КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМ МИНДАЛЕМ

## ИНГРЕДИЕНТЫ (на 8 половинок)

- 160 г хлопьев миндаля
- 160 г меда
- 1 чайная ложка масла
- Марципан и конфеты для украшения

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. В Chef Series Saucepan 2.8L поджарьте миндаль на среднем огне в течение нескольких минут, пока вы не почувствуете аромат и миндаль не приобретет нужный цвет.
2. Добавьте мед и продолжайте готовить на среднем огне в течение 1 мин при постоянном перемешивании с помощью KPT Whisk.
3. Распределите смесь по полостям SBF Сосооп и использовать заднюю часть столовой ложкой, распределите смесь на боковые стороны полостей, чтобы создать полый корпус. Дайте постоять 30 мин при комнатной температуре.
4. Украсьте марципаном и конфетами.



# ПЕЧЕНЬЕ ИЗ ЛИМОНА И МИНДАЛЯ

## ИНГРЕДИЕНТЫ (на 8 половинок)

- 130 г муки
- 1 чайная ложка разрыхлителя
- 75 г сахара
- 2 яйца
- Цедра из 1 органического лимона
- 150 мл сливок

## Для украшения:

- 100 г марципана
- 2 капли пищевого красителя
- Крошечные конфеты для декорирования

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Разогреть духовку до 170 ° C в режиме вентилятора.
2. В EZ Mix N Store 1.25L смешайте муку, разрыхлитель, сахар, яйца, лимонную цедру и сливки с использованием KPT Beater. Размешайте до тех пор, пока вы не получите однородную смесь.
3. Распределите смесь по полостям SBF Cosoop.
4. Пеките припл. 20 мин затем дайте постоять 5 мин перед скреплением.
5. Раскатайте 75 г марципана в тонкий слой, используя Adjustable Rollin Pin.
6. Чтобы добавить цвет к марципану, добавьте 2 капли пищевого красителя в оставшиеся 25 г марципана. Замешайте, пока не получите ровный цвет.
7. Нанесите марципан на яйца и украсьте конфетными украшениями.



# ИНЬ И ЯНЬ

## ИНГРЕДИЕНТЫ (на 8 половинок)

- 100 г масла
- 100 г сахара
- 2 яйца
- 100 г муки
- 1/2 чайной ложки разрыхлителя
- Щепотка соли
- 50 г темного шоколада

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Разогреть духовку до 180 ° C в режиме вентилятора.
2. Поместите масло в MicroCook Pitcher 1L, закройте крышку и поставьте в микроволновую печь в на 1 мин при 600 Вт. Дайте постоять 1 мин.
3. Добавьте сахар в MicroCook Pitcher и взбивайте с помощью KPT Beater. Добавьте яйца и взбейте смесь. Добавьте муку, разрыхлитель, соль и продолжайте взбивать, пока у вас не будет гладкой однородной консистенции.
4. Распределите тесто равномерно в 2Space Saver Bowls 300 мл.
5. Разломайте шоколад на кусочки и поместите его в чистую MicroCook Pitcher, закройте крышку и поставьте в микроволновую печь на 1,5 мин на 360 ватт. Дайте постоять 2 мин. Смешайте с помощью Silicone Spatula Thin и, если шоколад не полностью растает, поставьте еще раз в микроволновую печь на 20 секунд.
6. Смешайте расплавленный шоколад с тестом в одной из Space Saver Bowls.
7. Заполните каждую полость SBF Сосооп наполовину обычным тестом и наполовину шоколадным тестом.
9. Выпекайте прибл. 20 мин и дайте постоять 10 мин.



# КАРТОФЕЛЬНЫЕ ЯЙЦА

## ИНГРЕДИЕНТЫ (4 яйца)

- 400 г картофеля
- 20 г масла
- Соль перец
- 4 яйца
- Зеленый салат для сервировки

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Разогреть духовку до 180 ° C без вентиляции.
2. Вымойте, очистите и натрите картофель, используя FusionMaster Grater: Coarse Cone.
3. Используя Potato Masher сделайте картофельное пюре.
4. Соедините тертый картофель с растопленным маслом и распределите их в восемь полостей SBF Сосооп, используя заднюю часть столовой ложки, распределите картофель по стенкам полостей, чтобы создать полый корпус. Позвольте тертому картофелю подняться на несколько миллиметров выше верхнего края полостей, поскольку они будут сжиматься во время процесса выпечки.
5. Поместите SBF Сосооп на самый низкий уровень в духовке и выпекайте при 50 мин.
6. Сразу же после этого приправьте солью и добавьте яйцо в четыре из восьми полостей. Оставьте еще четыре половинки картофеля пустыми.
7. Выпекать в течение 8-12 мин. Белки яиц должны начинать уплотняться, но желток должен оставаться жидким.
8. Дать постоять 5 мин прежде чем аккуратно разворачивать. Используйте пустые картофельные раковины, чтобы накрыть яйца.
9. Подавайте с зеленым салатом.



# КУРИЦА ИЛИ ЯЙЦО

## ИНГРЕДИЕНТЫ (на 8 половинок)

- 250 г куриной грудки
- 2 яичных белка
- 150 мл сливок
- Щепотка соли
- Щепотка молотого белого перца
- 1 яичный желток
- 2 столовые ложки горчицы
- 1 щепотка шафранового порошка
- 150 мл подсолнечного масла
- Зеленый салат и поджаренный хлеб для сервировки

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Разогреть духовку до 150 ° С без вентиляции.
2. Разрежьте курицу на кусочки, затем измельчите ее, используя Extra Chef.
3. Добавьте яичные белки в Extra Chef и смешайте.
4. Добавьте сливки и смешайте снова, пока не получите ровную однородную консистенцию. Добавьте соль и перец и смешивайте еще несколько секунд.
5. Распределите смесь из Extra Chef в восемь полостей SBF Cосоop. Аккуратно примните смесь в каждой полости кончиком Silicone Spatula Thin, чтобы избежать пузырьков воздуха, затем сгладить верхнюю поверхность.
6. Поместите SBF Cосоop на самый низкий уровень в духовке и запекайте припл. 20 мин. Дайте постоять 10 мин.
7. Используя Speedy Chef, взбейте яичный желток с горчицей, шафраном, солью и перцем. Затем добавьте масло через воронку при непрерывном помешивании. Продолжайте взбивать, пока у вас не будет гладкая однородная смесь.
8. Используя Decorating Bag, намажьте смесь на половину яичных белков, чтобы создать фальшивый яичный желток. Подавайте в зеленом салате с деревенским поджаренным хлебом.

