

Cuisinart®

INSTRUCTION AND
RECIPE BOOKLET



Precision Master®
Pro 5.5-Quart Digital Stand Mixer

SMD-50 Series

For your safety and continued enjoyment of this product, always read the Instruction Book carefully before using.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be taken, including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. Press and hold the center of the dial for 5 seconds when the unit is running and it will stop. Then unplug from outlet when not in use, before fitting or removing accessories or attachments, after use and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
3. This appliance is not intended for use by children or by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
Cuisinart does not recommend the use of this appliance by children.
4. Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from attachments during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the mixer. Remove accessories or attachments from mixer before washing.
5. The use of accessories or attachments not recommended or sold by Cuisinart may cause fire, electric shock or injury.
6. Do not use more than one accessory or attachment at a time.
7. Do not exceed the maximum capacities listed in this Instruction Book.
8. Do not use the stand mixer if it is damaged or if the cord is damaged. After having been damaged, have the stand mixer checked and serviced before resuming use.
9. When using an attachment, make sure that you have read the safety instructions that come with the particular attachment.
10. Do not use outdoors.

11. Keep stainless steel bowl away from heat sources such as stovetops, ovens or microwaves.
12. To protect against the risk of electric shock, do not put the power unit, the power cord or the plug in water or other liquids.
13. Remove all accessories and attachments from stand mixer before washing.
14. Do not let cord hang over edge of table or counter.
15. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Contact the manufacturer at their customer service telephone number for information on examination, repair, or adjustment, or return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
16. Do not operate your appliance in an appliance garage or under a wall cabinet. When storing in an appliance garage, always unplug the unit from the electrical outlet. Not doing so could create a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage or the door touches the unit as it closes.
17. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

NOTE: The maximum rating is based on the attachment that draws the greatest power. Other recommended attachments may draw significantly less power.

WARNING: RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK



The lightning flash with arrowhead symbol within an equilateral triangle is intended to alert the user to the presence of dangerous uninsulated voltage within the product's enclosure that may be of sufficient magnitude to constitute a risk of fire or electric shock to persons.



The exclamation point within an equilateral triangle is intended to alert the user to the presence of important operating and maintenance (servicing) instructions in the literature accompanying the appliance.

SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer extension cords may be used if care is exercised in their use. If a long extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord must be at least as great as the electrical rating of the appliance, and the longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

GROUNDING INSTRUCTIONS

For your protection, the Cuisinart® Precision Master® Pro 5.5-Quart Digital Stand Mixer is equipped with a 3-conductor cord set that has a molded 3-prong grounding-type plug, and should be used in combination with a properly connected grounding-type outlet. If a grounding-type outlet is not available, an adapter may be obtained so that a 2-slot wall outlet can be used with a 3-prong plug.

The adapter must be grounded by attaching its grounding lug under the screw of the outlet cover plate.

CAUTION: Before using an adapter, it must be determined that the outlet cover plate

screw is properly grounded. If in doubt, consult a licensed electrician. Never use an adapter unless you are sure it is properly grounded.

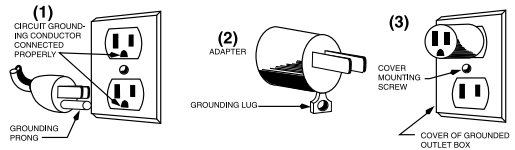
NOTE: Use of an adapter is not permitted in Canada and Europe.

This appliance is for 120 volts only and should not be used with a converter.

IMPORTANT: Always unplug the Cuisinart® Precision Master® Pro 5.5-Quart Digital Stand Mixer from outlet when assembling and disassembling.

NOTICE

This appliance has a grounding plug. To reduce the risk of electric shock, this plug will fit into a grounding outlet only one way. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify.



CONTENTS

Important Safeguards.....	2
Features and Components.....	4
Assembly Instructions	5
Operation.....	5
To Pause a Program	6
To Resume a Program from Pause.....	6
To Stop a Program	6
Cleaning and Maintenance.....	8
Maximum Capacities.....	8
Troubleshooting.....	8
Tips and Hints	8
Suggested Speed Control Guide	12
Warranty Information.....	13
Preprogrammed Recipe Guide.....	14
Recipes.....	15

INTRODUCTION

Introducing the digital stand mixer with the perfect blend of power, precision, and speed! Equipped with a high-performance, 500 watt motor, the Cuisinart® Precision Master® Pro Stand Mixer powers through even the heaviest mixing jobs in a 5.5-quart, large capacity bowl. A turn of the digital LED dial is all it takes to select from 12 speed options, including 3 preprogrammed food-prep settings and 7 recipe tasks to be performed in the food-prep settings. Premium attachments include chef's whisk, flat mixing paddle, dough hook, and splash guard with pour spout for maximum versatility with minimal mess. Die-cast housing provides superior durability, and commercial mixing for today's kitchen ensures precise, thorough mixing. Leave it to Cuisinart to combine digital convenience with powerful performance in the must-have stand mixer for today's home chef.

Cuisinart offers optional attachments that can be purchased separately. The selected attachments (PE-50, MG-50, PRS-50 and SPI-50) connect to the port on the front of the mixer, so you can make homemade pastas or grind your own meats. You can even turn your mixer into an ice cream maker! The Cuisinart® Fruit Scoop™ Ice Cream and Fresh-Fruit Frozen Dessert Maker (IC-50) attachment lets you make all-fruit frozen desserts, ice cream or frozen yogurt.

FEATURES AND COMPONENTS

1. 500 Watt Motor

Plenty of power for large recipes and heavy mixing tasks.

2. Tilt-Back Head

Makes it easy to attach accessories and scrape sides and bottom of bowl.

3. Attachment Port

Meat Grinder, Pasta Extruder and other attachments (sold separately) connect to the port located behind the port cover on the front of the stand mixer head. A locking screw makes attachments easy to put on and secure.

4. Accessory Port

Chef's whisk, flat mixing paddle, and dough hook connect to this port.

5. 5.5-Quart (5.2 L) Stainless Steel Bowl with Handle

Handle makes the bowl easy to lift, hold, scrape, and remove. Large capacity bowl lets you mix larger quantities.

6. Head-Lift Release Lever

Securely locks stand mixer head into raised, tilt-back position. Also used to return mixer head to mixing position.

7. LED Digital Control Dial

Allows you to control speeds, adjust the timer, and select from a menu of preprogrammed recipe tasks.



9



10



11



12

8. Light Ring

3 colors for different modes:

- STANDBY – White, with Cuisinart name illuminated on the dial
- RUNNING – Blue, unit is running with selected mode illuminated on the dial
- STOP/PAUSE – Red, flashing with either Stop or Pause illuminated on the dial

9. Chef's Whisk

Incorporates air into ingredients/mixtures. Ideal for whipping eggs, egg whites, or heavy cream. Used in recipes for angel food cake, chiffon cake, meringue, some types of candy, such as marshmallows, and quickly whips potatoes.

10. Flat Mixing Paddle

Used for stirring, mixing, and beating ingredients/mixtures. Best accessory for mixing cookie dough, cake and other batters, and for frostings. Also use for making pie crusts, biscuits and short cakes, and combining ingredients for meatloaf or meatballs.

11. Dough Hook

Used for the mixing and kneading of yeast dough for breads, rolls, pizza/focaccia, and coffee cakes. Also for mixing and kneading pasta dough.

12. Splash Guard with Pour Spout

Prevents splattering when mixing and adding ingredients. Guides ingredients into the bowl.

the stand mixer head, slide the splash guard onto the bowl. Attach the pour spout by placing it into the tabs on the splash guard ring and slide it into place. The splash guard ring can rotate in any direction to more easily add ingredients.

To remove: Remove the pour spout from the splash guard and slide splash guard off the bowl.

OPERATION

TO TURN STAND MIXER ON

- Plug in the stand mixer.
- To secure mixing bowl on base, turn clockwise.
- Press the dial to select language once the dial illuminates and Main Menu will appear.
- All subsequent times “Cuisinart” will appear.
- Rotate the dial to choose from the following menu options:
 - MANUAL (Normal Operation)
 - TIMER (Normal Operation with a Countdown Timer)
 - DOUGH (Recipe Task)
 - MIXING (Recipe Task)
 - WHISKING (Recipe Task)
- Select preset program by pressing the dial.
- Program will begin.

NOTE: After 5 minutes of inactivity, the “Cuisinart” screen will appear and the digital dial will turn off. To wake the unit, press or rotate the dial. The unit will go into Standby mode.

MANUAL MODE

- Rotate the dial to MANUAL, then press to select. To select the desired speed setting, rotate the dial clockwise; select from speeds 1–12 (see Speed Control Guide on page 12). Press to select the speed to start the stand mixer. The timer will begin to count down.
- To change the speed while the unit is operating, rotate the dial clockwise or counterclockwise to the desired speed. The speed will automatically adjust without stopping the timer.
- To PAUSE the mixer, press and release the center of the dial.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

- Raise Mixer Head** – Push down the head-lift release lever and raise the stand mixer head until it locks into place.
- Attach Accessory** – Place flat mixing paddle, chef's whisk, or dough hook into the accessory port. Push up and turn counterclockwise until it locks. Push up and turn clockwise to remove.
- Place Bowl on Base** – Turn clockwise to secure.
- Lower Mixer Head** – Holding the stand mixer head, push down the head-lift lever again and fully lower the mixer head.
- Attach Splash Guard with Pour Spout** – After attaching the accessory and lowering

-
4. To STOP the mixer, press and hold the center of the dial until it beeps and says STOP.

Warning: When light is flashing, avoid any contact with moving parts.

TO PAUSE A PROGRAM

1. While in a program, press the dial once to PAUSE.
2. The unit will go into PAUSE mode.
3. The unit will also PAUSE when the head of the stand mixer is lifted. To lift the stand mixer head, press down on the head-lift release lever.

NOTE: To avoid splatter, it is recommended to use the PAUSE feature in the dial.

TO RESUME A PROGRAM FROM PAUSE

1. If the head of the mixer has been raised, first return the head to the down locked position.
2. Press and hold the dial for 2 seconds.
3. The unit will beep, and then it will continue in your selected program from the point it was stopped.

TO STOP A PROGRAM

1. Press and hold the dial until the unit beeps and the screen says STOP.
2. Release the dial – mixer will still be in the selected program.
3. Press the dial to get out of STOP to return to the Main Menu.

TO USE TIMER

1. When you first turn on the mixer, rotate the dial clockwise to select the TIMER setting. This mode allows you to run the mixer at a specific speed or at various speeds, for a set time.
2. Press the dial to select the TIMER mode. The digital dial will flash 01:00 minute.
3. To adjust the time, rotate the dial (clockwise to increase the time; counterclockwise to decrease the time), then press the dial to select the desired time.

NOTE: The unit will change in increments of 10 seconds. Maximum time setting is 60 minutes.

4. To adjust the speed setting (from 1 to 12), turn the dial to select the desired speed and then press the dial to set. The unit will then start to mix. PAUSE the MIXING at any time by pressing and releasing the dial once. Hold the dial for 3 seconds and the unit will display STOP for a moment and then return to the Main Menu.
5. MIXING process automatically stops when total time has elapsed. One tone signals shutoff.

TO TURN STAND MIXER OFF

Press and hold the center of the dial for 5 seconds when the unit is running and it will stop. After 5 minutes of inactivity, the unit will go into Standby mode and the digital dial will turn off. Unplug from the outlet when not in use.

TO USE THE PRESET PROGRAMS FOR DIFFERENT RECIPE TASKS

PROGRAM 1: DOUGH

Use this program for yeasted bread and pizza doughs. Follow instructions below to use program and refer to dough recipes in the recipe section as a guide.

1. Gather ingredients and put liquid, sweetener (if using), and yeast into the mixing bowl.
2. Connect the dough hook to the mixer.
3. Rotate the dial clockwise to select the DOUGH setting. Press the dial to activate.
4. Rotate the dial clockwise to select the desired program: PIZZA DOUGH, WHITE BREAD, WHOLE WHEAT.
5. Once the desired recipe task is selected, press the dial and the mixing process will begin.
6. After the kneading is complete, the unit will stop and a 60 minute countdown timer will begin. This is for proofing the bread dough. It is recommended to first remove the dough, shape into a smooth ball and place back into the mixing bowl. Cover with a damp towel or plastic wrap and allow to proof for the allotted time.

NOTE: This program is designed to mix and knead ingredients for a yeasted dough. There may be some recipes that require the user to

PAUSE to scrape down the sides of the bowl during the mixing process, or others that require additional kneading time at the end of the process. Additional kneading time can be added by stopping the DOUGH program and then selecting the MANUAL or TIMER program to knead. If additional kneading time is necessary, this will cancel out the DOUGH program and not include the timer for proofing the dough.

PROGRAM 2: MIXING

Dry Ingredient Mixing

This setting is intended to mix dry ingredients for just about any recipe. Always use the chef's whisk for this task to "sift" the ingredients.

1. Put the dry ingredients into the mixing bowl.
2. Turn on your mixer, and rotate the dial to the MIXING setting. Press the dial to activate. Turn the dial clockwise to the DRY INGREDIENT MIXING setting. Press the dial to begin MIXING. The mixer will run at Speed 1 for 1 minute. Once complete, it will automatically shutoff.

Creaming

This setting is designed for effortlessly creaming butter and sugars for a number of different recipes, such as cookie dough or frostings. Remember to press the PAUSE feature (press and release the dial to PAUSE and repeat to continue mixing) to scrape down the sides of the bowl and mixing paddle. If additional time is needed for particular recipes, just repeat the program.

1. Gather ingredients and put them into the mixing bowl.
2. Attach either the mixing paddle or chef's whisk, depending on the mixing task.
3. Rotate the dial clockwise to select the MIXING setting. Press the dial to activate.
4. Rotate the dial clockwise to select CREAMING.
5. Once the desired program is selected, press the dial and the MIXING process will begin.

PROGRAM 3: WHISKING

Whipping Cream

This program is designed to whip 2 cups of heavy cream to yield about 3½ cups whipped cream (see specific recipe on page 44 in the Recipe Section). It will produce medium-soft peaks at the end of the program. If stiffer peaks are desired add additional time by either using the MANUAL setting or restarting the WHIPPING CREAM recipe task.

1. Put heavy cream into the mixing bowl.
2. Connect the chef's whisk to the mixer.
3. Rotate the dial clockwise to select the WHISKING setting. Press the dial to activate.
4. Rotate the dial clockwise to select WHIPPING CREAM.
5. Press the dial and the WHISKING process will begin.
6. It is best to add sifted confectioners' sugar, and any flavorings, after the cream has reached soft peaks. This will produce the best tasting and most stable whipped cream.

Mash Potatoes

This program is designed to mash 3 to 5 pounds of cooked potatoes (see our specific recipe on page 17 in the Recipe Section). If more or fewer potatoes are being prepared, keep an eye on the consistency to be sure they are not being under- or over-mixed.

1. Put the warm potatoes into the mixing bowl.
2. Connect the chef's whisk to the mixer.
3. Rotate the dial clockwise to select the WHISKING setting. Press the dial to activate.
4. Rotate the dial clockwise to select MASH POTATOES.
5. Press the dial and the WHISKING process will begin.
6. It is best to add butter, milk, and seasonings after the potatoes have been mashed a bit. This will make for a smoother tasting potato without being over-whipped.

CLEANING AND MAINTENANCE

Unplug your Cuisinart® Stand Mixer before cleaning.

Power Unit

Wipe with a damp cloth and dry. Never use abrasives or immerse in water.

Bowl

Wash by hand and dry thoroughly, or put in dishwasher. Never use a wire brush, steel wool, or bleach.

Accessories

Mixing paddle and dough hook are top rack dishwasher safe; you can also wash by hand and dry thoroughly. Chef's whisk must be washed by hand.

Attachments

Clean as directed in instructions included with each attachment you purchase.

Splash Guard with Pour Spout

Top rack dishwasher safe; you can also wash by hand and dry thoroughly.

Maintenance

Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

MAXIMUM CAPACITIES

- Yeast doughs (most breads, pizza) – 6 cups white flour
- Cookie dough – 5 dozen cookies
- Whipping cream – 6 cups liquid (12 cups whipped)
- Egg whites – 12 large

TROUBLESHOOTING

If the stand mixer shuts off, the unit may have overheated. Your stand mixer has an overload protection device; it will shut down to protect the motor.

Solution: In the unlikely event that this happens:

- Turn off and unplug the unit.
- Reduce the load by removing some of the ingredients, and allow the mixer to rest for a few minutes.

- Plug in and reset the speed. If the stand mixer does not start when you activate a program, allow the unit to rest for additional time.

TIPS AND HINTS

- Before preheating your oven, adjust racks to accommodate your baking task. Most recipes use the middle rack; pies bake best in the lower third of the oven.
- Carefully follow each mixing step in a recipe. Take care not to over- or under-mix.
- Don't crowd the oven, and avoid opening the oven door during baking – use the oven light to help you watch. With certain recipes, particularly when baking more than one tray of cookies at a time, rotate halfway through baking.
- Proper measurements are very important when baking. To measure flour correctly, stir the flour first, then spoon into the measuring cup. Level off the top with the blunt side of a knife blade or the handle of a spoon. Do not press or compact flour. It is also very important not to measure directly from the bag – while the flour is pre-sifted, it has been pressed/compacted to fit into the bag. Baked goods made from unstirred flour are likely to be heavy and dry because too much flour is used.
- For most baking recipes, refrigerated items like butter, milk and eggs incorporate better when they are at room temperature.
- Remove butter from the refrigerator and cut into ½-inch pieces to help it come to room temperature faster while you measure out the remaining ingredients. Do not warm butter in the microwave; this can change the structure of the butter if it melts and give the finished product a different texture.
- To separate eggs for use in any recipe, break them one at a time into a small bowl. Gently remove the yolks, then transfer the whites to a spotlessly clean glass or stainless bowl. If a yolk breaks into a white, use that egg for another recipe. Just a drop of egg yolk in the

white prevents the white from whipping properly.

- Scraping the entire bowl – sides, bottom and paddle over the course of mixing and adding new ingredients – ensures even incorporation of ingredients and overall best results. The more you scrape the bowl, the better.
- For whipping egg whites, both the mixing bowl and chef's whisk must be spotlessly clean and dry. Any trace of fat/oil will prevent the egg whites from whipping properly.
- To check the freshness of eggs, place them in a bowl of warm water – if they float, they are not fresh. This is most important when using for whipping egg whites. The fresher the eggs, the more stable the foam.
- To melt chocolate for a recipe, put chopped chocolate in a double boiler insert or larger bowl over a pan of barely simmering water. The water should not boil, nor should it touch the bottom of the double boiler insert or bowl. If it does, this could cause the chocolate to “seize” and you will not be able to use it in your recipe.
- Always test yeast for freshness before using it in a recipe. Sprinkle a little over warm (105°F–110°F [40°C–43°C]) water and add a pinch of sugar or flour from the recipe. If it does not become foamy/bubbly in 5 to 10 minutes, the yeast may be “dead.” Start over with fresh yeast from a new package.

COOKIE BAKING

- Use an ice cream scoop to measure out cookie dough – this keeps the cookies evenly shaped and uniform in size. We recommend ice cream scoops in several sizes – #40, #50 and #60, as well as a larger one (about 1/3 to 1/2 cup) for jumbo cookies. Ice cream scoops are also good for filling muffin tins. Use a #16 ice cream scoop to make muffins or meatballs.
- To better maintain cookie shapes, put scoops of cookie dough onto sheets of

waxed paper or plastic wrap on a tray and chill before baking. This will keep the cookie dough from spreading too much and will maintain a nice round cookie. If rolling and cutting cookie dough, always chill cut cookie dough prior to baking to be sure the cookies keep their shape. Most cookie dough can be refrigerated for 2 to 3 days prior to baking – be sure to wrap well.

- Cookie dough may also be frozen. Shape into individual cookies, double wrap and freeze for up to 3 months. Thaw before baking.
- Line baking sheets with parchment paper for easy release and easy cleanup.
- Let cookies rest on sheets for 2 to 3 minutes before removing them to a wire rack to cool. This keeps cookies from wrinkling, crumbling or breaking.
- Cookies must cool completely before being put into storage containers to ensure they don't get soggy or misshapen.

BREAD BAKING

- One 1/4-ounce packet of yeast equals 2 1/4 teaspoons yeast.
- Using milk in place of water will produce a softer crust.
- After baking, you can soften the crust, if desired, by rubbing it with unsalted butter soon after removing it from the oven. This prevents crust from drying out quickly.
- If a recipe calls for a specific type of flour, use the flour recommended. If you do not have bread flour, you can substitute unbleached, all-purpose flour, but your bread may not rise quite as much.
- Do not use “lite” or tub margarine for bread baking – they have different structures and do not work as well in baking.
- Vital wheat gluten is the dried protein taken from the flour by eliminating the starch. It is a good dough conditioner or enhancement for yeast breads, especially for whole-grain breads or when using all-purpose flour. If a recipe specifically

calls for vital wheat gluten, we recommend that it be used for best results.

- For 100% whole-wheat bread, use 1½ teaspoons vital wheat gluten per cup of flour.
- Many bread recipes have a “range” amount of flour – start by using the lower end of the range, then add more flour as needed to produce a smooth, not sticky, dough.
- Using too much liquid, or baking on a humid day, can cause your bread to fall or wrinkle on top.
- An instant-read thermometer is helpful to have on hand when making bread. It can be used to measure the temperature of the liquid for proofing yeast and for taking the internal temperature of the baked bread.
- Liquid for proofing yeast should be between 105°F and 110°F (40°C-43°C).
- Finished bread should have an internal temperature between 190°F and 210°F (87°C-98°C).

CAKE BAKING

- Have all ingredients and mixing bowls at room temperature. Room temperature ingredients incorporate and blend more easily.
- Fill pans immediately after mixing.
- Bake immediately after filling pans.
- Check for doneness at the beginning of the time range given.
- Cool cakes in pans until cool to touch, then remove from pans to completely cool on a wire rack after baking.
- An offset spatula will make spreading frosting easier than a knife or regular spatula.

EGG WHITES

- Egg whites at room temperature are best for whipping. Bring to room temperature safely by placing uncracked eggs in a bowl of warm water for 10 to 15 minutes.
- Add a small amount of acid, such as cream of tartar, lemon juice or vinegar,

when whipping egg whites to stabilize them and allow them to reach their optimum volume and stiffness. Use ¼ teaspoon cream of tartar per large egg white – or 1 teaspoon cream of tartar per cup of egg whites (8 to 10 large).

- The time required to whip egg whites will vary with the temperature of the egg whites, age of egg whites, and temperature/humidity of the kitchen. Keep a close watch while whipping egg whites.
- In humid or damp weather, you may not get the volume of whipped egg whites that you do in drier, warmer weather.
- Place room temperature egg whites in clean, dry mixing bowl. Attach clean, dry chef’s whisk. Start whipping egg whites on Speed 1 and gradually increase to Speed 6 until foamy, then gradually increase to Speed 12. If egg whites are beaten too rapidly in the beginning, their structure will not be as stable and strong, and they will not reach the volume that they should when completely beaten. Overbeaten egg whites will also separate or deflate in a meringue topping.
- Timing is important when adding sugar to egg whites. Add sugar slowly and gradually to the whipped egg whites once they start to foam. Always add sugar in a slow, steady stream along side of bowl while egg whites are being whipped – do not add sugar directly to the center of the bowl on top of beaten egg whites; doing this may cause them to deflate.
- When whipping egg whites, they will at first appear foamy or frothy. Then they will become stiffer and start to hold their shape. Next, soft peaks will form – at this point, the tips of the peaks fall when the whisk is lifted up. Soft peaks are often required for mousses or soufflés. The next stage is medium to stiff peaks – the whites will appear dry, the peaks will hold their shape and the whites will be shiny. This is used for recipes such as meringues. The final stage is stiff and dry.

The whites will not be uniformly white, but will appear speckled, and they will no longer be shiny in appearance.

- Beaten egg whites should be used immediately after beating them. If they wait for longer than 5 minutes, they will begin to deflate and lose volume and structure. Egg whites beaten with sugar or cream of tartar are more stable and will last a little longer.

SANITIZING EGG WHITES

Take care when adding raw egg whites to recipes that are not cooked or baked, as there is a chance they may carry harmful bacteria. If you have a recipe that calls for raw egg whites, you may wish to use powdered egg whites or “sanitize” the egg whites by doing the following:

- Put the egg whites, 2 tablespoons of the granulated sugar from your recipe, 2 tablespoons water, and a pinch of cream of tartar into the Cuisinart® mixing bowl and stir until smooth.
- Put over a pan of simmering water and stir constantly with a spotlessly clean rubber spatula until the mixture registers 160°F (71°C) on an instant-read thermometer – start checking the temperature after about a minute of stirring.
- When the egg white mixture registers 160°F (71°C), dry off the bottom of the bowl and place it on the Cuisinart® stand mixer. Insert the chef’s whisk. Continue as directed in your recipe.

WHIPPING CREAM

The difference between heavy cream and whipping cream is the butterfat content. The higher the butterfat content, the more stable the whipped cream. Heavy cream has a higher butterfat content than whipping cream does. Creams that are not ultra-pasteurized are best for whipping.

The yield of cream generally doubles in volume. To make 2 cups of softly whipped cream, put 1 cup of heavy/whipping cream into a well-chilled mixing bowl. Add about ½ teaspoon pure vanilla or other pure flavored

extract and 1 to 4 tablespoons granulated, superfine or confectioners’ sugar.

Follow the recipe task for WHIPPING CREAM under the WHISKING program for medium-soft peaks. Add additional time using the manual mode, on Speed 12, if stiffer peaks are desired.

- If you are making a sweetened, flavored whipped cream, begin to slowly add the sugar and flavorings as the cream becomes soft and billowy in appearance.
- Sugars should be sifted before adding to whipping cream.
- Stop whipping cream when it has doubled in volume – it should be smooth, creamy and thick, forming either soft (for garnishing desserts, folding into desserts) or stiff (for topping cakes, desserts, piping decoratively) peaks.
- Unless stabilized, whipped cream should be served immediately.

STABILIZED WHIPPED CREAM

Stabilized whipped cream will hold longer in the refrigerator before using, and it can also be used for decorating, using a pastry bag and tip. Using gelatin or a purchased stabilizer will prevent whipped cream from weeping.

To make stabilized whipped cream, soften powdered gelatin by sprinkling it over water in a measuring cup. Let stand 5 minutes to soften. Then place the measuring cup in a pan of simmering water and stir over low heat until gelatin is dissolved. Let cool slightly before adding to cream – but do not allow to get cold.

- For 1 cup of cream, use ½ teaspoon gelatin soaked in 1 tablespoon water.
- For 2 cups of cream, use 1 teaspoon gelatin soaked in 2 tablespoons water.
- For 8 cups of cream, use 1 tablespoon plus 1 teaspoon gelatin soaked in 8 tablespoons water.

Follow basic whipping instructions, adding cooled gelatin mixture to cream all at once after it has whipped to a slightly thickened stage.

SUGGESTED MANUAL SPEED CONTROL GUIDE

<p>1</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sifting dry ingredients • Folding in ingredients, such as mix-ins • Whipping cream and egg whites (gradually increasing speed) 	<p>7</p>	<ul style="list-style-type: none"> • “Cutting in” butter to flour (for pastry/pie dough) • Mashing potatoes/vegetables • Whipping cream and egg whites (gradually increasing speed)
<p>2</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sifting dry ingredients • Folding in ingredients, such as mix-ins • Mixing quick breads (muffins, etc.) • Creaming butter and sugar • Whipping cream and egg whites (gradually increasing speed) 	<p>8</p>	<ul style="list-style-type: none"> • “Cutting in” butter to flour (for pastry/pie dough) • Mashing potatoes/vegetables • Whipping cream and egg whites (gradually increasing speed)
<p>3</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Creaming butter and sugar • Incorporating eggs • Kneading bread dough • Whipping cream and egg whites (gradually increasing speed) 	<p>9</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mashing potatoes/vegetables • Whipping cream and egg whites (gradually increasing speed)
<p>4</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Creaming butter and sugar • Kneading bread dough • Kneading pasta dough • “Cutting in” butter to flour (for pastry/pie dough) • Whipping cream and egg whites (gradually increasing speed) 	<p>10</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Whip potatoes/vegetables • Whipping cream and egg whites (gradually increasing speed)
<p>5</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Creaming butter and sugar • “Cutting in” butter to flour (for pastry/pie dough) • Mashing potatoes/vegetables • Whipping cream and egg whites (gradually increasing speed) 	<p>11</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Whip potatoes/vegetables • Whipping cream and egg whites (gradually increasing speed)
<p>6</p>	<ul style="list-style-type: none"> • “Cutting in” butter to flour (for pastry/pie dough) • Mashing potatoes/vegetables • Whipping cream and egg whites (gradually increasing speed) 	<p>12</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Whip potatoes/vegetables • Whipping cream and egg whites (gradually increasing speed)

NOTE: Do not exceed Speed 5 when preparing yeast doughs, as this would cause damage to the stand mixer.

WARRANTY

Limited Three-Year Warranty

This warranty is available to U.S. consumers only. You are a consumer if you own a Cuisinart® Precision Master® Pro 5.5-Quart Digital Stand Mixer that was purchased at retail for personal, family or household use. Except as otherwise required under applicable law, this warranty is not available to retailers or other commercial purchasers or owners. We warrant that your Cuisinart® Precision Master® Pro 5.5-Quart Digital Stand Mixer will be free of defects in materials and workmanship under normal home use for 3 years from the date of original purchase.

We recommend that you visit our website, <https://cuisinart.registria.com>, for a fast, efficient way to complete your product registration. However, product registration does not eliminate the need for the consumer to maintain the original proof of purchase in order to obtain the warranty benefits. In the event that you do not have proof of purchase date, the purchase date for purposes of this warranty will be the date of manufacture.

CALIFORNIA RESIDENTS ONLY

California law provides that for In-Warranty Service, California residents have the option of returning a nonconforming product (A) to the store where it was purchased or (B) to another retail store that sells Cuisinart products of the same type. The retail store shall then, according to its preference, either repair the product, refer the consumer to an independent repair facility, replace the product, or refund the purchase price less the amount directly attributable to the consumer's prior usage of the product. If neither of the above two options results in the appropriate relief to the consumer, the consumer may then take the product to an independent repair facility, if service or repair can be economically accomplished. Cuisinart and not the consumer will be responsible for the reasonable cost of such service, repair, replacement, or refund for nonconforming products under warranty. California residents may also, according to their preference, return nonconforming products directly to Cuisinart for repair or, if necessary, replacement by calling our Consumer Service Center toll-free at **1-800-726-0190**. Cuisinart will be responsible

for the cost of the repair, replacement, and shipping and handling for such nonconforming products under warranty.

HASSLE-FREE REPLACEMENT WARRANTY

Your ultimate satisfaction in Cuisinart products is our goal, so if your Cuisinart® Precision Master® Pro 5.5-Quart Digital Stand Mixer should fail within the generous warranty period, we will repair it or, if necessary, replace it at no cost to you. To obtain a return shipping label, email us at <https://www.cuisinart.com/customer-care/product-return/product-assistance/product-inquiry>. Or call our Consumer Service Center toll-free at **1-800-726-0190** to speak with a representative.

Your Cuisinart® Precision Master® Pro 5.5-Quart Digital Stand Mixer has been manufactured to the strictest specifications and has been designed for use only in 120-volt outlets and only with authorized accessories and replacement parts. This warranty expressly excludes any defects or damages caused by attempted use of this unit with a converter, as well as use with accessories, replacement parts or repair service other than those authorized by Cuisinart. This warranty does not cover any damage caused by accident, misuse, shipment or other than ordinary household use. This warranty excludes all incidental or consequential damages. Some states do not allow the exclusion or limitation of these damages, so these exclusions may not apply to you. You may also have other rights, which vary from state to state.

Important: If the nonconforming product is to be serviced by someone other than Cuisinart's Authorized Service Center, please remind the servicer to call our Consumer Service Center at **1-800-726-0190** to ensure that the problem is properly diagnosed, the product is serviced with the correct parts, and the product is still under warranty.

PREPROGRAMMED RECIPE GUIDE

Program 1: DOUGH

PIZZA DOUGH:

Use this program to prepare yeasted doughs for pizza or focaccia. After the kneading is complete, the program will go into a 1 hour proofing mode. First remove the dough hook, reshape the dough into a smooth ball and return the dough to the mixing bowl. Cover the bowl with a damp towel or plastic wrap and let the dough proof for the allotted time. After the proofing stage, remove the dough and shape and use as desired.

WHITE BREAD:

Use this program to prepare bread doughs that call for white all-purpose or bread flour. After the kneading is complete, the program will go into a 1 hour proofing mode. First remove the dough hook, reshape the dough into a smooth ball and return the dough to the mixing bowl. Cover the bowl with a damp towel or plastic wrap and let the dough proof for the allotted time. After the proofing stage, remove the dough and shape into the desired loaf/loaves. Most recipes will then call for a second or third proof once shaped (to be completed out of the mixing bowl either on a baking sheet or in a baking pan).

WHOLE WHEAT:

Use this program to prepare bread doughs that call for whole wheat or multi-grain flours (or a mixture of white and whole wheat flours). After the kneading is complete, the program will go into a 1 hour proofing mode. First remove the dough hook, reshape the dough into a smooth ball and return the dough to the mixing bowl. Cover the bowl with a damp towel or plastic wrap and let the dough proof for the allotted time. After the proofing stage, remove the dough and shape into the desired loaf/loaves. Most recipes will then call for a second or third proof once shaped (to be completed out of the mixing bowl either on a baking sheet or in a baking pan).

Program 2: MIXING

DRY INGREDIENT MIXING

This setting is intended to mix dry ingredients for just about any recipe. Always use the chef's whisk for this task to "sift" the ingredients.

CREAMING

This program is designed for effortlessly creaming butter and sugars for a number of different recipes, such as cookie dough or frostings. Remember to press the PAUSE feature (press and release the center of the dial to pause; repeat to continue mixing) to scrape down the sides of the bowl and mixing paddle. If additional time is needed for particular recipes, just repeat the program.

Program 3: WHISKING

WHIPPING CREAM

This program is designed to whip 2 cups of heavy cream, to yield about 3½ cups whipped cream. It will produce medium-soft peaks at the end of the program. If stiffer peaks are desired, add additional time by either using the MANUAL setting or restarting the WHIPPING CREAM program.

MASH POTATOES

This program is designed to mash 3 to 5 pounds of cooked potatoes. If more or fewer potatoes are being prepared, keep an eye on the consistency to be sure they are not being under- or over-mixed.

RECIPES

SAVORIES

Gougères.....	16
Spinach and Feta Soufflé.....	16
Mashed Potatoes.....	17
Cauliflower Purée.....	17
Pasta Dough.....	18

YEAST DOUGHS, BREADS, AND ROLLS

Pretzels with Rosemary and Flake Sea Salt.....	18
Prosciutto and Fig Pizza with Goat Cheese.....	19
Pizza Dough.....	19
Gluten-Free Pizza Dough.....	20
Basic White Bread.....	20
Molasses Wheat Bread.....	21
Multigrain Bread.....	21
Buttery Dinner Rolls.....	22
Challah.....	22
Rustic Italian Bread.....	23

COFFEE CAKES, MUFFINS, AND QUICK BREADS

Blueberry Buttermilk Crumb Cake.....	24
Banana Chocolate Chip Bread.....	25
Lemon Bundt Cake.....	25
Pecan Sticky Buns.....	26

COOKIES AND BARS

Pecan Linzer Cookies.....	27
Ginger Cookies.....	27
Strawberry Sandwich Cookies.....	28
Chocolate Chunk Cookies.....	29
Cherry and Almond Biscotti.....	30
Mocha Sugar Cookies.....	30
Black & White Cookies.....	31
Power Cookies.....	31
Fudge Brownies.....	32
Blondies.....	32
Blueberry Cheesecake Bars.....	33

PIE CRUSTS AND PIES

Basic Flaky Pastry Dough.....	34
Cookie Crumb Crust.....	34
Lemon Meringue Pie.....	35
Chocolate Cream Pie.....	35

CAKES AND CUPCAKES

Golden Yellow Cake.....	36
Deep Chocolate Layer Cake.....	36
Ginger-Orange Icebox Cake.....	37
Birthday Sheet Pan Cake with No-Fuss Vanilla Frosting.....	38
Chocolate Chip Cookie Cake.....	39
Key Lime Mini Cheesecakes.....	39
Gluten-Free Golden Cupcakes.....	40
Angel Food Cake.....	41

FROSTINGS, ICINGS, MOUSSES, AND FILLINGS

French Buttercream.....	41
Swiss Buttercream.....	42
Chocolate Frosting.....	42
Cream Cheese Frosting.....	42
Dairy-Free Vanilla Frosting.....	43
Royal Icing.....	43
Chocolate Glaze/Ganache.....	43
Simple Chocolate Mousse.....	43
Whipped Cream.....	44
Whipped Coffee.....	44

SAVORIES

Gougères

Gruyère is the classic cheese used in gougères, but you may substitute your favorite.

Makes about 65, one-inch gougères

- ½ cup water
- 4 tablespoons (½ stick) unsalted butter, cut into 1-inch pieces
- ½ teaspoon kosher salt, divided
- ½ teaspoon granulated sugar
- 1 cup unbleached, all-purpose flour
- 2 large eggs, plus up to 2 more if necessary
- 1 cup shredded Gruyère cheese, divided
- ¼ teaspoon cayenne
- ¼ teaspoon paprika

Preheat oven to 500°F. Line two baking sheets with parchment paper. Reserve.

Put the water, butter, ¼ teaspoon of the salt, and sugar into a medium saucepan set over medium heat. Once the mixture comes to a boil, remove from heat and stir in all of the flour. Return to the burner and raise the heat to medium high. Using a wooden spoon, continuously stir the mixture until it “dries out” and a thick, hard film remains on the bottom of the pot, about 1½ to 2 minutes. Remove from heat and put flour mixture into the Cuisinart® mixing bowl. Attach the flat mixing paddle and mix on Speed 3 to release steam and cool, about 2 to 3 minutes. Once the dough has cooled (and the bowl is no longer warm), increase the speed to 4 and add the eggs, one at a time, until each is fully incorporated before adding the next. Scrape down the entire bowl between each addition. Dough is ready when it becomes a pale yellow color and drops from the beater in a slow, steady stream. If the dough is too thick, beat the remaining 2 eggs together and slowly begin to add them, 1 teaspoon at a time, with the mixer running. Do not make the dough too runny or it will not hold its shape. Add ½ cup of Gruyère, the remaining salt and spices and mix on Speed 2 to incorporate.

Transfer the batter to a large pastry bag fitted with a small to medium-sized round tip. Pipe the gougère dough into 1-inch rounds, ½ inch apart on the prepared baking trays. Top each with a pinch of the reserved Gruyère. Put in the oven, and immediately turn the heat down to 300°F. Bake until gougères are nicely browned,

completely hollow and not wet inside, about 20 minutes. Serve immediately.

Nutritional analysis per gougère:

Calories 29 (61% from fat) • carb. 1g • pro. 1g • fat 2g sat. fat 1g • chol. 11mg • sod. 39mg • calc. 36mg • fiber 0g

Spinach and Feta Soufflé

Looking for a new idea for a fun and festive side dish? The classic combination of spinach and feta comes together in this tasty soufflé.

Makes 12 servings

- 1 tablespoon unsalted butter, softened, for coating the dish
- ½ cup grated Romano cheese, divided
- 5 large eggs
- 1 large egg white
- 5 tablespoons unsalted butter, cut into 1-inch pieces
- ½ cup unbleached, all-purpose flour
- 1½ cups whole milk
- 3 ounces feta cheese
- ¼ teaspoon kosher salt
- ¼ teaspoon freshly ground black pepper
- ⅛ teaspoon freshly ground nutmeg
- 1 10-ounce package frozen, chopped spinach, thawed, with any moisture squeezed out
- ¼ teaspoon lemon zest

Preheat oven to 400°F. Position racks so that the soufflé can bake in the middle of the oven. Generously butter a 2-quart (8-cup) soufflé dish thoroughly with 1 tablespoon of butter. Sprinkle ¼ cup of the Romano in the dish so that the bottom and sides are coated. Shake out any excess. Wipe the rim of the dish with a paper towel to remove any butter or cheese; reserve.

Separate eggs, putting whites (including extra white) into the Cuisinart® mixing bowl and the yolks into a separate mixing bowl. Break yolks up by stirring with a fork. Attach the chef's whisk and reserve both bowls containing eggs.

Put the remaining 5 tablespoons of butter in a saucepan over medium-low heat. Once butter melts, add the flour to the pan and stir to cook off any raw flour taste, about 3 to 4 minutes. While continuously whisking the butter/flour mixture, slowly add the milk. When all the milk is added, whisk until a smooth and homogenous consistency is achieved. Once mixture is smooth, beat in remaining Romano and feta,

salt, pepper, and nutmeg. Stir in the spinach and lemon zest.

While continuously mixing with a whisk, spoon a small amount of the milk and spinach mixture into the yolks. Continue mixing in the remaining mixture, a third at a time.

Beat egg whites, starting on Speed 1 and gradually increasing to Speed 12. Whip only until medium-stiff peaks form, about 1½ minutes total.

Mix a third of the egg whites into the spinach mixture until evenly combined. Continue by carefully folding the remaining egg whites in two additions with a large rubber spatula. Fold just until combined. Pour mixture into prepared dish and gently smooth the top to ensure an even rise. Put into preheated oven and reduce temperature to 375°F. Bake until golden and just set, about 45 to 50 minutes.

Serve immediately.

Nutritional analysis per serving (½ cup):

*Calories 207 (64% from fat) • carb. 9g • pro. 9g • fat 15g
sat. fat 8g • chol. 152mg • sod. 418mg • calc. 175mg
fiber 1g*

Mashed Potatoes

This basic recipe is perfect to serve as is, or be creative and add different flavors, like fresh herbs or cheese.

Makes about 9 cups

- 5 pounds Yukon Gold potatoes, peeled and cut into 1-inch pieces**
- 5½ tablespoons unsalted butter, cut into 1-inch pieces**
- 1 cup crème fraîche**
- ½ cup milk (any fat variety works)**
- 1 teaspoon kosher salt**
- ½ teaspoon freshly ground black pepper**

Put potatoes into a stockpot and cover with cold water. Bring to a boil and simmer until potatoes are tender. Once the potatoes are tender, drain the potatoes completely and then transfer to the Cuisinart® mixing bowl.

Attach the chef's whisk and select the WHISKING setting and the MASH POTATOES program. Pause to scrape bowl as necessary. Once there is about 1 minute remaining on the program, pause and then add the remaining ingredients.

Scrape the bowl once to make sure all ingredients are evenly incorporated. Taste and adjust seasoning as desired.

Nutritional analysis per serving (½ cup):

*Calories 172 (42% from fat) • carb. 21g • pro. 3g • fat 8g
sat. fat 5g • chol. 27mg • sod. 155mg • calc. 55mg • fiber 3g*

Cauliflower Purée

A great, healthy alternative to traditional mashed potatoes, plus this recipe is dairy free!

Makes 6 cups

- 1 large head cauliflower, cored, about 3¼ pounds**
- 1 pound Yukon Gold potatoes, peeled and cut into 1-inch pieces**
- ¼ cup extra virgin olive oil**
- 2 teaspoons kosher salt**
- ½ teaspoon freshly ground black pepper**

Cut cauliflower into large chunks and put into a large stockpot with the potatoes. Cover with cold water and place over high heat until water comes to a boil. Reduce heat to maintain a healthy simmer and cook until vegetables are tender, about 25 minutes.

Once tender, drain all water from the vegetables and place into the Cuisinart® mixing bowl. Attach the chef's whisk and select the WHISKING setting and the MASH POTATOES program. Pause to scrape bowl as necessary. Once there is about 1 minute remaining on the program, pause and then add the remaining ingredients.

Scrape the bowl once to make sure all ingredients are evenly incorporated. Taste and adjust seasoning as desired.

Nutritional analysis per serving (½ cup):

*Calories 142 (56% from fat) • carb. 13g • pro. 3g • fat 10g
sat. fat 1g • chol. 0mg • sod. 394mg • calc. 27mg • fiber 3g*

Pasta Dough

The combination of “00” and semolina flours give this dough the perfect bite when cooked, compared to traditional pasta dough made with just “00” flour.

Makes about 1½ pounds of dough, enough for 8 servings

5 large eggs
2½ cups “00” flour
⅔ cup semolina flour

Put all of the ingredients, in the order listed, into the Cuisinart® mixing bowl. Attach the dough hook and mix on Speed 5 to combine, about 1 minute. Continue mixing until dough mostly comes together, about 4 to 6 minutes. At about 5 minutes of mixing, check the texture. If it is too dry, add water one tablespoon at a time; alternatively, if it is too wet, add the “00” flour one tablespoon at a time to desired consistency. Keep in mind, this dough won’t resemble a smooth ball, it will only just come together in large chunks with some possible smaller bits to knead in by hand. Should any flour or loose, dry bits be left behind at the bottom of the bowl, leave them there and do not incorporate into final dough.

Transfer dough to a lightly floured surface and knead all dough together into a ball by hand until smooth and it springs back to the touch, about 2 minutes. Wrap in plastic wrap and let rest at room temperature before using, at least 20 minutes. Pasta dough can be made and stored in the refrigerator for up to 3 days. For best results, use the Cuisinart® Pasta Roller and Cutter to make the perfect lasagna sheets, pappardelle, linguine or spaghetti.

Nutritional analysis per serving (3 ounces):

*Calories 218 (15% from fat) • carb. 35g • pro. 10g • fat 4g
sat. fat 1g • chol. 11mg • sod. 41mg • calc. 13mg • fiber 3g*

YEAST DOUGHS, BREADS, AND ROLLS

Pretzels with Rosemary and Flake Sea Salt

Homemade soft pretzels are easier than you would think. The characteristic chewy-malty flavor comes from a boil and baking soda wash prior to baking.

Makes 12 soft pretzels

1 cup warm water (105°F to 110°F)
1 tablespoon packed light brown sugar
2¼ teaspoons active dry yeast
3 cups bread or unbleached, all-purpose flour
2 teaspoons fine sea salt
Baking soda wash (1 cup warm water and 1 teaspoon baking soda whisked together to dissolve baking soda)
Egg wash (1 large egg and 1 tablespoon water whisked together)
2 tablespoons chopped fresh rosemary
Flake sea salt, for sprinkling

Put the water, sugar, and yeast in the Cuisinart® mixing bowl; stir to dissolve. Let stand 5 to 10 minutes, or until mixture is foamy.

While the yeast is proofing, combine the flour and salt in a separate mixing bowl.

Once the yeast is foamy, add the flour mixture to the mixing bowl and fit with the dough hook. Select the DOUGH setting and the WHITE BREAD program. At the end of the program, dough should be smooth and spring back to the touch. If sticky, add 1 tablespoon of flour at a time until smooth. Alternatively, if the dough seems too dry, add 1 tablespoon of water at a time.

When the kneading process of the program is complete, press the dial to pause the program. Remove the dough hook and cover bowl with a damp towel or plastic wrap and let rise for the allotted 60 minutes (the dough should double in volume in a room temperature setting, about 70°F. If it has not doubled in this time, allow to rise for some additional time).

Gently punch dough down and then roll into a 16-inch rope. Divide dough into 12 equal pieces. Roll each piece into a thin rope. Twist dough into a pretzel shape by taking the two ends and crossing them over one another, making sure that

the ends hang over the bottom; press firmly to seal. Place on a baking sheet lined with parchment paper. Repeat with remaining pieces of dough, being sure to keep all shaped pretzels under plastic wrap or a damp towel. Allow pretzels to rest for about 20 to 30 minutes.

While they are resting, stir together the 1 cup of water and baking soda in a small bowl. Place a 6-quart saucepan filled with water over high heat and bring to a boil. Preheat oven to 425°F.

Once pretzels have rested and water comes to a boil, carefully slide one pretzel into the boiling water at a time, flipping each after 1½ minutes. Boil for 3 minutes total. Allow pretzels to drain on a wire cooling rack.

Dip each pretzel into the stirred baking soda solution and place on prepared baking sheet. Lightly brush the pretzels with the egg wash and sprinkle generously with the rosemary. Bake in the oven until dark and golden, approximately 10 to 12 minutes.

When pretzels are finished, transfer to a wire cooling rack and sprinkle generously with the flake sea salt.

Nutritional analysis per pretzel:

Calories 118 (0% from fat) • carb. 25g • pro. 4g • fat 0g sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 261mg • calc. 1mg • fiber 1g

Prosciutto and Fig Pizza with Goat Cheese

These flavors elevate homemade pizza with gourmet ingredients. It is best with fresh figs, but when those are out of season or not available, fig jam is a good substitute (just be sure to be light handed with it or it can burn).

Makes 1 pizza

- ½ **recipe Pizza Dough (recipe follows)**
- ½ **garlic clove**
- Olive oil, for brushing and drizzling**
- ⅓ **cup crumbled goat cheese**
- 4 fresh figs, thinly sliced (or use ¼ cup fig jam)**
- ½ **ounces prosciutto, torn into pieces**
- ½ **teaspoon fresh thyme leaves**
- Pinch sea salt**

Preheat oven to 450°F with the rack in the middle position.

Stretch the dough to form a 12-inch circle. Set on top of a cornmeal-dusted pan. Rub the top of the

dough with the ½ garlic clove and then brush with olive oil.

Bake the crust for 10 minutes, or until lightly browned. Top with the cheese. Bake for an additional 5 minutes. Remove and top with the figs (or jam, dolloping all over the crust), and prosciutto. Bake for 1 to 2 additional minutes. Sprinkle with the thyme leaves and drizzle with olive oil and pinch of salt. Allow to cool for a few minutes before slicing and serving.

Nutritional analysis per serving (based on 12 servings):

Calories 114 (22% from fat) • carb. 22g • pro. 9g • fat 3g sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 209mg • calc. 23mg • fiber 1g

Pizza Dough

This dough can be used for more than just the obvious, although who doesn't love homemade pizza? Visit our website, www.cuisinart.com, for a variety of pizza, calzone and stuffed bread recipes.

Makes 1½ pounds of dough, enough for two 12-inch pies

- 1 cup warm water (105°F to 110°F)**
- 1½ teaspoons granulated sugar**
- 2¼ teaspoons active dry yeast**
- 3 cups bread flour (unbleached, all-purpose flour may be substituted), plus additional for dusting and rolling**
- 1½ teaspoons kosher salt**
- 1 tablespoon extra virgin olive oil, plus more for coating the dough**

Stir together the warm water, sugar, and yeast in the Cuisinart® mixing bowl. Attach the dough hook and let stand until the mixture is foamy and bubbly, about 5 to 10 minutes.

While the yeast is proofing, combine the bread flour and salt in a separate mixing bowl. Once the yeast is foamy, add the flour mixture and olive oil to the bowl. Select the DOUGH setting and the PIZZA DOUGH program. At the end of the program, dough should be smooth and spring back to the touch. If sticky, add 1 tablespoon of flour at a time until smooth. Alternatively, if the dough seems too dry, add 1 tablespoon of water at a time.

When the kneading process of the program is complete, press the dial to pause the program. Remove the dough hook and cover bowl with a damp towel or plastic wrap and let rise for the allotted 60 minutes (the dough should double in volume in a room temperature setting, about 70°F.

If it has not doubled in this time, allow to rise for some additional time).

Place dough on a lightly floured surface and form into desired crust size(s) or as directed by recipe.

NOTE: Dough can be made a day ahead. Place in a resealable bag and refrigerate after it has proofed. When ready to prepare, gently punch down dough and allow it to come to room temperature before using. Dough can also be frozen for up to 3 months.

Nutritional analysis per serving (based on 12 servings for two 12-inch pies):

Calories 114 (9% from fat) • carb. 23g • pro. 3g • fat 1g sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 286mg • calc. 1mg • fiber 1g

Gluten-Free Pizza Dough

Finally! Pizza that folks with gluten allergies or sensitivities can cheer about.

Makes about 1 pound of dough, enough for about two 10-inch pies

- $\frac{3}{4}$ cup tapioca flour
- $\frac{3}{4}$ cup white rice flour, plus additional for dusting and rolling
- $\frac{1}{3}$ cup quinoa flour
- $\frac{1}{3}$ cup arrowroot flour
- 1 teaspoon xanthan gum
- 1 teaspoon kosher salt
- 2 teaspoons granulated sugar
- $\frac{1}{2}$ cup rice milk
- $\frac{1}{4}$ cup water
- 2 tablespoons extra virgin olive oil

Put the flours, xanthan gum, salt, and sugar into the Cuisinart® mixing bowl. Attach the dough hook and mix on Speed 4 to combine. Combine the rice milk, water and olive oil together in a liquid measuring cup.

With the stand mixer running on Speed 3, slowly add the liquid ingredients. Once a dough ball forms, knead the dough on Speed 4, for about 3 to 4 minutes. Dough should be smooth. If sticky, add 1 tablespoon of rice flour at a time until smooth. Alternatively, if the dough seems too dry, add 1 tablespoon of water at a time.

Since there is no yeast in this dough, it does not need to rise like a yeasted pizza dough recipe does. It can rest to relax the dough a bit, but if not using immediately, store in the refrigerator. This dough can be refrigerated for up to 3 days and frozen for up to 3 months. Bring to room temperature prior to rolling.

When ready to roll, dust a large surface with rice flour. Divide the dough into 2 equal pieces. Roll dough out into about a 12-inch circle. Liberally dust a pizza peel or the bottom of a sheet tray with rice flour. Transfer pizza dough to the well-floured surface and decorate with desired pizza toppings before baking.

Nutritional analysis per serving (based on 12 servings for two 10-inch pies):

Calories 114 (22% from fat) • carb. 22g • pro. 9g • fat 3g sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 209mg • calc. 23mg fiber 1g

Basic White Bread

A basic white bread, great for sandwiches.

Makes two loaves, about 1 pound, 6 ounces each

- $1\frac{2}{3}$ cups warm water (105°F to 110°F)
- $1\frac{1}{2}$ tablespoons honey
- $2\frac{1}{4}$ teaspoons active dry yeast
- $5\frac{1}{2}$ cups unbleached, all-purpose or bread flour, divided
- $\frac{1}{2}$ cup nonfat, dry powdered milk
- 2 teaspoons kosher salt
- 4 tablespoons ($\frac{1}{2}$ stick) unsalted butter, cut into $\frac{1}{2}$ -inch pieces, room temperature
- Nonstick cooking spray

Stir together the warm water, honey and yeast in the Cuisinart® mixing bowl. Attach the dough hook and let stand until the mixture is foamy and bubbly, about 5 to 10 minutes.

While the yeast is proofing, combine the flour, powdered milk and salt in a separate mixing bowl.

Once the yeast is foamy, add the flour mixture and the butter to the yeast mixture in the bowl. Select the DOUGH setting and the WHITE BREAD program. At the end of the program, dough should be smooth and spring back to the touch. If sticky, add 1 tablespoon of flour at a time until smooth. Alternatively, if the dough seems too dry, add 1 tablespoon of water at a time.

When the kneading process of the program is complete, press the dial to pause the program. Remove the dough hook and cover bowl with a damp towel or plastic wrap and let rise for the allotted 60 minutes (the dough should double in volume in a room temperature setting, about 70°F. If it has not doubled in this time, allow to rise for some additional time).

Lightly coat two 9-inch loaf pans with cooking spray. Punch the dough down and divide dough into 2 equal portions. Shape into loaves and place in prepared pans. Cover with plastic wrap and let rise until nearly doubled, about 30 to 45 minutes.

While loaves are rising, preheat oven to 375°F. When loaves have doubled, bake until the bread is browned and sounds hollow when tapped, about 35 to 40 minutes. Remove from oven and cool on wire rack until cool to touch, remove from pans and allow to cool completely before slicing.

Nutritional analysis per serving (one 1-ounce slice):

*Calories 64 (15% from fat) • carb. 12g • pro. 1g • fat 1g
sat. fat 1g • chol. 3mg • sod. 116mg • calc. 7mg • fiber 1g*

Molasses Wheat Bread

A hearty wheat bread flavored lightly with molasses.

Makes two loaves, about 1¼ pounds each

- 1½ cups warm water (105°F to 110°F)**
- 1½ tablespoons molasses**
- 2 teaspoons active dry yeast**
- ¾ cups whole-wheat flour, divided**
- 2½ cups unbleached, all-purpose or bread flour, divided**
- ¼ cup nonfat, dry powdered milk**
- 2 teaspoons kosher salt**
- 4 tablespoons (½ stick) unsalted butter, cut into ½-inch pieces, room temperature**
- Nonstick cooking spray**

Stir together the warm water, molasses, and yeast in the Cuisinart® mixing bowl. Attach dough hook and let stand until mixture is foamy and bubbly, about 5 to 10 minutes.

While yeast is proofing, combine 3 cups of the whole-wheat flour and 1¾ cups of the bread flour with powdered milk and salt.

Once the yeast mixture proofs, add the flour mixture to the yeast mixture with the unsalted butter. Select the DOUGH setting and the WHEAT BREAD program. At the end of the program, dough should be smooth and spring back to the touch. If sticky, add 1 tablespoon of flour at a time until smooth. Alternatively, if the dough seems too dry, add 1 tablespoon of water at a time.

When the kneading process of the program is complete, press the dial to pause the program. Remove the dough hook and cover bowl with a damp towel or plastic wrap and let rise for the

allotted 60 minutes (the dough should double in volume in a room temperature setting, about 70°F. If it has not doubled in this time, allow to rise for some additional time).

Lightly coat two 9-inch loaf pans with cooking spray. Punch the dough down and divide into 2 equal portions. Shape into loaves and place in prepared pans. Cover and let rise until nearly doubled, about 30 to 45 minutes.

While bread is rising, preheat oven to 375°F. Bake until bread is browned and sounds hollow when tapped, about 35 to 40 minutes. Remove from oven and cool on wire rack until cool to touch; remove from pans and allow to cool completely before slicing.

Nutritional analysis per serving (one 2-ounce slice):

*Calories 154 (16% from fat) • carb. 28g • pro. 5g • fat 3g
sat. fat 2g • chol. 11mg • sod. 224mg • calc. 33mg • fiber 3g*

Multigrain Bread

This nutrient-dense bread with subtle honey flavor is great for sandwiches.

Makes two loaves, about 1¼ pounds each

- 1 cup warm water (105°F to 110°F)**
- 1½ tablespoons honey**
- 2¼ teaspoons active dry yeast**
- 3 cups whole-wheat flour**
- 1½ cups unbleached, all-purpose or bread flour**
- 2 tablespoons vital wheat gluten**
- 2 teaspoons kosher salt**
- ½ cup rolled oats**
- ¼ cup hulled sunflower seeds**
- ¼ cup flax seeds**
- 2 tablespoons wheat germ**
- 2 tablespoons flax oil or vegetable oil**
- Nonstick cooking spray**

Stir together the warm water, honey and yeast in the Cuisinart® mixing bowl. Attach dough hook and let stand until mixture is foamy and bubbly, about 5 to 10 minutes.

While yeast is proofing, combine flours, vital wheat gluten, salt, oats, seeds and wheat germ in a separate large bowl

Once the yeast mixture proofs, add the flax oil and flour mixture to the yeast mixture. Select the DOUGH setting and the WHEAT BREAD program. At the end of the program the dough should be smooth and spring back to the touch. If sticky,

add 1 tablespoon of the all-purpose flour at a time until smooth. Alternatively, if the dough seems too dry, add 1 tablespoon of water at a time.

When the kneading process of the program is complete, press the dial to pause the program. Remove the dough hook and cover bowl with a damp towel or plastic wrap and let rise for the allotted 60 minutes (the dough should double in volume in a room temperature setting, about 70°F. If it has not doubled in this time, allow to rise for some additional time).

Lightly coat two 9-inch loaf pans with cooking spray. Punch dough and divide into 2 equal portions. Shape into loaves and place in prepared pans. Cover and let rise until nearly doubled, about 30 to 45 minutes.

While bread is rising, preheat oven to 375°F. Bake loaves until bread is browned and sounds hollow when tapped, about 35 to 40 minutes. Remove from oven and cool on wire rack until cool to touch; remove from pans and allow to cool completely before slicing.

Nutritional analysis per serving (one 2-ounce slice):

*Calories 137 (23% from fat) • carb. 24g • pro. 1g • fat 4g
sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 215mg • calc. 15mg • fiber 3g*

Buttery Dinner Rolls

*The classic dinner roll we all remember from
Sunday or holiday dinners.*

Makes 16 dinner rolls

- ¾ cup whole milk**
- 8 tablespoons (1 stick) unsalted butter,
cut into 1-inch pieces**
- 1 teaspoon kosher salt**
- 4 tablespoons granulated sugar, divided**
- ¼ cup warm water (105°F to 110°F)**
- 2½ teaspoons active dry yeast**
- 1 large egg**
- 4 cups bread flour, plus additional for
dusting and rolling**
Unsalted butter for greasing pan
- 1 tablespoon whole milk**
- 1 tablespoon unsalted butter, melted**

Scald milk (heat until just bubbling around edges). Stir in unsalted butter, salt, and 3 tablespoons of sugar. Let cool until just warm (105°F to 110°F).

Stir together the warm water, remaining tablespoon of sugar, and yeast in the Cuisinart®

mixing bowl. Attach the dough hook and let stand until the mixture is foamy and bubbly, about 5 to 10 minutes.

While the yeast is proofing, measure out the bread flour in a separate mixing bowl. Once the yeast is foamy and the milk mixture is at the appropriate temperature, add the milk mixture, egg and flour to the yeast mixture.

Select the DOUGH setting and the WHITE BREAD program. At the end of the program the dough should be smooth. If sticky, add 1 tablespoon of flour at a time until smooth. Alternatively, if the dough seems too dry, add 1 tablespoon of water at a time.

When the kneading process of the program is complete, press the dial to pause the program. Remove the dough hook and cover bowl with a damp towel or plastic wrap and let rise for the allotted 60 minutes (the dough should double in volume in a room temperature setting, about 70°F. If it has not doubled in this time, allow to rise for some additional time).

Preheat oven to 375°F. Lightly butter a 9-inch round baking pan. Divide the dough into 16 equal pieces (about 2¼ ounces each). Roll into balls and arrange in the prepared pan. Cover with plastic wrap and let rise until about doubled, about 30 to 45 minutes.

Combine remaining tablespoon of milk and butter and heat until butter is melted. Just before baking, gently brush rolls with milk and melted butter. Bake until golden brown, about 25 to 30 minutes (internal temperature of rolls will be 200°F when tested with an instant-read thermometer). Remove from oven and cool on wire rack until cool to touch; remove from pan and allow to cool completely.

Nutritional analysis per roll:

*Calories 183 (35% from fat) • carb. 26g • pro. 4g • fat 7g
sat. fat 5g • chol. 34mg • sod. 153mg • calc. 13mg • fiber 1g*

Challah

*Our challah makes the best French toast — that's if
you have any left over, of course!*

Makes one loaf

- ¾ cup warm water (105°F to 110°F)**
- 2¼ teaspoons active dry yeast**
- 4 tablespoons granulated sugar, divided**
- 8 tablespoons (1 stick) unsalted butter,**

- 2** melted and cooled to room temperature
- 2** large eggs, room temperature
- 4 1/3** cups unbleached, all-purpose flour
- 2** teaspoons kosher salt
- Nonstick cooking spray**
- Egg wash (1 large egg and 1 tablespoon water whisked together)**

Stir together the warm water, yeast, and 2 teaspoons of the sugar into the Cuisinart® mixing bowl. Attach the dough hook and let stand until foamy, about 5 minutes.

Once the yeast has proofed, add the melted butter, eggs, flour and salt to the mixing bowl. Select the DOUGH setting and the WHITE BREAD program. At the end of the program the dough should be soft and spring back to the touch. If sticky, add 1 tablespoon of flour at a time until smooth. Alternatively, if the dough seems too dry, add 1 tablespoon of water at a time.

When the kneading process of the program is complete, press the dial to pause the program. Remove the dough hook and cover bowl with a damp towel or plastic wrap and let rise for the allotted 60 minutes (the dough should double in volume in a room temperature setting, about 70°F. Enriched doughs, meaning ones with additional fat/butter/milk/sugar, take longer to rise than traditional breads. It is likely that this bread dough will need an additional 30 minutes or so).

Transfer dough to a lightly floured surface and punch down. Divide dough into 3 equal pieces. Use your hands to roll each piece into a cylinder about 1 1/2 x 14 inches. Place the cylinders side by side on the prepared tray. Braid loosely from one end. Gently pull and taper each end to a point, then pinch and tuck under loaf. Cover with plastic wrap coated with cooking spray and let rise until doubled in size, about 45 minutes. Preheat oven to 375°F with the rack positioned in the lower third of the oven. Brush the loaf with the egg wash. Bake until loaf is browned and sounds hollow when tapped, about 30 to 40 minutes.

Remove from oven and cool on wire rack.

Nutritional analysis per serving (one 2-ounce slice):

Calories 119 (61% from fat) • carb. 18g • pro. 3g • fat 4g
sat. fat 2g • chol. 30mg • sod. 202mg • calc. 4mg • fiber 0g

Rustic Italian Bread

This airy and crusty loaf proves that making artisan-style bread at home can be so simple.

Makes 1 round loaf

- 1** cup warm water (105°F to 110°F)
- 3/4** teaspoon granulated sugar
- 1 3/4** teaspoons active dry yeast
- 3** cups bread flour
- 1/3** cup wheat bran
- 1 1/2** teaspoons kosher salt
- 2** tablespoons extra virgin olive oil
- Egg wash (1 egg and 1 tablespoon water whisked together)**

Stir together the warm water, sugar and yeast in the Cuisinart® mixing bowl. Attach the dough hook and let stand until the mixture is foamy and bubbly, about 5 to 10 minutes.

While the yeast is proofing, combine the bread flour, wheat bran and salt in a separate mixing bowl.

Once the yeast is foamy, add the flour mixture and the olive oil to the yeast mixture. Select the DOUGH setting and the WHITE BREAD program. At the end of the program the dough should be smooth and spring back to the touch. If sticky, add 1 tablespoon of flour at a time until smooth. Alternatively, if the dough seems too dry, add 1 tablespoon of water at a time.

When the kneading process of the program is complete, press the dial to pause the program. Remove the dough hook and cover bowl with a damp towel or plastic wrap and let rise for the allotted 60 minutes (the dough should double in volume in a room temperature setting, about 70°F. If it has not doubled in this time, allow to rise for some additional time).

Punch the dough down, reshape again into a ball, cover again and allow to rise until once again doubled in size (the additional rise at this stage helps in building the flavor of the bread).

Gently punch down the dough and shape into a tight, large round. Put the round on a baking sheet lined with parchment paper and loosely cover with plastic wrap. Allow to rise one last time, for about 30 minutes.

While bread is rising, preheat oven to 400°F. When ready to bake, cut an "X" into the top of the loaf with a serrated knife, brush with egg wash and bake for about 30 minutes, until bread

is nicely browned and has an internal temperature of 200°F. Remove from oven and cool completely on a wire rack before slicing.

Nutritional analysis per serving (one 1.5-ounce slice):
Calories 95 (15% from fat) • carb. 17g • pro. 3g • fat 2g
sat. fat 0g • chol. 12mg • sod. 219mg • calc. 2mg
fiber 1g

COFFEE CAKES, MUFFINS, AND QUICK BREADS

Blueberry Buttermilk Crumb Cake

*This coffee cake is guaranteed to receive
rave reviews.*

Makes one cake, 16 servings

Nonstick cooking spray

Crumb Topping:

1¾ cups unbleached, all-purpose flour
¾ cup packed light brown sugar
12 tablespoons (1½ sticks) unsalted butter, cut into 1-inch pieces, room temperature
2 teaspoons ground cinnamon
¾ teaspoon pure vanilla extract
¼ teaspoon kosher salt

Buttermilk Cake:

2⅔ cups unbleached, all-purpose flour
¾ teaspoon baking soda
¾ teaspoon cream of tartar
½ teaspoon kosher salt
10⅔ tablespoons (1⅓ sticks) unsalted butter, cut into 1-inch pieces, room temperature
1⅓ cups granulated sugar
2 large eggs, room temperature
¾ teaspoon pure vanilla extract
⅔ cup buttermilk
3 cups blueberries

Preheat oven to 350°F. Lightly coat a 13 x 9-inch baking pan with cooking spray; reserve.

To prepare the Crumb Topping: Put all of the crumb topping ingredients in the Cuisinart® mixing bowl. Attach the flat mixing paddle and mix on Speed 2 to break up, scrape if necessary and then turn up the mixer to Speed 4 until the mixture resembles large crumbs, stopping to scrape bowl as necessary. Remove and reserve in refrigerator until ready to use.

To prepare the Buttermilk Cake: Put the flour, baking soda, cream of tartar, and salt into the mixing bowl. Using the chef's whisk, select the MIXING setting and the DRY INGREDIENT MIXING program to combine the ingredients. Transfer to another bowl and reserve.

Put the butter and granulated sugar in the Cuisinart® mixing bowl. Attach the flat mixing paddle and select the MIXING setting and the CREAMING program. Press the dial to pause the program as necessary to scrape the entire bowl and paddle. The mixture should be light and fluffy by the end of the program. It may not need the full program time, so keep an eye on the mixture and stop when it is nice and creamy. Once the butter and sugar are nicely mixed, stop and scrape the bowl well. Start mixing on Speed 3 and add the eggs, one at a time, and the vanilla extract and mix until each is fully incorporated and batter is smooth. Scrape the entire bowl. Add half the reserved dry mixture and half the buttermilk. Mix on Speed 1 until just blended.

Scrape the entire bowl. Add remaining dry ingredients and buttermilk. Continue mixing on Speed 1 until smooth and blended.

Pour batter into prepared pan and smooth over top. Sprinkle blueberries evenly over the top; lightly press blueberries into batter (submerging blueberries slightly). Crumble any large clumps in the crumb mixture and sprinkle the crumb mixture evenly over the blueberries.

Bake in preheated oven until crumbs are evenly golden brown and tester is clean when inserted in center of pan, about 60 to 65 minutes. Remove from oven and cool on a wire rack before cutting in pan.

Nutritional analysis per serving (based on 16 servings):
Calories 381 (38% from fat) • carb. 55g • pro. 5g • fat 16g
sat. fat 12g • chol. 70mg • sod. 178mg • calc. 16mg • fiber 1g

Banana Chocolate Chip Bread

The secret to soft banana bread is a light mixing hand. Although the mixer is tough enough for your heaviest breads, Speed 1 ensures delicate mixing and folding.

Makes 2 loaves

- Softened butter or nonstick cooking spray for pans**
- 2 cups unbleached, all-purpose flour**
- 1 cup whole-wheat flour**
- 1 teaspoon baking soda**
- 1 teaspoon fine sea salt**
- ½ teaspoon ground cinnamon**
- 1 cup toasted, chopped walnuts**
- 1 cup chocolate chips**
- 3 large eggs**
- 1 cup granulated sugar**
- 1⅓ cups vegetable oil**
- 1½ cups mashed banana (about 3 to 4 medium)**
- ½ cup buttermilk**
- 1 teaspoon pure vanilla extract**

Preheat oven to 350°F with the rack in the middle position. Lightly coat two standard 9-inch loaf pans with softened butter or nonstick cooking spray.

Put the flours, baking soda, salt, cinnamon, walnuts, and chocolate chips into the mixing bowl. Using the chef's whisk, select the MIXING setting and the DRY INGREDIENT MIXING program to combine the ingredients. Transfer to another bowl and reserve.

Add the eggs and sugar to the mixing bowl. Fitted with the chef's whisk, start mixing on Speed 1 and gradually increase to Speed 7. Once the mixture is well combined and it seems as though most of the sugar has dissolved, about 3 minutes, decrease to Speed 4 and then very slowly add the oil. The mixture will become light and thickened, this will take about 2 minutes. Once fully incorporated, pause and add the mashed bananas, buttermilk, and vanilla extract and continue to mix on Speed 4 until homogenous. Press the dial to pause the program to scrape down the sides and bottom of the bowl as necessary, and then add the dry ingredients. Reduce to Speed 2 and mix until just combined. Press and hold the dial to stop the mixer.

Pour batter into the prepared pans. Bake in the preheated oven for about 50 to 55 minutes, or until a cake tester comes out clean.

*Nutritional analysis per serving (based on 16 servings):
Calories 381 (38% from fat) • carb. 55g • pro. 5g • fat 16g
sat. fat 12g • chol. 70mg • sod. 178mg • calc. 16mg
fiber 1g*

Lemon Bundt Cake

A bright take on the classic Bundt cake. The glaze is not to be skipped; it locks in the moisture that keeps this cake fresh tasting for days.

Makes one 10-inch Bundt cake; 16 servings

Cake:

- Softened butter and flour for dusting Bundt pan**
- 3 cups unbleached, all-purpose flour**
- 2 teaspoons baking powder**
- 1¼ teaspoons fine sea salt**
- 2½ sticks unsalted butter, room temperature and each cut into 4 pieces**
- 2 cups granulated sugar**
- ⅓ cup grated lemon zest (from about 5 medium to large lemons)**
- 3 tablespoons fresh lemon juice**
- 4 large eggs, room temperature**
- 2 large egg yolks, room temperature**
- 1⅓ cups sour cream, room temperature**

Lemon Glaze:

- 1 cup confectioners' sugar, sifted**
- 3 tablespoons heavy cream**
- 3 tablespoons fresh lemon juice (strained of all pulp)**

Coat a standard (10-inch) Bundt pan with softened butter and lightly dust with flour; reserve. Preheat oven to 350°F with the rack in the lower third position.

Put the flour, baking powder, and salt into the Cuisinart® mixing bowl. Using the chef's whisk, select the MIXING setting and the DRY INGREDIENT MIXING program to combine the ingredients. Transfer to a separate mixing bowl; reserve.

Put the butter and sugar into the mixing bowl. Using the mixing paddle, select the MIXING setting and the CREAMING program. Press the dial to pause the program as necessary to scrape the entire bowl and paddle. The mixture should be light and fluffy by the end of the program. It may not need the full program time, so keep

an eye on the mixture and stop when it is nice and creamy. Once the butter and sugar are nicely mixed, stop and scrape the bowl well. Add the lemon zest and mix for an additional 30 seconds on Speed 5. Scrape down bowl and paddle.

Combine the lemon juice, eggs, yolks, and sour cream in a small bowl. Whisk well to combine.

While mixing on Speeds 2 to 3, gradually add one-third of the dry ingredients to the butter/sugar mixture and then half of the wet ingredients, alternating until all of the ingredients are added and well mixed, pausing to scrape down as needed.

Transfer the batter to the prepared Bundt pan. Smooth to the edges of the pan and tap a few times on the counter to remove any air bubbles.

Put in the preheated oven and bake until the cake is set and a cake tester comes out mostly clean, about 1 hour.

Allow cake to cool in pan on a cooling rack until the pan is cool to the touch and then remove from the pan.

While cake is fully cooling, prepare the glaze. Put all of the glaze ingredients into a small bowl. Whisk well until completely smooth, adding more sifted sugar or cream to achieve desired consistency.

Once the cake is cool, place it on the cooling rack atop a baking pan (or foil or parchment, something that will catch excess glaze). Drizzle or spread over cake as desired. Allow glaze to set and cake to cool completely before cutting and serving.

Nutritional analysis per serving:

Calories 403 (45% from fat) • carb. 51g • pro. 5g • fat 20g
sat. fat 13g • chol. 111mg • sod. 185mg • calc. 420mg
fiber 1g

Pecan Sticky Buns

The Cuisinart® Stand Mixer makes it easier than you'd ever imagine to make a large amount of light, silky smooth dough needed for sticky buns.

Makes 18 sticky buns

Sweet Dough:

$\frac{1}{3}$ cup warm water (105°F to 110°F)
 $\frac{1}{3}$ cup granulated sugar, divided
 $2\frac{1}{4}$ teaspoons active dry yeast
 $\frac{1}{2}$ cup fat-free milk

$\frac{5}{8}$ tablespoons unsalted butter, cut into 1-inch pieces, room temperature
1 large egg
 $\frac{3}{2}$ cups unbleached, all-purpose flour
 $\frac{3}{4}$ teaspoon kosher salt

Topping:

$\frac{3}{4}$ cup pecans, chopped and divided
 $\frac{1}{3}$ cup granulated sugar
 $\frac{3}{4}$ teaspoon ground cinnamon
 $1\frac{1}{2}$ tablespoons unsalted butter, room temperature
 $\frac{1}{2}$ cup raisins
 $5\frac{1}{3}$ tablespoons ($\frac{2}{3}$ stick) unsalted butter, melted
 $\frac{1}{2}$ cup packed light brown sugar
Nonstick cooking spray

To make dough: Stir together the warm water, 1 teaspoon of the sugar and the yeast in the Cuisinart® mixing bowl. Let stand until foamy, about 5 minutes.

Once the yeast has proofed, add the milk, butter, and egg. Attach the flat mixing paddle and mix on Speed 2 to break up egg. Add the flour and salt, and mix to just combine. Remove flat mixing paddle and attach dough hook. Select the DOUGH setting and the WHITE BREAD program. At the end of the program the dough should be smooth and spring back to the touch. If sticky, add 1 tablespoon of flour at a time until smooth. Alternatively, if the dough seems too dry, add 1 tablespoon of water at a time.

At the end of the kneading process, press the dial to pause the program. Remove the dough hook and cover bowl with a damp towel or plastic wrap and let rise for the allotted 60 minutes (the dough should double in volume in a room temperature setting, about 70°F. Enriched doughs, meaning ones with additional fat/butter/milk/sugar, take longer to rise than traditional breads. It is likely that this bread dough will need an additional 30 minutes or so).

To make topping/assemble buns: In a small bowl, combine half of the pecans, sugar and cinnamon. Reserve. Transfer dough to a lightly floured surface and punch dough down. Roll into a 20 x 12-inch rectangle. Spread with the softened butter (1½ tablespoons), sprinkle with cinnamon/sugar mixture and top with raisins. Beginning on long side (this is easiest if it is the side closest to you), roll dough up tightly and pinch seam to seal. Using a sharp knife, cut into 18 slices (about $\frac{3}{4}$ inch thick). Pour melted butter evenly

into a 13 x 9-inch baking pan. Sprinkle brown sugar and remaining pecans over butter. Place buns, cut side up, in pan. Cover with plastic wrap coated with cooking spray and let rise in a warm place for 40 minutes. While buns are rising, preheat oven to 375°F.

Bake until tops are well browned, about 30 minutes. Remove from oven and invert pan immediately onto serving plate, allowing sugar mixture to drip onto buns. Scrape any remaining sugar/nut mixture onto buns and serve warm.

Nutritional analysis per sticky bun:

Calories 259 (38% from fat) • carb. 36g • pro. 4g • fat 11g
sat. fat 5g • chol. 32mg • sod. 109mg • fiber 1g

COOKIES AND BARS

Pecan Linzer Cookies

This shortbread is perfect for linzer cookies.

Makes about 45 cookie sandwiches

- 3 cups unbleached, all-purpose flour, plus additional for rolling**
- ½ teaspoon fine sea salt**
- 20 tablespoons (2½ sticks) unsalted butter, cut into 1-inch pieces, room temperature**
- ¼ cup toasted pecan halves, finely ground**
- ¼ cup granulated sugar**
- 1 cup confectioners' sugar, sifted, plus extra for dusting**
- 1 teaspoon pure vanilla extract**
- ¾ cup seedless raspberry jam**

Combine the flour and salt in a small bowl. Reserve.

Put the butter, finely ground pecans and granulated sugar into the Cuisinart® mixing bowl. Insert the flat mixing paddle and select the MIXING setting and the CREAMING program. Press the dial to pause the program as necessary to scrape the entire bowl and paddle. The mixture should be light and fluffy by the end of the program. It may not need the full program time, so keep an eye on the mixture and stop when it is nice and creamy. Once the butter and sugar are nicely mixed, stop and scrape the bowl well.

Set to Speed 2 and add the confectioners' sugar. Mix until combined. Scrape down the bowl. Add the flour mixture in 3 batches and the vanilla extract; mix until fully combined and smooth,

about 2 to 3 minutes. Scrape down the bowl as necessary. Dough should be one large, smooth ball when done.

Remove dough from bowl and divide into two equal pieces. Form each into a disk and wrap in plastic wrap and refrigerate for at least 2 hours.

Preheat oven to 350°F. Line two baking sheets with parchment paper. Reserve.

Remove one dough disk from refrigerator. On a floured surface, roll the dough into an even ⅛-inch thickness. Using a 2-inch round, fluted cookie cutter, cut rounds and place on parchment-lined baking sheet. Roll out and cut any remaining dough scraps in the same manner and transfer to the lined baking sheets. Bake until cookies are very lightly browned on the edges, about 16 to 20 minutes. Remove from oven and cool completely in pan. While the first batch of cookies is baking, roll out and cut the second dough disk with the same 2-inch cookie cutter. Make a second cut with a ¾-inch round cookie cutter in the center of each cookie. Roll and cut remaining scraps. Transfer cookies to baking sheets and bake as directed above

Warm jam either in microwave or on stovetop until just liquid – jam will be too runny if it is too hot. Once the cookies have cooled, spread about ¼ teaspoon of warm jam on the center of the solid cookie. Then place the cutout cookie on top. Sprinkle with confectioners' sugar. Store in an airtight container with cookie layers separated by wax paper.

Nutritional analysis per 1 cookie sandwich:

Calories 107 (47% from fat) • carb. 13g • pro. 1g • fat 6g
sat. fat 4g • chol. 13mg • sod. 26mg • calc. 1mg • fiber 0g

Ginger Cookies

Not your ordinary ginger cookie. We up the zing with chopped, crystallized ginger in these chewy and spicy treats.

Makes about 2½ dozen cookies

- 2¼ cups unbleached, all-purpose flour**
- 1 teaspoon baking soda**
- 1 tablespoon ground ginger**
- 1 teaspoon ground cinnamon**
- ½ teaspoon ground allspice**
- ¾ teaspoon fine sea salt**
- ¼ cup finely chopped crystallized ginger (omit if preparing dough for the Ginger-Orange Icebox Cake on page 37)**

- 12** **tablespoons (1½ sticks) unsalted butter, cut into 1-inch pieces, room temperature**
- ¼** **cup molasses**
- ¾** **cup packed light brown sugar**
- ¼** **cup granulated sugar**
- 1** **large egg, room temperature**
- 1** **teaspoon pure vanilla extract**
- ⅓** **cup turbinado sugar, for rolling**

Preheat oven to 350°F with racks in the lower and upper thirds of the oven. Line two baking sheets with parchment paper.

Put the flour, baking soda, spices, salt, and chopped ginger into the Cuisinart® mixing bowl. Using the chef's whisk, select the MIXING setting and the DRY INGREDIENT MIXING program to combine the ingredients. Remove and reserve in a separate mixing bowl.

Put the butter and molasses into the mixing bowl. Using the mixing paddle, select the MIXING setting and the CREAMING program. Once the butter and molasses are well mixed, gradually add the sugars. Scrape down the sides of the bowl before adding the sugars. Press the dial to pause the program as necessary to scrape the entire bowl and paddle. The mixture should be light and fluffy by the end of the program. It may not need the full program time, so keep an eye on the mixture and stop when it is nice and creamy. Once the butter, molasses and sugars are nicely mixed, stop and scrape the bowl well.

Set to Speed 3, add the egg and the vanilla extract. Stop to scrape down well and then add the dry ingredients and mix on Speed 2 until just combined.

Put the turbinado sugar into a shallow bowl or baking pan.

Scoop the dough into evenly sized, golf-ball rounds. Roll in the turbinado sugar and then place the sugared dough on prepared baking sheets. Gently press each round down with the bottom of a clean glass.

Bake in the preheated oven until the edges are set but the centers are still soft, about 12 to 15 minutes. Allow pans to cool before baking remaining dough.

Nutritional analysis per cookie:

*Calories 96 (23% from fat) • carb. 18g • pro. 1g • fat 2g
sat. fat 2g • chol. 12mg • sod. 99mg • calc. 10mg • fiber 0g*

Strawberry Sandwich Cookies

The great part about these cookies is that you can enjoy the taste of summer fruit any time of year, thanks to the intense flavor in freeze-dried strawberries. Adjust the amount in the filling if a richer strawberry flavor is desired.

Makes about 2 dozen sandwich cookies

Cookie Dough:

- 1¾** **cups unbleached, all-purpose flour**
- ½** **teaspoon fine sea salt**
- 16** **tablespoons (2 sticks; ½ pound) European-style, unsalted butter, cut into 8 pieces, room temperature**
- ⅓** **cup granulated sugar**
- ¼** **cup confectioners' sugar, sifted**
- ½** **teaspoon pure vanilla extract**
- 1** **cup freeze-dried strawberries, finely ground and sifted***
- 2** **large egg yolks, room temperature**

Strawberry Filling:

- 4** **tablespoons unsalted butter, room temperature**
- 2** **ounces cream cheese, room temperature**
- 2** **cups confectioners' sugar, sifted**
- Pinch** **fine sea salt**
- 2** **tablespoons whole milk, room temperature**
- ¼** **teaspoon pure vanilla extract**
- ½** **cup freeze-dried strawberries, finely ground and sifted***

Prepare the cookie dough. Put the flour and salt into the Cuisinart® mixing bowl. Using the chef's whisk, select the MIXING setting and the DRY INGREDIENT MIXING program to combine the ingredients. Transfer to a separate bowl and reserve.

Put the butter into the mixing bowl. Using the mixing paddle, select the MIXING setting and the CREAMING program. Once the butter seems nicely softened, gradually add the sugars and vanilla extract. Press the dial to pause the program as necessary to scrape the entire bowl and paddle. The mixture should be light and fluffy by the end of the program. It may not need the full program time, so keep an eye on the mixture and stop when it is nice and creamy. Once the butter and sugars are nicely mixed, stop and scrape the bowl well.

Set to Speed 2, then add the egg yolks and mix until combined. Add the dry ingredients and mix on Speed 2 until evenly mixed. Add the ground strawberries and mix, still on Speed 2, until fully combined.

Divide dough into two discs. Wrap in wax paper/parchment, then wrap well in plastic wrap. Refrigerate overnight.

Take dough out of fridge to soften slightly. Preheat oven to 350°F with two racks in the lower and upper thirds of the oven. Line two rimmed baking sheets with parchment paper.

Roll dough out to ¼-inch thickness and use a 1½-inch round cutter to form small discs. Put onto baking sheets and chill for about 10 minutes.

Bake chilled cookies for about 12 minutes, until just set, rotating pans if necessary – you want to avoid browning of any kind. Cool cookies completely.

While cookies are cooling, prepare the filling. Be sure that the mixing bowl and paddle are clean and dry. Put the butter and cream cheese into the mixing bowl. Using the mixing paddle, mix on Speeds 3 to 4 to soften and fully combine, about 1 minute. Add the sugar, salt, milk, and vanilla extract and mix, starting on Speed 1 and gradually increasing to Speed 6 until light and fluffy. Press the dial to pause the program as necessary to scrape the entire bowl and paddle. Add the ground strawberries and mix on Speed 3 until fully incorporated.

Once cookies are fully cooled, scoop filling onto the bottom of one cookie, about 1 tablespoon, and then top with another cookie to make a sandwich. Repeat with remaining cookies.

NOTE: This recipe makes more filling than needed. It can be used on top of cupcakes or cakes, or frozen for up to 2 months for future cookies.

*A spice or coffee grinder is the best way to achieve the finest grind.

Nutritional analysis per cookie sandwich:

Calories 201 (47% from fat) • carb. 25g • pro. 1g • fat 10g
sat. fat 7g • chol. 43mg • sod. 57mg • calc. 8mg • fiber 1g

Chocolate Chunk Cookies

Chunks of three different types of chocolate make these cookies quite decadent.

Makes about 48 cookies

- 3 cups unbleached, all-purpose flour**
- 1 teaspoon baking soda**
- ½ teaspoon kosher salt**
- 16 tablespoons (2 sticks) unsalted butter, cut into 1-inch pieces, room temperature**
- 1 cup packed light brown sugar**
- ½ cup granulated sugar**
- 2 large eggs, room temperature**
- 1½ teaspoons pure vanilla extract**
- 4 ounces bittersweet chocolate, broken into ½-inch pieces (may substitute with ½ cup chocolate chips)**
- 4 ounces semisweet chocolate, broken into ½-inch pieces (may substitute with ½ cup chocolate chips)**
- 4 ounces milk chocolate, broken into ½-inch pieces or (may substitute with ½ cup chocolate chips)**

Line two baking sheets with parchment paper; reserve.

Put the flour, baking soda, and salt into the Cuisinart® mixing bowl. Attach the chef's whisk and select the MIXING setting and the DRY INGREDIENT MIXING program to combine the ingredients. Remove and reserve in a separate bowl.

Put the butter and sugars into the mixing bowl. Attach the flat mixing paddle and select the MIXING setting and the CREAMING program. Press the dial to pause the program as necessary to scrape the entire bowl and paddle. The mixture should be light and fluffy by the end of the program. It may not need the full program time, so keep an eye on the mixture and stop when it is nice and creamy. Once the butter and sugars are nicely mixed, stop and scrape the bowl well.

Set to Speed 3 and add the eggs, one at a time, and the vanilla extract, allowing each egg to fully incorporate before adding the next. Scrape the entire bowl. With the mixer running on Speed 2, add the dry ingredients and mix until just combined. Scrape the entire bowl well and then add the chocolate. Increase to Speed 3 and mix just until fully incorporated.

Drop well-rounded scoops (about 1½ tablespoons or use #40 ice cream scoop) onto the prepared

pans. Cover with plastic wrap and refrigerate for at least 2 hours.

When ready to bake, preheat oven to 350°F. Bake until cookies are nicely browned at the edges, but still a bit soft in the center, about 12 to 16 minutes. Remove from oven and cool in pan; transfer to a wire rack to cool completely.

TIP: For evenly baked cookies, be sure to rotate baking trays halfway through baking time.

Nutritional analysis per cookie:

Calories 170 (47% from fat) • carb. 22g • pro. 2g • fat 9g
sat. fat 4g • chol. 22mg • sod. 151mg • calc. 5mg • fiber 1g

Cherry and Almond Biscotti

These biscotti resemble the more traditional dunking biscuit – they have an excellent crunch.

Makes 96 biscotti

- 2¾ cups unbleached, all-purpose flour, plus additional for rolling**
- 2 cups granulated sugar**
- 1 teaspoon baking powder**
- Pinch fine sea salt**
- 3 large eggs**
- 2 large yolks**
- ½ cup tart dried cherries**
- ½ cup almonds, toasted and roughly chopped**

Preheat oven to 350°F. Line two baking sheets with parchment paper. Reserve.

Put the flour, sugar, baking powder and salt in the Cuisinart® mixing bowl. Using the chef's whisk, select the MIXING setting and the DRY INGREDIENT MIXING program to combine the ingredients. When it's done, switch to the mixing paddle and, while mixing on Speed 3, add the eggs and then yolks, one at a time, allowing each to fully incorporate before adding the next. Scrape down the entire bowl well. Add the cherries and chopped almonds and mix until just incorporated. Dough may be sticky – this is OK.

Turn dough out onto a floured surface and divide into four equal pieces. Shape each piece into a rectangular log that is 12 x 1½ x 1½ inches. Place 2 logs on each prepared baking sheet. Bake in preheated oven until golden, about 35 minutes. Remove from oven and, when cool to touch, slice each log into about 25 ½-inch slices. Put back into oven and bake until golden, about 30 minutes. Remove from oven and cool in pan;

transfer to a wire rack to cool completely. Once cool, serve or store in an airtight container.

Nutritional analysis per biscotti:

Calories 82 calories (66% from fat) • carb. 3g • pro. 4g
fat 6g • sat. fat 4g • chol. 19mg • sod. 97mg • calc. 116mg
fiber 0g

Mocha Sugar Cookies

These sugar cookies have a deep mocha flavor.

Makes about 45 cookies

- 3 cups unbleached, all-purpose flour**
- 2 tablespoons unsweetened cocoa powder**
- 1½ teaspoons baking powder**
- ¾ teaspoon kosher salt**
- ½ teaspoon baking soda**
- 2 tablespoons milk (may use low-fat)**
- 2 tablespoons instant espresso powder**
- 2 tablespoons pure vanilla extract**
- 24 tablespoons (3 sticks) unsalted butter, cut into ½-inch pieces, room temperature**
- 1½ cups granulated sugar, divided**
- 1 large egg**
- 1 large egg yolk**
- ½ cup turbinado sugar for rolling (granulated sugar may be substituted)**

Preheat oven to 350°F. Line two baking sheets with parchment paper; reserve.

Put the flour, cocoa, baking powder, salt, and baking soda into the Cuisinart® mixing bowl. Using the chef's whisk, select the MIXING setting and the DRY INGREDIENT MIXING program to combine the ingredients. Remove and reserve in a separate bowl.

Put the milk, espresso powder and vanilla extract into a small bowl. Stir to combine; reserve.

Put the butter and sugar into the mixing bowl. Attach the flat mixing paddle and select the MIXING setting and the CREAMING program. Press the dial to pause the program as necessary to scrape the entire bowl and paddle. The mixture should be light and fluffy by the end of the program. It may not need the full program time, so keep an eye on the mixture and stop when it is nice and creamy. Once the butter and sugar are nicely mixed, stop and scrape the bowl well.

Set to Speed 3 and add the egg and yolk, one at a time, allowing each to fully incorporate before adding the next. Add the milk mixture and mix until fully incorporated. Scrape down the entire

bowl as necessary. Decrease speed to 2. Add the reserved dry ingredients and mix until just combined.

Using a small cookie scoop (about 1½ tablespoons or a #40 ice cream scoop), scoop out the cookie dough and roll each cookie in the turbinado sugar. Place rolled cookies on prepared baking sheets, about 1 inch apart.

Bake in the preheated oven until just set, about 12 minutes. Remove from oven and cool in pan; transfer to a wire rack to cool completely.

Nutritional analysis per cookie:

Calories 119 (46% from fat) • carb. 15g • pro. 1g • fat 6g sat. fat 4g • chol. 25mg • sod. 67mg • calc. 5mg • fiber 0g

Black & White Cookies

These irresistible cookies are sure to be your new favorite, a step up from the standard diner version.

Makes about 45 cookies

Cookies:

- 1½ cups unbleached, all-purpose flour**
- 1½ cups cake flour, not self-rising**
- 1 teaspoon baking soda**
- 1 teaspoon fine sea salt**
- ½ teaspoon grated lemon zest**
- 1 cup buttermilk**
- 1 teaspoon pure vanilla extract**
- 12 tablespoons (1½ sticks) unsalted butter, melted and cooled to room temperature**
- 1⅓ cups granulated sugar**
- 2 large eggs, room temperature**

Icing:

- 3 cups confectioners' sugar, sifted**
- 3 tablespoons light corn syrup, divided**
- ¾ teaspoon pure vanilla extract**
- ¼ cup water, plus additional tablespoons if necessary, divided**
- 4 ounces bittersweet chocolate, chopped, melted and cooled to room temperature**

Put the flours, baking soda, salt, and zest into the Cuisinart® mixing bowl. Using the chef's whisk, select the MIXING setting and the DRY INGREDIENT MIXING program to combine the ingredients. Remove and reserve in a separate bowl.

In a liquid measuring cup, combine the buttermilk and vanilla extract; reserve.

Put the butter into the mixing bowl. Attach the flat mixing paddle and mix on Speed 5 while

gradually adding the sugar. Increase to Speed 8 and mix until light, about 2 minutes. Scrape the entire bowl well. With the mixer running on Speed 3, add the eggs, one at a time. Mix until fully incorporated, about 2 minutes. Scrape the bowl well. Reduce to Speed 1 and add ⅓ of the dry ingredients. Once almost fully combined, add half of the buttermilk mixture. Repeat with the dry and wet ingredients, scraping the entire bowl as necessary. End with the final third of the dry. Chill dough for at least one hour.

When ready to bake, preheat oven to 350°F. Line two baking sheets with parchment paper; reserve.

Using a small cookie scoop (1½ tablespoons or a #40 ice cream scoop), measure the chilled dough and place on a cookie sheet, leaving about 2 inches between each cookie. Bake until edges of the cookies are lightly golden, about 10 to 15 minutes.

While cookies are baking, make the icings. Put the sifted confectioners' sugar, 2 tablespoons of the corn syrup, vanilla extract, and ¼ cup water in the mixing bowl. Attach the chef's whisk. Begin mixing by slowly increasing to Speed 5 until ingredients are smooth and incorporated. Using a small offset spatula, ice half of each cooled cookie. Add cooled chocolate, 1 tablespoon of corn syrup and 1 tablespoon of water to remaining icing. Mix at Speed 5. If necessary, add additional water 1 tablespoon at a time until smooth and glossy. Spread chocolate icing on the other half of each cookie. Allow cookies to set before serving.

Nutritional analysis per cookie:

Calories 157 (28% from fat) • carb. 27g • pro. 2g • fat 5g sat. fat 3g • chol. 20mg • sod. 105mg • calc. 12mg fiber 0g

Power Cookies

With no added sugar or salt, these gluten- and dairy-free bites are practically guilt free.

Makes 28 cookies

- 1 medium banana, broken into 1-inch pieces**
- 2 tablespoons chia seeds**
- ⅓ cup almond butter**
- 1 teaspoon pure vanilla extract**
- 2 cups rolled oats**
- ½ cup chopped almonds**
- ½ cup tart dried cherries**
- ½ cup carob chips**

Preheat oven to 350°F. Line two baking trays with parchment paper; reserve. Put the banana pieces into the Cuisinart® mixing bowl. Attach the flat mixing paddle and mix on Speed 2 to soften, about 20 seconds. Increase speed to 6 and mix until completely broken up, about 1 minute. Add chia seeds and mix until incorporated, about 30 seconds. Add the almond butter and vanilla extract and mix until incorporated, about 30 seconds. Decrease speed to 2 and add oats in batches. Mix until incorporated and add almonds, dried cherries and carob chips in batches.

Using a small cookie scoop (1½ inches or a #40 ice cream scoop), drop batter onto lined baking trays. Gently press down with a fork to flatten, re-forming if they break apart. Bake until golden and slightly firm, 12 minutes. Remove from oven and cool in pan; transfer to a wire rack to cool completely.

Nutritional analysis per cookie:

*Calories 93 (42% from fat) • carb. 12g • pro. 3g • fat 5g
sat. fat 1g • chol. 0mg • sod. 4mg • calc. 29mg • fiber 2g*

Fudge Brownies

These rich, fudgy brownies are for true chocolate lovers.

Makes 24 brownies

- 16** **Nonstick cooking spray**
- 16** **tablespoons (2 sticks) unsalted butter,**
cut into 1-inch pieces
- 6** **ounces unsweetened chocolate,**
chopped
- 2** **ounces bittersweet chocolate, chopped**
- 1** **tablespoon cocoa powder**
- 4** **large eggs, room temperature**
- 1** **large egg yolk, room temperature**
- 2** **cups granulated sugar**
- 1** **cup packed light brown sugar**
- 2** **teaspoons instant espresso powder**
- 2** **teaspoons pure vanilla extract**
- ¾** **cup unbleached, all-purpose flour**
- ¼** **cup cake flour, not self-rising**
- 1** **teaspoon kosher salt**
- ¾** **cup bittersweet chocolate chips**

Preheat oven to 375°F. Coat a 13 x 9-inch baking pan with nonstick cooking spray; line with parchment paper or aluminum foil, leaving a 1-inch overhang on either side.

Put the butter and chocolates into a heatproof bowl and place over a pot of simmering water.

Once both are completely melted, stir in the cocoa powder and set aside to cool to room temperature. Reserve.

Put the eggs and egg yolk into the Cuisinart® mixing bowl. Attach the flat mixing paddle and mix on Speed 3 until broken up and lightened, about 30 seconds. Add the granulated and brown sugars and beat on Speed 4 until light and thickened, about 1 more minute. Scrape the entire bowl as necessary. Add espresso powder and vanilla extract; mix until well combined. Combine the flours and salt and stir the mixture into the melted chocolate and butter. Decrease speed to 2 and add the chocolate/flour mixture. Mix until just combined, about 45 seconds. Scrape the entire bowl well. Decrease speed to 1 and add the chocolate chips to fold in.

Pour into prepared pan. Bake until edges are dry, about 45 to 50 minutes. The brownies will still be a bit wet inside and that is what you want to create a nice, fudge-like brownie. Remove from oven and cool slightly in pan; then, using the parchment paper/foil overhang, lift brownies out of pan and transfer to a wire rack to continue cooling. Cut and serve warm if desired. Store remaining brownies in an airtight container.

Nutritional analysis per brownie:

*Calories 269 (48% from fat) • carb. 35g • pro. 3g • fat 15g
sat. fat 9g • chol. 59mg • sod. 102mg • calc. 15mg
fiber 2g*

Blondies

These blondies are hard to resist – loaded with just the right amount of sweetness and a combination of chocolate and white chocolate chips.

Makes 24 blondies

- Nonstick cooking spray**
- 2** **cups unbleached, all-purpose flour**
- 1½** **teaspoons kosher salt**
- ½** **teaspoon ground cinnamon**
- 16** **tablespoons (2 sticks) unsalted butter,**
cut into 1-inch pieces, room temperature
- ½** **cup granulated sugar**
- 1** **cup packed light brown sugar**
- 3** **large eggs, room temperature**
- 1** **tablespoon pure vanilla extract**
- 1½** **cups bittersweet chocolate, chopped**
- 1** **cup white chocolate chips**
- 1** **cup walnut halves**

Preheat oven to 350°F. Coat a 13 x 9-inch baking pan with nonstick cooking spray; line with parchment paper or aluminum foil with a 1-inch overhang on either side to aid in removing from pan. Reserve.

Combine the flour, salt, and cinnamon in a small bowl. Reserve.

Put the butter and sugars into the Cuisinart® mixing bowl. Attach the flat mixing paddle and select the MIXING setting and the CREAMING program. Press the dial to pause the program as necessary to scrape the entire bowl and paddle. The mixture should be light and fluffy by the end of the program. It may not need the full program time, so keep an eye on the mixture and stop when it is nice and creamy. Once the butter and sugars are nicely mixed, stop and scrape the bowl well.

Set to Speed 3 and add the eggs, one at a time, and the vanilla extract, allowing each egg to fully incorporate before adding the next. Scrape the entire bowl as necessary. Decrease speed to 1 and slowly add the dry ingredients. Once almost fully mixed, add the chopped chocolate, chocolate chips and nuts. Mix until combined and then pour into the prepared pan.

Bake until top is just starting to crack, about 30 to 35 minutes. Remove from oven and cool slightly in pan; then, using the parchment paper/foil overhang, lift blondies out of pan and transfer to a wire rack to continue cooling. Cut and serve warm if desired. Store remaining blondies in an airtight container.

Nutritional analysis per blondie:

Calories 317 (48% from fat) • carb. 39g • pro. 3g • fat 18g sat. fat 10g • chol. 44mg • sod. 153mg • calc. 317mg • fiber 1g

Blueberry Cheesecake Bars

Makes 16 servings

Softened butter, for greasing pan

Graham Cracker Crust:

- 1 cup graham cracker crumbs (about 8 to 9 full graham cracker sheets)**
- 2 tablespoons granulated sugar**
Pinch ground cinnamon
Pinch fine sea salt
- 4 tablespoons unsalted butter, melted and cooled slightly**

Filling:

- 16 ounces cream cheese (2 standard packages), cut into 4 pieces, room temperature**
- $\frac{2}{3}$ cup granulated sugar**
- 1 lemon, zested and juiced, divided**
- $\frac{1}{2}$ teaspoon fine sea salt**
- 2 large eggs, room temperature**
- $\frac{1}{2}$ cup sour cream or full-fat plain Greek yogurt**
- $\frac{1}{2}$ teaspoon pure vanilla extract**
- $\frac{1}{4}$ cup blueberry jam, preferably smooth**
- 1 cup fresh blueberries**

Preheat oven to 300°F with the rack in the middle of the oven. Lightly grease a 9-inch square baking pan with butter and then line with parchment paper.

Prepare the crust. Put all of the crust ingredients into a small bowl and stir together with a fork (if using full graham crackers, this crust can be prepared in a mini food processor. First grind the graham crackers and then process in the remaining ingredients). Divide the crumb crust evenly into the bottom of the prepared baking pan, pressing down with your fingers or a spoon to make it even. Bake for 10 minutes and then allow to cool while preparing filling.

Put the cream cheese into the Cuisinart® mixing bowl. Attach the flat mixing paddle and select the MIXING setting and the CREAMING program. Mix until the cream cheese is very smooth – absolutely no lumps (press the dial to pause to scrape down the bowl and paddle as often as necessary). When the cream cheese is sufficiently smooth, and the CREAMING program is still running, gradually add the sugar, about $\frac{1}{4}$ cup at a time, the zest, and the salt, mixing until very smooth. When the program is complete, scrape down the bowl and paddle well and mix for additional time on Speed 6 if necessary.

While mixing on Speed 4, add the eggs, one at a time, being sure each is fully incorporated into batter before adding the next. Scrape down the bowl between adding eggs. Add the sour cream, lemon juice, and vanilla extract. Mix on Speed 2 until creamy, about 1 minute. Pour the batter on top of the crust – do not scrape any thick bits from the sides of the bowl, as they are not thoroughly mixed in and will change the texture of your finished cheesecake. Tap the pan a few times to remove air bubbles. Dollop the blueberry jam on top of the cream cheese batter and with

the tip of a knife, or with a chopstick, make a decorative swirl pattern. Top with the blueberries and press them down slightly into the batter.

Transfer the filled pan to the preheated oven and bake for about 20 to 25 minutes, until the edges are set but the center is still jiggly. Remove from oven and bring to room temperature. Cover well and refrigerate to fully chill prior to cutting and serving.

Nutritional analysis per serving:

*Calories 201 (60% from fat) • carb. 18g • pro.2g • fat 13g
sat. fat 8g • chol. 36mg • sod. 191mg • calc. 282mg
fiber 1g*

PIE CRUSTS AND PIES

Basic Flaky Pastry Dough

This recipe will make ample dough for a 9- to 10-inch regular or deep-dish pie, or for a tart up to 11 or 12 inches.

For a One-Crust Pie:

- 1½ cups unbleached, all-purpose flour**
- ¼ teaspoon fine sea salt**
- 8 tablespoons (1 stick) unsalted butter, cut into ½-inch pieces, well chilled**
- 2 tablespoons vegetable shortening (preferably non-hydrogenated), cut into ½-inch pieces, well chilled**
- 2 to 4 tablespoons ice water**

For a Double-Crust Pie (or two single crusts):

- 3 cups unbleached, all-purpose flour**
- ½ teaspoon fine sea salt**
- 16 tablespoons (2 sticks) unsalted butter, cut into ½-inch pieces, well chilled**
- 4 tablespoons vegetable shortening (preferably non-hydrogenated), cut into ½-inch pieces, well chilled**
- 4 to 8 tablespoons ice water**

Put flour and salt into the Cuisinart® mixing bowl. Attach the chef's whisk and select the MIXING setting and the DRY INGREDIENT MIXING program to combine the ingredients.

Distribute butter and shortening bits evenly over flour mixture. Replace the chef's whisk with the mixing paddle and start mixing on Speed 4, gradually increasing to Speed 8 until mixture resembles coarse crumbs with some visible pieces of butter and shortening about the size of small peas. Scrape the entire bowl well.

Sprinkle with the minimal amount of ice water and mix on Speed 1. Add just enough ice water, 1 tablespoon at a time, so that the dough just begins to come together and when pressed will hold together. Do not over-mix.

Gather the dough into a ball (2 balls for larger recipe) and flatten into a 6-inch disk (2 disks for larger recipe). Wrap tightly in plastic wrap and refrigerate for one hour before continuing to allow the gluten in the flour to rest. The dough will keep refrigerated for up to 3 days or may be frozen (double wrapped) for up to a month – thaw at room temperature for an hour before using.

Roll as directed by recipe to use. To bake the pastry blind for a single-crust filled pie or tart: Roll out pastry ⅛ inch thick to fit pan, crimp and seal edges. Prick bottom all over with a fork. Chill for at least 30 minutes. Preheat the oven to 400°F. Line pastry with a sheet of parchment paper and fill with pie weights, dry rice or beans to the top of the crust. Bake for 20 minutes, until set. Carefully remove parchment paper and weights, bake for another 5 to 10 minutes, until lightly browned. Remove from oven and cool completely in pan on a wire rack.

*Nutritional analysis per serving
(based on 8 servings for one-crust pie):*

*Calories 203 (63% from fat) • carb. 17g • pro. 2g • fat 14g
sat. fat 9g • chol. 30mg • sod. 67mg • calc. 0mg • fiber 0g*

Cookie Crumb Crust

This basic cookie crumb crust can be made with crushed cookies or graham crackers. It can then be used for most pies that have a creamy or custard-based filling.

Makes one pie crust

- 8 ounces finely crushed cookie crumbs (ginger snaps, chocolate cookies, vanilla wafers or graham crackers)**
- 2 to 3 tablespoons granulated sugar (to taste, depending on cookies chosen)**
- ⅛ teaspoon fine sea salt**
- 6 tablespoons (¾ stick) unsalted butter, melted**

Preheat oven to 350°F.

Put the crumbs, sugar and salt in the Cuisinart® mixing bowl. Attach the chef's whisk and select the MIXING setting and the DRY INGREDIENT MIXING program to combine the ingredients. When done, replace the chef's whisk with the

flat mixing paddle. While mixing on Speed 3, slowly add melted butter and mix until crumbs are fully coated, about 2 minutes. Transfer to a pie plate and press evenly into bottom and up the sides of the plate. Use the bottom of a glass or custard cup to firmly tamp down the bottom of the crust. Bake until firm to the touch, 8 to 10 minutes.

Remove from oven and cool completely in pan on a wire rack.

Nutritional analysis per serving (based on 8 servings):

Calories 222 (57% from fat) • carb. 23g • pro. 1g • fat 6g
sat. fat 7g • chol. 23mg • sod. 183mg • calc. 7mg • fiber 1g

Lemon Meringue Pie

An American classic, Lemon Meringue Pie has been a favorite since the early 19th century. Our version has a marshmallow-like meringue topping.

Makes one deep-dish pie, 8 to 12 servings

1 Flaky Pastry Dough (page 34), blind baked and cooled

For the filling:

- 1½ cups granulated sugar
- ¼ cup, plus 3 tablespoons cornstarch
- 1½ cups water
- ¾ cup fresh lemon juice
- 7 large egg yolks (reserve whites for meringue)
- 5 tablespoons (⅔ stick) unsalted butter, cut into 1-inch pieces
- Zest of 3 lemons

Meringue topping:

- 7 large egg whites (reserved from eggs)
- ¾ cup, plus 2 tablespoons granulated sugar, divided
- 2 tablespoons water
- 1 teaspoon cream of tartar
- ⅛ teaspoon kosher salt

Position the oven rack in the upper third of the oven. Set the oven to high Broil. Have the prebaked Flaky Pastry pie crust ready to fill.

Prepare the lemon filling. Place the granulated sugar and cornstarch in a 2½-quart saucepan and stir together. Add the water and lemon juice and stir until smooth. Place over medium heat and cook until slightly thickened, about 3 to 4 minutes.

Whisk the egg yolks in a separate mixing bowl. While whisking constantly, add about one half of

the hot liquid to the egg yolks. Stir the now “tempered” egg yolks into the saucepan together with the remaining liquid and place over medium heat. Stirring or whisking constantly, cook until quite thickened and just beginning to bubble, about 5 to 6 minutes. Add the butter and stir until blended. Stir in the zest until completely blended. Cover until ready to fill pie; keep warm.

Prepare the meringue. Put the egg whites, 2 tablespoons of the granulated sugar, the 2 tablespoons water and the cream of tartar into the Cuisinart® mixing bowl and stir until well mixed (there should be no lumps of cream of tartar). Attach the chef’s whisk and whisk on Speed 3 for 30 seconds. Increase the speed to Speed 12 and slowly add the remaining ¾ cup of granulated sugar. Add the salt and whip until the egg whites form stiff peaks, about 4 minutes.

Spread the hot lemon filling into the prepared pie shell. Top the filling with the meringue, taking care to spread the meringue to touch the crust all the way around. Make decorative swirls and peaks on the meringue as desired. This makes a generous, meringue topping – if you prefer, use less. Broil until lightly browned, about 5 minutes. Remove from oven and cool on a wire rack for one hour, then refrigerate for several hours, uncovered, until completely chilled.

TIPS: When making a Lemon Meringue Pie, it is important that the filling is hot when topped with the meringue before broiling to prevent the meringue from shrinking. This pie is best served the day it is made.

Nutritional analysis per serving (based on 12 servings):

Calories 393 (38% from fat) • carb. 56g • pro. 5g • fat 17g
sat. fat 10g • chol. 140mg • sod. 105mg • calc. 15mg
fiber 0g

Chocolate Cream Pie

Three layers of chocolate topped with a pile of whipped cream—what’s not to love?

Makes one 9-inch pie; 12 servings

- 1 recipe Cookie Crumb Crust (prepared with chocolate cookie crumbs, page 34)
- 1 recipe Chocolate Glaze/Ganache (page 43)
- 1 recipe Simple Chocolate Mousse (page 43)
- 1 recipe Whipped Cream (page 44)
- Chocolate curls for garnish

Prepare and bake Cookie Crumb Crust. Let cool while preparing Chocolate Glaze/Ganache. Pour chocolate glaze/ganache into the cookie crumb crust and spread evenly; let set in the refrigerator for about 30 minutes while preparing the Simple Chocolate Mousse. Spoon chocolate mousse over set glaze/ganache layer and refrigerate again, at least 30 minutes or overnight.

Before serving, make Whipped Cream and spoon over the chocolate cream pie. Sprinkle with chocolate curls and serve immediately.

Nutritional analysis per serving (based on 12 servings):

Calories 902 (78% from fat) • carb. 44g • pro. 4g • fat 2g
sat. fat 49g • chol. 230mg • sod. 150mg • calc. 60mg
fiber 3g

CAKES AND CUPCAKES

Golden Yellow Cake

This is the basic yellow cake everyone remembers and loves, and it is nearly as simple as making one from a package. Pair with our Chocolate Frosting on page 42 to make a great cake for any occasion.

Makes two 9-inch layers; 12 servings

Unsalted butter, softened, for greasing pans

- 3 cups cake flour, not self-rising**
- 1 tablespoon baking powder**
- 2 teaspoons baking soda**
- ½ teaspoon fine sea salt**
- 2 large eggs, plus 2 yolks, room temperature**
- 1⅓ cups granulated sugar**
- 2 teaspoons pure vanilla extract**
- 1 cup vegetable oil**
- 1½ cups buttermilk, room temperature**

Preheat oven to 350°F. Coat two 9-inch round cake pans with the softened butter and line with parchment paper. Reserve.

Put the flour, baking powder, baking soda, and salt in the Cuisinart® mixing bowl. Attach the chef's whisk and select the MIXING setting and the DRY INGREDIENT MIXING program to combine the ingredients. Remove and reserve in a separate bowl.

Put the eggs and sugar into the Cuisinart® mixing bowl. Mix on Speed 6 until light and fluffy, about 2 minutes. Add the vanilla extract and mix until incorporated. Decrease speed to 2 and gradually add the oil. Increase to Speed 4 and mix until

fully incorporated, about 1 minute. Scrape entire bowl.

Add ⅓ of the reserved dry ingredients to the bowl containing the wet ingredients and mix until incorporated. Add ½ of the buttermilk and mix until incorporated. Repeat, ending with the dry mixture. Scrape entire bowl as necessary. Pour half of the batter into each of the prepared pans. Bake until cakes are golden, the edges start to pull away from the sides of the pan and a cake tester comes out clean when inserted in the center, about 25 to 30 minutes.

Remove from oven, cool in pans on a wire rack until cool to touch and then transfer cakes to a wire cooling rack to cool completely before frosting.

Nutritional analysis per serving

(1 slice based on 12 servings):

Calories 396 (45% from fat) • carb. 51g • pro. 5g • fat 20g
sat. fat 2g • chol. 32mg • sod. 462mg • calc. 396mg
fiber 1g

Deep Chocolate Layer Cake

Frost this rich chocolate cake with our Cream Cheese Frosting on page 42.

Makes two 9-inch cakes; 12 servings

Unsalted butter, softened, for greasing pans

- 5 ounces bittersweet chocolate, chopped**
- ¾ cup unsweetened cocoa powder**
- 1½ teaspoons instant espresso powder**
- ¾ teaspoon baking soda**
- 1 cup boiling water**
- 2 cups unbleached, all-purpose flour**
- ¾ cup granulated sugar**
- ¾ cup brown sugar**
- ½ teaspoon baking powder**
- ½ teaspoon fine sea salt**
- 1 cup vegetable oil**
- ¾ cup buttermilk, room temperature**
- 3 large eggs, room temperature**
- 1½ teaspoons pure vanilla extract**

Preheat oven to 350°F. Grease two 9-inch round cake pans with butter and line with parchment paper. Reserve.

Put the bittersweet chocolate, cocoa powder, espresso powder, and baking soda into a medium bowl and pour the boiling water over

the ingredients. Stir until chocolate has melted. Cool to room temperature and reserve.

Put the flour, sugars, baking powder, and salt together into the Cuisinart® mixing bowl. Attach the chef's whisk and select the MIXING setting and the DRY INGREDIENT MIXING program to combine the ingredients. Transfer to a separate bowl and reserve.

Put the oil, buttermilk, eggs, and vanilla extract into the mixing bowl. Add the cooled chocolate mixture and start to mix on Speed 1, increasing to Speed 5. Mix until very well combined, so there are no streaks of color.

While mixing on Speed 2, slowly add the dry ingredients. Mix until smooth, stopping as necessary to scrape entire bowl. Divide the batter evenly between the prepared pans. Bake in preheated oven until a cake tester comes out clean when inserted into the center, about 30 to 35 minutes.

Remove from oven, cool in pans on a wire rack until cool to touch and then transfer cakes to a wire cooling rack to cool completely before frosting.

Nutritional analysis per serving (unfrosted):

Calories 345 (50% from fat) • carb. 41g • pro. 6g • fat 21g
sat. fat 5g • chol. 47mg • sod. 195mg • calc. 31mg
fiber 3g

Ginger-Orange Icebox Cake

Full of winter flavors, this simple and impressive dessert is the perfect centerpiece for any festive table.

Makes one 9-inch cake, 12 servings

- 36** ginger cookies (1 recipe **Ginger Cookies**, page 27)
- 2** cups heavy cream, cold
- 12** ounces Italian mascarpone cheese, cold
- ¾** cup granulated sugar
- ¼** cup milk
- ¼** cup orange zest
- 1** tablespoon orange juice
- 2** pinches fine sea salt
- 1** medium orange (to use for supreme orange slices and candied orange peel)
- 4** cups water, for the candied peel
- 3** cups granulated sugar, for the candied peel, divided

Prepare the ginger cookies as instructed, but when scooping out to bake, use a large muffin scoop instead of a traditional cookie scoop (this is about ⅓ cup per cookie). Press down each cookie round so it is between ⅛ and ¼ inch thick. Bake cookies for 10 minutes and allow to fully cool prior to assembling the cake.

Prepare the filling. Put the heavy cream, mascarpone, sugar, milk, zest, juice, and salt into the Cuisinart® mixing bowl. Attach the chef's whisk and mix on Speeds 1 to 2 to combine and then slowly increase to Speed 8, mixing until it forms medium-stiff peaks, no more than 5 minutes. Be sure that there are no lumps. Press the dial to pause mixing at any moment to scrape down the bowl and paddle.

Assemble the cake. Arrange the cookies flat in a 9-inch springform pan, covering the bottom as much as possible – some cookies may need to be broken apart and then filled in to prevent too many open spaces. Spread a quarter of the mascarpone filling evenly over the cookies. Place another layer of cookies on top, lying flat and touching, followed by another quarter of the cream. Continue layering cookies and cream until there are 4 layers of each, ending with a layer of cream. Smooth the top, cover with plastic wrap, and refrigerate overnight.

While the cake is chilling, prepare the toppings. First, supreme the orange. This means to remove the inner fruit of the orange by cutting away all of the peel and pith and removing it from the membranes. To do this, take a very sharp knife and cut the top and bottom of the orange peel off to make both sides flat. Then, very carefully cut all of the rind and pith away from the fruit so it makes a nice round fruit where only the flesh of the orange is showing. Reserve the rind. Next, cut along each membrane of the orange segments to remove the inner segments away from the membranes – they should come out rather easily. Remove the inner fruit and reserve in a separate bowl.

Next, prepare the candied orange peel. From the peel that was cut from the fruit, cut away the bitter white pith. Then cut the peel into small strips (longer ribbon-like strips come out nicely). Put 2 cups of the water into a saucepan and bring to a boil. Add the orange peels and boil for 10 to 15 minutes, until they are very soft, but not falling apart. Drain, rinse, and then lay out to dry. Put the sugar and remaining 2 cups of water into the saucepan. Bring to a boil and cook until the

sugar is just dissolved. Add the dried peels and return to a boil. Reduce the heat to bring the liquid to a simmer and cook until the peels are nicely coated with the sugar syrup, about 40 minutes.

While the orange peels are cooking, put a cooling rack into a baking pan to catch any excess sugar and dry out the peels. Put the remaining cup of sugar into a shallow bowl.

Once the cooked peels are ready, use a small strainer to remove from the saucepan and gently toss in the granulated sugar. Remove and place on the cooling rack, being sure the strips do not touch one another. Allow to stand at room temperature until dry.

When the cake is fully chilled, remove from the springform pan (use a paring knife or offset spatula to assist in separating it from the sides of the pan). Top with the orange supremes and candied peels.

Nutritional analysis per serving (based on 12 servings):

*Calories 489 (41% from fat) • carb. 67g • pro. 5g • fat 22g
sat. fat 16g • chol. 124mg • sod. 195mg • calc. 18mg
fiber 1g*

Birthday Sheet Pan Cake with No-Fuss Vanilla Frosting

The cake of every kid's dreams, or possibly the nostalgia cake for the grown-ups out there. This fun cake will definitely make the next birthday even more celebratory. We provide instructions on how to make it a simple sheet cake, but it can also be made using two 9-inch round cake pans and be made into a traditional layer cake.

Makes 1 sheet cake (16 servings)

Cake:

2 cups cake flour, not self-rising
1 tablespoon baking powder
¾ teaspoon fine sea salt
2 large eggs, room temperature
2 large egg yolks, room temperature
1¾ cups granulated sugar
2 teaspoons pure vanilla extract
1 cup vegetable oil
1½ cups buttermilk, room temperature
½ cup rainbow sprinkles mixed with 1 tablespoon flour

Frosting:

8 tablespoons (1 stick) unsalted butter, room temperature
4 ounces cream cheese, room temperature
4 cups confectioners' sugar, sifted
Pinch fine sea salt
4 tablespoons whole milk, room temperature
¼ teaspoon pure vanilla extract
¼ cup rainbow sprinkles

Coat a ½-sheet baking pan with cooking spray and line with parchment paper. Reserve. Preheat oven to 350°F with the rack in the middle position

Put the flour, baking powder, baking soda, and salt in the Cuisinart® mixing bowl. Attach the chef's whisk and select the MIXING setting and the DRY INGREDIENT MIXING program to combine the ingredients. Remove and reserve in a separate bowl.

Put the eggs, yolks, and sugar into the Cuisinart® mixing bowl. Mix on Speed 6 until light and fluffy, about 2 minutes. Add the vanilla extract and mix until incorporated. Decrease speed to 2 and gradually add the oil. Increase to Speed 4 and mix until fully incorporated, about 1 minute. Scrape entire bowl. Add ⅓ of the reserved dry ingredients to the bowl and mix until incorporated. Add ½ of the buttermilk and mix until incorporated. Repeat, ending with the dry mixture. Scrape entire bowl as necessary. Add the sprinkles and mix on Speed 1 until just incorporated. Pour the batter into the prepared pan. Bake until golden, the edges start to pull away from the sides of the pan and the center springs back to the touch, about 20 minutes. Remove and cool to room temperature.

While the cake is cooling, prepare the frosting. Be sure that the mixing bowl and paddle are clean and dry. Put the butter and cream cheese into the mixing bowl. Using the flat mixing paddle, mix on Speeds 3 to 4 to soften and fully combine, about 1 minute. Add the sugar, salt, milk, and vanilla extract and mix, starting on Speed 1 and gradually increasing to Speed 6 until light and fluffy. Press the dial to pause as necessary to scrape the entire bowl and paddle.

Once the cake is cool, spread the frosting on top and then evenly decorate with the sprinkles. Slice and serve! If preparing the 9-inch layer cake, then assemble as you would for a layer cake, by spreading between the two layers, or 4 halves (dividing each cake into two layers). Decorate as desired.

Nutritional analysis per serving (frosted):

Calories 324 (42% from fat) • carb. 43g • pro. 4g • fat 16g
sat. fat 2g • chol. 47mg • sod. 225mg • calc. 52mg
fiber 0g

Chocolate Chip Cookie Cake

For those chocolate chip cookie lovers, here is a giant, soft-in-the-middle cookie. It is best eaten the same day, but if wrapped well, can be enjoyed up to two days (refrigerate if topping with whipped cream).

Makes one 9-inch cookie cake, about 12 servings

- Nonstick cooking spray or softened butter for greasing the pan**
- 2¼ cups unbleached, all-purpose flour**
- 1 teaspoon baking soda**
- 1 teaspoon kosher salt**
- ½ teaspoon espresso powder**
- 16 tablespoons (2 sticks) unsalted butter, cut into 1-inch pieces, room temperature**
- 1 cup packed light brown sugar**
- ½ cup granulated sugar**
- 2 large eggs, room temperature**
- 1½ teaspoons pure vanilla extract**
- 2 cups mixed chocolate chips (semisweet, bittersweet, white chocolate)**
- Flake sea salt, for sprinkling**
- ½ cup whipped cream, for decorating**
- 2 tablespoons rainbow sprinkles, for decorating**

Coat a 9-inch round cake pan with the softened butter or nonstick cooking spray. Line the bottom of the pan with parchment paper. Reserve.

Put the dry ingredients into the Cuisinart® mixing bowl. Attach the chef's whisk and select the MIXING setting and the DRY INGREDIENT MIXING program to combine the ingredients. Transfer to a separate bowl. Reserve.

Put the butter and sugars into the mixing bowl. Attach the flat mixing paddle and select the MIXING setting and the CREAMING program. Press the dial to pause the program as necessary to scrape the entire bowl and paddle. The mixture should be light and fluffy by the end of the program. It may not need the full program time, so keep an eye on the mixture and stop when it is nice and creamy. Once the butter and sugars are nicely mixed, stop and scrape the bowl well.

Set to Speed 3 and add the eggs, one at a time, and the vanilla extract, allowing each egg to fully

incorporate before adding the next. Scrape the entire bowl. With the mixer running on Speed 2, add the dry ingredients and mix until just combined. Scrape the entire bowl well and then add the chocolate chips. Increase to Speed 3 and mix until fully incorporated.

Transfer the dough to the prepared cake pan and press to evenly cover the pan. Wrap well and transfer to a freezer for a minimum of 3 hours, up to overnight.

Preheat oven to 350°F with rack in middle position. Transfer the frozen cookie cake in the pan to preheated oven and bake until the cookie cake is just set (it will look dry on top, but still be soft), about 30 minutes. Remove and sprinkle with the flaked sea salt. Once cool remove from pan. Decorate as desired with the whipped cream and sprinkles.

Nutritional analysis per serving:

Calories 324 (42% from fat) • carb. 43g • pro. 4g • fat 16g
sat. fat 2g • chol. 47mg • sod. 225mg • calc. 52mg
fiber 0g

Key Lime Mini Cheesecakes

Key limes can be found in many grocery stores. They are a smaller, sweeter, type of lime, but if they cannot be found, substituting with traditional limes will work, it will just be a bit more sour.

Makes 12 individual cheesecakes

Graham Cracker Crust:

- ½ cup graham cracker crumbs (3 full cracker sheets)**
- 1 tablespoon granulated sugar**
- Pinch ground cinnamon**
- Pinch fine sea salt**
- 2 tablespoons unsalted butter, melted and cooled slightly**

Filling:

- 16 ounces (2 standard packages) cream cheese, each cut into 4 pieces, room temperature**
- ⅔ cup granulated sugar**
- 1 tablespoon grated key lime zest (4 key limes)**
- Pinch fine sea salt**
- 2 large eggs, room temperature**
- ½ cup sour cream, or full-fat plain Greek yogurt, room temperature**

- 1½ **tablespoons key lime juice**
 ¼ **teaspoon pure vanilla extract**

Preheat oven to 300°F with the rack in the middle of the oven. Line a 12-cup muffin pan with liners (if you are able to locate silicone reusable liners, they work very well).

Prepare the crust. Put all of the crust ingredients into a small bowl and stir together with a fork (if using full graham crackers, this crust can be prepared in a mini food processor. First grind the graham crackers and then process in the remaining ingredients). Divide the crumb crust evenly into the bottom of the cupcake liners, pressing down with your fingers or a spoon, to make it even. Bake 5 minutes and then allow to cool while preparing filling.

Put the cream cheese into the Cuisinart® mixing bowl and fit with the paddle attachment. Starting on Speed 3 and increasing to Speed 6, mix until very smooth – you want to be sure there are no lumps. Scrape the mixing bowl and paddle often to be sure that the cream cheese is very smooth. While mixing on Speeds 5 to 6, gradually add the sugar, about ¼ cup at a time, the zest, and the salt, mixing until very smooth. Add the eggs, one at a time, mixing on Speed 4, being sure each is fully incorporated into batter before adding the next. Scrape down the bowl between adding eggs. Add the sour cream, key lime juice, and vanilla extract. Mix on Speed 2 until creamy, about 1 minute.

Scoop batter into the cupcake liners – do not scrape any thick bits from the sides of the bowl, as they are not thoroughly mixed in and will change the texture of your finished cheesecakes. Tap the pan a few times to remove air bubbles. Transfer the filled pan to the preheated oven and bake for about 15 minutes. The cheesecakes will still be jiggly at this point, but that is OK. Remove from oven and bring to room temperature. Cover well and refrigerate to fully chill prior to serving.

Nutritional analysis per individual cheesecake:

Calories 241 (64% from fat) • carb. 18g • pro. 4g • fat 18g
 sat. fat 11g • chol. 74mg • sod. 195mg • calc. 420mg
 fiber 1g

Gluten-Free Golden Cupcakes

These cupcakes pair very nicely with our Dairy-Free Vanilla Frosting (page 43)

Makes 12 standard cupcakes or 42 mini cupcakes

- Nonstick cooking spray**
- 2 cups sorghum flour**
- 1 cup potato starch**
- ½ cup arrowroot starch**
- 1 tablespoon baking powder**
- ½ teaspoon baking soda**
- 1 teaspoon xanthan gum**
- 1 teaspoon fine sea salt**
- 1½ cups agave nectar**
- ½ cup olive oil**
- ¾ cup butternut squash purée**
- 2 tablespoons pure vanilla extract**
- 1 teaspoon white vinegar**

Lightly coat standard or mini muffin pans with cooking spray. Cupcake liners may be used (these may also be sprayed so that the liners cleanly come off the cupcakes).

Put the flour, starches, baking powder, soda, xanthan gum, and salt into the Cuisinart® mixing bowl. Attach the chef's whisk and select the MIXING setting and the DRY INGREDIENT MIXING program to combine the ingredients.

With the mixer running on Speed 3, add the remaining ingredients, in the order listed, and mix until all ingredients are incorporated. Scrape the entire bowl to ensure all of the ingredients are evenly incorporated.

Scoop batter into prepared muffin pans. Bake until golden and a cake tester comes out clean, about 30 minutes for regular-sized muffins, 15 minutes for minis. Remove from oven, cool in pans on a wire rack until cool to touch and then transfer cupcakes to a wire cooling rack to cool completely before frosting.

Nutritional analysis per standard cupcake:

Calories 396 (22% from fat) • carb. 77g • pro. 4g • fat 10g
 sat. fat 1g • chol. 0mg • sod. 359mg • calc. 50mg • fiber 2g

Angel Food Cake

Serve with Whipped Cream (page 44) and fresh berries for a light and delicious summer dessert.

Makes one 9-inch cake, 12 servings

1½ cups granulated sugar, divided
1¼ cups cake flour
12 large egg whites
1¼ teaspoons cream of tartar
¼ teaspoon fine sea salt
1 teaspoon pure vanilla extract

Preheat oven to 325°F.

Sift ¾ cup of the sugar together with the cake flour in a mixing bowl; reserve.

Put egg whites into the Cuisinart® mixing bowl. Attach the chef's whisk and begin mixing on Speed 5. Once whites are foamy, add cream of tartar and salt and gradually increase to Speed 12. While mixing on Speed 12, slowly add remaining ¾ cup of granulated sugar and vanilla extract and continue to mix until the peaks are firm and glossy. Remove bowl from mixer.

Gradually sift the reserved flour and sugar into the whites and carefully fold in with a large rubber spatula. Be gentle when folding, but at the same time make sure all ingredients are evenly incorporated. Spoon batter into an ungreased, 9-inch tube pan. Smooth the top by evenly spreading with a rubber spatula.

Bake for about 45 minutes, until a toothpick that has been inserted comes out clean. Invert pan onto the neck of an empty long-necked bottle (such as a wine bottle) and allow to cool completely. To remove cake from pan, remove the pan from the neck of the bottle and slide the tip of a long, narrow knife between the cake and the pan. Cover the pan with a plate and invert it, sliding the knife along the bottom of the pan until it is free.

Nutritional analysis per serving:

Calories 167 (1% from fat) • carb. 37g • pro. 5g • fat 0g
sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 278mg • calc. 5mg • fiber 0g

FROSTINGS, ICINGS, MOUSSES, AND FILLINGS

French Buttercream

The classic frosting. Temperature is key to achieving a smooth and delicious result. Having a candy/deep fat thermometer on hand takes out the guesswork.

Makes 4 cups

1¾ cups granulated sugar
5 tablespoons water
7 large egg yolks
24 tablespoons (3 sticks), unsalted butter, cold and cut into ½-inch cubes
¾ teaspoon pure vanilla extract
½ teaspoon fine sea salt

Put sugar and water together into a small saucepan and place over medium heat until sugar is melted and the mixture reaches 235°F.

Put the yolks into the Cuisinart® mixing bowl. Attach the chef's whisk and mix on Speed 8, gradually increasing speed from the start, until thick and creamy, about 3 minutes. Scrape the entire bowl and then slowly turn up to Speed 12 and continue to whip until pale yellow in color, 5 minutes.

Reduce speed to 6 and slowly pour in the sugar mixture while the mixer is running. Once all the sugar is added, scrape the entire bowl and slowly turn up to Speed 12 until the bowl is completely cool, about 10 minutes. When the bowl is cool, turn speed down to 7 and add the butter very slowly, a piece at a time. When half of the butter has been added, increase speed to about 10 to incorporate remaining. Once all of the butter has been added, add the vanilla extract and salt, mixing until all is incorporated.

Use immediately or store in an airtight container in the refrigerator for up to 10 days. Bring to room temperature after refrigeration.

TIP: If the buttercream appears curdled, beat on Speed 12 until smooth—this occurs when the butter is too soft or warm.

Nutritional analysis per serving (2 tablespoons):

Calories 130 (64% from fat) • carb. 11g • pro. 1g • fat 9g
sat. fat 6g • chol. 63mg • sod. 35mg • calc. 5mg • fiber 0g

Swiss Buttercream

Swiss buttercream, a more forgiving and stable version, will be ready to use immediately after making and can be used for traditional frosting and piping.

Makes about 6 cups

- 8 large egg whites**
- 1¾ cups granulated sugar**
- ½ teaspoon fine sea salt**
- 5 sticks (1¼ pounds) unsalted butter, cold and cut into ½-inch cubes, room temperature**
- 1 tablespoon fresh lemon juice**
- 1 teaspoon pure vanilla extract**

Put egg whites, sugar and salt in the Cuisinart® mixing bowl. Place bowl over a pan of simmering water and whisk the whites constantly until the temperature reaches 140°F.

Place bowl on mixer. Attach the chef's whisk. Once whites come to temperature, mix on Speed 10 until cool, about 15 minutes. Once cool, decrease speed to 3 and add the butter, piece by piece, until each is fully incorporated before adding the next. Scrape down the entire bowl as necessary.

Once all the butter is added, add the lemon juice and vanilla extract and mix until fully incorporated, about 1 minute. Increase speed to 8 and beat until smooth and silky, about 2 to 3 minutes.

Use immediately or store in an airtight container in the refrigerator for up to 10 days. Bring to room temperature after refrigeration.

TIP: If the buttercream appears curdled, beat on Speed 12 until smooth—this occurs when the butter is too soft or warm.

Nutritional analysis per serving (2 tablespoons):

Calories 115 (72% from fat) • carb. 7g • pro. 1g • fat 9g sat. fat 7g • chol. 25mg • sod. 9mg • calc. 0mg • fiber 0g

Chocolate Frosting

A light and fluffy classic.

Makes about 3 cups

- 4 cups confectioners' sugar, sifted**
- 4 ounces unsweetened chocolate, melted and cooled**
- 2 ounces semisweet chocolate, melted and cooled**

- 8 tablespoons (1 stick) unsalted butter, cut into ½-inch pieces, room temperature**
- 2 teaspoons pure vanilla extract**
- ¼ teaspoon fine sea salt**
- 10 to 12 tablespoons milk or cream**

Put all ingredients except the milk or cream into the Cuisinart® mixing bowl. Attach the chef's whisk and mix on Speed 2 for 2 minutes. Add 8 tablespoons of the milk. Increase speed to 5 and beat until smooth and fluffy, about 4 minutes. Scrape the entire bowl as necessary. Add remaining milk, tablespoon by tablespoon, as needed for ease of spreading.

Nutritional analysis per serving (2 tablespoons):

Calories 158 (39% from fat) • carb. 24g • pro. 1g • fat 7g sat. fat 5g • chol. 12mg • sod. 30mg • calc. 21mg • fiber 1g

Cream Cheese Frosting

A classic cream cheese frosting, perfect for a variety of cakes, especially carrot and chocolate.

Makes 4 cups

- 1 pound (two standard 8-ounce packages) cream cheese, room temperature**
- 8 tablespoons (1 stick) unsalted butter, cut into 1-inch pieces, room temperature**
- 5½ cups confectioners' sugar, sifted**
- ¼ teaspoon kosher salt**
- 2 teaspoons pure vanilla extract**

Put cream cheese in the Cuisinart® mixing bowl. Attach the flat mixing paddle and mix on Speed 4 until smooth, about 1½ to 2 minutes. Add butter and beat until fully incorporated and smooth, stopping to scrape down as necessary. Reduce speed to 2 and, with the mixer running, slowly add the sifted confectioners' sugar and salt to the bowl and mix until incorporated, about 2 minutes. Scrape the entire bowl well. Add vanilla extract. Mix on Speed 5 until incorporated.

Refrigerate to set, at least 30 minutes.

Nutritional analysis per serving (2 tablespoons):

Calories 157 (43% from fat) • carb. 21g • pro. 1g • fat 8g • sat. fat 5g • chol. 23mg • sod. 46mg • calc. 14mg • fiber 0g

Dairy-Free Vanilla Frosting

This frosting pairs very well with the Gluten-Free Golden Cupcakes (page 40).

Makes about 2 cups

- 1 cup non-hydrogenated vegetable shortening**
- 2 cups confectioners' sugar, sifted**
- 1 tablespoon pure vanilla extract**
- ¼ teaspoon fine sea salt**

Put the shortening into the Cuisinart® mixing bowl. Attach the chef's whisk and begin whisking on Speed 2, increasing up to Speed 5 to cream and make smooth, about 30 seconds. Scrape the entire bowl and then add the sugar. Start the mixer on Speed 2 and then slowly increase speed to 5 to incorporate the sugar.

Scrape the bowl again and then add the vanilla extract and salt. Mix again, increasing up to Speed 10 until smooth and fluffy, about 30 seconds.

Nutritional analysis per serving (2 tablespoons):

Calories 182 (61% from fat) • carb. 19g • pro. 0g • fat 13g sat. fat 6g • chol. 0mg • sod. 33mg • calc. 36mg • fiber 0g

Royal Icing

This icing is great for decorating sugar cookies or cakes. You can add food coloring to color it or extracts to flavor it.

Makes 1½ cups

- 4 cups confectioners' sugar, sifted**
- 1 large egg white, slightly beaten**
- 2 tablespoons whole milk**
- 1 teaspoon fresh lemon juice**

Put the sugar into the Cuisinart® mixing bowl. Attach the chef's whisk and mix on Speed 3 and, with the mixer running, slowly add in the egg white until fully incorporated, about 1 minute.

While the mixer is still running, add the milk and lemon juice and mix until fully incorporated. Scrape the entire bowl as necessary. Continue mixing until soft peaks form, about 2 minutes.

Use immediately or cover the bowl with a damp cloth so the icing does not harden. If using coloring or a flavoring extract for the icing, add it with the milk and lemon juice.

Nutritional analysis per serving (2 tablespoons):

Calories 163 (1% from fat) • carb. 40g • pro. 0g • fat 0g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 6mg • calc. 3mg • fiber 0g

Chocolate Glaze/Ganache

Use to frost or fill your favorite cakes.

Makes about 1 cup

- 6 ounces chocolate (may use bittersweet or semisweet), chopped**
- ¾ cup heavy cream**
- 3 tablespoons unsalted butter, cut into 1-inch pieces**
- Pinch fine sea salt**

Put the chopped chocolate in the Cuisinart® mixing bowl.

Put the heavy cream into a small saucepan and bring to just a simmer. Pour hot cream over chocolate. Allow to sit for 1 minute to cool slightly.

Attach the chef's whisk and mix on Speed 4 until chocolate is melted and the mixture comes together, about 2 minutes. Add butter, one cube at a time, and whisk until fully incorporated and shiny. Add the salt and stir to combine.

If using as a glaze, use immediately. If using as a filling, allow to sit until slightly hardened. Any leftovers can be refrigerated until solid, and then scooped and shaped into truffles.

Nutritional analysis per serving (2 tablespoons):

Calories 221 (79% from fat) • carb. 11g • pro. 2g • fat 21g sat. fat 13g • chol. 42mg • sod. 8mg • calc. 15mg • fiber 2g

Simple Chocolate Mousse

Whipping cream is effortless in the Cuisinart® Stand Mixer. Plus, you can fold in the chocolate on Speed 1 without worrying about over-mixing.

Makes 5 cups

- 6 ounces good quality, bittersweet chocolate, coarsely chopped**
- 1¾ cups heavy cream, divided**
- 1 tablespoon pure vanilla extract**
- Pinch fine sea salt**
- 2 tablespoons brandy or liqueur (optional, e.g., hazelnut, coffee or orange)**

In a double boiler set over barely simmering water, melt the chocolate with 2 tablespoons of the heavy cream, stirring until smooth. Remove from the heat and let cool until lukewarm. Stir in the vanilla extract, salt, and brandy or liqueur (if using).

Add the remaining cream to the mixing bowl of the Cuisinart® Stand Mixer. Attach the whisk and select the WHISKING setting and the WHIPPING CREAM program to combine the ingredients. Allow to mix until soft peaks have formed, this may happen before the end of the program.

Stir about a quarter of the whipped cream into the cooled, melted chocolate mixture. Then fold in the remaining whipped cream.

Cover and refrigerate the mousse for 30 minutes.* Spoon or pipe into serving bowls or goblets. If desired, garnish with shaved or finely chopped chocolate and a dollop of whipped cream.

Chocolate mousse can be stored in the refrigerator for up to 2 days

*If using the mousse to fill a pie, pour mixture directly into cooled pie crust, as in our Chocolate Cream Pie on page 35.

Nutritional analysis per serving (½ cup):

Calories 240 (78% from fat) • carb. 10g • pro. 1g • fat 21g
sat. fat 13g • chol. 56mg • sod. 0mg • calc. 0mg • fiber 1g

Whipped Cream

Whipped cream can over-whip very quickly. Once it starts getting thick, check it often by lifting the head of the mixer and looking for medium peaks.

Makes about 3½ cups

2 cups heavy cream
3 to 4 tablespoons confectioners' sugar, sifted
1 teaspoon pure vanilla extract

Put heavy cream into the Cuisinart® mixing bowl. Attach the chef's whisk and select the WHISKING setting and the WHIPPING CREAM program. Once bubbles start to form, gradually add the confectioners' sugar and vanilla extract.

Stop the mixer once the desired stiffness of whipped cream has been achieved.

Nutritional analysis per serving (2 tablespoons):

Calories 122 (93% from fat) • carb. 2g • pro. 0g • fat 11g
sat. fat 8g • chol. 46mg • sod. 0mg • calc. 0mg • fiber 0g

Whipped Coffee

Made from only a few ingredients, the whipping of instant coffee, sugar, and hot water turns into an incredible foam-like dessert, which is typically served over a glass of ice-cold milk but also excellent either topped on hot or iced coffee, eaten with a spoon, or put on top of cake or ice cream.

Makes about 3½ cups

**½ cup instant coffee or espresso
(fine granules are better than large)**
⅓ cup granulated sugar
½ cup hot water
Pinch fine sea salt
Shaved chocolate, optional

Put all of the ingredients into the Cuisinart® mixing bowl. Attach the chef's whisk and begin mixing on Speed 3. Gradually increase to Speed 12 and continue to mix until very fluffy and foamy, about 6 minutes.

Spoon over a glass of ice and milk, ice cream, or cake. Top with some shaved chocolate for an extra-sweet treat.

Nutritional analysis per serving (2 tablespoons):

Calories 122 (93% from fat) • carb. 2g • pro. 0g • fat 11g
sat. fat 8g • chol. 46mg • sod. 0mg • calc. 0mg • fiber 0g

©2022 Cuisinart
Glendale, AZ 85307

Printed in China

21CE077654

IB-14590-ESP-A

Cuisinart®

MANUAL DE
INSTRUCCIONES Y
LIBRO DE RECETAS



**Batidora de pie digital de 5.5 cuartos
de galón (5.2 L) Precision Master® Pro**

Serie SMD-50

Para su seguridad y para disfrutar plenamente de este producto,
siempre lea atentamente las instrucciones antes del uso.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben tomar precauciones básicas de seguridad, entre ellas las siguientes:

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.

- Para apagar el aparato, mantenga presionado el centro de la perilla de control por 5 segundos. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso, antes de instalar/ sacar accesorios/aditamentos, después del uso y antes de limpiarlo. Para desenchufar, agarre el enchufe y jálelo de la toma de corriente. Nunca jale el cable.
- Los niños o las personas que carezcan de la experiencia o de los conocimientos necesarios para manipular el aparato, o aquellas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén limitadas, no deben usar este aparato. Supervise el uso de este aparato con cuidado cuando sea usado cerca de niños. No permita que los niños jueguen con este aparato. Cuisinart desaconseja que los niños usen este aparato.
- Evite el contacto con las piezas móviles. Para evitar el riesgo de lesiones personales o daños al aparato, mantenga los dedos, cabello, ropa, espátulas y otros utensilios lejos de los accesorios/aditamentos durante el funcionamiento. Retire los accesorios/aditamentos antes de lavarlos.
- El uso de accesorios/aditamentos no recomendados ni vendidos por Cuisinart presenta un riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones.
- No use más de un accesorio/aditamento a la vez.
- No exceda las capacidades máximas indicadas en este manual de instrucciones.
- No use el aparato si este o el cable está dañado. En caso de daño, devuelva el aparato a un centro de servicio autorizado para su revisión y reparación.
- Lea todas las instrucciones de seguridad de cada accesorio/aditamento antes de usarlo.

- No lo use en exteriores.
- Mantenga el bol de acero inoxidable alejado de fuentes de calor tales como las estufas, los hornos o los hornos de microondas.
- Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no coloque la del aparato, el cable ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
- Quite todos los accesorios/aditamentos de la batidora antes de lavarlos.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o de la encimera.
- No use este aparato si el cable o el enchufe están dañados, si no funciona correctamente, si está dañado, o después de una caída/caída al agua. Llame al servicio de atención al cliente del fabricante para obtener información sobre cómo hacer revisar, reparar o ajustar el aparato, o devuélvalo a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste (eléctrico o mecánico).
- No haga funcionar el aparato debajo o dentro de un armario/gabinete. Siempre desenchufe el aparato antes de almacenarlo en un armario/gabinete. Dejar el aparato enchufado representa un riesgo de incendio, especialmente si este toca las paredes o la puerta del armario/gabinete cuando se cierra.
- No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o de un hornillo eléctrico caliente ni en un horno caliente.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

NOTA: La potencia nominal máxima está basada en el accesorio/aditamento que consume más electricidad. Otros accesorios/aditamentos pueden usar considerablemente menos electricidad.

ADVERTENCIA: RIESGO DE INCENDIO O DESCARGA ELÉCTRICA



El símbolo de relámpago con punta de flecha dentro de un triángulo equilátero tiene como fin alertar al usuario de la presencia de voltajes peligrosos no aislados en el interior del aparato, los cuales pueden ser de suficiente magnitud para constituir un riesgo de incendio o descarga eléctrica.



El signo de exclamación dentro de un triángulo equilátero tiene como fin alertar al usuario de la presencia de instrucciones importantes de uso y mantenimiento (servicio) en la documentación que acompaña al equipo.

USO DE ALARGADORES

El cable provisto con este aparato es corto, para reducir el riesgo de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Se puede usar un cable alargador/de extensión, siempre que respete las precauciones siguientes. La clasificación nominal del cable alargador/de extensión debe ser por lo menos igual a la del aparato. El cable más largo debe ser acomodado de tal manera que no cuelgue de la encimera/mesa, donde puede ser jalado por niños o causar tropiezos.

INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA

Para su protección, este aparato cuenta con un cable de puesta a tierra equipado con un enchufe de tierra, el cual debe ser conectado a una toma de corriente debidamente puesta a tierra. Si una toma de corriente puesta a tierra no está disponible, se podrá usar un adaptador para conectar el aparato a una toma de corriente polarizada.

El adaptador debe ser puesto a tierra mediante un tornillo de metal que conecte la lengüeta del adaptador a la placa de la toma de corriente.

PRECAUCIÓN: Antes de enchufar el adaptador, cerciórese de que la toma de corriente está puesta a tierra. Si no está seguro/a, comuníquese con un electricista. Nunca use un adaptador sin estar seguro/a de que la toma de corriente está puesta a tierra.

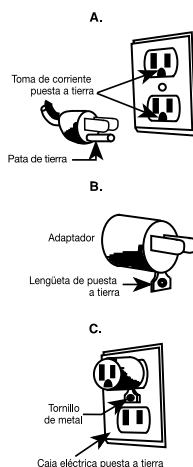
NOTA: Está prohibido usar un adaptador en Canadá y en Europa.

Conecte el cable solamente a una toma de corriente de 120 V; no use el aparato con un convertidor de voltaje.

IMPORTANTE: Siempre desconecte el cable de toma de corriente antes de ensamblar o desensamblar el aparato.

AVISO

Este aparato está equipado con un enchufe con puesta a tierra. Como medida de seguridad, este enchufe se podrá enchufar de una sola manera en las tomas de corriente puestas a tierra. Si aun así no entra completamente, comuníquese con un electricista. No intente modificar el enchufe.



ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes	2
Piezas y características	4
Instrucciones de ensamblaje.....	5
Instrucciones de uso	5
Cómo pausar un programa	6
Cómo reanudar un programa en pausa	6
Cómo cancelar un programa.....	6
Limpieza y mantenimiento	8
Capacidades máximas.....	9
Resolución de problemas.....	9
Consejos y sugerencias	9
Guía de selección de la velocidad.....	13
Garantía.....	14
Guías de las recetas preprogramadas	15
Recetas	16

INTRODUCCIÓN

¡Presentamos la batidora de pie digital diseñada con la combinación perfecta de potencia, precisión y velocidad! Equipada con un motor de alto rendimiento de 500 vatios, la batidora de pie digital Precision Master® Pro de Cuisinart es capaz de realizar los trabajos más difíciles en su bol de 5.5 cuartos de galón (5.2 L). Con solo girar la perilla digital LED puede elegir entre 12 velocidades, 3 funciones y 7 programas individuales. Sus accesorios de primera calidad (un batidor de alambre, un batidor plano, un gancho amasador y una tapa antisalpicaduras con pico vertedor) ofrecen máxima versatilidad. Cuenta con carcasa de fundición para una durabilidad superior, y su sistema de mezcla garantiza resultados óptimos y precisos. Cuisinart ha combinado la conveniencia digital con un potente rendimiento en esta batidora de pie que no puede faltar en la cocina de todo chef casero de hoy en día.

Cuisinart también ofrece aditamentos opcionales (vendidos por separado). Aquellos aditamentos (PE-50, MG-50, PRS-50 y SPI-50) se conectan a la batidora para poder hacer pasta casera, moler su propia carne y más. ¡Inclusive puede convertir su batidora en una máquina para hacer helado! El aditamento Cuisinart® Fruit Scoop™ (IC50) le permitirá preparar postre helados de frutas, sorbetes, helados y helados de yogur sin ningún esfuerzo.

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

1. Motor de 500 vatios

Suficiente potencia para las recetas grandes y los trabajos difíciles.

2. Cabezal inclinable

Permite instalar/retirar los aditamentos y raspar el bol con facilidad.

3. Puerto de conexión para aditamentos

Permite conectar el aditamento molidor de carne, el aditamento extrusor de pasta y otros aditamentos (vendidos por separado) a la batidora. Nota: El puerto de conexión se encuentra atrás del panel delantero. Un tornillo hace que sea fácil instalar y asegurar los aditamentos.

4. Puerto de conexión para accesorios

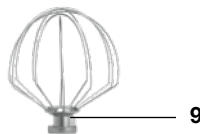
Permite conectar el batidor de alambre, el batidor plano y el gancho amasador.

5. Bol de 5.5 cuartos de galón (5.2 L) de acero inoxidable con asa

El asa hace que sea fácil levantar, sostener, raspar y retirar el bol. La alta capacidad del bol permite mezclar cantidades más grandes.

6. Palanca de liberación del cabezal

Permite inclinar el cabezal y mantenerlo en posición inclinada de manera segura.



También se usa para volver el cabezal a su posición original.

7. Perilla de control digital LED

Permite ajustar la velocidad y el tiempo, y elegir la función o el programa deseados.

8. Aro luminoso

3 colores diferentes indican cada modo:

- BLANCO: Modo de espera; “Cuisinart” aparece en la perilla
- AZUL – La unidad está funcionando; el modo seleccionado está iluminado en el dial
- ROJO PARPADEANTE: Apagado o pausa; “Stop” (apagado) o “Pause” (pausa) aparece en la perilla

9. Batidor de alambre

Incorpora aire a las mezclas. Ideal para batir huevos, claras o crema líquida y preparar recetas tales como pastel de ángel, torta “chiffon”, merengue y malvaviscos. También es perfecto para preparar puré de papas rápidamente.

10. Batidor plano

Revuelve, mezcla y bate los ingredientes y las mezclas. Ideal para preparar masa de galletas, mezclas de pastel y más, además de glaseados/coberturas. También es perfecto para hacer fondos de tarta, bollos/panecillos y “shortcakes”, así como para mezclar los ingredientes del pan de carne o de las albóndigas.

11. Gancho amasador

Usado para la mezcla y el amasado de las masas leudadas/fermentadas (pan, panecillos, pizza/focaccia, “coffee cakes”). También sirve para mezclar y amasar masa de pasta.

12. Tapa antisalpicaduras con pico vertedor

Evita las salpicaduras durante la mezcla y al agregar ingredientes. Guía los ingredientes hacia el tazón.

INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

- Incline el cabezal hacia atrás:** Presione la palanca de liberación del cabezal y levante el cabezal hasta que se bloquee.
- Instale el accesorio deseado:** Coloque el batidor plano, el batidor de alambre

o el gancho amasador en el puerto de conexión para accesorios. Empuje y gire en sentido antihorario hasta que se bloquee. Para retirar el accesorio, empuje y gire en sentido horario.

- Coloque el bol sobre la base:** Gire en sentido horario para sujetarlo.

- Baje el cabezal:** Sosteniendo el cabezal con una mano, presione nuevamente la palanca de liberación y baje completamente el cabezal.

5. Instale la tapa antisalpicaduras:

Después de haber conectado el accesorio y bajado el cabezal, deslice la tapa antisalpicaduras sobre el bol e instale el pico vertedor introduciéndolo, entre las patas de la tapa. Nota: La tapa antisalpicaduras gira en ambas direcciones, lo que permite agregar ingredientes fácilmente.

Remoción: Primero retire el pico vertedor, y luego deslice la tapa antisalpicaduras fuera del bol.

INSTRUCCIONES DE USO

PARA ENCENDER EL APARATO

- Enchufe el aparato.
- Instale el bol en la base, girándolo en sentido horario para sujetarlo,
- Cuando la perilla de control se ilumine, presiónela para seleccionar su idioma; “Main Menu” aparecerá en la perilla.
- Todas las veces siguientes que presione la perilla, “Cuisinart” se iluminará.
- Gire la perilla para elegir entre las siguientes opciones:
 - “MANUAL” (funcionamiento manual)
 - “TIMER” (funcionamiento manual con temporizador de cuenta regresiva)
 - “DOUGH” (amasar; función preprogramada)
 - “MIXING” (mezclar; función preprogramada)
 - “WHISKING” (batir; función preprogramada)
- Seleccione el programa deseado, presionando la perilla de control.

7. El programa seleccionado se iniciará.

NOTA: Después de 5 minutos de inactividad, "Cuisinart" aparecerá en la perilla de control y esta se apagará. Para despertar la unidad, presione o gire la perilla de control.

Finalizado el ciclo, el aparato ingresará al modo de espera.

MODO MANUAL

1. Gire la perilla de control hasta que "MANUAL" se ilumine, luego presione la perilla para confirmar. Para elegir la velocidad, desde 1 hasta 12 (véase la guía de velocidad en la página 12), gire la perilla en sentido horario. Presione la perilla para confirmar su selección y encender el aparato; la cuenta regresiva empezará.
2. Para cambiar la velocidad durante el funcionamiento, gire la perilla en sentido horario o antihorario hasta que la velocidad deseada aparezca en la perilla; la velocidad se ajustará automáticamente sin que el temporizador se detenga.
3. Para PAUSAR el aparato, presione brevemente el centro de la perilla de control.
4. Para PARAR el aparato, mantenga presionado el centro de la perilla de control hasta que el aparato emita un pitido y que "STOP" se ilumine.

Advertencia: Evite todo contacto con las piezas móviles mientras la luz está parpadeando.

CÓMO PAUSAR UN PROGRAMA

1. Para pausar un programa durante el funcionamiento, presione la perilla de control una vez.
2. El aparato ingresará al modo de espera/pausa.
3. El aparato también ingresará en modo de pausa al levantar el cabezal. Para levantar el cabezal, presione la palanca de liberación del mismo.

NOTA: Para evitar las salpicaduras, se recomienda presionar la perilla de control para pausar el aparato.

CÓMO REANUDAR UN PROGRAMA EN PAUSA

1. Si el cabezal está levantado, primero vuelva a colocarlo en la posición de bloqueo.
2. Mantenga presionada la perilla de control por 2 segundos.
3. El aparato emitirá un pitido y el programa continuará.

CÓMO CANCELAR UN PROGRAMA

1. Para cancelar un programa durante el funcionamiento, mantenga presionada la perilla de control hasta que el aparato emita un pitido y que "STOP" se ilumine.
2. Suelte la perilla de control. Nota: El programa aún no estará cancelado.
3. Presione la perilla de control para volver al menú principal.

CÓMO USAR EL TEMPORIZADOR

1. Cuando encienda el aparato, gire la perilla de control en sentido horario hasta que "TIMER" (temporizador) aparezca en la perilla. El temporizador permite hacer funcionar el aparato a una velocidad específica por un período de tiempo específico.
2. Presione la perilla para confirmar que desea ingresar al modo "temporizador"; "01:00" se iluminará, parpadeando.
3. Gire la perilla en sentido horario o antihorario para ajustar el tiempo, y luego presiónela para confirmar su selección.
NOTA: El tiempo aumentará/disminuirá en incrementos de 10 segundos. El tiempo máximo es de 60 minutos.
4. Para ajustar la velocidad (desde 1 hasta 12), gire la perilla de control hasta que la velocidad deseada se ilumine, luego presiónela para confirmar su selección; el aparato se pondrá en marcha. Para PAUSAR la mezcla en cualquier momento, simplemente presione la perilla de control. Para PARAR la mezcla y volver al menú principal, mantenga presionada la perilla de control por 3 segundos.

5. El ciclo de mezcla parará automáticamente al final del tiempo fijado, después de que el aparato emita un pitido.

CÓMO APAGAR EL APARATO

Para apagar el aparato, mantenga presionado el centro de la perilla de control por 5 segundos. Después de 5 minutos de inactividad, la unidad ingresará al modo de espera y la perilla digital se apagará. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso.

CÓMO USAR LAS FUNCIONES PREPROGRAMADAS

PROGRAMA 1: “DOUGH” (AMASAR)

Use este programa para preparar masas fermentadas/de levadura, tales como la masa de pan y de pizza. Siga las instrucciones a continuación y consulte las recetas como guía.

1. Prepare los ingredientes y coloque el líquido, el edulcorante (si lo usa) y la levadura en el bol de la batidora.
2. Conecte el gancho amasador al aparato.
3. Gire la perilla de control en sentido horario hasta que “DOUGH” (amasar) se ilumine. Presione la perilla para confirmar su selección.
4. Gire la perilla de control en sentido horario para seleccionar el programa deseado: “PIZZA DOUGH”(MASA DE PIZZA), “WHITE BREAD” (PAN BLANCO), “WHOLE WHEAT” (PAN DE TRIGO INTEGRAL).
5. Después de haber seleccionado el programa deseado, presione la perilla para encender el aparato.
6. Después del ciclo de amasado, el aparato se apagará y una cuenta regresiva de 60 segundos empezará (esto es el temporizador de fermentación de la masa). Nota: Para la fermentación/el leudado, se recomienda quitar el gancho amasador, retirar la masa del bol, formar una bola de masa suave y volver a colocar esta en el bol. Cubra el bol con una toalla húmeda o con papel film/plástico y deje leudar por el tiempo indicado en la receta.

NOTA: Este programa está diseñado para amasar masas de levadura. Puede haber

algunas recetas que requieran que el usuario pause el programa para raspar las paredes del bol durante el proceso de mezcla, u otras que requieran un tiempo de amasado adicional al final del proceso. Se puede añadir un tiempo de amasado adicional parando el programa “DOUGH” y usando el modo manual (“MANUAL”) o el temporizador (“TIMER”) para amasar. Nota: Si usa los modos “MANUAL” o “TIMER” para amasar, esto cancelará el programa “DOUGH” y el temporizador de fermentación de la masa.

PROGRAMA 2: “MIXING” (MEZCLAR)

“DRY INGREDIENT MIXING”

(mezclar ingredientes secos)

Este programa está diseñado para mezclar ingredientes secos para prácticamente cualquier tipo de receta. Siempre use el batidor de alambre para “tamizar” los ingredientes secos.

1. Coloque los ingredientes secos en el bol.
2. Encienda la batidora y gire la perilla de control para elegir la función “MIXING” (mezclar). Presione la perilla para confirmar su selección. Gire la perilla de control en sentido horario hasta que “DRY INGREDIENT MIXING” (mezclar ingredientes secos) se ilumine. Presione la perilla para empezar a mezclar; la batidora se pondrá en marcha y funcionará a velocidad 1 por 1 minuto. Se apagará automáticamente al final del ciclo.

“CREAMING” (acremar)

Este programa está diseñado para batir sin esfuerzo la mantequilla y el azúcar para diferentes recetas, tales como la masa de galletas o los glaseados. Recuerde usar la función de pausa (“PAUSE”), presionando la perilla de control una vez, para raspar las paredes del bol y el batidor plano regularmente. Si se necesita más tiempo para algunas recetas, simplemente repita el programa.

1. Coloque los ingredientes en el bol.
2. Conecte el batidor plano o el batidor de alambre a la batidora, dependiendo del trabajo de mezcla.

3. Gire la perilla de control en sentido horario hasta que “WHISKING” (batir) se ilumine. Presione la perilla para confirmar su selección.
4. Gire la perilla de control en sentido horario hasta que “CREAMING” (acremar) se ilumine.
5. Después de haber seleccionado el modo deseado, presione la perilla para empezar el proceso de mezcla.

PROGRAMA 3: “WHISKING” (BATIR)

“WHIPPING CREAM” (batir crema):

Este programa está diseñado para batir hasta 2 tazas (475 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”), para conseguir aprox. 3½ tazas (830 ml) de crema batida (véase la receta de crema batida en la página 44 del libro de recetas). La crema batida producida tendrá picos medio-suaves. Si desea que tenga picos más firmes, bata la crema por más tiempo, ya se usando el modo “MANUAL” o repitiendo el programa “WHIPPING CREAM”.

1. Coloque la crema líquida para batir (“heavy cream”) en el bol.
2. Conecte el batidor de alambre al cabezal.
3. Gire la perilla de control en sentido horario hasta que “WHISKING” (batir) se ilumine. Presione la perilla para confirmar su selección.
4. Gire la perilla de control en sentido horario hasta que “WHIPPING CREAM” (batir crema) se ilumine.
5. Presione la perilla para empezar el proceso de batido.
6. Se recomienda tamizar el azúcar glasé y agregar cualquier saborizante después de que la crema batida alcance picos suaves; esto producirá un mejor sabor y una crema batida más estable.

Programa “MASH POTATOES” (hacer puré de papas)

Este programa está diseñado para aplastar 3 a 5 lb (1.35 a 2.25 kg) de papas cocinadas (véase la receta de puré de papas en la página 17 del libro de receta). Si prepara más o menos puré, mantenga un ojo en la

consistencia para cerciorarse de que no se está mezclando de más o de menos.

1. Coloque las papas tibias en el bol.
2. Conecte el batidor de alambre al cabezal.
3. Gire la perilla de control en sentido horario hasta que “WHISKING” (batir) se ilumine. Presione la perilla para confirmar su selección.
4. Gire la perilla de control en sentido horario hasta que las palabras “MASH POTATOES” (hacer puré de papas) se ilumine.
5. Presione la perilla para empezar el proceso de batido.
6. Se recomienda añadir la mantequilla, la leche y los condimentos después de haber machacado un poco las papas; esto le dará más sabor al puré, sin sobreprocesarlo.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Siempre apague y desenchufe el aparato antes de limpiarlo.

Bloque-motor

Limpie la carcasa con un paño húmedo, luego séquela bien. Nunca use limpiadores/materiales abrasivos, ni sumerja el aparato en agua.

Bol

Lave el bol a mano y séquelo bien, o métalo en el lavavajillas. Nunca use cepillos de metal, lana de acero, o cloro para limpiar el bol.

Accesorios

El batidor plano y el gancho amasador son aptos para lavavajillas (bandeja superior solamente); también pueden lavarse a mano. El batidor de alambre NO es apto para lavavajillas y debe lavarse a mano.

Aditamentos

Siga las instrucciones de limpieza provistas con cada aditamento.

Tapa antisalpicaduras con pico vertedor

Apta para lavavajillas (bandeja superior solamente); también puede lavarse a mano.

Mantenimiento

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

CAPACIDADES MÁXIMAS

- Masa de levadura (pan, pizza) – 6 tazas (750 g) de harina blanca
- Masa de galletas – 5 docenas de galletas
- Crema batida – 6 tazas (1.4 L) de crema líquida para batir (rinda el doble de crema batida)
- Claras de huevo – 12 claras de huevo grande

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si la unidad se apaga de repente, esto puede significar que el motor se ha sobrecalentado. Su batidora de pie está equipada con un dispositivo de protección contra sobrecarga que apaga automáticamente el motor en caso de sobrecalentamiento.

Solución: En caso de que esto ocurriera:

- Apague y desenchufe el aparato.
- Vacíe parcialmente el bol y permita que el aparato descanse por unos minutos.
- Vuelva a enchufar y encender el aparato a la velocidad deseada. Si el aparato no se pone en marcha al activar un programa, permita que descanse por más tiempo.

CONSEJOS Y SUGERENCIAS

- Ponga la rejilla del horno en la posición deseada *antes* de precalentar el horno. La mayoría de las recetas requieren que la rejilla esté en el centro del horno; las tartas se cocinan mejor en el tercio inferior del horno.
- Siga las instrucciones al pie de la letra, teniendo cuidado de no mezclar la mezcla ni de menos ni de más.
- No ponga demasiadas fuentes en el horno a la vez y procure no abrir la puerta del horno durante el horneado; use la luz del horno para vigilar el horneado. Con algunas recetas, tales como las galletas, cambie las placas de nivel a la mitad del tiempo.
- Es imprescindible medir los ingredientes, especialmente la harina, con precisión.

Revuelva la harina antes de medirla o pesarla, y use una cuchara para sacarla de la bolsa. Si usa un vaso medidor, enrase la harina con un cuchillo o el mango de una cuchara. No apisone ni compacte la harina. Recuerde no medir la harina directamente de la bolsa. A pesar de que esté tamizada, ha sido comprimida/compactada para caber en la bolsa. Si prepara productos de panadería con harina que no haya sido revuelta, estos resultarán densos y secos.

- Para la mayoría de las recetas, los alimentos refrigerados tales como la mantequilla, la leche y los huevos se incorporan mejor a la mezcla si están a temperatura ambiente.
- Saque la mantequilla del refrigerador antes de empezar a preparar la receta y córtelo en pedazos de ½ in. (1.5 cm) para darle tiempo de entibiarse mientras prepara el resto de los ingredientes. No caliente la mantequilla en el microondas; esto puede cambiar su estructura y dar una textura diferente al producto final.
- Separe los huevos uno a la vez, en un recipiente pequeño. Coloque las claras en un bol de vidrio o de acero inoxidable muy limpio. Si cae yema en la clara, reserve el huevo para otro uso; el mínimo rastro de yema puede impedir que las claras se monten.
- Raspe el bol (las paredes, el fondo y el batidor) varias veces durante la mezcla, especialmente cuando agrega nuevos ingredientes; esto garantiza que los ingredientes se incorporen mejor y produce mejores resultados. Cuanto más frecuentemente raspa el bol, mejor.
- Antes de batir claras de huevo, compruebe que el bol y el batidor de alambre están impecablemente limpios y totalmente secos. El mínimo rastro de grasa/aceite puede impedir que se monten las claras.
- Para comprobar si los huevos están frescos, póngalos en un bol de agua tibia. Si flotan, esto significa que no están frescos. Es imprescindible usar huevos frescos para montar claras; cuanto más frescos sean los huevos, más estables serán las claras batidas.

- Derrita el chocolate a baño María, encima de una cacerola de agua a punto de hervir. El agua no debe hervir, ni debe tocar el fondo del bol o de la olla para baño María; esto podría cocinar/endurecer el chocolate, y no lo podrá usar en la receta.
- Siempre compruebe que la levadura está fresca antes de usarla. Rocíe un poco de levadura en agua tibia (105 a 110 °F [40 a 43 °C]) y agregue una pizca de azúcar o de harina de la receta. Si la levadura no se pone espumosa dentro de 5 a 10 minutos, esto significa que está “muerta”. Empiece de nuevo con un nuevo paquete de levadura.

PARA HACER GALLETAS

- Use una cuchara para helado para medir la masa de galletas; esto formará galletas de tamaño y forma uniformes. Existen cucharas de helado de varios tamaños. Cualquiera (p. ej., n.º 40, n.º 50 o n.º 60) puede usarse para formar galletas. Las más grandes, que miden entre ⅓ de taza (80 ml) y ½ taza (120 ml) de mezcla, son perfectas para las galletas gigantes. Las cucharas de helado también son perfectas para llenar los moldes de muffins. Use la cuchara para helado n.º 16 para hacer “muffins” o albóndigas.
- Para que las galletas conserven su forma durante el horneado, coloque la masa en placas forradas con papel encerado o papel film/plástico y refrigérela antes de hornear; esto evitará que la masa de galletas se extienda demasiado y producirá lindas galletas redondas. Si extiende y corta la masa de galletas, siempre enfríe las galletas cortadas antes de hornearlas para garantizar que mantengan su forma. La mayoría de las masas de galletas puede refrigerarse por 2 a 3 días (cerciórese de envolver bien la masa).
- La masa de galleta también puede congelarse. Después de formar las galletas, envuélvalas en doble capa de papel film/plástico y congélelas por hasta 3 meses. Descongélelas antes de hornearlas.
- Para facilitar el desmoldado y la limpieza, forre las placas con papel sulfurizado.
- Permita que las galletas se enfríen en la placa por 2 a 3 minutos, luego termine de enfriarlas en una rejilla; esto evitará que las galletas se encojan, se desmigajen o se rompan.
- Permita que las galletas se enfríen por completo antes de guardarlas, o se pondrán pastosas y perderán su forma.

PARA HACER PAN

- Un paquete de ¼ oz (8 g) de levadura equivale a 2¼ cucharaditas de levadura.
- Usar leche en vez de agua producirá una corteza más suave.
- Para suavizar la corteza después del horneado, restriéguela con mantequilla sin sal inmediatamente luego de sacar el pan del horno; esto evitará que se seque.
- Si una receta incluye un tipo especial de harina, use la harina recomendada. Si no tiene harina para hacer pan, puede usar harina común, pero el pan no leudará tanto.
- No use margarina ligera o margarina envasada para hacer pan; su estructura hace que no producirá los mismos resultados.
- El gluten de trigo es la proteína seca que sobra de la harina de trigo después de haber eliminado el almidón. El gluten de trigo es un buen acondicionador/potenciador de masa, especialmente para los panes integrales o los panes hechos con harina común. Si una receta incluye gluten de trigo, se recomienda usarlo para conseguir resultados óptimos.
- Para hacer pan de trigo integral, use 1½ cucharaditas de gluten de trigo por taza (120 g) de harina de trigo integral.
- Si una receta no incluye una cantidad determinada de harina, use la cantidad mínima recomendada, y luego añada harina poco a poco hasta conseguir una masa suave pero no pegajosa.
- Usar demasiado líquido o hacer pan cuando el día está húmedo puede hacer que el pan no se leude o que la parte superior se encoja.

- Un termómetro de cocina es una herramienta muy útil para hacer pan. Puede usarlo para medir la temperatura del agua que usa para disolver/fermentar la levadura y para comprobar la temperatura interna del pan cocinado.
- El agua usada para fermentar la levadura debe estar entre 105 °F (40 °C) y 110 °F (43 °C).
- La temperatura interna del pan horneado debe estar entre 190 °F (87 °C) y 210 °F (98 °C).

PARA HACER PASTEL

- Todos los ingredientes y el bol deben estar a temperatura ambiente. Los ingredientes a temperatura ambiente se incorporan mejor y son más fáciles de mezclar.
- Vierta la mezcla en los moldes inmediatamente después de terminar de mezclar los ingredientes.
- Meta los moldes al horno inmediatamente después de llenarlos.
- Compruebe si los pasteles están listos al final del tiempo de cocción mínimo.
- Deje los pasteles enfriar en los moldes hasta que estén tibios, luego desmóldelos y permita que se enfrien por completo en una rejilla.
- Esparza el glaseado con una espátula angulada; es más fácil que con un cuchillo o una espátula regular.

PARA MONTAR CLARAS

- Las claras se montan mejor cuando están a temperatura ambiente. Para llevar las claras a temperatura ambiente de manera segura, coloque los huevos enteros en un bol de agua tibia por 10 a 15 minutos.
- Agregue una pequeña cantidad de crémor tártaro, jugo de limón o vinagre a las claras; esto las estabilizará y ayudará a conseguir claras batidas más voluminosas y firmes. Use ½ cucharadita de crémor tártaro por clara de huevo grande o 1 cucharadita de crémor tártaro por taza (235 ml) de claras de huevo (8 a 10 huevos grandes).
- El tiempo necesario para montar claras

depende de la temperatura/frescura de los huevos y de la temperatura/humedad de la cocina. Esté pendiente de estos factores.

- Cuando el tiempo está húmedo o está lloviendo, puede que no consiga claras batidas tan voluminosas como cuando el tiempo está seco o más caliente.
- Ponga los huevos (a temperatura ambiente) en bol limpio y seco. Instale el batidor de alambre limpio y seco. Bata las claras, empezando en la velocidad 1 y aumentando gradualmente la velocidad al nivel 6, hasta que estén ligeras y espumosas. Si bate las claras demasiado rápido al principio, su estructura no será tan estable/resistente y no alcanzarán su máximo volumen una vez batidas. Tampoco bata las claras de más; esto las separará y hará que los merengues se desinflen.
- Cuando añada azúcar a las claras, haga esto despacio y gradualmente, justo cuando las claras empiecen a espumarse. Siempre rocíe el azúcar lentamente a lo largo del costado del bol mientras está batiendo las claras – no añada el azúcar en el centro del bol o directamente encima de las claras; esto puede desinflarlas.
- Al principio, las claras se pondrán espumosas. Después de poco tiempo, se pondrán más firmes y empezarán a tomar cuerpo. Luego, se formarán picos suaves que se caen al levantar el batidor; esta es la textura requerida para hacer “mousses” y “soufflés”. La etapa siguiente son picos medio-firmes (las claras parecerán secas y brillantes, y los picos tendrán cuerpo); esta es la textura requerida para hacer merengues. La etapa final son picos firmes y secos. Las claras no parecerán uniformemente blancas, y estarán opacas.
- Use las claras batidas inmediatamente después de batirlas. Si espera más de 5 minutos, empezarán a desinflarse y perder volumen y estructura. Las claras batidas con azúcar o crémor tártaro son más estables y durarán por más tiempo.

CÓMO “PASTEURIZAR” LAS CLARAS

Las claras crudas pueden contener bacterias dañinas. Si una receta incluye claras crudas, se recomienda usar claras en polvo o que “pasteurice” las claras de la manera siguiente:

- Coloque las claras, 2 cucharadas del azúcar de la receta, 2 cucharadas (30 ml) de agua y una pizca de crémor tártaro en el bol de la batidora; revuelva hasta conseguir una mezcla suave.
- Caliente la mezcla a baño María, revolviendo constantemente con una espátula de caucho impecablemente limpia, hasta que la temperatura de la mezcla alcance 160 °F (71 °C). Nota: Empiece a comprobar la temperatura después de aprox. un minuto.
- Cuando la mezcla alcance 160 °F (71 °C), seque la parte inferior del bol y coloque este sobre la batidora. Instale el batidor de alambre. Continúe como se indica en la receta.

PARA BATIR CREMA

La diferencia entre la crema líquida para batir (“heavy cream”) y la crema para montar (“whipping cream”) es su contenido de grasa butírica. Cuanta más grasa butírica tenga la crema, más estable será la crema batida. La crema líquida para batir (“heavy cream”) tiene más grasa butírica que la crema para montar (“whipping cream”), por lo tanto, es mejor para hacer crema batida. Las mejores cremas para batir son cremas que no sean ultrapasteurizadas.

Por lo general, la crema rinde el doble de su volumen de crema batida. Para preparar 2 tazas (475 ml) de crema batida, coloque 1 taza (235 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”) o de crema para montar (“whipping cream”) en el bol helado. Agregue aprox. ½ cucharadita de extracto de vainilla u otro extracto puro y 1 a 4 cucharadas (10 a 50 g) de azúcar granulada, superfino o glasé. Use la función “WHISKING” (batir) y el programa “WHIPPING CREAM” (batir crema) para conseguir picos medio-suaves. Para conseguir picos más firmes, bata a velocidad 12 usando el modo “MANUAL”.

- Si desea endulzar la crema batida, agregue lentamente el azúcar y los saborizantes cuando la crema empiece a tomar cuerpo.
- Cerciórese de tamizar el azúcar antes de añadirlo a la crema.
- Deje de batir cuando la crema haya alcanzado el doble de su volumen. La crema debe estar suave, cremosa y espesa, con picos suaves (p. ej., para servir con postre o incorporar en postres) o picos firmes (p. ej., para decorar pasteles).
- A menos que haya sido estabilizada, sirva la crema batida inmediatamente.

CREMA BATIDA ESTABILIZADA

La crema batida estabilizada se conservará por más tiempo en el refrigerador y puede usarse para decorar postres con una manga pastelera. Para estabilizar la crema batida, se necesita gelatina o un estabilizador comercial.

Para estabilizar la crema batida: Coloque un poco de agua en una taza medidora y rocíe un poco gelatina en polvo. Deje reposar por 5 minutos hasta que se suavice. Luego, coloque la taza medidora en una cacerola de agua hirviendo a fuego lento y revuelva hasta que la gelatina se disuelva. Deje enfriar ligeramente la gelatina antes de agregarla a la crema, pero no permita que se enfríe por completo.

- Para 1 taza (235 ml) de crema, use ½ cucharadita de gelatina remojada en 1 cucharada (15 ml) de agua.
- Para 2 tazas (475 ml) de crema, use 1 cucharadita de gelatina remojada en 2 cucharadas (30 ml) de agua.
- Para 8 tazas (1.9 L) de crema, use 1 cucharada + 1 cucharadita de gelatina remojada en 8 cucharadas (120 ml) de agua.

Bata la crema como de costumbre, añadiendo la gelatina después de que la crema empiece a tomar cuerpo y empiece a espesarse.

GUÍA DE SELECCIÓN DE LA VELOCIDAD

<p>1</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Para tamizar ingredientes secos • Para incorporar suavemente ingredientes (p. ej., ingredientes secos) • Para batir crema y montar claras (aumentando gradualmente la velocidad) 	<p>7</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Para mezclar mantequilla con harina (para preparar masa de hojaldre) • Para hacer puré de papas/vegetales • Para batir crema y montar claras (aumentando gradualmente la velocidad)
<p>2</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Para tamizar ingredientes secos • Para incorporar suavemente ingredientes (p. ej., ingredientes secos) • Para preparar panes/biscochos sin levadura (“muffins”, etc.) • Para acremar mantequilla con azúcar • Para batir crema y montar claras (aumentando gradualmente la velocidad) 	<p>8</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Para mezclar mantequilla con harina (para preparar masa de hojaldre) • Para hacer puré de papas/vegetales • Para batir crema y montar claras (aumentando gradualmente la velocidad)
<p>3</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Para acremar mantequilla con azúcar • Para incorporar huevos • Para amasar masa de pan • Para batir crema y montar claras (aumentando gradualmente la velocidad) 	<p>9</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Para hacer puré de papas/vegetales • Para batir crema y montar claras (aumentando gradualmente la velocidad)
<p>4</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Para acremar mantequilla con azúcar • Para amasar masa de pan • Para amasar masa de pasta • Para mezclar mantequilla con harina (para preparar masa de hojaldre) • Para batir crema y montar claras (aumentando gradualmente la velocidad) 	<p>10</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Para batir puré de papas/vegetales • Para batir crema y montar claras (aumentando gradualmente la velocidad)
<p>5</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Para acremar mantequilla con azúcar • Para mezclar mantequilla con harina (para preparar masa de hojaldre) • Para hacer puré de papas/vegetales • Para batir crema y montar claras (aumentando gradualmente la velocidad) 	<p>11</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Para batir puré de papas/vegetales • Para batir crema y montar claras (aumentando gradualmente la velocidad)
<p>6</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Para mezclar mantequilla con harina (para preparar masa de hojaldre) • Para hacer puré de papas/vegetales • Para batir crema y montar claras (aumentando gradualmente la velocidad) 	<p>12</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Para batir puré de papas/vegetales • Para batir crema y montar claras (aumentando gradualmente la velocidad)

NOTA: No exceda la velocidad 5 para amasar masa fermentada/de levadura; esto puede dañar el aparato.

GARANTÍA

Garantía limitada de tres años

Esta garantía es para los consumidores que residen en los EE. UU. solamente. Usted es un consumidor si posee una batidora de pie digital de 5.5 cuartos de galón (5.2 L) Cuisinart® Precisión Master® Pro que fue comprada en una tienda para uso personal, familiar o casero. A menos que la ley aplicable exija lo contrario, esta garantía no es para los minoristas u otros consumidores/compradores comerciales. Cuisinart garantiza este producto contra todo defecto de materiales o fabricación durante 3 años después de la fecha de compra original, siempre que el aparato haya sido usado para uso doméstico y según las instrucciones.

Se recomienda llenar el formulario de registro disponible en <https://cuisinart.registria.com> a fin de facilitar la verificación de la fecha de compra original de este producto Sin embargo, no es necesario registrar el producto para recibir servicio bajo esta garantía. En ausencia de prueba de la fecha de compra, el período de garantía será calculado a partir de la fecha de fabricación del producto.

RESIDENTES DE CALIFORNIA

La ley del estado de California ofrece dos opciones bajo el período de garantía. Los residentes del estado de California pueden regresar el producto defectuoso (A) a la tienda donde lo compraron o (B) a otra tienda que venda productos Cuisinart® de este tipo. La tienda podrá, a su elección, reparar el producto, referir el consumidor a un centro de servicio independiente, sustituir el producto, o reembolsar al consumidor el precio de compra menos la cantidad directamente atribuible al uso anterior del producto por el consumidor. Si estas dos opciones no satisfacen al consumidor, podrá llevar el aparato a un centro de servicio independiente, siempre que se pueda arreglar o reparar el aparato de manera económica. Cuisinart (no el consumidor) será responsable por los gastos de servicio, reparación, sustitución o reembolso de los productos defectuosos bajo garantía. Los residentes de California también pueden, si lo desean, mandar el producto defectuoso directamente a Cuisinart para que lo reparen o lo cambien. Para esto, se debe llamar a nuestro servicio posventa al **1-800-726-0190**. Cuisinart será responsable por los gastos de

reparación, reemplazo, manejo y envío de los productos defectuosos durante el período de garantía.

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES

Su máxima satisfacción es nuestra prioridad, así que si este producto Cuisinart® falla dentro del generoso período de garantía, lo repararemos o, de ser necesario, lo reemplazaremos, sin costo alguno para usted. Para obtener una etiqueta de devolución, envíenos un correo electrónico, visitando <https://www.cuisinart.com/customer-care/product-return/product-assistance/product-inquiry>. O llame a nuestro servicio posventa al **1-800-726-0190** para hablar con un representante.

Este producto satisface las más altas exigencias de fabricación y ha sido diseñado para funcionar con 120 V, usando accesorios y repuestos autorizados solamente. Esta garantía excluye expresamente los defectos o daños causados por accesorios, piezas o reparaciones no autorizados por Cuisinart, así como los defectos o daños causados por el uso de un convertidor de voltaje. Esta garantía no cubre el uso comercial o industrial del producto, y no es válida en caso de daños causados por mal uso, negligencia o accidente. Esta garantía excluye todos los daños incidentales o consecuentes. Algunos Estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, de modo que las limitaciones mencionadas pueden no regir para usted. Usted puede tener otros derechos que varían de un Estado a otro.

Importante: Si debe llevar el aparato defectuoso a un centro de servicio no autorizado, por favor informe al personal del centro de servicio que deben llamar al Centro de Servicio al Cliente de Cuisinart, al **1-800-726-0190** a fin de diagnosticar el problema correctamente, usar las piezas correctas para repararlo, y comprobar que el producto aún está bajo garantía.

GUÍA DE RECETAS PREPROGRAMADAS

Programa 1: “DOUGH” (AMASAR)

“PIZZA DOUGH” (MASA DE PIZZA):

Use este programa para preparar masas fermentadas/de levadura, tales como la masa de pizza o de focaccia. Finalizado el ciclo de amasado, el programa ingresará un ciclo de fermentación/leudado de 1 hora. Nota: Para la fermentación/el leudado, se recomienda quitar el gancho amasador, retirar la masa del bol, formar una bola de masa suave y volver a colocar esta en el bol. Cubra el bol con una toalla húmeda o con papel film/plástico y deje fermentar/leudar por el tiempo indicado en la receta. Después de este tiempo, retire la masa del bol y dele la forma deseada.

“WHITE BREAD” (PAN BLANCO):

Use este programa para preparar masas de pan que requieran harina común o harina de pan. Finalizado el ciclo de amasado, el programa ingresará un ciclo de fermentación/leudado de 1 hora. Nota: Para la fermentación/el leudado, se recomienda quitar el gancho amasador, retirar la masa del bol, formar una bola de masa suave y volver a colocar esta en el bol. Cubra el bol con una toalla húmeda o con papel film/plástico y deje fermentar/leudar por el tiempo indicado en la receta. Después de este tiempo, retire la masa del bol y dele la forma deseada. La mayoría de la receta requieren un segundo o tercer ciclo de leudado después de dar forma al pan. Esto se puede hacer en una placa para hornear o una bandeja.

“WHOLE WHEAT” (PAN DE TRIGO INTEGRAL):

Use este programa para preparar masas de pan que requieran harina integral o multigrano (o una mezcla de harina blanca e integral). Finalizado el ciclo de amasado, el programa ingresará un ciclo de fermentación/leudado de 1 hora. Nota: Para la fermentación/el leudado, se recomienda quitar el gancho amasador, retirar la masa del bol, formar una bola de masa suave y volver a colocar esta en el bol. Cubra el bol con una toalla húmeda o con papel film/plástico y deje fermentar/leudar por el tiempo indicado en la receta. Después de este

tiempo, retire la masa del bol y dele la forma deseada. La mayoría de la receta requieren un segundo o tercer ciclo de leudado después de dar forma al pan. Esto se puede hacer en una placa para hornear o una bandeja.

Programa 2: “MIXING” (MEZCLAR)

“DRY INGREDIENT MIXING”

(MEZCLAR INGREDIENTES SECOS):

Este programa está diseñado para mezclar ingredientes secos para prácticamente cualquier tipo de receta. Siempre use el batidor de alambre para “tamizar” los ingredientes secos.

PROGRAMA “CREAMING” (ACREMAR)

Este programa está diseñado para batir sin esfuerzo la mantequilla y el azúcar para diferentes recetas, tales como la masa de galletas o los glaseados. Recuerde usar la función de pausa (“PAUSE”), presionando el centro de la perilla de control, para raspar las paredes del bol y el batidor plano regularmente. Si se necesita más tiempo para algunas recetas, simplemente repita el programa.

Programa 3: “WHISKING” (BATIR)

“WHIPPING CREAM” (BATIR CREMA):

Este programa está diseñado para batir hasta 2 tazas (475 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”), para conseguir aprox. 3½ tazas (830 ml) de crema batida. La crema batida producida tendrá picos medio-suaves. Si desea que tenga picos más firmes, bata la crema por más tiempo, ya se usando el modo “MANUAL” o repitiendo el programa “WHIPPING CREAM” (batir crema).

“MASH POTATOES” (HACER PURÉ DE PAPAS):

Este programa está diseñado para aplastar 3 a 5 lb (1.35 a 2.25 kg) de papas cocinadas. Si prepara más o menos puré, mantenga un ojo en la consistencia para cerciorarse de que no se está mezclando de más o de menos.

RECETAS

ENTREMESAS SALADOS Y ALIÑOS

“Gougères” (bombas de queso suizo)	17
Soufflé (sufilé) de espinaca y queso Feta.....	17
Puré de papas	18
Puré de coliflor	18
Masa de pasta.....	19

MASAS, PANES Y PANCITOS DE LEVADURA

Pretzels con romero y copos de sal marina	19
Pizza de jamón de Parma (Prosciutto) e higos con queso de cabra.....	20
Masa de pizza	20
Masa de pizza sin gluten.....	21
Pan blanco básico.....	22
Pan de trigo integral con melaza.....	22
Pan multigrano	23
Pancitos de mantequilla	23
Pan Jalá (“Challah”).....	24
Pan italiano rústico	25

“COFFEE CAKES”, “MUFFINS” Y PANES SIN LEVADURA

Pastel crujiente de suero de leche con arándanos azules	25
Pan de banana con chispas de chocolate	26
Bizcocho de limón.....	27
Pancitos de pacanas acaramelados	28

GALLETAS Y BARRAS

Galletas de pacanas rellenas con mermelada.....	29
Galletas de jengibre.....	30
Galletas rellenas de fresa	30
Galletas de chocolate.....	31
“Biscotti” de cerezas y almendras	32
Galletas de azúcar “moca”	33
Galletas blancas y negras	33
Galletas energéticas.....	34
“Brownies” cremosos.....	35
“Blondies” (“brownies” de chocolate blanco)	35
Barras de pastel de queso con arándanos azules	36

BASE DE TARTAS Y TARTAS

Masa de hojaldre básica	37
Fondo/Base de tarta de galletas	37
Tarta de limón con merengue	38
Tarta de crema de chocolate	39

PASTELES Y “CUPCAKES”

Pastel dorado	39
Pastel de capas de chocolate	40
Pastel refrigerado de jengibre y naranja.....	40
Pastel de cumpleaños de capas con baño/glaseado de vainilla fácil	41
Pastel de galleta de chispas de chocolate	42
Mini pasteles de queso de lima “Key lime”	43
“Cupcakes” dorados sin gluten	44
Pastel de ángel.....	44

COBERTURAS/BAÑOS, GASEADOS, MOUSSES Y RELLENOS

Crema de mantequilla francesa	45
Crema de mantequilla suiza	45
Baño de chocolate	46
Baño de queso crema	46
Baño de vainilla sin lácteos	47
Glaseado real	47
“Ganache” de chocolate	47
Mousse de chocolate simple	47
Crema batida.....	48
Café batido	48

ENTREMESES SALADOS Y ALIÑOS

“Gougères” (bombas de queso suizo)

Aunque el Gruyère es el ingrediente tradicional de las “gougères”, puede sustituirlo con su queso favorito.

Rinde aprox. 65 “gougères” de 1 in. (2.5 cm)

- ½ **taza (120 ml) de agua**
- 4 cucharadas (55 g) de mantequilla sin sal, en pedazos**
- ½ **cucharadita de sal kosher**
- ½ **cucharadita de azúcar granulada**
- 1 taza (125 g) de harina común**
- 2 huevos grandes (+ hasta 2 huevos más si es necesario)**
- 1 taza (120 g) de Gruyère finamente rallado**
- ¼ **cucharadita de pimienta de Cayena**
- ¼ **cucharadita de páprika**

Precalentar el horno a 500 °F (260 °C). Forrar dos placas para horno con papel sulfurizado. Reservar.

Colocar el agua, la mantequilla, ¼ de cucharadita de la sal y el azúcar en una cacerola mediana; revolver y poner a calentar a fuego medio. Cuando la mezcla empiece a hervir, retirar del fuego y agregar la harina. Volver al fuego y ajustar la temperatura al nivel medio-alto. Seguir cocinando por 1½ a 2 minutos, revolviendo continuamente con una cuchara de madera, hasta que se espese y que una película gruesa y dura se forme en el fondo de la cacerola. Retirar del fuego y verter la mezcla en el bol de la batidora. Instalar el batidor plano y revolver a velocidad 3 por aprox. 2 a 3 minutos para enfriar. Una vez fría la masa, ajustar la velocidad al nivel 4 y agregar los huevos, uno a la vez, teniendo cuidado de incorporar cada huevo completamente antes de añadir otro. Raspar el bol antes de cada adición. La masa está lista cuando adquiere un color amarillo claro y escurre del batidor en forma lenta y regular. Si la masa está demasiado espesa, batir los 2 huevos restantes y agregarlos, 1 cucharadita a la vez y sin dejar de batir, hasta que la masa adquiera la consistencia deseada. Cerciorarse de que la masa no está demasiado aguada, o no mantendrá su forma.

Agregar la mitad del Gruyère y los ingredientes restantes; mezclar a velocidad 2 para incorporarlos.

Colocar la mezcla en una manga pastelera con una boquilla redonda pequeña a mediana. En las placas preparadas, formar bolas de 1 in. (2.5 cm), a una distancia de ½ in. (1.5 cm) una de otra. Esparcir cada una con una pizca del queso reservado. Meter al horno y ajustar inmediatamente la temperatura a 300 °F (150 °C). Hornear por aprox. 20 minutos, hasta que las “gougères” estén bien doradas por fuera y huecas (no húmedas) por dentro. Servir inmediatamente.

Información nutricional por “gougère”:

*Calorías 29 (61 % de grasa) • Carbohidratos 1 g
Proteínas 1 g • Grasa 2 g • Grasa saturada 1 g
Colesterol 11 mg • Sodio 39 mg • Calcio 36 mg • Fibra 0 g*

Soufflé (suflé) de espinaca y queso Feta

¿Está buscando ideas de acompañamientos divertidos y festivos? La combinación de espinaca y queso Feta es perfecta para este sabroso “soufflé”.

Rinde 12 porciones

- 1 cucharada (15 g) de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente para engrasar el molde**
- ½ **taza (60 g) de queso Romano**
- 5 huevos grandes**
- 1 clara de huevo grande**
- 5 cucharadas (70 g) de mantequilla sin sal, en pedazos**
- ½ **taza (60 g) de harina común**
- 1½ tazas (355 ml) de leche entera**
- 3 onzas (85 g) de queso Feta**
- ¼ **cucharadita de sal kosher**
- ¼ **cucharadita de pimienta negra recién molida**
- ⅙ **cucharadita de nuez moscada recién rallada**
- 10 onzas (285 g) de espinaca congelada, descongelada y exprimida**
- ¼ **cucharadita de ralladura de limón**

Colocar la rejilla del horno en el centro del horno y precalentar el horno a 400 °F (200 °C). Engrasar un molde de “soufflé” de 2 cuartos de galón (1.9 L) con 1 cucharada (15 g) de mantequilla. Rociar con ¼ de taza (30 g) de queso Romano para cubrir el fondo y los lados del molde. Sacudir el molde para eliminar el exceso.

Limpia la orilla del molde con una toalla de papel para quitar los residuos de mantequilla o queso; reservar.

Romper los huevos, separando las yemas y las claras. Colocar las claras, incluso la clara extra, en el bol de la batidora. Romper las yemas con un tenedor. Instalar el batidor de alambre.

Derretir la mantequilla restante (5 cucharadas/60 g) a fuego medio-bajo, en una cacerola. Una vez derretida, agregar la harina y cocinar, revolviendo con un batidor, por 3 a 4 minutos. Agregar lentamente la leche, batiendo constantemente. Después de haber añadido toda la leche, seguir batiendo hasta conseguir una consistencia suave y homogénea. Cuando la mezcla esté suave, agregar el resto del queso Romano, el queso Feta, la sal, la pimienta y la nuez moscada. Agregar la espinaca y la ralladura; revolver.

Agregar una pequeña cantidad de la mezcla de leche/espinaca a las yemas, batiendo constantemente. Seguir agregando la mezcla, un tercio a la vez.

Batir las claras, aumentando gradualmente la velocidad al nivel 12. Seguir batiendo por aprox. 1½ minutos, hasta que se formen picos medio-firmes.

Incorporar suavemente un tercio de las claras montadas a la mezcla de espinaca, usando una espátula de caucho grande. Seguir incorporando las claras con cuidado, en dos adiciones, *justo* hasta que se combinen con el resto de la mezcla. Verter la mezcla en el molde y suavizar ligeramente la parte superior. Meter al horno y ajustar inmediatamente la temperatura a 375°F (180 °C). Hornear por 45 a 50 minutos, hasta que esté dorado.

Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción de ½ taza (120 ml):

*Calorías 207 (64 % de grasa) • Carbohidratos 9 g
Proteínas 9 g • Grasa 15g • Grasa saturada 8 g
Colesterol 152 mg • Sodio 418 mg • Calcio 175 mg • Fibra 1 g*

Puré de papas

Esta receta básica es perfecta así, pero puede ser creativo/a y añadirle hierbas frescas o queso si desea.

Rinde aprox. 9 tazas (2 L)

5 libras (2.2 kg) de papas Yukon Gold, peladas y cortadas en pedazos de 1 in. (2.5 cm)

5½ cucharadas (105 g) de mantequilla sin sal, en pedazos de 1 in. (2.5 cm)
1 taza (235 ml) de “crème fraîche” (crema fresca)
½ taza (120 ml) de leche
1 cucharadita de sal kosher
½ cucharadita de pimienta negra recién molida

Colocar las papas en una olla y cubrir con agua. Dejar hervir y cocinar hasta que estén tiernas. Escurrir el agua y colocar las papas en el bol de la batidora.

Conectar el batidor de alambre y elegir la función “WHISKING” y el programa “MASH POTATOES”. Parar para raspar el bol si es necesario. Cuando quede aprox. 1 minuto en el programa, hacer una pausa y agregar el resto de los ingredientes.

Raspar el bol para comprobar que todos los ingredientes están uniformemente incorporados. Probar y ajustar la sazón al gusto.

Información nutricional por porción de ½ taza (120 ml):

*Calorías 172 (42 % de grasa) • Carbohidratos 21 g
Proteínas 3 g • Grasa 8 g • Grasa saturada 5 g
Colesterol 27 mg • Sodio 155 mg • Calcio 55 mg • Fibra 3 g*

Puré de coliflor

¡Una excelente alternativa saludable y sin lácteos al puré de papa tradicional!

Rinde 6 tazas (1.4 L)

1 coliflor grande de aprox. 3¼ lb (1.5 kg)
1 libra (455 g) de papas Yukon Gold, peladas y cortadas en pedazos de 1 in. (2.5 cm)
¼ taza (60 ml) de aceite de oliva virgen extra
2 cucharaditas de sal kosher
½ cucharadita de pimienta negra recién molida

Cortar la coliflor en pedazos grandes y colocar estos y las papas en una olla grande. Cubrir con agua fría y cocinar a fuego alto hasta que el agua empiece a hervir. Reducir el fuego y hervir a fuego lento por aprox. 25 minutos, hasta que los vegetales estén tiernos.

Escurrir el agua y colocar los vegetales en el bol de la batidora. Conectar el batidor de alambre y elegir la función “WHISKING” y el programa “MASH POTATOES”. Parar para raspar el bol si es necesario.

Cuando quede aprox. 1 minuto en el programa, hacer una pausa y agregar el resto de los ingredientes.

Raspar el bol para comprobar que todos los ingredientes están uniformemente incorporados. Probar y ajustar la sazón al gusto.

Información nutricional por porción de ½ taza (120 ml):

*Calorías 142 (56 % de grasa) • Carbohidratos 13 g
Proteínas 3 g • Grasa 10 g • Grasa saturada 1 g
Colesterol 0 mg • Sodio 394 mg • Calcio 27 mg • Fibra 3 g*

Masa de pasta fresca

La combinación de harina "00" y de sémola da a la pasta cocida la consistencia perfecta.

Rinde 1½ lb (680 g) de masa; 8 porciones

5 huevos grandes
2½ tazas (310 g) de harina "00"
⅓ taza (110 g) de sémola

Colocar todos los ingredientes en el bol de la batidora, en el orden indicado. Instalar el gancho amasador y revolver a velocidad 5 por aprox. 1 minuto. Seguir amasando por 4 a 6 minutos, hasta que se forme una masa. Comprobar la textura de la masa después de 5 minutos.

Si la masa está demasiado seca, agregar agua, una cucharada a la vez, hasta conseguir la consistencia deseada. Si está demasiado húmeda, agregar harina "00", una cucharada a la vez, hasta conseguir la consistencia deseada. Tener presente que la masa no formará una bolsa suave, sino pedazos grandes con pedacitos más pequeños que se deberán amasar a mano.

Si queda harina o pedacitos secos de masa en el fondo del bol, no incorporarlos a la masa.

Colocar la masa sobre una superficie ligeramente enharinada y seguir amasando a mano por aprox. 2 minutos, hasta que esté suave y elástica.

Envolver en papel film/plástico y dejar reposar a temperatura ambiente por 20 minutos o más antes de usar. O colocar en una bolsa hermética y refrigerar hasta el momento de usar, por hasta 3 días. Para conseguir resultados óptimos, usar el aditamento rodillo/cortador de pasta Cuisinart®; obtendrá lasañas, pappardelle, lingüini o espaguetis perfectos.

Información nutricional por porción de 3 oz (85 g):

*Calorías 218 (15 % de grasa) • Carbohidratos 35 g
Proteínas 10 g • Grasa 4 g • Grasa saturada 1 g
Colesterol 11 mg • Sodio 41 mg • Calcio 13 mg • Fibra 3 g*

MASAS, PANES Y PANCITOS DE LEVADURA

Pretzels con romero y copos de sal marina

Preparar pretzels caseros suaves es más fáciles de lo que cree. Su sabor característico se debe a un lavado con bicarbonato de sodio antes de la cocción.

Rinde 12 pretzels suaves

1 taza (235 ml) de agua tibia
1 cucharada llena (10 g) de azúcar rubia (azúcar de caña integral)
2¼ cucharaditas de levadura seca activa
3 tazas (410 g) de harina de pan o 3 tazas (375 g) de harina común
2 cucharaditas de sal marina fina
1 taza (235 ml) de agua tibia + 1 cucharadita de bicarbonato de sodio, batidos hasta que el bicarbonato esté disuelto
Barniz de huevo (1 huevo grande + una cucharadita de agua, batidos)
2 cucharadas de romero fresco picado
Copos de sal marina, para espolvorear

Colocar el agua, el azúcar y la levadura en el bol; revolver para disolver. Dejar fermentar por 5 a 10 minutos, hasta que la mezcla se ponga espumosa.

Mientras la levadura se está fermentando, revolver la harina y la sal en un tazón.

Cuando la mezcla de levadura se ponga espumosa, agregar la mezcla de harina al bol e instalar el gancho amasador. Elegir la función "DOUGH" y el programa "WHITE BREAD". Finalizado el ciclo, la masa debe estar suave y elástica. Si la masa está demasiado pegajosa, agregar harina, 1 cuchara a la vez, y seguir amasando hasta que esté suave. Si la masa está demasiado seca, agregar agua, 1 cucharada a la vez, y seguir amasando hasta conseguir la consistencia deseada.

Finalizado el ciclo de amasado, presionar la perilla de control para pausar el programa. Quitar el gancho amasador y cubrir el bol con una toalla húmeda o papel film/plástico. Dejar leudar la masa por 60 minutos, a temperatura ambiente de aprox. 70 °F (20 °C), hasta que doble de volumen. Nota: Si no ha doblado de volumen después de los 60 minutos, dejar leudar por más tiempo.

Aplastar suavemente la masa para desinflar y formar una “soga” de 16 in. (40 cm). Dividir la masa en 12 porciones iguales. Formar una “soga” delgada con cada porción. Retorcer la masa en forma de pretzel, tomando los dos extremos y cruzándolos entre sí, cerciorándose de que los extremos cuelguen abajo; presionar firmemente para sellar. Disponer en una placa para horno forrada con papel sulfurizado. Repetir con el resto de la masa, cerciorándose de mantener los pretzels cubiertos con papel film/plástico o una toalla húmeda. Dejar reposar por 20 a 30 minutos.

Mientras tanto, colocar la taza (235 ml) de agua y el bicarbonato en un tazón pequeño; revolver. Llenar una cacerola grande con agua y ponerla a calentar a fuego alto hasta que el agua empiece a hervir. Precalear el horno a 425 °F (220 °C).

Después del reposo, colocar con cuidado los pretzels en el agua hirviendo, uno a la vez. Hervir cada pretzel por 3 minutos, dándole la vuelta a la mitad del tiempo. Dejar escurrir los pretzels sobre una rejilla.

Mojar cada pretzel en la mezcla de agua con bicarbonato y colocarlos en la placa preparada. Cepillar ligeramente los pretzels con el barniz de huevo y rociar con romero. Hornear por aprox. 10 a 12 minutos, hasta que estén bien dorados y oscuros.

Cuando los pretzels estén listos, retirarlos del horno, colocarlos en una rejilla para que se enfríen y rociarlos con una generosa cantidad de copos de sal marina.

Información nutricional por pretzel:

Calorías 118 (0 % de grasa) • Carbohidratos 25 g
Proteínas 4 g • Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g
Colesterol 0 mg • Sodio 261 mg • Calcio 1 mg • Fibra 1 g

Pizza de jamón de Parma (Prosciutto) e higos con queso de cabra

Estos sabores elevan la pizza casera con ingredientes gourmet. Se recomienda usar higos frescos, pero si no son de temporada o no están disponibles, la mermelada de higo es un buen sustituto (solo hay que cerciorarse de no usar mucho o se puede quemar).

Rinde 1 pizza

½ **receta de masa de pizza (receta a continuación)**

- ½ **diente de ajo**
- Aceite de oliva para cepillar o rociar**
- ⅓ **taza (65 g) de queso de cabra desmenuzado**
- 4 higos frescos finamente rebanado, o ¼ de taza (60 ml) de mermelada de higo**
- 1½ **onzas (40 g) de jamón de Parma (prosciutto), en pedacitos**
- ½ **cucharadita de hojas de tomillo fresco**
- 1 pizca de sal marina**

Colocar la rejilla del horno en el centro del mismo y precalentar el horno a 450°F (230 °C).

Extender la masa para formar un círculo de 12 in. (30 cm). Colocar la masa sobre una placa espolvoreada con harina de maíz. Restregar la parte superior de la masa con la mitad de diente de ajo y cepillar con aceite de oliva.

Hornear por 10 minutos, hasta que esté ligeramente dorada. Cubrir con queso. Hornear por 5 minutos adicionales. Retirar del horno y cubrir con las rodajas (o la mermelada) de higo, y luego con el jamón de Parma. Hornear por 1 a 2 minutos adicionales. Rociar con hojas de tomillo, un poco de aceite de oliva y una pizca de sal. Dejar enfriar por unos minutos antes de cortar y servir.

Información nutricional por porción (basada en 12 porciones):

Calorías 114 (22 % de grasa) • Carbohidratos 22 g
Proteínas 9 g • Grasa 3 g • Grasa saturada 0 g
Colesterol 0 mg • Sodio 209 mg • Calcio 23 mg • Fibra 1 g

Masa de pizza

Puede usar esta masa para preparar otras recetas. ¿Pero a quién no le gusta la pizza casera? Visite www.cuisinart.com para conseguir más recetas de pizza, “calzones” y pan relleno.

Rinde 1½ lb (680 g) de masa, suficiente para dos pizzas de 12 in. (30 cm)

- 1 taza (235 ml) de agua tibia**
- 1½ **cucharaditas de azúcar granulada**
- 2¼ **cucharaditas de levadura seca activa**
- 3 tazas (405 g) de harina de pan o 3 tazas (375 g) de harina común + un poco más para espolvorear**
- 1½ **cucharaditas de sal kosher**
- 1 cucharada (15 ml) de aceite de oliva virgen extra + un poco más para cepillar la masa**

Colocar el agua tibia, el azúcar y la levadura en el bol de la batidora; revolver. Instalar el gancho amasador. Dejar reposar la mezcla por 5 a 10 minutos, hasta que se ponga espumosa.

Mientras la levadura se está fermentando, revolver la harina y la sal en un tazón. Cuando la mezcla de levadura esté fermentada, agregarle la mezcla de harina. Elegir la función “DOUGH” y el programa “PIZZA DOUGH”. Finalizado el ciclo, la masa debe estar suave y elástica. Si la masa está demasiado pegajosa, agregar harina, 1 cuchara a la vez, y seguir amasando hasta que esté suave. Si la masa está demasiado seca, agregar agua, 1 cucharada a la vez, y seguir amasando hasta conseguir la consistencia deseada.

Finalizado el ciclo de amasado, presionar la perilla de control para pausar el programa. Quitar el gancho amasador y cubrir el bol con una toalla húmeda o papel film/plástico. Dejar leudar la masa por 60 minutos, a temperatura ambiente de aprox. 70 °F (20 °C), hasta que doble de volumen. Nota: Si no ha doblado de volumen después de los 60 minutos, dejar leudar por más tiempo.

Colocar la masa sobre una superficie ligeramente enharinada y estirla.

NOTA: La masa puede prepararse el día anterior. Conservar en el refrigerador, en una bolsa hermética, después del leudado. Cuando esté listo/a para preparar la pizza, aplastar la masa para desinflarla y llevarla a temperatura ambiente antes de usarla. También puede congelarse por hasta 3 mes.

*Información nutricional por porción
(basada en 12 porciones):*

Calorías 114 (9 % de grasa) • Carbohidratos 23 g
Proteínas 3 g • Grasa 1 g • Grasa saturada 0 g
Colesterol 0 mg • Sodio 286 mg • Calcio 1 mg • Fibra 1 g

Masa de pizza sin gluten

¡Por fin! Una pizza que las personas con alergia y sensibilidad al gluten puedan disfrutar.

Rinde aprox. 1 lb (455 g) de masa, suficiente para dos pizzas de 10 in. (25 cm)

- $\frac{3}{4}$ **taza (95 g) de harina de tapioca**
- $\frac{3}{4}$ **taza (95 g) de harina de arroz + un poco más para espolvorear y estirar la masa**
- $\frac{1}{3}$ **taza (40 g) de harina de quinua**
- $\frac{1}{3}$ **tazas (40 g) de harina de arrurruz**
- 1** **cucharadita de goma xantana**

- 1** **cucharadita de sal kosher**
- 2** **cucharaditas de azúcar granulada**
- $\frac{1}{2}$ **taza (120 ml) de leche de arroz**
- $\frac{1}{4}$ **taza (60 ml) de agua**
- 2** **cucharadas (75 ml) de aceite de oliva virgen extra**

Colocar las harinas, la goma xantana, la sal y el azúcar en el bol de la batidora. Instalar el gancho amasador y revolver a velocidad 4 para combinar. Colocar la leche de arroz, el agua y el aceite de oliva en una taza medidora de líquidos; revolver.

Encender la batidora a la velocidad 3 y agregar los ingredientes líquidos. Después de que llegue a formarse una bola de masa, seguir amasando a velocidad 4 por 3 a 4 minutos adicionales. La masa debe estar suave. Si la masa está demasiado pegajosa, agregar harina de arroz, 1 cuchara a la vez, y seguir amasando hasta que esté suave. Si la masa está demasiado seca, agregar agua, 1 cucharada a la vez, y seguir amasando hasta conseguir la consistencia deseada.

Nota: Ya que esta masa no contiene levadura, no tiene que leudar como lo hace masa de levadura. Puede descansar un ratito, pero si no la va a usar inmediatamente, refrigerarla. Esta masa puede refrigerarse por hasta 3 días, o congelarse por hasta 3 meses. Llevarla a temperatura ambiente antes de extenderla.

Cuando esté lista/o para estirar la masa, espolvorear una superficie amplia con harina de arroz. Dividir la masa en 2 porciones iguales. Estirar la masa para formar un disco de 12 in. (30 cm). Enharinar una pala para pizza o una placa para horno con una buena cantidad de harina de arroz. Trasladar la masa sobre la superficie enharinada, agregar la cobertura deseada y hornear.

*Información nutricional por porción
(basada en 12 porciones):*

Calorías 114 (22 % de grasa) • Carbohidratos 22 g
Proteínas 9 g • Grasa 3 g • Grasa saturada 0 g
Colesterol 0 mg • Sodio 209 mg • Calcio 23 mg • Fibra 1 g

Pan blanco

Este pan blanco básico es perfecto para preparar sándwiches.

Rinde dos barras de aprox. 1 lb y 6 oz (635 g)

- 1²/₃ tazas (395 ml) de agua tibia**
- 1¹/₂ cucharadas de miel**
- 2¹/₄ cucharaditas de levadura seca activa**
- 5¹/₂ tazas (685 g) de harina común o**
- 5¹/₂ tazas (745 g) de harina de pan**
- 1/2 taza (50 g) de leche sin grasa/**
- descremada en polvo**
- 2 cucharaditas de sal kosher**
- 4 cucharadas (55 g) de mantequilla sin sal**
- temperatura ambiente, en pedacitos de**
- 1/2 in. (1.5 cm)**
- Spray vegetal**

Colocar el agua tibia, la miel y la levadura en el bol de la batidora; revolver. Instalar el gancho amasador. Dejar reposar la mezcla por 5 a 10 minutos, hasta que se ponga espumosa.

Durante este tiempo, mezclar la harina, la leche en polvo y la sal en un tazón.

Cuando la mezcla de levadura esté fermentada, agregarle la mezcla de harina y la mantequilla. Elegir la función “DOUGH” y el programa “WHITE BREAD”. Finalizado el ciclo, la masa debe estar suave y elástica. Si la masa está demasiado pegajosa, agregar harina, 1 cuchara a la vez, y seguir amasando hasta que esté suave. Si la masa está demasiado seca, agregar agua, 1 cucharada a la vez, y seguir amasando hasta conseguir la consistencia deseada.

Finalizado el ciclo de amasado, presionar la perilla de control para pausar el programa. Quitar el gancho amasador y cubrir el bol con una toalla húmeda o papel film/plástico. Dejar leudar la masa por 60 minutos, a temperatura ambiente de aprox. 70 °F (20 °C), hasta que doble de volumen. Nota: Si no ha doblado de volumen después de los 60 minutos, dejar leudar por más tiempo.

Engrasar ligeramente dos moldes de barra de 9 in. (23 cm) con spray vegetal. Aplastar la masa para desinflar y dividir en 2 porciones iguales. Formar barras y poner estas en los moldes. Cubrir sin apretar con papel film/plástico y dejar leudar por 30 a 45 minutos.

Mientras tanto, precalentar el horno a 375 °F (180 °C). Cuando la masa haya doblado de volumen, meter el pan al horno por 35 a 40

minutos, hasta que la parte superior esté dorada y que el pan suene hueco cuando se le da golpecitos. Sacar del horno y dejar enfriar sobre una rejilla hasta que estén tibios; luego, desmoldar y dejar enfriar completamente antes de cortar.

Información nutricional por porción de 1 oz (30 g):

*Calorías 64 (15 % de grasa) • Carbohidratos 12 g
Proteínas 1 g • Grasa 1 g • Grasa saturada 1 g
Colesterol 3 mg • Sodio 116 mg • Calcio 7 mg • Fibra 1 g*

Pan de trigo integral con melaza

Nutritivo pan de trigo con sutil sabor a melaza.

Rinde dos barras de aprox. 1¹/₄ lb (570 g)

- 1²/₃ tazas (395 ml) de agua tibia**
- 1¹/₂ cucharadas de melaza**
- 2 cucharaditas de levadura seca activa**
- 3¹/₄ tazas (390 g) de harina de trigo integral**
- 5¹/₂ tazas (685 g) de harina común o**
- 5¹/₂ tazas (745 g) de harina de pan**
- 1/4 taza (25 g) de leche sin grasa/**
- descremada en polvo**
- 2 cucharaditas de sal kosher**
- 4 cucharadas (55 g) de mantequilla sin sal**
- temperatura ambiente, en pedacitos de**
- 1/2 in. (1.5 cm)**
- Spray vegetal**

Colocar el agua tibia, la melaza y la levadura en el bol de la batidora; revolver. Instalar el gancho amasador. Dejar reposar la mezcla por 5 a 10 minutos, hasta que se ponga espumosa.

Mientras tanto, revolver 3 tazas (360 g) de la harina integral con 1³/₄ tazas (220 g) de la harina de pan, la leche en polvo y la sal.

Cuando la mezcla de levadura esté lista, agregarle la mezcla de harina y la mantequilla. Elegir la función “DOUGH” y el programa “WHEAT BREAD”. Finalizado el ciclo, la masa debe estar suave y elástica. Si la masa está demasiado pegajosa, agregar harina, 1 cuchara a la vez, y seguir amasando hasta que esté suave. Si la masa está demasiado seca, agregar agua, 1 cucharada a la vez, y seguir amasando hasta conseguir la consistencia deseada.

Finalizado el ciclo de amasado, presionar la perilla de control para pausar el programa. Quitar el gancho amasador y cubrir el bol con una toalla húmeda o papel film/plástico. Dejar leudar la masa por 60 minutos, a temperatura ambiente de

aprox. 70 °F (20 °C), hasta que doble de volumen. Nota: Si no ha doblado de volumen después de los 60 minutos, dejar leudar por más tiempo.

Engrasar ligeramente dos moldes de barra de 9 in. (23 cm) con spray vegetal. Aplastar la masa para desinflar y dividirla en 2 porciones iguales. Formar barras y poner estas en los moldes. Cubrir sin apretar con papel film/plástico y dejar leudar al doble de su volumen por 30 a 45 minutos.

Mientras tanto, precalentar el horno a 375 °F (180 °C). Cuando la masa haya doblado de volumen, meter el pan al horno por 35 a 40 minutos, hasta que la parte superior esté dorada y que el pan suene hueco cuando se le da golpecitos. Sacar del horno y dejar enfriar sobre una rejilla hasta que estén tibios; luego, desmoldar y dejar enfriar completamente antes de cortar.

Información nutricional por porción de 2 oz (55 g):

*Calorías 154 (16 % de grasa) • Carbohidratos 28 g
Proteínas 5 g • Grasa 3 g • Grasa saturada 2 g
Colesterol 11 mg • Sodio 224 mg • Calcio 33 mg • Fibra 3 g*

Pan multigrano

Este nutritivo pan con sutil sabor a miel es excelente para hacer sándwiches.

Rinde dos barras de aprox. 1¼ lb (570 g)

- 1** **taza (235 ml) de agua tibia**
- 1½** **cucharadas de miel**
- 2¼** **cucharaditas de levadura seca activa**
- 3** **tazas (240 g) de harina de trigo integral**
- 1½** **tazas (185 g) de harina común o**
1½ tazas (200 g) harina de pan
- 2** **cucharadas de gluten de trigo**
- 2** **cucharaditas de sal kosher**
- ½** **taza (40 g) de copos de avena**
- ¼** **taza (50 g) de semillas de girasol**
- ¼** **taza (50 g) de semillas de linaza**
- 2** **cucharadas de germen de trigo**
- 2** **cucharadas de aceite de linaza o**
aceite vegetal
- Spray vegetal**

Colocar el agua tibia, la miel y la levadura en el bol de la batidora; revolver. Instalar el gancho amasador. Dejar reposar la mezcla por 5 a 10 minutos, hasta que se ponga espumosa.

Durante este tiempo, mezclar las harinas, el gluten, la sal, la avena, las semillas y el germen de trigo en un tazón grande.

Cuando la mezcla de levadura esté lista, agregarle el aceite de linaza y la mezcla de harina. Elegir la función “DOUGH” y el programa “WHEAT BREAD”. Finalizado el ciclo, la masa debe estar suave y elástica. Si la masa está demasiado pegajosa, agregar harina, 1 cuchara a la vez, y seguir amasando hasta que esté suave. Si la masa está demasiado seca, agregar agua, 1 cucharada a la vez, y seguir amasando hasta conseguir la consistencia deseada.

Finalizado el ciclo de amasado, presionar la perilla de control para pausar el programa. Quitar el gancho amasador y cubrir el bol con una toalla húmeda o papel film/plástico. Dejar leudar la masa por 60 minutos, a temperatura ambiente de aprox. 70 °F (20 °C), hasta que doble de volumen. Nota: Si no ha doblado de volumen después de los 60 minutos, dejar leudar por más tiempo.

Engrasar ligeramente dos moldes de barra de 9 in. (23 cm) con spray vegetal. Aplastar la masa para desinflar y dividirla en 2 porciones iguales. Formar barras y poner estas en los moldes. Cubrir sin apretar con papel film/plástico y dejar leudar al doble de su volumen por 30 a 45 minutos.

Mientras tanto, precalentar el horno a 375 °F (180 °C). Meter el pan al horno por 35 a 40 minutos, hasta que la parte superior esté dorada y que el pan suene hueco cuando se le da golpecitos. Sacar del horno y dejar enfriar sobre una rejilla hasta que estén tibios; luego, desmoldar y dejar enfriar completamente antes de cortar.

Información nutricional por porción de 2 oz (55 g):

*Calorías 137 (23 % de grasa) • Carbohidratos 24 g
Proteínas 1 g • Grasa 4 g • Grasa saturada 0 g
Colesterol 0 mg • Sodio 215 mg • Calcio 15 mg • Fibra 3 g*

Pancitos de mantequilla

Estos sabrosos pancitos clásicos son perfectos para las cenas de domingo o las comidas de fiesta.

Rinde 16 pancitos

- ¾** **taza (175 ml) de leche entera**
- 8** **cucharadas (115 g) de mantequilla sin sal, en pedazos de 1 in. (2.5 cm)**
- 1** **cucharadita de sal kosher**
- 4** **cucharadas (50 g) de azúcar granulada**
- ¼** **taza (60 ml) de agua tibia**
- 2¼** **cucharaditas de levadura seca activa**
- 1** **huevo grande**

- 4 tazas (540 g) de harina de pan + un poco más para espolvorear y estirar la masa**
- Mantequilla sin sal para engrasar el molde**
- 1 cucharada (15 ml) de leche entera**
- 1 cucharada (15 g) de mantequilla sin sal, derretida**

Información nutricional por pancito:

*Calorías 183 (35 % de grasa) • Carbohidratos 26 g
 Proteínas 4 g • Grasa 7 g • Grasa saturada 5 g
 Colesterol 34 mg • Sodio 153 mg • Calcio 13 mg
 Fibra 1 g*

Pan Jalá (“Challah”)

Nuestro pan Jalá hace las mejores tostadas francesas (¡suponiendo que haya sobras!)

Escaldar la leche, calentándola hasta que burbujas aparezcan en las orillas. Agregar la mantequilla, la sal y 3 cucharadas (35 g) del azúcar; revolver. Dejar entibiar.

Colocar el agua tibia, el azúcar restante y la levadura en el bol de la batidora; revolver. Instalar el gancho amasador. Dejar reposar la mezcla por 5 a 10 minutos, hasta que se ponga espumosa.

Durante este tiempo, medir la harina. Una vez fermentada la levadura, agregarle la mezcla de leche tibia, el huevo y la harina.

Elegir la función “DOUGH” y el programa “WHITE BREAD”. Finalizado el ciclo, la masa debe estar suave. Si la masa está demasiado pegajosa, agregar harina, 1 cuchara a la vez, y seguir amasando hasta que esté suave. Si la masa está demasiado seca, agregar agua, 1 cucharada a la vez, y seguir amasando hasta conseguir la consistencia deseada.

Finalizado el ciclo de amasado, presionar la perilla de control para pausar el programa. Quitar el gancho amasador y cubrir el bol con una toalla húmeda o papel film/plástico. Dejar leudar la masa por 60 minutos, a temperatura ambiente de aprox. 70 °F (20 °C), hasta que doble de volumen. Nota: Si no ha doblado de volumen después de los 60 minutos, dejar leudar por más tiempo.

Precalentar el horno a 375 °F (190 °C). Engrasar ligeramente un molde redondo de 9 in. (23 cm) con mantequilla. Dividir la masa en 16 porciones iguales. Formar bolas suaves y disponerlas en el molde. Cubrir con papel film/plástico y dejar leudar casi al doble de su volumen, por aprox. 30 a 45 minutos.

Mezclar el resto de la leche y de la mantequilla y calentar la mezcla hasta que la mantequilla esté derretida. Justo antes de meterlos al horno, cepillar los pancitos con la mezcla de leche con mantequilla. Hornear por 25 a 30 minutos, hasta que la temperatura interna de los pancitos alcance 200 °F (100 °C). Sacar del horno y dejar enfriar sobre una rejilla hasta que esté tibio; luego, desmoldar y dejar enfriar completamente antes de cortar.

Rinde una barra

- ¾ taza (175 ml) de agua tibia**
- 2¼ cucharaditas de levadura seca activa**
- 4 cucharadas (50 g) de azúcar granulada**
- 8 cucharadas (115 g) de mantequilla sin sal, derretida y enfriada a temperatura ambiente**
- 2 huevos grandes, a temperatura ambiente**
- 4½ tazas (540 g) de harina común**
- 2 cucharaditas de sal kosher**
- Spray vegetal**
- Barniz de huevo (1 huevo grande + una cucharadita de agua, batidos)**

Colocar el agua tibia, la levadura y 2 cucharaditas del azúcar en el bol de la batidora; revolver. Instalar el gancho amasador. Dejar reposar la mezcla por 5 a 10 minutos, hasta que se ponga espumosa.

Una vez fermentada la levadura, agregarle la mantequilla derretida, los huevos, la harina y la sal. Elegir la función “DOUGH” y el programa “WHITE BREAD”. Finalizado el ciclo, la masa debe estar suave y elástica. Si la masa está demasiado pegajosa, agregar harina, 1 cuchara a la vez, y seguir amasando hasta que esté suave. Si la masa está demasiado seca, agregar agua, 1 cucharada a la vez, y seguir amasando hasta conseguir la consistencia deseada.

Finalizado el ciclo de amasado, presionar la perilla de control para pausar el programa. Quitar el gancho amasador y cubrir el bol con una toalla húmeda o papel film/plástico. Dejar leudar la masa por 60 minutos, a temperatura ambiente de aprox. 70 °F (20 °C), hasta que doble de volumen. Nota: Las masas enriquecidas, es decir, las que llevan más grasa/mantequilla/leche/azúcar, tardan más en leudar que las masas tradicionales. Es probable que esta masa de pan necesite unos 30 minutos más.

Colocar la masa sobre una superficie ligeramente enharinada y aplastar para desinflar. Dividir la masa en 3 porciones iguales.

Formar un cilindro de 1½ x 14 in. (4 x 35 cm) con cada porción. Colocar los cilindros lado a lado en la bandeja. Formar una trenza suelta. Pegar las extremidades y meterlas debajo de la trenza. Cubrir con papel film/plástico engrasado con spray vegetal y dejar leudar al doble de su volumen por aprox. 45 minutos. Colocar la rejilla del horno en el tercio inferior del horno y precalentar el horno a 375 °F (190 °C). Cepillar la trenza con el barniz de huevo. Hornear por aprox. 30 a 40 minutos, hasta que la parte superior esté dorada y que el pan suene hueco cuando se le da golpecitos.

Sacar del horno y dejar enfriar sobre una rejilla.

Información nutricional por porción de 2 oz (55 g):

*Calorías 119 (61 % de grasa) • Carbohidratos 18 g
Proteínas 3 g • Grasa 4 g • Grasa saturada 2 g •
Colesterol 30 mg • Sodio 202 mg • Calcio 4 mg • Fibra 0 g*

Pan italiano rústico

Este pan ligero y crujiente es la prueba que hacer pan artesanal en casa es más fácil de lo uno que se imagina.

Rinde 1 bola

- 1 taza (235 ml) de agua tibia**
- ¾ cucharadita de azúcar granulada**
- 1¾ cucharaditas de levadura seca activa**
- 3 tazas (410 g) de harina de pan**
- 4⅓ tazas (40 g) de salvado de trigo**
- 1½ cucharaditas de sal kosher**
- 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra**
- Barniz de huevo (1 huevo grande + una cucharadita de agua, batidos)**

Colocar el agua tibia, el azúcar y la levadura en el bol de la batidora; revolver. Instalar el gancho amasador. Dejar reposar la mezcla por 5 a 10 minutos, hasta que se ponga espumosa.

Durante este tiempo, revolver la harina, el salvado y la sal en un tazón.

Cuando la mezcla de levadura esté fermentada, agregarle la mezcla de harina y el aceite de oliva. Elegir la función “DOUGH” y el programa “WHITE BREAD”. Finalizado el ciclo, la masa debe estar suave y elástica. Si la masa está demasiado pegajosa, agregar harina, 1 cuchara a la vez, y seguir amasando hasta que esté suave. Si la masa está demasiado seca, agregar agua, 1 cucharada a la vez, y seguir amasando hasta conseguir la consistencia deseada.

Finalizado el ciclo de amasado, presionar la perilla de control para pausar el programa. Quitar el gancho amasador y cubrir el bol con una toalla húmeda o papel film/plástico. Dejar leudar la masa por 60 minutos, a temperatura ambiente de aprox. 70 °F (20 °C), hasta que doble de volumen. Nota: Si no ha doblado de volumen después de los 60 minutos, dejar leudar por más tiempo.

Aplastar para desinflar, volver a formar una bola, cubrir otra vez y dejar leudar hasta doblar de volumen otra vez (esto ayuda a desarrollar el sabor).

Aplastar suavemente para desinflar y formar una bola grande y compacta. Colocar la bola sobre una placa para horno forrada con papel sulfurizado y cubrir sin apretar con papel film/plástico. Dejar leudar una última vez, por aprox. 30 minutos.

Mientras tanto, precalentar el horno a 400 °F (200 °C). Cuando esté listo para hornear cortar una “X” en la parte superior de la bola con un cuchillo afilado, cepillar con el barniz de huevo y hornear por aprox. 30 minutos, hasta que el pan esté bien dorado y que la temperatura interna alcance 200 °F (100 °C). Sacar del horno y dejar enfriar sobre una rejilla antes de cortar.

Información nutricional por porción de 1.5 oz (45 g):

*Calorías 95 (15 % de grasa) • Carbohidratos 17 g
Proteínas 3 g • Grasa 2 g • Grasa saturada 0 g
Colesterol 12 mg • Sodio 219 mg • Calcio 2 mg • Fibra 1 g*

“COFFEE CAKES”, “MUFFINS” Y PANES SIN LEVADURA

Pastel crujiente de suero de leche con arándanos azules

Este “coffee cake” siempre es un éxito.

Rinde 1 pastel (16 porciones)

Spray vegetal

Cobertura crujiente:

- 1¾ tazas (220 g) de harina común**
- ¾ taza (150 g) de azúcar rubia (azúcar de caña integral)**

- 12 cucharadas (180 g) de mantequilla sin sal temperatura ambiente, en pedazos de 1 in. (2.5 cm)
- 2 cucharaditas de canela en polvo
- ¾ de extracto natural de vainilla
- ¼ cucharadita de sal kosher

Pastel de suero de leche:

- 2⅔ tazas (335 g) de harina común
- ¾ cucharadita de bicarbonato de sodio
- ¾ cucharadita de crémor tártaro
- ½ cucharadita de sal kosher
- 10⅔ cucharadas (160 g) de mantequilla sin sal en pedazos de 1 in. (2.5 cm), a temperatura ambiente
- 1⅓ tazas (265 g) de azúcar granulada
- 2 huevos grandes, a temperatura ambiente
- ¾ cucharadita de extracto natural de vainilla
- ⅔ taza (160 g) de suero de leche (“buttermilk”)
- 3 tazas (420 g) de arándanos azules

Precalentar el horno a 350 °F (175 °C). Engrasar un molde de 13 x 9 in. (33 x 23 cm) con spray vegetal; reservar.

Para preparar la cobertura crujiente: Colocar los ingredientes de la cobertura crujiente en el bol de la batidora. Instalar el batidor plano y mezclar a velocidad 2 para romper, raspando el bol si es necesario. Luego, aumentar la velocidad al nivel 4 y mezclar hasta obtener una mezcla parecida a migajas grandes, parando para raspar el bol si es necesario. Cubrir y refrigerar hasta el momento de usar.

Para preparar el pastel de suero de leche: Colocar la harina, el bicarbonato, el crémor tártaro y la sal en el bol. Instalar el batidor de alambre y elegir la función “MIXING” y el programa “DRY INGREDIENT MIXING”. Una vez mezclado, reservar, en un tazón.

Colocar la mantequilla y el azúcar en el bol de la batidora. Conectar el batidor plano y elegir la función “MIXING” y el programa “CREAMING”. Presionar la perilla para pausar el programa si es necesario raspar el bol y el batidor. Finalizado el programa, la mezcla debe estar ligera y esponjosa. Nota: Puede que la mezcla esté lista antes del fin del programa; parar el programa cuando esté cremosa. Después de acremar la mantequilla con el azúcar, parar y raspar bien el bol. Empezar a mezclar a velocidad 3 y agregar los huevos, uno a la vez, y luego la vainilla;

mezclar hasta que los ingredientes estén incorporados y que la mezcla esté suave. Raspar el bol. Agregar la mitad de los ingredientes secos y la mitad del suero de leche. Revolver a velocidad 1 para mezclar ligeramente.

Raspar el bol. Agregar los ingredientes secos y el suero de leche restantes. Seguir revolviendo a velocidad 1 hasta obtener una mezcla suave y homogénea.

Verter la mezcla en la bandeja preparada y suavizar la parte de encima. Esparcir los arándanos azules por encima y presionarlos ligeramente para hundirlos parcialmente en la mezcla. Cubrir uniformemente con la cobertura crujiente.

Hornear por aprox. 30 a 65 minutos, hasta que esté dorado y que un probador introducido en el centro salga limpio. Sacar del horno y dejar enfriar sobre una rejilla antes de cortar.

Información nutricional por porción (basada en 16 porciones):

*Calorías 381 (38 % de grasa) • Carbohidratos 55 g
Proteínas 5 g • Grasa 16 g • Grasa saturada 12 g
Colesterol 70 mg • Sodio 178 mg • Calcio 16 mg • Fibra 1 g*

Pan de banana con chispas de chocolate

El secreto detrás de este pan de banana suave es no procesar demasiado la mezcla. Aunque la batidora de pies es capaz de llevar a cabo los trabajos más difíciles, tales como mezclar las masas más pesadas, la velocidad 1 garantiza que los ingredientes se mezclen y se incorporen suavemente.

Rinde 2 barras

- Mantequilla a temperatura ambiente y spray vegetal para engrasar el molde**
- 2 tazas (250 g) de harina común
- 1 taza (120 g) de harina de trigo integral
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1 cucharadita de sal marina fina
- ½ cucharadita de canela en polvo
- 1 taza (150 g) de nueces tostadas, picadas
- 1 taza (175 g) de chispas de chocolate
- 3 huevos grandes
- 1 taza (200 g) de azúcar granulada
- 1⅓ tazas (315 ml) de aceite vegetal
- 3 a 4 bananas medianas maduras, aplastadas
- ½ taza (125 g) de suero de leche (“buttermilk”)
- 1 cucharadita de extracto natural de vainilla

Colocar la rejilla del horno en el centro del mismo y precalentar el horno a 350°F (230 °C). Engrasar ligeramente dos moldes de barra de 9 in. (23 cm) con mantequilla o spray vegetal.

Colocar la harina, el bicarbonato, la sal, la canela, las nueces y las chispas de chocolate en bol. Instalar el batidor de alambre y elegir la función “MIXING” y el programa “DRY INGREDIENT MIXING”. Una vez mezclado, reservar, en un tazón.

Colocar los huevos y el azúcar en el bol de la batidora. Usando el batidor de alambre, batir, empezando en la velocidad 1 y aumentando gradualmente la velocidad al nivel 7. Después de aprox. 3 minutos, cuando la mayoría del azúcar parece disuelto, ajustar la velocidad al nivel 4. Seguir batiendo por aprox. 2 minutos, hasta que la mezcla esté suave y espesa. Presionar la perilla de control para pausar el programa, y agregar las bananas aplastadas, el suero de leche y la vainilla; seguir mezclando a velocidad 4 hasta obtener una mezcla homogénea. Pausar otra vez, raspar el fondo y las paredes del bol, y luego agregar los ingredientes secos. Ajustar la velocidad al nivel 2 y revolver brevemente para incorporar. Mantener presionado la perilla de control para apagar la unidad.

Verter la mezcla en los moldes preparados. Hornear por aprox. 50 a 55 minutos, hasta que un probador salga limpio.

*Información nutricional por porción
(basada en 16 porciones):*

Calorías 381 (38 % de grasa) • Carbohidratos 55 g
Proteínas 5 g • Grasa 16 g • Grasa saturada 12 g
Colesterol 70 mg • Sodio 178 mg • Calcio 16 mg • Fibra 1 g

Bizcocho de limón

*Una versión moderna del clásico pastel Bundt.
El glaseado no debe ser omitido; retiene la humedad
y mantiene el sabor de este pastel fresco
durante días.*

Rinde 16 porciones; un pastel Bundt de 10 in. (25 cm)

Pastel:

Mantequilla suave y harina para preparar el molde de rosca

- 3 tazas (375 g) de harina común**
- 2 cucharaditas de polvo de hornear**
- 1¼ cucharaditas de sal marina fina**
- 2½ barras (285 g) de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente, en pedacitos**

- 2 tazas (400 g) de azúcar granulada**
- 1/3 taza (20 g) de ralladura de limón (de aprox. 5 limones medianos a grandes)**
- 3 cucharadas de jugo de limón fresco**
- 4 huevos grandes, a temperatura ambiente**
- 2 yemas de huevo grande, a temperatura ambiente**
- 1½ tazas (315 ml) de crema agria, a temperatura ambiente**

Glaseado de limón:

- 1 taza (120 g) de azúcar glasé, tamizado**
- 3 cucharadas (30 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”)**
- 3 cucharadas (45 ml) de jugo de limón fresco (sin pulpa)**

Engrasar ligeramente un molde de rosca de 10 in. (25 cm) con mantequilla suave y espolvorear con una pequeña cantidad de harina; reservar. Colocar la rejilla del horno en el tercio inferior del mismo y precalentar el horno a 350 °F (175 °C).

Colocar la harina, el polvo de hornear y la sal en el bol de la batidora. Instalar el batidor de alambre y elegir la función “MIXING” y el programa “DRY INGREDIENT MIXING”. Finalizado el programa, colocar la mezcla en un tazón mediano; reservar.

Colocar la mantequilla y el azúcar en el bol. Conectar el batidor, elegir la función “MIXING” y el programa “CREAMING”. Presionar la perilla para pausar el programa si es necesario raspar el bol y el batidor. Finalizado el programa, la mezcla debe estar ligera y esponjosa. Nota: Puede que la mezcla esté lista antes del fin del programa; parar el programa cuando esté cremosa. Después de acremar la mantequilla con el azúcar, parar y raspar bien el bol. Agregar la ralladura de limón y mezclar a velocidad 5 por 30 segundos adicionales. Raspar el bol y el batidor plano.

Colocar el jugo de limón, la yema, los huevos y la crema agria en un tazón pequeño. Revolver.

Revolviendo a velocidad 2 a 3, agregar un tercio de los ingredientes secos a la mezcla de mantequilla/azúcar y luego la mitad de los ingredientes líquidos; repetir hasta haber agregado todos los ingredientes, parando para raspar el bol cuando sea necesario.

Verter la mezcla en el molde preparado. Suavizar las orillas y dar unos golpecitos en la encimera para eliminar las burbujas de aire.

Hornear por aprox. 1 hora, hasta que un probador introducido en el centro salga limpio.

Dejar que el pastel se enfríe (en el molde) sobre una rejilla, hasta que el molde esté frío; luego, desmoldar.

Mientras el bizcocho se está enfriando, preparar el glaseado. Colocar todos los ingredientes del glaseado en un tazón pequeño; batir hasta conseguir una mezcla completamente suave, agregando más azúcar tamizado o crema para conseguir la consistencia deseada.

Después de que el bizcocho se haya enfriado, colocarlo sobre una rejilla colocada en una bandeja (o papel aluminio, o papel sulfurizado; cualquier cosa que recoja el exceso de glaseado). Rociar o esparcir el glaseado en el bizcocho. Dejar que el glaseado se solidifique y que el bizcocho se enfríe completamente antes de cortar y servir.

Información nutricional por porción:

Calorías 403 (45 % de grasa) • Carbohidratos 51 g
Proteínas 5 g • Grasa 20 g • Grasa saturada 13 g
Colesterol 111 mg • Sodio 185 mg • Calcio 420 mg • Fibra 1 g

Pancitos de pacanas acaramelados

Su batidora de pie Cuisinart® hace que sea más fácil que nunca preparar grandes cantidades de masa para preparar estos sabrosos pancitos ligeros y pegajosos.

Rinde 18 pancitos

Masa dulce:

- $\frac{1}{3}$ **taza (80 ml) de agua tibia**
- $\frac{1}{3}$ **taza (65 g) de azúcar granulada**
- $\frac{2}{4}$ **cucharaditas de levadura seca activa**
- $\frac{1}{2}$ **taza (120 ml) de leche sin grasa**
- $5\frac{1}{3}$ **cucharadas (75 g) de mantequilla sin sal a temperatura ambiente, en pedazos de 1 in. (2.5 cm)**
- 1 huevo grande**
- $3\frac{1}{2}$ **tazas (435 g) de harina común**
- $\frac{3}{4}$ **cucharadita de sal kosher**

Guarnición:

- $\frac{3}{4}$ **taza (75 g) de pacanas, picadas**
- $\frac{1}{3}$ **taza (65 g) de azúcar granulada**
- $\frac{3}{4}$ **cucharadita de canela en polvo**
- $1\frac{1}{2}$ **cucharadas (25 g) de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente**
- $\frac{1}{2}$ **taza (80 g) de pasas**
- $5\frac{1}{3}$ **cucharadas (75 g) de mantequilla sin sal a temperatura ambiente, en pedazos de 1 in. (2.5 cm)**

$\frac{1}{2}$ **taza llena (100 g) de azúcar rubia (azúcar de caña integral)**

Spray vegetal

Preparación de la masa: Colocar el agua tibia, 1 cucharadita del azúcar y la levadura en el bol de la batidora; revolver. Dejar reposar por aprox. 5 minutos, hasta que se ponga espumosa.

Una vez fermentada la levadura, agregarle la leche, la mantequilla y el huevo. Instalar el batidor plano y revolver a velocidad 2 para romper el huevo. Agregar la harina y la sal; revolver brevemente para incorporar los ingredientes. Quitar el batidor plano e instalar el gancho amasador. Elegir la función “DOUGH” y el programa “WHITE BREAD”. Finalizado el ciclo, la masa debe estar suave y elástica. Si la masa está demasiado pegajosa, agregar harina, 1 cuchara a la vez, y seguir amasando hasta que esté suave. Si la masa está demasiado seca, agregar agua, 1 cucharada a la vez, y seguir amasando hasta conseguir la consistencia deseada.

Finalizado el ciclo de amasado, presionar la perilla de control para pausar el programa. Quitar el gancho amasador y cubrir el bol con una toalla húmeda o papel film/plástico. Dejar leudar la masa por 60 minutos, a temperatura ambiente de aprox. 70 °F (20 °C), hasta que doble de volumen. Nota: Las masas enriquecidas, es decir, las que llevan más grasa/mantequilla/leche/azúcar, tardan más en leudar que las masas tradicionales. Es probable que esta masa de pan necesite unos 30 minutos más.

Preparación de la cobertura y ensamblaje de los pancitos: Colocar la mitad de las pacanas, el azúcar y la canela en un tazón pequeño; revolver. Reservar. Colocar la masa sobre una superficie ligeramente enharinada y aplastar para desinflar. Formar un rectángulo de aprox. 20 x 12 in. (50 x 30 cm). Untar con mantequilla y esparcir la mezcla de azúcar con canela y las pasas encima. Enrollar firmemente el rectángulo a lo ancho y pellizcar las extremidades para sellar. Cortar el rollo en 18 rodajas, usando un cuchillo bien afilado. Rociar la mantequilla derretida en un molde de 13 x 9 in. (33 x 23 cm). Esparcir el azúcar rubio y las pacanas restantes en el fondo. Disponer los pancitos en el molde, el lado cortado apuntando hacia arriba. Cubrir con papel film/plástico engrasado con spray vegetal y dejar leudar por aprox. 40 minutos, en un lugar templado. Precalentar el horno a 375 °F (190 °C).

Hornear por aprox. 30 minutos, hasta que la parte superior esté bien dorada. Sacar del horno y voltear el molde inmediatamente por encima de un plato, dejando que la mezcla de caramelo cubra los pancitos. Raspar el resto de la mezcla de azúcar/nueces y cubrir los pancitos. Servir tibios.

Información nutricional por pancito:

Calorías 259 (38 % de grasa) • Carbohidratos 36 g
Proteínas 4 g • Grasa 11 g • Grasa saturada 5 g
Colesterol 32 mg • Sodio 109 mg • Fibra 1 g

GALLETAS Y BARRAS

Galletas de pacanas rellenas con mermelada

Esta masa es perfecta para hacer galletas rellenas con mermelada.

Rinde aprox. 45 galletas rellenas

- 3 tazas (375 g) de harina común + un poco más para estirar la masa**
- ½ cucharadita de sal marina fina**
- 20 cucharadas (300 g) de mantequilla sin sal temperatura ambiente, en pedazos de 1 in. (2.5 cm)**
- ¼ taza (30 g) de mitades de pacana tostadas, finamente molidas**
- ¼ taza (50 g) de azúcar granulada**
- 1 taza (120 g) de azúcar glasé tamizado + un poco más para espolvorear**
- 1 cucharadita de extracto natural de vainilla**
- ¾ taza (175 g) de mermelada de frambuesa**

Colocar la harina y la sal en un tazón pequeño; revolver. Reservar.

Colocar la mantequilla, las pacanas molidas y el azúcar granulada en el bol de la batidora. Conectar el batidor plano y elegir la función “MIXING” y el programa “CREAMING”. Presionar la perilla para pausar el programa si es necesario raspar el bol y el batidor. Finalizado el programa, la mezcla debe estar ligera y esponjosa.

Nota: Puede que la mezcla esté lista antes del fin del programa; parar el programa cuando esté cremosa. Después de acremar la mantequilla con el azúcar, parar y raspar bien el bol.

Ajustar la velocidad al nivel 2 y agregar el azúcar glasé. Mezclar para combinar. Raspar el bol.

Agregar la mezcla de harina en 3 adiciones, y luego la vainilla. Mezclar por aprox. 2 a 3 minutos, hasta conseguir una masa suave y homogénea. Raspar el bol cuando sea necesario. Cuando esté lista, la masa se parecerá a una grande bola suave.

Dividir la masa en dos porciones iguales. Formar un disco con cada porción, envolver individualmente con papel film/plástico y refrigerar por 2 horas o más.

Precalentar el horno a 350 °F (175 °C). Forrar dos placas para horno con papel sulfurizado; Reservar.

Sacar un disco de masa del refrigerador. Estirar la masa sobre una superficie ligeramente enharinada hasta que tenga ⅛ in. (3 mm) de espesor. Usando un cortador de galletas acanalado de 2 in. (5 cm), cortar galletas redondas y disponerlas sobre la placa forrada con papel sulfurizado. Amasar la masa restante, estirla y formar más galletas, de la misma manera. Hornear por aprox. 16 a 20 minutos, hasta que las orillas estén muy ligeramente doradas. Sacar del horno y dejar enfriar completamente. Cuando la primera tanda de galleta esté lista, sacar el segundo disco de masa del refrigerador y cortar más galletas, usando el mismo cortador de galletas. Luego, hacer un hueco en el centro de cada galleta con un cortador de galletas redondo de ¾ in. (2 cm). Amasar la masa restante, estirla y formar más galletas, de la misma manera. Hornear de la misma manera que la primera tanda

Calentar ligeramente la mermelada (en una cacerola o en el microondas) hasta que esté ligeramente líquida. Una vez enfriadas las galletas, esparcir aprox. ¾ de cucharadita de mermelada en el centro de las galletas enteras. Colocar las galletas cortadas encima. Espolvorear con azúcar glasé. Conservar en un recipiente hermético, entre capas de papel encerado.

Información nutricional por galleta:

Calorías 107 (47 % de grasa) • Carbohidratos 13 g
Proteínas 1 g • Grasa 6 g • Grasa saturada 4 g
Colesterol 13 mg • Sodio 26 mg • Calcio 1 mg • Fibra 0 g

Galletas de jengibre

Estas galletas suaves no son sus típicas galletas de jengibre. Usamos jengibre picado y jengibre cristalizado, para un toque picante interesante.

Rinde aprox. 2½ docenas de galletas

- 2¼ **tazas (280 g) de harina común**
- 1 **cucharadita de bicarbonato de sodio**
- 1 **cucharada de Jengibre en polvo**
- 1 **cucharadita de canela en polvo**
- ½ **cucharadita de pimienta de Jamaica en polvo**
- ¾ **cucharadita de sal marina fina**
- ¼ **taza (30 g) de jengibre cristalizado finamente picado (omitirlo en la receta del pastel refrigerado de jengibre y naranja en la página 40)**
- 12 **cucharadas (180 g) de mantequilla sin sal temperatura ambiente, en pedazos de 1 in. (2.5 cm)**
- ¼ **taza (85 g) de melaza**
- ¾ **taza (150 g) de azúcar rubia (azúcar de caña integral)**
- ¼ **taza (50 g) de azúcar granulada**
- 1 **huevo grande, a temperatura ambiente**
- 1 **cucharadita de extracto natural de vainilla**
- ⅓ **taza (65 g) de azúcar turbinado, para cubrir las galletas**

Colocar la rejilla del horno en la posición superior y precalentar el horno a 350 °F (175 °C). Forrar dos placas para horno con papel sulfurizado.

Colocar la harina, el bicarbonato, las especias, la sal y el jengibre picado en el bol de la batidora. Instalar el batidor de alambre y elegir la función “MIXING” y el programa “DRY INGREDIENT MIXING”. Retirar y reservar en un tazón por separado.

Colocar la mantequilla y la melaza en el bol. Conectar el batidor, elegir la función “MIXING” y el programa “CREAMING”. Una vez mezclados, agregar gradualmente los azúcares. Nota: Raspar las paredes del bol y agregar los azúcares. Presionar la perilla para pausar el programa si es necesario raspar el bol y el batidor. Finalizado el programa, la mezcla debe estar ligera y esponjosa. Nota: Puede que la mezcla esté lista antes del fin del programa; parar el programa cuando esté cremosa. Cuando la mantequilla, la melaza y los azúcares estén bien mezclados, parar y raspar bien el bol.

Ajustar la velocidad al nivel 3 y agregar el huevo y la vainilla. Para la máquina para raspar el bol y, a continuación, agregar los ingredientes secos; mezclar brevemente a velocidad 2 para combinar.

Colocar el azúcar turbinado en un cuenco poco profundo o una bandeja de hornear.

Recoger la masa en bolas del tamaño de pelotas de golf. Rodar las bolas en el azúcar turbinado y colocarlas en las placas preparadas. Presionar suavemente cada bola con el fondo de un vaso limpio.

Hornear por aprox. 12 a 15 minutos, hasta que las orillas estén firmes pero que el centro siga suave. Dejar enfriar las bandejas antes de hornear más galletas.

Información nutricional por galleta:

*Calorías 96 (23 % de grasa) • Carbohidratos 18 g
Proteínas 1 g • Grasa 2 g • Grasa saturada 2 g
Colesterol 12 mg • Sodio 99 mg • Calcio 10 mg • Fibra 0 g*

Galletas rellenas de fresa

Lo mejor de estas galletas es que permiten disfrutar del sabor de esta fruta de verano en cualquier momento del año, gracias al intenso sabor de las fresas liofilizadas. Ajuste la cantidad de fresa en el relleno si desea para un sabor aún más rico.

Rinde aprox. 2 docenas de galletas rellenas

Masa de galletas:

- 1¾ **tazas (220 g) de harina común**
- ½ **cucharadita de sal marina fina**
- 16 **cucharadas (225 g) de mantequilla sin sal a temperatura ambiente, en pedacitos**
- ⅓ **taza (65 g) de azúcar granulada**
- ¼ **taza (30 g) de azúcar glasé, tamizado**
- ½ **cucharadita de extracto natural de vainilla**
- 1 **taza (150 g) de fresas liofilizadas, finamente molidas y tamizadas***
- 2 **yemas de huevo grande, a temperatura ambiente**

Relleno de fresa:

- 4 **cucharadas (55 g) de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente**
- 2 **onzas (225 g) de queso crema, a temperatura ambiente**
- 2 **tazas (240 g) de azúcar glasé, tamizado**
- 1 **pizca de sal marina fina**
- 2 **cucharadas (60 ml) de leche entera, a temperatura ambiente**

- ¼ **cucharadita de extracto natural de vainilla**
- ½ **taza (75 g) de fresas liofilizadas, finamente molidas y tamizadas***

Preparar la masa: Colocar la harina y la sal en el bol de la batidora. Instalar el batidor de alambre y elegir la función “MIXING” y el programa “DRY INGREDIENT MIXING”. Reservar, en un tazón mediano.

Colocar la mantequilla en el bol. Conectar el batidor, elegir la función “MIXING” y el programa “CREAMING”. Cuando la mantequilla esté suave, agregar gradualmente los azúcares y la vainilla. Presionar la perilla para pausar el programa si es necesario raspar el bol y el batidor. Finalizado el programa, la mezcla debe estar ligera y esponjosa. Nota: Puede que la mezcla esté lista antes del fin del programa; parar el programa cuando esté cremosa. Después de acream la mantequilla con el azúcar, parar y raspar bien el bol.

Ajustar la velocidad al nivel 2 y agregar las yemas; mezclar para combinar. Agregar los ingredientes secos y mezclar a velocidad 2 hasta que esté bien mezclado. Agregar las fresas molidas y mezclar a velocidad 2 para combinar bien.

Dividir la masa en dos porciones iguales y formar un disco con cada porción. Envolver en papel encerado o papel sulfurizado, y luego en papel film/plástico. Refrigerar por una noche.

Sacar la masa del refrigerador para que se ablande un poco. Colocar una de las rejillas del horno en la posición inferior, y la otra en el medio, y precalentar el horno a 350 °F (175 °C). Forrar dos placas para horno con bordes con papel sulfurizado.

Estirar la masa con rodillo hasta que tenga ¼ in. (0.5 cm) de espesor y cortar discos pequeños usando un cortador de galletas de 1½ in. (4 cm). Colocar en las placas y refrigerar por aprox. 10 minutos.

Después de este tiempo, hornear las galletas por aprox. 12 minutos, (cambiar las placas de nivel si es necesario), sin permitir que se doren. Dejar enfriar completamente.

Mientras las galletas se están enfriando, preparar el relleno. Comprobar que el bol y el batidor plano están limpios y secos. Colocar la mantequilla y el queso crema en el bol. Instalar el batidor plano mezclar a velocidad 3 a 4 por aprox. 1 minuto para suavizar y combinar. Agregar el azúcar, la sal, la leche y la vainilla; mezclar,

empezando en la velocidad 1 y aumentando progresivamente hasta el nivel 6, hasta conseguir una mezcla ligera y espumosa. Presionar la perilla para pausar el programa si es necesario raspar el bol y el batidor. Agregar las fresas molidas y mezclar a velocidad 3 para combinar.

Una vez que las galletas estén completamente frías, colocar aprox. 1 cucharada del relleno en la parte inferior de una galleta, y luego cubrir con otra galleta para hacer un “sándwich”. Repetir con el resto de las galletas. **NOTA:** Esta receta rinde más relleno de lo que necesita. Puede usar el relleno extra para bañar/glasear “cupcakes” o pasteles, o congelarlo por hasta 2 meses para hacer más galletas luego.

*La mejor forma de hacer esto es con un molinillo de especias o de café.

Información nutricional galleta rellena:

*Calorías 201 (47 % de grasa) • Carbohidratos 25 g
Proteínas 1 g • Grasa 10 g • Grasa saturada 7 g
Colesterol 43 mg • Sodio 57 mg • Calcio 8 mg • Fibra 1 g*

Galletas de chocolate

Estas galletas con tres tipos de chocolate son absolutamente exquisitas.

Rinde aprox. 48 galletas

- 3 tazas (375 g) de harina común**
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio**
- ½ cucharadita de sal kosher**
- 16 cucharadas (225 g) de mantequilla sin sal temperatura ambiente, en pedazos de 1 in. (2.5 cm)**
- 1 taza llena (200 g) de azúcar rubia (azúcar de caña integral)**
- ½ taza (100 g) de azúcar granulada**
- 2 huevos grandes, a temperatura ambiente**
- 1½ cucharaditas de extracto natural de vainilla**
- 4 onzas (115 g) de chocolate semiamargo, en pedacitos de ½ in. (1.5 cm), o de chispas de chocolate semiamargo**
- 4 onzas (115 g) de chocolate semidulce, en pedacitos de ½ in. (1.5 cm), o de chispas de chocolate semidulce**
- 4 onzas (115 g) de chocolate con leche, en pedacitos de ½ in. (1.5 cm), o de chispas de chocolate con leche**

Forrar dos placas para horno con papel sulfurizado; reservar.

Colocar la harina, el polvo de hornear y la sal en el bol de la batidora. Instalar el batidor de alambre y elegir la función "MIXING" y el programa "DRY INGREDIENT MIXING". Retirar y reservar en un tazón.

Colocar la mantequilla y los azúcares en el bol. Conectar el batidor plano y elegir la función "MIXING" y el programa "CREAMING". Presionar la perilla para pausar el programa si es necesario raspar el bol y el batidor. Finalizado el programa, la mezcla debe estar ligera y esponjosa. Nota: Puede que la mezcla esté lista antes del fin del programa; parar el programa cuando esté cremosa. Después de acream la mantequilla con el azúcar, parar y raspar bien el bol.

Ajustar la velocidad al nivel 3 y agregar los huevos, uno a la vez, y luego la vainilla, batiendo entre cada adición para incorporar cada huevo antes de agregar el siguiente. Raspar el bol. Ajustar la velocidad al nivel 2 y agregar los ingredientes secos; revolver brevemente para incorporar, raspando el bol después de cada adición. Raspar el bol y agregar el chocolate. Fijar la velocidad al nivel 3 y revolver para incorporar.

Formar bolas de masa de 1½ cucharadas de mezcla (también puede usar una cuchara para helado n.º 40) y disponerlas en las placas preparadas. Cubrir con papel film/plástico y refrigerar por un mínimo de 2 horas.

Cuando esté listo/a para hornear, precalentar el horno a 350 °F (175 °C). Hornear por aprox. 12 a 16 minutos, hasta que las orillas estén bien doradas pero que el centro siga suave. Sacar del horno. Dejar enfriar en la placa por unos minutos, y luego terminar de enfriar sobre una rejilla.

CONSEJO: Para que las galletas sean uniformemente cocinadas, cambiar las placas de nivel a la mitad del tiempo.

Información nutricional por galleta:

Calorías 170 (47 % de grasa) • Carbohidratos 22 g
Proteínas 2 g • Grasa 9 g • Grasa saturada 4 g
Colesterol 22 mg • Sodio 151 mg • Calcio 5 mg • Fibra 1 g

"Biscotti" de cerezas y almendras

Estas crujientes galletas son perfectas para mojar en leche, café o té.

Rinde aprox. 96 "biscotti"

2¼ tazas (345 g) de harina común + un poco más para estirar la masa
2 tazas (400 g) de azúcar granulada
1 cucharadita de polvo de hornear
1 pizca de sal marina fina
3 huevos grandes
2 yemas de huevo grande
½ taza (60 g) de cerezas secas agrias
½ taza (30 g) de almendras tostadas, picadas grueso

Precalentar el horno a 350 °F (175 °C). Forrar dos placas para horno con papel sulfurizado; Reservar.

Colocar la harina, el azúcar, el polvo de hornear y la sal en el bol de la batidora. Instalar el batidor de alambre y elegir la función "MIXING" y el programa "DRY INGREDIENT MIXING".

Remplazar el batidor de alambre por el batidor plano. Agregar los huevos y las yemas, uno a la vez, batiendo a velocidad 3 después de cada adición para incorporar completamente cada huevo antes de agregar el siguiente. Raspar el bol. Agregar las cerezas y las almendras picadas; revolver brevemente para incorporar.

Nota: Puede que la masa esté pegajosa; esto es normal.

Colocar la masa sobre una superficie enharinada y dividirla en cuatro porciones iguales. Formar una barra de 12 x 1½ x 1½ in. (30 x 4 x 4 cm) con cada porción. Disponer dos barras en cada una de las placas preparadas. Hornear por aprox. 35 minutos, hasta que estén doradas. Sacar del horno, dejar que se entibie, y luego cortar cada barra en aprox. 25 rebanadas de ½ in. (1.5 cm). Hornear por aprox. 30 minutos, hasta que estén doradas. Sacar del horno. Dejar enfriar en la placa por unos minutos, luego terminar de enfriar sobre una rejilla. Conservar en un recipiente hermético.

Información nutricional por "biscotti":

Calorías 82 (66 % de grasa) • Carbohidratos 3 g • Proteínas 4 g • Grasa 7 g • Grasa saturada 4 g • Cholesterol 19 mg
Sodio 97 mg • Calcio 116 mg • Fibra 0 g

Galletas de azúcar “moca”

Estas sabrosas galletas de azúcar tienen un sabor a moca intenso.

Rinde aprox. 45 galletas

- 3 tazas (375 g) de harina común**
- 2 cucharadas de cacao amargo en polvo**
- 1½ cucharaditas de polvo de hornear**
- ¾ cucharadita de sal kosher**
- ½ cucharadita de bicarbonato de sodio**
- 2 cucharadas (30 ml) de leche regular o baja en grasa**
- 2 cucharadas de café expresso en polvo**
- 2 cucharadas de extracto natural de vainilla**
- 24 cucharadas (225 g) de mantequilla sin sal a temperatura ambiente, en pedacitos de ½ in. (1.5 cm)**
- 1½ tazas (300 g) de azúcar granulada**
- 1 huevo grande**
- 1 yema de huevo grande**
- ½ taza (100 g) de azúcar turbinado (puede sustituirle con azúcar granulada)**

Precalentar el horno a 350 °F (175 °C). Forrar dos placas para horno con papel sulfurizado; reservar.

Colocar la harina, el cacao, el polvo de hornear, la sal y el bicarbonato en el bol. Instalar el batidor de alambre y elegir la función “MIXING” y el programa “DRY INGREDIENT MIXING”. Retirar y reservar, en un tazón.

Colocar la leche, el café expresso en polvo y la vainilla en un tazón pequeño. Revolver para mezclar; reservar.

Colocar la mantequilla y el azúcar en el bol. Conectar el batidor plano y elegir la función “MIXING” y el programa “CREAMING”. Presionar la perilla para pausar el programa si es necesario raspar el bol y el batidor. Finalizado el programa, la mezcla debe estar ligera y esponjosa. Nota: Puede que la mezcla esté lista antes del fin del programa; parar el programa cuando esté cremosa. Después de acremar la mantequilla con el azúcar, parar y raspar bien el bol.

Ajustar la velocidad al nivel 3; agregar los huevos y la yema, uno a la vez, batiendo entre cada adición para incorporar completamente cada huevo antes de agregar el siguiente. Agregar la mezcla de leche y mezclar *justo* hasta incorporar los ingredientes. Parar cuantas veces sea necesario para raspar bien el bol. Ajustar la velocidad al nivel 2. Agregar los ingredientes secos y mezclar brevemente para incorporar.

Formar bolas de 1½ cucharadas de masa (también puede usar una cuchara para helado de 1½ n.º 40) y cubrirlas con azúcar turbinado. Disponer las galletas en las placas preparadas, a una distancia de 1 in. (2.5 cm) una de otra.

Hornear por aprox. 12 minutos, hasta que estén ligeramente firmes. Sacar del horno. Dejar enfriar en la placa por unos minutos, luego terminar de enfriar sobre una rejilla.

Información nutricional por galleta:

*Calorías 119 (46 % de grasa) • Carbohidratos 15 g
Proteínas 1 g • Grasa 6 g • Grasa saturada 4 g
Colesterol 25 mg • Sodio 67 mg • Calcio 5 mg • Fibra 0 g*

Galletas blancas y negras

Estas irresistibles galletas sin duda se volverán sus favoritas.

Rinde aprox. 45 galletas

Galletas:

- 1½ tazas (185 g) de harina común**
- 1½ tazas (200 g) de harina de repostería sin levadura**
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio**
- 1 cucharadita de sal marina fina**
- ½ cucharadita de ralladura de limón**
- 1 taza (245 g) de suero de leche (“buttermilk”)**
- 1 cucharadita de extracto natural de vainilla**
- 12 cucharadas (180 g) de mantequilla sin sal, derretida y enfriada**
- 1½ tazas (265 g) de azúcar granulada**
- 2 huevos grandes, a temperatura ambiente**

Glaseado:

- 3 tazas (360 g) de azúcar glasé, tamizado**
- 3 cucharadas de jarabe de maíz claro**
- ¾ cucharadita de extracto natural de vainilla**
- ¼ taza (60 ml) de agua + unas cucharadas más si es necesario**
- 4 onzas (115 g) de chocolate semiamargo, derretido y llevado a temperatura ambiente**

Colocar las harinas, el polvo de hornear, la sal y la ralladura en el bol de la batidora. Instalar el batidor de alambre y elegir la función “MIXING” y el programa “DRY INGREDIENT MIXING”. Retirar y reservar, en un tazón.

Colocar el suero de leche y la vainilla en una taza medidora para líquidos; revolver y reservar.

Galletas energéticas

Puede comer estas sabrosas galletas sin gluten, lácteos ni azúcar/sal añadidas sin sentimiento de culpabilidad.

Colocar la mantequilla en el bol. Instalar el batidor plano y batir a velocidad 5 por aprox. 1 minuto, agregando gradualmente el azúcar. Ajustar la velocidad al nivel 8 y batir por aprox. 2 minutos, hasta obtener una mezcla ligera. Raspar el bol. Sin dejar de mezclar, agregar los huevos, uno a la vez. Mezclar por aprox. 2 minutos para incorporarlos. Raspar el bol. Ajustar la velocidad al nivel 1 y agregar un tercio de los ingredientes secos. Cuando los ingredientes estén casi completamente incorporados, agregar la mitad del suero de leche. Repetir, alternando los ingredientes secos y los ingredientes líquidos, raspando el bol si es necesario. Terminar con el último tercio de ingredientes secos. Refrigerar por un mínimo de 1 hora.

Precalentar el horno a 350 °F (175 °C). Forrar dos placas para horno con papel sulfurizado; reservar.

Formar bolas de 1½ cucharadas de masa (también puede usar una cuchara para helado n.º 40) y disponerlas sobre las bandejas, a una distancia de 2 in. (5 cm) una de otra. Hornear por 10 a 15 minutos, hasta que las galletas estén ligeramente doradas.

Mientras las galletas se están horneando, preparar los glaseados: Colocar el azúcar glasé tamizado, 2 cucharadas del jarabe de maíz, la vainilla y ¼ de taza (60 ml) de agua en el bol de la batidora. Instalar el batidor de alambre. Batir, aumentando gradualmente la velocidad al nivel 5, hasta conseguir una mezcla suave y homogénea. Glasear la mitad de cada galleta con el glaseado de vainilla, usando una pequeña espátula angulada. Agregar el chocolate, 1 cucharada de jarabe de maíz y 1 cucharada de agua al glaseado restante. Batir a velocidad 5. De ser necesario, agregar agua, 1 cucharada a la vez, hasta que la mezcla esté suave. Glasear la otra mitad de las galletas con el glaseado de chocolate. Permitir que el glaseado se fije antes de servir.

Información nutricional por galleta:

*Calorías 157 (28 % de grasa) • Carbohidratos 27 g
Proteínas 2 g • Grasa 5 g • Grasa saturada 3 g
Colesterol 20 mg • Sodio 105 mg • Calcio 12 mg • Fibra 0 g*

Rinde 28 galletas

- 1 banana mediana, en trozos de 1 in. (2.5 cm)**
- 2 cucharadas de semillas de chía**
- 1/3 taza (35 g) de mantequilla de almendra**
- 1 cucharadita de extracto natural de vainilla**
- 2 tazas (160 g) de copos de avena**
- 1/2 taza (50 g) de almendras picadas**
- 1/2 taza (60 g) de cerezas secas agrias**
- 1/2 taza (40 g) de chispas de algarrobo (“carob”)**

Precalentar el horno a 350 °F (175 °C). Forrar dos placas para horno con papel sulfurizado; reservar. Colocar los trozos de banana en el bol de la batidora. Instalar el batidor plano y batir a velocidad 2 por aprox. 20 segundos para suavizar. Ajustar la velocidad al nivel 6 y batir por aprox. 1 minuto.

Agregar las semillas de chía; mezclar por 30 segundos. Agregar la mantequilla de almendra y la vainilla; mezclar por aprox. 30 segundos. Ajustar la velocidad al nivel 2 y agregar la avena, en varias adiciones. Luego, agregar las almendras picadas, las cerezas secas y las chispas de algarrobo, en varias adiciones; revolver para incorporar.

Formar galletas pequeñas de 1½ in. (4 cm) (también puede usar una cuchara para helado n.º 40) y disponerlas en las bandejas preparadas. Presionar suavemente con un tenedor para aplastar. Hornear por aprox. 12 minutos, hasta que estén doradas y ligeramente firmes. Sacar del horno. Dejar enfriar en la placa por unos minutos, luego terminar de enfriar sobre una rejilla.

Información nutricional por galleta:

*Calorías 93 (42 % de grasa) • Carbohidratos 12 g
Proteínas 3 g • Grasa 5 g • Grasa saturada 1 g
Colesterol 0 mg • Sodio 4 mg • Calcio 29 mg • Fibra 2 g*

“Brownies” cremosos

Estos suculentos “brownies” son para los verdaderos amantes del chocolate.

Rinde 24 “brownies”

- Spray vegetal**
- 16 cucharadas (225 g) de mantequilla sin sal, en pedazos**
- 6 onzas (170 g) de chocolate amargo, picado**
- 2 onzas (55 g) de chocolate semiamargo, picado**
- 1 cucharada (5 g) de cacao en polvo**
- 4 huevos grandes, a temperatura ambiente**
- 1 yema de huevo grande, a temperatura ambiente**
- 2 tazas (400 g) de azúcar granulada**
- 1 taza llena (200 g) de azúcar rubia (azúcar de caña integral)**
- 2 cucharaditas de café expreso en polvo**
- 2 cucharaditas de extracto natural de vainilla**
- ¾ taza (95 g) de harina común**
- ¼ taza (35 g) de harina de repostería sin levadura**
- 1 cucharadita de sal kosher**
- ¾ taza (130 g) de chispas de chocolate semiamargo**

Precalentar el horno a 375 °F (190 °C). Engrasar una bandeja de 13 x 9 in. (33 x 23 cm) con spray vegetal y forrar con papel sulfurizado o papel de aluminio, dejando un borde extra de 1 in. (2.5 cm) en cada lado.

Derretir la mantequilla y los chocolates picados a baño María. Una vez derretidos, agregar el cacao en polvo y llevar a temperatura ambiente. Reservar.

Colocar los huevos y la yema en el bol de la batidora. Instalar el batidor plano y batir a velocidad 3 por aprox. 30 segundos para romper. Agregar el azúcar granulada y el azúcar rubio, y batir a velocidad 4 por aprox. 1 minuto, hasta conseguir una mezcla ligera y espesa. Raspar el bol cuando sea necesario. Agregar el café y la vainilla; batir. Mezclar la harina con la sal; agregar a la mezcla de chocolate/mantequilla. Ajustar la velocidad al nivel 2 y agregar la mezcla de harina/chocolate al bol. Revolver por aprox. 45 segundos para mezclar. Raspar el bol. Ajustar la velocidad al nivel 1 y agregar las chispas de chocolate.

Verter la mezcla en el molde preparado. Hornear por 45 a 50 minutos, hasta que las orillas estén secas. Los brownies seguirán estando un poco húmedos por dentro y eso es lo que se quiere para crear un brownie de textura agradable. Sacar del horno y dejar enfriar ligeramente en la bandeja. Luego, levantar el “brownie” (agarrándolo por el papel sulfurizado/ de aluminio sobrante) y colocarlo sobre una rejilla para que termine de enfriarse. Cortar y servir tibio si desea. Conservar los “brownies” restantes en un recipiente hermético.

Información nutricional por “brownie”:

*Calorías 269 (48 % de grasa) • Carbohidratos 35 g
Proteínas 3 g • Grasa 15 g • Grasa saturada 9 g
Colesterol 59 mg • Sodio 102 mg • Calcio 15 mg • Fibra 2 g*

“Blondies” (“brownies” de chocolate blanco)

Es difícil resistir a estos “blondies” repletos de la cantidad perfecta de dulzura y una combinación de chocolate y chocolate blanco.

Rinde 24 “blondies”

- Spray vegetal**
- 2 tazas (250 g) de harina común**
- 1½ cucharaditas de sal kosher**
- ½ cucharadita de canela en polvo**
- 16 cucharadas (225 g) de mantequilla sin sal temperatura ambiente, en pedacitos**
- ½ taza (100 g) de azúcar granulada**
- 1 taza llena (200 g) de azúcar rubia (azúcar de caña integral)**
- 3 huevos grandes, a temperatura ambiente**
- 1 cucharada (15 ml) de extracto natural de vainilla**
- 1½ tazas (260 g) de chocolate semiamargo, picado**
- 1 taza (175 g) de chispas de chocolate blanco**
- 1 taza (100 g) de mitades de nueces**

Precalentar el horno a 350 °F (175 °C). Engrasar una bandeja de 13 x 9 in. (33 x 23 cm) con spray vegetal y forrar con papel sulfurizado o papel de aluminio, dejando un borde extra de 1 in. (2.5 cm) en cada lado. Reservar.

Colocar la harina, la sal y la canela en un tazón pequeño; revolver. Reservar.

Colocar la mantequilla y los azúcares en el bol de la batidora. Conectar el batidor plano y elegir la

función “MIXING” y el programa “CREAMING”. Presionar la perilla para pausar el programa si es necesario raspar el bol y el batidor. Finalizado el programa, la mezcla debe estar ligera y esponjosa. Nota: Puede que la mezcla esté lista antes del fin del programa; parar el programa cuando esté cremosa. Después de acremar la mantequilla con el azúcar, parar y raspar bien el bol.

Ajustar la velocidad al nivel 3 y agregar los huevos, uno a la vez, y luego la vainilla, batiendo entre cada adición para incorporar cada huevo antes de agregar el siguiente. Raspar el bol cuando sea necesario. Ajustar la velocidad al nivel 1 y agregar lentamente los ingredientes secos. Cuando los ingredientes estén casi incorporados, agregar el chocolate y las nueces. Revolver y echar en la bandeja.

Hornear por 30 a 35 minutos, hasta que la parte superior empiece a agrietarse. Sacar del horno y dejar enfriar ligeramente en la bandeja. Luego, levantar el “blondie” (agarrándolo por el papel sulfurizado/de aluminio) y colocarlo sobre una rejilla para que termine de enfriarse. Cortar y servir tibio si desea. Conservar los “blondies” restantes en un recipiente hermético.

Información nutricional por “blondie”:

Calorías 317 (48 % de grasa) • Carbohidratos 39 g
Proteínas 3 g • Grasa 18 g • Grasa saturada 10 g
Colesterol 44 mg • Sodio 153 mg • Calcio 317 mg • Fibra 1g

Barras de pastel de queso con arándanos azules

Rinde 16 porciones

Mantequilla sin sal para engrasar el molde

Corteza/base de galletas Graham:

- 1 taza (50 g) de galletas “Graham” molidas (aprox. 8 a 9 hojas de galletas)**
- 2 cucharadas (25 g) de azúcar granulada**
- 1 pizca de canela en polvo**
- 1 pizca de sal marina fina**
- 4 cucharadas (55 g) de mantequilla sin sal, derretida y ligeramente enfriada**

Relleno:

- 16 onzas (465 g) de queso crema bajo en grasa a temperatura ambiente, en 4 pedazos**
- ¾ taza (135 g) de azúcar granulada**
- Ralladura y jugo de 1 limón**
- ½ cucharadita de sal marina fina**

- 2 huevos grandes, a temperatura ambiente**
- ½ taza (120 ml) de crema agria o de yogur griego natural**
- ½ cucharadita de extracto natural de vainilla**
- ¼ taza (60 ml) de mermelada de arándanos azules, preferiblemente suave**
- 1 taza (140 g) de arándanos azules frescos**

Colocar la rejilla del horno en el centro del mismo y precalentar el horno a 300°F (150 °C). Engrasar ligeramente un molde de 9 x 9 in. (23 x 23 cm) con spray vegetal, y forrarlo con papel sulfurizado.

Preparar la corteza/base: Colocar todos los ingredientes de la corteza/base en un tazón pequeño y revolver con un tenedor, aplastando las galletas. (Nota: También puede hacer esto en una mini-procesadora de alimentos. Moler finamente las galletas “Graham” primero, agregar los ingredientes restantes y procesar.) Colocar las galletas molidas en el fondo del molde y apisonar con los dedos o una cuchara para formar una base uniforme. Hornear por 10 minutos, y luego dejar enfriar mientras prepara el relleno.

Colocar el queso crema en el bol de la batidora. Conectar el batidor plano y elegir la función “MIXING” y el programa “CREAMING”. Mezclar hasta que el queso esté muy suave (absolutamente no grumos), pausando para raspar el bol y el batidor planos cuantas veces sea necesario. Cuando el queso crema esté suave, y antes de que el programa “CREAMING” se termine, agregar gradualmente el azúcar, aprox. ¼ de taza (50 g) a la vez, la ralladura y la sal; mezclar hasta conseguir una mezcla muy suave. Finalizado el programa, raspar el bol y el batidor plano y seguir batiendo a velocidad 6 por más tiempo si es necesario.

Ajustar la velocidad al nivel 4 y agregar los huevos, uno a la vez; mezclar para incorporar completamente cada huevo antes de agregar el siguiente. Raspar el bol después de cada adición. Agregar la crema agria, el jugo de lima y el extracto de vainilla. Mezclar a velocidad 1 por aprox. 1 minuto, hasta obtener una mezcla cremosa. Verter la mezcla sobre la corteza enfriada, teniendo cuidado de no raspar ningún grumo grueso de los costados del bol (esto cambiaría la textura del pastel). Dar unos golpecitos en la encimera varias veces para eliminar las burbujas de aire en la mezcla. Verter la mermelada de arándanos azules sobre

la mezcla de queso crema y, con la punta de un cuchillo o un palillo chino, hacer un dibujo decorativo en forma de espiral. Cubrir con los arándanos azules frescos y hundirlos ligeramente en la mezcla.

Meter la bandeja al horno y hornear por aprox. 20 a 25 minutos, hasta que las orillas estén firmes, pero que el centro siga suave. Sacar del horno y dejar enfriar a temperatura ambiente. Cubrir bien y refrigerar para enfriar completamente antes de cortar y servir.

Información nutricional por porción:

Calorías 201 (60 % de grasa) • Carbohidratos 18 g
Proteínas 2 g • Grasa 13 g Grasa saturada 8 g
Colesterol 36 mg • Sodio 191 mg • Calcio 282 mg • Fibra 1 g

BASE DE TARTAS Y TARTAS

Masa de hojaldre básica

Esta receta incluye proporciones para preparar dos fondos/bases de tarta de 9 a 10 in. (23 a 25 cm) o un fondo/una base de tarta de 11 a 12 in. (28 a 30 cm).

Ingredientes para un fondo/una base de tarta:

- 1½ tazas (185 g) de harina común
- ¼ cucharadita de sal marina fina
- 8 cucharadas (115 g) de mantequilla sin sal helada, en pedacitos de ½ in. (1.5 cm)
- 2 cucharadas (30 g) de manteca vegetal (preferiblemente no hidrogenada) fría, en pedacitos de ½ in. (1.5 cm)
- 2 a 4 cucharadas de agua helada

Ingredientes para dos fondos de tarta:

- 3 tazas (375 g) de harina común
- ½ cucharadita de sal marina fina
- 16 cucharadas (225 g) de mantequilla sin sal helada, en pedacitos de ½ in. (1.5 cm)
- 4 cucharadas (30 g) de manteca vegetal (preferiblemente no hidrogenada) fría, en pedacitos de ½ in. (1.5 cm)
- 4 a 8 cucharadas de agua helada

Colocar la harina y la sal en el bol de la batidora. Instalar el batidor de alambre y elegir la función MIXING™ y el programa "DRY INGREDIENT MIXING™".

Esparcir los pedazos de mantequilla y de manteca por encima de la harina. Revolver, empezando en el nivel 4 y aumentando gradualmente la velocidad

al nivel 8, hasta que la mezcla adquiera la consistencia de migajas gruesas con pedacitos de mantequilla/manteca del tamaño de pequeñas arvejas. Raspar el bol. Rociar con la cantidad mínima de agua helada y mezclar a velocidad 1. Agregar agua, 1 cucharada a la vez, hasta que empiece a formarse una masa homogénea al apretarse entre los dedos. No mezclar demasiado.

Formar una bola de masa (2 bolas con la receta doble y aplastar para formar un disco de 6 in. (15 cm) (2 discos con la receta doble). Envolver en papel film/plástico y refrigerar por 1 hora antes de continuar. La masa se conservará en el refrigerador por hasta 3 días o en el congelador (envuelta en doble capa de papel film/plástico) por hasta un mes; sacarla del congelador una hora antes del uso.

Estirar la masa. Para hornear en blanco (precocinar) el fondo/la base de tarta: Extender la masa hasta obtener un fondo/una base de tarta de 1/8 in. (3 mm) de espesor; forrar un molde con la masa, acanalando y sellando los bordes. Pinchar el fondo varias veces con un tenedor. Refrigerar por 30 minutos o más. Precalentar el horno a 400 °F (200 °C). Cubrir la masa con una hoja de papel sulfurizado y llenar con arroz crudo o frijoles secos. Hornear por 20 minutos, hasta que esté firme. Retirar cuidadosamente los frijoles/el arroz y el papel sulfurizado, y hornear por 5 a 10 minutos adicionales, hasta dorarse ligeramente. Sacar del horno y dejar enfriar sobre una rejilla.

Información nutricional por porción

(basada en 8 porciones/1 fondo/ base de tarta):

Calorías 203 (63 % de grasa) • Carbohidratos 17 g
Proteínas 2 g • Grasa 14 g • Grasa saturada 9 g
Colesterol 30 mg • Sodio 67 mg • Calcio 40 mg • Fibra 0 g

Fondo/Base de tarta de galletas

Este fondo/base de tarta/torta de galletas puede hacerse con prácticamente cualquier tipo de galletas molidas. Es perfecto para la mayoría de las tartas/tortas con relleno cremoso o de natilla.

Rinde un fondo/una base de tarta/torta

- 8 onzas (225 g) de galletas finamente picadas (p. ej., galletas de jengibre, galletas de chocolate, barquillos de vainilla o galletas Graham)
- 2 a 3 cucharadas (25 a 35 g) de azúcar granulada (al gusto, dependiendo de las galletas usadas)

- 1/8 **cucharadita de sal marina fina**
6 **cucharadas (85 g) de mantequilla sin sal, derretida**

Precalentar el horno a 350 °F (175 °C).

Colocar las galletas picadas, el azúcar y la sal en el bol de la batidora. Instalar el batidor de alambre y elegir la función MIXING” y el programa “DRY INGREDIENT MIXING”. Finalizado el programa, reemplazar el batidor de alambre por el batidor plano. Encender la máquina a velocidad 3, agregar lentamente la mantequilla derretida y mezclar por aprox. 2 minutos, hasta que las migajas estén completamente cubiertas con mantequilla.

Comprimir la mezcla en el fondo y en las paredes de un molde de tarta, usando el fondo de un vaso para apisonar la mezcla. Hornear por 8 a 10 minutos, hasta que esté firme al tacto.

Sacar del horno y dejar enfriar sobre una rejilla.

*Información nutricional por porción
(basada en 8 porciones):*

Calorías 222 (57 % de grasa) • Carbohidratos 23 g
Proteínas 1 g • Grasa 6 g • Grasa saturada 7 g
Colesterol 23 mg • Sodio 183 mg • Calcio 7 mg • Fibra 1g

Tarta de limón con merengue

Esta receta clásica es un favorito americano desde principios de siglo XIX. Nuestra versión tiene un merengue de malvasisco.

Rinde 8 a 12 porciones; una tarta)

- 1 **fondo/base de tarta de masa hojaldrada (receta en la página 37), precocinada**

Relleno:

- 1 1/2 **tazas (300 g) de azúcar granulada**
1/4 **taza + 3 cucharadas (45 g) de maicena**
1 1/2 **tazas (355 ml) de agua**
3/4 **taza (175 ml) de jugo de limón fresco**
7 **yemas de huevo grande (reservar las claras para el merengue)**
5 **cucharadas (70 g) de mantequilla sin sal, en pedazos de 1 in. (2.5 cm)**
Ralladura de 3 limones

Merengue:

- 7 **claras de huevo grande**
3/4 **taza + 2 cucharadas (175 g) de azúcar granulada**
2 **cucharadas (30 ml) de agua**
1 **cucharadita de crémor tártaro**
1/8 **cucharadita de sal kosher**

Colocar la rejilla del horno en el tercio superior del mismo. Fijar la temperatura del horno en “BROIL” (dorar/gratinar). Alistar el fondo/la base de tarta precocinado.

Preparar el relleno de limón: Colocar el azúcar granulada y la maicena en una cacerola mediana; revolver. Agregar el agua y el jugo de limón; revolver hasta conseguir una mezcla suave. Cocinar a fuego medio por aprox. 3 a 4 minutos, hasta que se espese ligeramente.

Colocar las claras en un tazón; batir. Agregar la mitad del líquido caliente a las yemas, sin dejar de batir. Volver a colocar la mezcla en la cacerola y seguir calentando a fuego medio. Seguir calentando por aprox. 5 a 6 minutos, revolviendo o batiendo constantemente, hasta que la mezcla esté espesa y empiece a burbujear. Agregar la mantequilla y revolver para mezclar. Agregar la ralladura y revolver hasta conseguir una mezcla homogénea. Tapar y mantener tibio hasta el momento rellenar la tarta.

Preparar el merengue: Colocar las claras, 2 cucharadas (25 g) del azúcar granulada, 2 cucharadas (30 ml) de agua y una pizca de crémor tártaro en el bol de la batidora. Batir hasta conseguir una mezcla muy suave (no debe quedar grumos). Instalar el batidor de alambre y batir a velocidad 3 por 30 segundos. Ajustar la velocidad al nivel 12 y agregar lentamente el azúcar restante. Agregar la sal y seguir batiendo por aprox. 4 minutos, hasta que se formen picos firmes.

Verter el relleno de limón sobre el fondo/la base de tarta, esparciéndolo con una espátula. Cubrir con el merengue, cerciorándose de esparcir este hasta las orillas. Formar picos decorativos en el merengue si desea. Nota: No tiene que usar todo el merengue. Gratinar por aprox. 5 minutos, hasta que esté ligeramente dorado. Sacar del horno y dejar enfriar sobre una rejilla. Luego, refrigerar por varias horas, hasta que esté helado.

CONSEJOS: Es importante que el relleno esté caliente cuando lo cubra con el merengue. De no ser así, el merengue se encogerá. Esta tarta está mejor servida el mismo día que se hace.

*Información nutricional por porción
(basada en 12 porciones):*

Calorías 393 (38 % de grasa) • Carbohidratos 56 g
Proteínas 5 g • Grasa 17 g • Grasa saturada 10 g
Colesterol 140 mg • Sodio 105 mg • Calcio 15 mg • Fibra 0 g

Tarta de crema de chocolate

Tres capas de chocolate cubiertas con crema batida.
¿A quién no le va a encantar?

Rinde 12 porciones; una tarta de 9 in. (23 cm)

- 1 **receta de fondo/base de tarta de galletas (página 37)**
- 1 **receta de “ganache de chocolate (página 47)**
- 1 **receta de “mousse” de chocolate simple (página 47)**
- 1 **receta de crema batida (página 48)**
Virutas de chocolate para decorar

Preparar y hornear el fondo/la base de tarta de galletas. Dejar que se enfríe mientras prepara la “ganache” de chocolate Verter la “ganache” de chocolate sobre el fondo/la base de tarta y esparcirlo uniformemente. Refrigerar por aprox. 30 minutos mientras prepara la “mousse” de chocolate. Verter la “mousse” encima de la “ganache” y esparcirla uniformemente. Refrigerar por un mínimo de 30 minutos, o por una noche entera.

Justo antes de servir, preparar la crema batida y cubrir la tarta. Decorar con virutas de chocolate y servir inmediatamente.

*Información nutricional por porción
(basada en 12 porciones):*

Calorías 902 (78 % de grasa) • Carbohidratos 44 g
Proteínas 4 g • Grasa 2 g • Grasa saturada 49 g
Colesterol 230 mg • Sodio 150 mg • Calcio 60 mg • Fibra 3 g

PASTELES Y “CUPCAKES”

Pastel dorado

Este pastel clásico les encanta a todos y es casi tan fácil de hacer que con una mezcla preparada. Bañado en chocolate (receta en la página 46), es perfecto para cualquier ocasión.

Rinde 12 porciones; dos capas de 9 in. (23 cm)

- Mantequilla sin sal, para engrasar los moldes**
- 3 **tazas (405 g) de harina de repostería sin levadura**
- 1 **cucharada de polvo de hornear**
- 2 **cucharaditas de bicarbonato de sodio**
- ½ **cucharadita de sal marina fina**

- 2 **huevos grandes + 2 yemas, a temperatura ambiente**
- 1⅓ **tazas (265 g) de azúcar granulada**
- 2 **cucharaditas de extracto natural de vainilla**
- 1 **taza (235 ml) de aceite vegetal**
- 1½ **tazas (365 g) de suero de leche (“buttermilk”), a temperatura ambiente**

Precalentar el horno a 350 °F (175 °C). Engrasar dos moldes redondos de 9 in. (23 cm) con mantequilla suave y forrarlos con papel sulfurizado; Reservar.

Colocar la harina, el polvo de hornear, el bicarbonato y la sal en el bol de la batidora. Instalar el batidor de alambre y elegir la función “MIXING” y el programa “DRY INGREDIENT MIXING”. Retirar y reservar, en un tazón.

Colocar los huevos y el azúcar en el bol de la batidora. Batir a velocidad 6 por aprox. 2 minutos, hasta obtener una mezcla suave y ligera. Agregar la vainilla y revolver brevemente para mezclar. Ajustar la velocidad al nivel 2 y agregar gradualmente el aceite. Ajustar la velocidad al nivel 4 y batir por aprox. 1 minuto, hasta obtener una mezcla homogénea. Raspar el bol.

Agregar ⅓ de los ingredientes secos al bol; revolver brevemente para incorporar. Agregar la mitad del suero de leche; revolver brevemente para mezclar. Repetir, terminando con los ingredientes secos. Raspar el bol si es necesario. Verter la mezcla en los moldes preparados. Hornear por aprox. 25 a 30 minutos, hasta que los pasteles estén dorados, que las orillas empiecen a despegarse de los costados del molde, y que un probador introducido en el centro salga limpio.

Sacar del horno y dejar enfriar (en los moldes) sobre una rejilla hasta que estén tibios. Luego, desmoldar y terminar de enfriar sobre una rejilla.

*Información nutricional por porción
(basada en 12 porciones):*

Calorías 396 (45 % de grasa) • Carbohidratos 51 g
Proteínas 5 g • Grasa 20 g • Grasa saturada 2 g
Colesterol 32 mg • Sodio 462 mg • Calcio 396 mg • Fibra 1g

Pastel de capas de chocolate

Bañe este suculento pastel de chocolate con nuestro baño de queso crema (receta en la página 46).

Rinde 12 porciones; dos tortas de 9 in. (23 cm)

Mantequilla sin sal, para engrasar los moldes

5 onzas (140 g) de chocolate semiamargo, picado

¾ taza (90 g) de cacao amargo en polvo

1½ cucharaditas de café expreso en polvo

¾ cucharadita de bicarbonato de sodio

1 taza (235 ml) de agua hirviente

2 tazas (250 g) de harina común

¾ taza (150 g) de azúcar granulada

¾ taza (150 g) de azúcar moreno

½ cucharadita de polvo de hornear

½ cucharadita de sal marina fina

1 taza (235 ml) de aceite vegetal

¾ taza (185 g) de suero de leche (“buttermilk”), a temperatura ambiente

3 huevos grandes, a temperatura ambiente

1½ cucharaditas de extracto natural de vainilla

Precalentar el horno a 350 °F (175 °C). Engrasar dos moldes redondos de 9 in. (23 cm) con mantequilla y forrarlos con papel sulfurizado; Reservar.

Colocar el chocolate semiamargo, el cacao, el expreso y el bicarbonato en un bol mediano; cubrir con el agua hirviente. Revolver hasta que el chocolate esté derretido. Dejar enfriar a temperatura ambiente, y reservar.

Colocar la harina, los azúcares, el polvo de hornear y la sal en el bol de la batidora. Instalar el batidor de alambre y elegir la función “MIXING” y el programa “DRY INGREDIENT MIXING”. Reservar, en un tazón mediano.

Colocar el aceite, los huevos, el suero de leche y la vainilla en el bol de la batidora. Agregar la mezcla de chocolate enfriada y mezclar, empezando en la velocidad 1 y aumentando gradualmente hasta el nivel 5. Mezclar hasta que esté muy bien combinado y que no queden estrías de color.

Ajustar la velocidad al nivel 2 y agregar lentamente los ingredientes secos. Mezclar hasta conseguir una mezcla suave, parando para raspar el bol cuando sea necesario.

Dividir la mezcla uniformemente entre los moldes preparados. Hornear por aprox. 30 a 35 minutos, hasta que un probador introducido en el centro salga limpio.

Sacar del horno y dejar enfriar (en los moldes) sobre una rejilla hasta que estén tibios. Luego, desmoldar y terminar de enfriar sobre una rejilla.

Información nutricional por porción (sin cobertura):

*Calorías 345 (50 % de grasa) • Carbohidratos 41 g
Proteínas 6 g • Grasa 21 g • Grasa saturada 5 g
Colesterol 47 mg • Sodio 195 mg • Calcio 31 mg • Fibra 3 g*

Pastel refrigerado de jengibre y naranja

Lleno de sabores invernales, este sencillo e impresionante postre es el centro perfecto para cualquier mesa de fiesta.

Rinde un pastel de 9 in. (23 cm); 12 porciones

36 galletas de jengibre (receta en la página 30)

2 tazas (475 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”) helada

12 onzas (340 g) de queso mascarpone italiano, helado

¾ taza (150 g) de azúcar granulada

¼ taza (60 ml) de leche

¼ cucharadita de ralladura de naranja

1 cucharada (15 ml) de jugo de naranja

2 pizcas de sal marina fina

1 naranja mediana (para los pedazos de naranja cortada a lo vivo y la cáscara de naranja confitada)

4 tazas (945 ml) de agua (para preparar la piel de naranja confitada)

3 tazas (600 g) de azúcar granulada (para la piel de naranja confitada)

Preparar las galletas de jengibre como se describe en la receta, pero formando galletas grandes de ⅓ de taza en vez de galletas pequeñas. Presione cada galleta para que tenga entre ⅛ in. (3 mm) y ¼ (6 mm) de espesor. Hornear las galletas por 10 minutos y permitir que se enfríen antes de armar el pastel.

Preparar el relleno: Colocar la crema líquida, el queso mascarpone, el azúcar, la leche, la ralladura y la sal en el bol de la batidora. Instalar el batidor de alambre, y mezclarla a velocidad 1 a 2 para combinar. Luego, ajustar la velocidad al nivel 8 y batir (no más de 5 minutos), hasta que se formen picos medio-firmes.

Cerciorarse que no quedan grumos. Presionar la perilla para pausar cuando sea necesario raspar el bol y el batidor.

Armar el pastel: Colocar las galletas de forma plana en un molde desmontable de 9 in. (23 cm), cubriendo el fondo tanto como sea posible (puede ser necesario separar algunas galletas y luego rellenar los huecos para evitar que queden demasiados espacios abiertos). Distribuir uniformemente un cuarto del relleno de mascarpone sobre las galletas. Agregar otra capa de galletas encima, acostadas y tocándose, seguida de otro cuarto de la crema. Continuar formando capas de galletas y crema hasta que haya 4 capas de cada una, terminando con una capa de crema. Suavizar la parte superior, cubrir con papel film/plástico, y refrigerar por una noche.

Mientras el pastel se está enfriando, preparar las coberturas. Primero, "cortar a lo vivo" la naranja (esto significa extraer la parte interior de la naranja, quitando la cáscara, el albedo (la piel blanca amarga) y las membranas internas). Para hacer esto, cortar la parte superior e inferior de la piel de la naranja con un cuchillo muy afilado para que ambos lados queden planos. A continuación, cortar con mucho cuidado toda la piel (junto con el albedo/la piel blanca) de la naranja para que quede una bonita fruta redonda en la que solo se vea la pulpa (reservar la piel). Reservar la cáscara. Luego, cortar a lo largo de la membrana de cada segmento para separar los segmentos de naranja de su membrana (deberían salir con bastante facilidad). Reservar la naranja cortada a lo vivo en un tazón.

A continuación, preparar la piel de naranja confitada: Quitar el albedo (la piel blanca amarga) de la cáscara. Luego, cortar a lo largo la cáscara en tiras delgadas. Colocar 2 tazas (475 ml) del agua en una cacerola y calentar hasta que empiece a hervir. Agregar la cáscara de naranja y dejar hervir por 10 a 15 minutos, hasta que esté muy suave, pero que no se deshaga. Escurrir, enjuagar y colocar sobre un papel absorbente para que se sequen. Colocar el azúcar y las 2 tazas (475 ml) de agua restantes en la cacerola. Poner a hervir y cocinar hasta que el azúcar se haya disuelto. Agregar la cáscara de naranja y dejar hervir. Cuando la mezcla empiece a hervir, bajar el fuego y hervir a fuego lento por aprox. 40 minutos, hasta que la cáscara esté suave/lisa y cubierta con azúcar.

Mientras la cáscara de la naranja se está cocinando, colocar una rejilla en una bandeja.

Colocar el azúcar restante en un bol poco profundo.

Cuando la cáscara de naranja confitada esté lista, retirarla de la cacerola usando un colador pequeño y revolverla suavemente en el azúcar granulada. Colocar las tiras de cáscara sobre la rejilla preparada, sin que se toquen. Deje descansar a temperatura ambiente hasta que estén secas.

Una vez que el pastel se haya enfriado por completo, retírelo del molde (usar un cuchillo mondadador o una espátula angulada para separarlo de las paredes del molde). Cubrir el pastel con pedazos de naranja cortada a lo vivo y cáscara de naranja confitada.

*Información nutricional por porción
(basada en 12 porciones):*

*Calorías 489 (41 % de grasa) • Carbohidratos 67 g
Proteínas 5 g • Grasa 22 g • Grasa saturada 16 g
Colesterol 124 mg • Sodio 195 mg • Calcio 18 mg • Fibra 1 g*

Pastel de cumpleaños de capas con baño/glaseado de vainilla fácil

El pastel de ensueño de cualquier niño, y posiblemente un momento de nostalgia para los adultos. Este divertido pastel hará que el próximo cumpleaños sea aún más festivo. Proporcionamos instrucciones sobre cómo hacer un simple pastel de capas, pero también se puede preparar usando dos moldes redondos de 9 in. (23 cm) y convertirlo en un pastel de capas tradicional.

Rinde un pastel de capas; 16 porciones

Pastel:

- 2 tazas (270 g) de harina de repostería sin levadura**
- 1 cucharada de polvo de hornear**
- $\frac{3}{4}$ cucharadita de sal marina fina**
- 2 huevos grandes, a temperatura ambiente**
- 2 yemas de huevo grande, a temperatura ambiente**
- $1\frac{1}{4}$ tazas (350 g) de azúcar granulada**
- 2 cucharaditas de extracto natural de vainilla**
- 1 taza (235 ml) de aceite vegetal**
- $1\frac{1}{2}$ tazas (365 g) de suero de leche ("buttermilk"), a temperatura ambiente**
- $\frac{1}{2}$ taza (45 g) de "confeti" de azúcar multicolor revueltos con 1 cucharada (5 g) de harina**

Cobertura/Baño:

- 8 cucharadas (115 g) de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
- 4 onzas (115 g) de queso crema, a temperatura ambiente
- 4 tazas (480 g) de azúcar glasé, tamizado
- 1 pizca de sal marina fina
- 4 cucharadas (60 ml) de leche entera, a temperatura ambiente
- ¼ cucharadita de extracto natural de vainilla
- ¼ taza (20 g) de “confeti” de azúcar multicolor

Engrasar una bandeja de 18 x 13 in. (46 x 33 cm) con spray vegetal y forrarlo con papel sulfurizado; Reservar. Colocar la rejilla del horno en el centro del mismo y precalentar el horno a 350 °F (175 °C).

Colocar la harina, el polvo de hornear, el bicarbonato y la sal en el bol de la batidora. Instalar el batidor de alambre y elegir la función “MIXING” y el programa “DRY INGREDIENT MIXING”. Retirar y reservar, en un tazón.

Colocar los huevos, las yemas y el azúcar en el bol de la batidora. Batir a velocidad 6 por aprox. 2 minutos, hasta obtener una mezcla suave y ligera. Agregar la vainilla y revolver brevemente para mezclar. Ajustar la velocidad al nivel 2 y agregar gradualmente el aceite. Ajustar la velocidad al nivel 4 y batir por aprox. 1 minuto, hasta obtener una mezcla homogénea. Raspar el bol. Agregar un tercio de los ingredientes secos al bol; revolver para incorporar. Agregar la mitad del suero de leche; revolver brevemente para mezclar. Repetir, terminando con los ingredientes secos. Raspar el bol si es necesario. Agregar los “confeti” de azúcar y mezclar brevemente a velocidad 1 para incorporar. Verter la mezcla en la bandeja preparada. Hornear por aprox. 20 minutos, hasta que las orillas empiecen a despegarse de la bandeja pero que el centro siga suave. Sacar del horno y dejar enfriar a temperatura ambiente.

Mientras el pastel se está enfriando, preparar la cobertura/baño. Comprobar que el bol y el batidor plano están limpios y secos. Colocar la mantequilla y el queso crema en el bol. Instalar el batidor plano y mezclar a velocidad 3 a 4 por aprox. 1 minuto para suavizar y combinar bien. Agregar el azúcar, la sal, la leche y la vainilla; mezclar, empezando en la velocidad 1 y aumentando progresivamente hasta el nivel 6, hasta conseguir una mezcla ligera y espumosa.

Presionar la perilla para pausar si es necesario raspar el bol y el batidor.

Cuando el pastel esté frío, bañarlo con la cobertura y decorarlo uniformemente con los “confeti” de azúcar. ¡Cortar y servir! Si se prepara un pastel de capas de 9 in. (23 cm), montar este como se haría con un pastel de capas, agregando cobertura entre las dos capas, o 4 mitades (dividiendo cada pastel en dos capas). Decorar como desea.

Información nutricional por porción (con cobertura):

Calorías 324 (42 % de grasa) • Carbohidratos 43 g
Proteínas 4 g • Grasa 16 g • Grasa saturada 2 g
Colesterol 47 mg • Sodio 225 mg • Calcio 52 mg • Fibra 0 g

Pastel de galleta de chispas de chocolate

Aquí hay una galleta gigante y suave en el centro para los amantes de las galletas de chocolate. Es mejor comerlo el mismo día, pero si se envuelve bien, puede disfrutarse hasta dos días (refrigerarlo si se cubre con crema batida).

Rinde un pastel de 9 in. (23 cm); 12 porciones

- Spray vegetal o mantequilla suave para engrasar el molde**
- 2¼ tazas (280 g) de harina común
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1 cucharadita de sal kosher
- ½ cucharadita de café expreso en polvo
- 16 cucharadas (225 g) de mantequilla sin sal temperatura ambiente, en pedazos de 1 in. (2.5 cm)
- 1 taza (200 g) de azúcar rubia (azúcar de caña integral)
- ½ taza (100 g) de azúcar granulada
- 2 huevos grandes, a temperatura ambiente
- 1½ cucharaditas de extracto natural de vainilla
- 2 tazas (350 g) de chispas de chocolate semidulce, semiamargo y blanco
- Copos de sal marina, para espolvorear
- ½ taza (120 ml) de crema batida, para decorar
- 2 cucharadas de “confeti” de azúcar multicolor, para decorar

Engrasar un molde redondo de 9 in. (23 cm) con mantequilla suave o spray vegetal. Forrar el fondo con papel sulfurizado. Reservar.

Colocar todos los ingredientes secos en el bol de la batidora. Instalar el batidor de alambre y elegir la función MIXING” y el programa “DRY INGREDIENT MIXING”. Pasar la mezcla a un tazón. Reservar.

Colocar la mantequilla y los azúcares en el bol. Conectar el batidor plano y elegir la función “MIXING” y el programa “CREAMING”. Presionar la perilla para pausar el programa si es necesario raspar el bol y el batidor. Finalizado el programa, la mezcla debe estar ligera y esponjosa. Nota: Puede que la mezcla esté lista antes del fin del programa; parar el programa cuando esté cremosa. Después de acremar la mantequilla con el azúcar, parar y raspar bien el bol.

Ajustar la velocidad al nivel 3 y agregar los huevos, uno a la vez, y luego la vainilla, batiendo entre cada adición para incorporar cada huevo antes de agregar el siguiente. Raspar el bol. Ajustar la velocidad al nivel 2 y agregar los ingredientes secos; revolver brevemente para incorporar, raspando el bol después de cada adición. Raspar el bol y agregar las chispas de chocolate. Fijar la velocidad al nivel 3 y revolver para incorporar.

Pasar la masa al molde preparado y apisonar para cubrir completamente el fondo. Envolver bien y refrigerar por un mínimo de 3 horas, hasta un máximo de una noche.

Colocar la rejilla del horno en el centro del horno y precalentar el horno a 350 °F (175 °C). Meter el pastel de galletas congelado al horno y hornear por aprox. 30 minutos, hasta que la parte superior parezca seca, pero siga suave. Retirar del horno y rociar con copos de sal marina. Una vez enfriado, desmoldar. Decorar como desea con crema batida y “confeti” de color.

Información nutricional por porción:

Calorías 324 (42 % de grasa) • Carbohidratos 43 g
Grasa 16 g • Grasa saturada 2 g • Colesterol 47 mg
Sodio 225 mg • Calcio 52 mg • Fibra 0 g

Mini pasteles de queso de lima “Key lime”

Las limas “Key limes” se pueden encontrar en muchas tiendas de alimentación. Son un tipo de lima más pequeña y dulce, pero si no se encuentran, se pueden sustituir por limas tradicionales, solo que serán un poco más ácidas.

Rinde 12 mini pasteles de queso individuales

Corteza/base de galletas Graham:

- 1** **taza (50 g) de galletas “Graham” molidas (3 hojas de galletas)**
- 1** **cucharada de azúcar granulada**
- 1** **pizca de canela en polvo**
- 1** **pizca de sal marina fina**
- 2** **cucharadas (55 g) de mantequilla sin sal, derretida y ligeramente enfriada**

Relleno:

- 16** **onzas (455 g) de queso a temperatura ambiente, en 4 pedazos**
- $\frac{2}{3}$ **taza (135 g) de azúcar granulada**
- 1** **cucharada de ralladura de lima (tipo “Key lime”), aprox. 4 limas**
- 1** **pizca de sal marina fina**
- 2** **huevos grandes, a temperatura ambiente**
- $\frac{1}{2}$ **taza (120 ml) de crema agria o de yogur griego natural a temperatura ambiente**
- 1½** **cucharadas de jugo de lima (tipo “Key lime”) fresco**
- $\frac{1}{4}$ **cucharadita de extracto natural de vainilla**

Colocar la rejilla del horno en el centro del mismo y precalentar el horno a 300°F (175 °C). Forrar cada “tacita” de un molde para 12 “muffins” con pirotines (moldecitos de papel). Nota: Moldecitos de silicona también son perfectos para esto.

Preparar la corteza/base: Colocar todos los ingredientes de la corteza/base en un tazón pequeño y revolver con un tenedor, aplastando las galletas. (Nota: También puede hacer esto en una mini-procesadora de alimentos. Moler finamente las galletas “Graham” primero, agregar los ingredientes restantes y procesar.) Colocar la corteza/base en el fondo de cada moldecito y apisonar con los dedos o una cuchara para formar una base uniforme. Hornear 5 minutos, y luego dejar enfriar mientras prepara el relleno.

Colocar el queso crema en el bol de la batidora e instalar el batidor plano. Batir, empezando en la velocidad 3 y aumentando la velocidad al nivel 6, hasta que esté *muy* suave.

Raspar el bol y el batidor plano a menudo para cerciorarse de conseguir una mezcla sin grumos. Con la batidora encendida entre la velocidad 5 y 6, agregar el azúcar, aprox. ¼ de taza (50 g) a la vez, la ralladura y la sal; mezclar hasta conseguir una mezcla muy suave. Agregar los huevos, uno a la vez, mezclando a velocidad 4 y teniendo cuidado de incorporar completamente cada huevo a la mezcla antes de añadir el siguiente. Raspar el bol después de cada adición. Agregar la crema agria, el jugo de lima y el extracto de vainilla. Mezclar a velocidad 1 por aprox. 1 minuto, hasta obtener una mezcla cremosa.

Dividir la mezcla entre los moldecitos, teniendo cuidado de no raspar ningún grumo grueso de los costados del bol (esto cambiaría la textura de los mini pasteles). Dar unos golpecitos en la encimera varias veces para eliminar las burbujas de aire en la mezcla. Hornear por aprox. 15 minutos. El pastel no estará firme; esto es normal. Sacar del horno y dejar enfriar a temperatura ambiente. Cubrir bien y refrigerar para enfriar completamente antes de servir.

Información nutricional por porción:

Calorías 241 (64 % de grasa) • Carbohidratos 18 g
 Proteínas 4 g • Grasa 18 g • Grasa saturada 11 g
 Colesterol 74 mg • Sodio 195 mg • Calcio 420 mg • Fibra 1 g

“Cupcakes” dorados sin gluten

Estos “cupcakes” y nuestro baño de vainilla sin lácteos (receta en la página 47) son una deliciosa combinación.

Rinde 12 “cupcakes” o 42 mini “cupcakes”

- Spray vegetal**
- 2 tazas (240 g) de harina de sorgo**
- 1 taza (125 g) de fécula/almidón de papa**
- ½ taza (60 g) de fécula/almidón de arrurruz**
- 1 cucharada de polvo de hornear**
- ½ cucharadita de bicarbonato de sodio**
- 1 cucharadita de goma xantana**
- 1 cucharadita de sal marina fina**
- 1½ tazas (355 ml) de néctar de agave**
- ½ taza (120 ml) de aceite de oliva**
- ¾ taza (165 g) de puré de calabaza moscada (“butternut squash”)**
- 2 cucharadas de extracto natural de vainilla**
- 1 cucharadita de vinagre blanco**

Engrasar ligeramente molde para “muffins” (regulares o mini) con spray vegetal. Forrar los moldes con pirotines/moldecitos de papel si desea.

Colocar la harina, las féculas, el bicarbonato, la goma xantana y la sal en el bol de la batidora. Instalar el batidor de alambre y elegir la función MIXING” y el programa “DRY INGREDIENT MIXING”.

Sin apagar la máquina, agregar los ingredientes restantes, en el orden indicado, y mezclar a velocidad 3 hasta obtener una mezcla homogénea. Raspar el bol para comprobar que todos los ingredientes estén uniformemente incorporados.

Verter cucharadas de la mezcla en los moldes preparados. Hornear por aprox. 30 minutos (o 15 minutos para mini “cupcakes”), hasta que estén dorados y que un probador introducido en el centro salga limpio. Sacar del horno y dejar enfriar (en los moldes) sobre una rejilla hasta que estén tibios. Luego, desmoldar y terminar de enfriar sobre una rejilla.

Información nutricional por “cupcake”:

Calorías 396 (22 % de grasa) • Carbohidratos 77 g
 Proteínas 4 g • Grasa 10 g • Grasa saturada 1 g
 Colesterol 0 mg • Sodio 359 mg • Calcio 50 mg • Fibra 2 g

Pastel de ángel

Sírvalo con crema batida (receta en la página 48) y frutas del bosque frescas para un ligero y delicioso postre de verano.

Rinde un pastel de 9 in. (23 cm); 12 porciones

- 1½ tazas (300 g) de azúcar granulada**
- 1¼ tazas (165 g) de harina de repostería**
- 12 claras de huevo grande**
- 1¼ cucharaditas de crémor tártaro**
- ¼ cucharadita de sal marina fina**
- 1 cucharadita de extracto natural de vainilla**

Precalentar el horno a 325 °F (165 °C).

Tamizar la harina y ¾ de taza (150 g) del azúcar en un tazón; reservar.

Colocar las claras en el bol de la batidora. Instalar el batidor de alambre y batir a velocidad 5. Cuando estén espumosas, agregar el crémor tártaro y la sal y aumentar progresivamente la velocidad al nivel 12. Sin dejar de batir, agregar el azúcar restante y la vainilla; seguir batiendo

hasta obtener picos firmes y brillantes. Retirar el bol de la base.

Agregar, tamizándola, la mezcla de harina/azúcar a las claras e incorporarla delicadamente con una espátula de caucho grande. Tener cuidado de incorporar los ingredientes suavemente, pero al mismo tiempo, cerciorarse de que todos los ingredientes están uniformemente incorporados. Verter cucharadas de la mezcla en un molde de rosca de 9 in. (23 cm) no engrasado. Suavizar la parte de encima con una espátula de caucho.

Hornear por aprox. 45 minutos, hasta que un probador salga limpio. Sacar del horno, voltear y dejar enfriar sobre el cuello de una botella de vino. Para desmoldar, retirar el molde de la botella e introducir la punta de un cuchillo largo y delgado entre el pastel y el molde. Cubrir el molde con un plato y voltearlo, pasando la punta del cuchillo alrededor del molde hasta que el pastel se despegue.

Información nutricional por porción:

Calorías 167 (1 % de grasa) • Carbohidratos 37 g
Proteínas 5 g • Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g
Colesterol 0 mg • Sodio 278 mg • Calcio 5 mg • Fibra 0 g

COBERTURAS/BAÑOS, GLASEADOS, MOUSSES Y RELLENOS

Crema de mantequilla francesa

Cobertura de pastel clásica. El elemento clave para conseguir resultados suaves y deliciosos es la temperatura. Use un termómetro de cocina para eliminar las conjeturas.

Rinde 4 tazas (945 ml)

- 1¾ tazas (350 g) de azúcar granulada**
- 5 cucharadas (75 ml) de agua**
- 7 yemas de huevo grande**
- 24 cucharadas (360 g) de mantequilla sin sal fría, en cubitos de ½ in. (1.5 cm)**
- ¾ cucharadita de extracto natural de vainilla**
- ½ cucharadita de sal marina fina**

Colocar el azúcar y el agua en una cacerola pequeña y calentar a fuego medio hasta que el azúcar se haya disuelto y que la mezcla alcance 235 °F (113 °C).

Colocar las yemas en el bol de la batidora. Instalar el batidor de alambre y batir a velocidad 8 (aumentando gradualmente la velocidad) por aprox. 3 minutos, hasta conseguir una mezcla espesa y cremosa. Raspar el bol y seguir mezclando a velocidad 12 (aumentando gradualmente la velocidad) por 5 minutos, hasta que la mezcla adquiera un color amarillo claro.

Ajustar la velocidad al nivel 6 y agregar lentamente el jarabe. Después de haber agregado todo el jarabe, raspar el bol y seguir batiendo a velocidad 12 por aprox. 10 minutos, hasta que la mezcla se hay enfriado por completo. Luego, ajustar la velocidad al nivel 7 y agregar la mantequilla muy lentamente, un pedazo a la vez. Después de haber añadido la mitad de la mantequilla, ajustar la velocidad al nivel 10 y agregar el resto de la mantequilla. Después de haber agregado toda la mantequilla, añadir la vainilla y la sal; revolver para incorporar.

Usar inmediatamente o colocar en un recipiente hermético y refrigerar (hasta 10 días). Llevar a temperatura ambiente antes de asar.

CONSEJO: Si la crema de mantequilla parece cuajada (esto puede ocurrir si la mantequilla está muy suave o caliente), batirla a velocidad 12 hasta que esté suave.

Información nutricional por porción (2 cucharadas):

Calorías 130 (64 % de grasa) • Carbohidratos 11 g
Proteínas 1 g • Grasa 9g • Grasa saturada 6 g
Colesterol 63 mg • Sodio 35 mg • Calcio 5 mg • Fibra 0 g

Crema de mantequilla suiza

La crema de mantequilla suiza es más “indulgente” y estable que la crema de mantequilla francesa. Puede usarse para bañar o decorar pasteles.

Rinde aprox. 6 tazas (1.4 L)

- 8 claras de huevo grande**
- 1¾ tazas (350 g) de azúcar granulada**
- ½ cucharadita de sal marina fina**
- 1¼ libras (570 g) de mantequilla sin sal fría, en cubos de ½ in. (1.5 cm), a temperatura ambiente**
- 1 cucharada de jugo de limón fresco**
- 1 cucharadita de extracto natural de vainilla**

Colocar las claras, el azúcar y la sal en el bol de la batidora.

Poner el bol a calentar baño María, batiendo constantemente, hasta que la temperatura de la mezcla alcance 140 °F (60 °C).

Volver a instalar el bol sobre la batidora. Instalar el batidor de alambre. Batir a velocidad 10 por aprox. 15 minutos, hasta que la mezcla se enfríe. Una vez fría la mezcla, ajustar la velocidad al nivel 3 y agregar la mantequilla, un pedazo a la vez, cerciorándose de que cada pedazo se incorpore antes de añadir más. Parar cuantas veces sea necesario para raspar bien el bol.

Después de haber agregado la mantequilla, agregar el jugo de limón y la vainilla; revolver por aprox. 1 minuto para mezclar. Ajustar la velocidad al nivel 8 y batir por aprox. 2 a 3 minutos, hasta obtener una mezcla muy suave.

Usar inmediatamente o colocar en un recipiente hermético y refrigerar (hasta 10 días). Llevar a temperatura ambiente antes de asar.

CONSEJO: Si la crema de mantequilla parece cuajada (esto puede ocurrir si la mantequilla está muy suave o caliente), batirla a velocidad 12 hasta que esté suave.

Información nutricional por porción (2 cucharadas):

Calorías 115 (72 % de grasa) • Carbohidratos 7 g
Proteínas 1 g • Grasa 9 g • Grasa saturada 7 g
Colesterol 25 mg • Sodio 9 mg • Calcio 40 mg • Fibra 0 g

Baño de chocolate

Ligera cobertura de pastel clásica.

Rinde aprox. 3 tazas (710 ml)

- 4 tazas (480 g) de azúcar glasé, tamizado
- 4 onzas (115 g) de chocolate amargo, derretido y ligeramente enfriado
- 2 onzas (55 g) de chocolate semidulce, derretido y ligeramente enfriado
- 8 cucharadas (115 g) de mantequilla sin sal a temperatura ambiente, en pedacitos de ½ in. (1.5 cm)
- 2 cucharaditas de extracto natural de vainilla
- ¼ cucharadita de sal marina fina
- 10 a 12 cucharadas (150 a 180 ml) de leche o crema

Colocar todos los ingredientes excepto la leche/crema en el bol de la batidora. Instalar el batidor de alambre y revolver a velocidad 2 por 2 minutos. Agregar 8 cucharadas (120 ml) de la leche/crema.

Ajustar la velocidad al nivel 5 y batir por aprox. 4 minutos, hasta obtener una mezcla suave y esponjosa. Raspar el bol cuando sea necesario. Agregar la leche/crema restante, una cucharada a la vez, hasta conseguir la consistencia deseada.

Información nutricional por porción (2 cucharadas):

Calorías 158 (39 % de grasa) • Carbohidratos 24 g
Proteínas 1 g • Grasa 7 g • Grasa saturada 5 g
Colesterol 12 mg • Sodio 30 mg • Calcio 21 mg • Fibra 1 g

Baño de queso crema

Esta cobertura clásica es perfecta para una variedad de pasteles, pero es especialmente deliciosa con pastel de zanahoria y pastel de chocolate.

Rinde 4 tazas (945 ml)

- 1 libra (455 g) de queso crema, a temperatura ambiente
- 8 cucharadas (115 g) de mantequilla sin sal en pedazos de 1 in. (2.5 cm), a temperatura ambiente
- 5½ tazas (660 g) de azúcar glasé, tamizado
- ¼ cucharadita de sal kosher
- 2 cucharaditas de extracto natural de vainilla

Colocar el queso crema en el bol de la batidora. Instalar el batidor plano y revolver a velocidad 4 por aprox. 1½ a 2 minutos, hasta que esté suave. Agregar la mantequilla y batir hasta obtener una mezcla suave y homogénea, parando para raspar el bol de vez en cuando si es necesario. Ajustar la velocidad al nivel 2 y agregar lentamente el azúcar glasé tamizado y la sal; revolver por aprox. 2 minutos para incorporar. Raspar el bol. Agregar la vainilla Revolver a velocidad 5 para incorporar.

Refrigerar la mezcla por 30 minutos o más antes de usar.

Información nutricional por porción (2 cucharadas):

Calorías 157 (43 % de grasa) • Carbohidratos 21 g
Proteínas 1 g • Grasa 8 g • Grasa saturada 5 g
Colesterol 23 mg • Sodio 46 mg • Calcio 14 mg • Fibra 0 g

Baño de vainilla sin lácteos

Este baño y nuestros “cupcakes” dorados sin gluten (página 44) son una deliciosa combinación.

Rinde aprox. 2 tazas (475 ml)

- 1 taza (250 g) de manteca vegetal no hidrogenada**
- 2 tazas (240 g) de azúcar glasé, tamizado**
- 1 cucharada (15 ml) de extracto natural de vainilla**
- ¼ cucharadita de sal marina fina**

Colocar la manteca en el bol de la batidora. Instalar el batidor de alambre y batir por aprox. 30 segundos, empezando en el nivel 2 y aumentando gradualmente la velocidad al nivel 5, para acremar y suavizar. Raspar el bol y agregar el azúcar. Mezclar, empezando en el nivel 2 y aumentando gradualmente la velocidad al nivel 5.

Raspar el bol y agregar la vainilla y la sal. Batir otra vez, aumentando gradualmente la velocidad al nivel 10, por aprox. 30 segundos, hasta conseguir una mezcla suave y esponjosa.

Información nutricional por porción (2 cucharadas):

*Calorías 182 (61 % de grasa) • Carbohidratos 19 g
Proteínas 0 g • Grasa 13 g • Grasa saturada 6 g
Colesterol 0 mg • Sodio 33 mg • Calcio 36 mg • Fibra 0 g*

Glaseado real

Perfecto para decorar galletas o pasteles/tortas. Puede usar extractos para perfumarlo o colorante alimentario para darle el color deseado.

Rinde 1½ tazas (355 ml)

- 4 tazas (480 g) de azúcar glasé, tamizado clara de huevo grande, ligeramente batida**
- 2 cucharadas (30 ml) de leche entera**
- 1 cucharadita de jugo de limón fresco**

Colocar el azúcar en el bol de la batidora. Instalar el batidor de alambre. Ajustar la velocidad al nivel 3 y agregar lentamente la clara; revolver por aprox. 1 minuto para mezclar.

Sin apagar la máquina, agregar la leche y el jugo de limón; seguir revolviendo para mezclar. Raspar el bol cuando sea necesario. Seguir mezclando por aprox. 2 minutos, hasta que se formen picos suaves.

Usar inmediatamente o cubrir con un paño húmedo para evitar que se seque. Nota: Si desea usar colorante alimentario o extractos, añadir estos al mismo tiempo que la leche y el jugo de limón.

Información nutricional por porción (2 cucharadas):

*Calorías 163 (1 % de grasa) • Carbohidratos 40 g
Proteínas 0 g • Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g
Colesterol 0 mg • Sodio 6 mg • Calcio 3 mg • Fibra 0 g*

“Ganache” de chocolate

Perfecta para bañar o rellenar sus pasteles favoritos.

Rinde aprox. 1 taza (235 ml)

- 6 onzas (170 g) de chocolate semiamargo o semidulce, picado**
- ¾ taza (175 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”)**
- 3 cucharadas (45 g) de mantequilla sin sal, en pedazos de 1 in. (2.5 cm)**
- 1 pizca de sal marina fina**

Colocar el chocolate picado en el bol de la batidora.

Colocar la crema en una cacerola pequeña y calentar *justo* hasta que empiece a hervir. Verter la crema caliente sobre el chocolate. Dejar reposar por 1 minuto.

Instalar el batidor de alambre y batir a velocidad 4 por aprox. 2 minutos, hasta que el chocolate esté completamente derretido. Agregar la mantequilla, un pedazo a la vez, y batir hasta conseguir una mezcla homogénea y brillante. Agregar la sal y revolver para combinar.

Usar inmediatamente para glasear o dejar enfriar hasta que se solidifique parcialmente para rellenar. Las sobras pueden refrigerarse y usarse para hacer trufas de “ganache”.

Información nutricional por porción (2 cucharadas):

*Calorías 221 (79 % de grasa) • Carbohidratos 11 g
Proteínas 2 g • Grasa 21 g • Grasa saturada 13 g
Colesterol 42 mg • Sodio 8 mg • Calcio 15 mg • Fibra 2 g*

Mousse de chocolate simple

La batidora de pie Cuisinart® permite hacer crema batida sin ningún esfuerzo Además, la velocidad 1 permite incorporar el chocolate sin miedo de mezclar de más.

Rinde 5 tazas (1.2 L)

- 6 onzas (170 g) de chocolate semiamargo de buena calidad, picado grueso**
- 1¾ tazas (220 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”)**

- 1 **cucharada (15 ml) de extracto natural de vainilla**
- 1 **pizca de sal marina fina**
- 2 **cucharadas (30 ml) de brandy/coñac o licor (p.ej., avellana, café o naranja) (opcional)**

Calentar el chocolate y 2 cucharadas (30 ml) de la crema a baño María, revolviendo hasta conseguir una mezcla suave. Retirar del fuego y dejar entibiar. Agregar la vainilla, la sal y el licor (opcional); revolver.

Colocar el resto de la crema en el bol de la batidora. Instalar el batidor de alambre y elegir la función “WHISKING” y el programa “WHIPPING CREAM”. Batir hasta que se formen picos suaves (esto puede suceder antes del final del programa).

Incorporar un cuarto de la crema batida a la mezcla de chocolate. Luego, incorporar con cuidado el resto de la crema batida.

Cubrir y refrigerar por 30 minutos*. Colocar la “mousse” en boles/copas, usando una cuchara o una manga pastelera. Decorar con virutas de chocolate o chocolate finamente picado y una cucharada de crema batida si desea.

La “mousse” de chocolate se podrá conservar en el refrigerador por hasta 2 días

*Si usa la “mousse” para rellenar una tarta, verter la mezcla directamente en el fondo/la base de tarta enfriado (ver la receta de tarta de crema de chocolate en la página 39).

Información nutricional por porción de ½ taza (120 ml):

*Calorías 240 (78 % de grasa) • Carbohidratos 10 g
Proteínas 1 g • Grasa 21 g • Grasa saturada 13 g
Colesterol 56 mg • Sodio 0 mg • Calcio 0 mg • Fibra 1 g*

Crema batida

Es fácil pasarse cuando uno bate crema. Cuando la crema empiece a espesarse, compruebe la textura a menudo, levantando el cabezal de la batidora. Cuando consiga picos medio-firmes, deje de batir.

Rinde aprox. 3½ tazas (830 ml)

- 2 **tazas (475 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”)**
- 2 a 4 **cucharadas (10 a 20 g) de azúcar glasé, tamizado**
- 1 **cucharadita de extracto natural de vainilla**

Colocar la crema en el bol de la batidora.

Conectar el batidor de alambre y elegir la función “WHISKING” y el programa “WHIPPING CREAM”. Cuando empiecen a formarse burbujas, agregar gradualmente el azúcar glasé y la vainilla.

Batir hasta conseguir la consistencia deseada.

Información nutricional por porción (2 cucharadas):

*Calorías 122 (93 % de grasa) • Carbohidratos 2 g
Proteínas 0 g • Grasa 11 g • Grasa saturada 8 g
Colesterol 46 mg • Sodio 0 mg • Calcio 40 mg • Fibra 0 g*

Café batido

Elaborado con solo unos pocos ingredientes, el batido de café instantáneo, azúcar y agua caliente se convierte en un increíble postre espumoso, que suele servirse sobre un vaso de leche helada, pero que también es excelente para cubrir el café caliente o helado, comerlo con una cuchara o ponerlo encima de un pastel o un helado.

Rinde aprox. 3½ tazas (830 ml)

- ½ **taza (120 ml) de café regular o expreso instantáneo (preferiblemente de gránulos finos)**
- ⅓ **taza (65 g) de azúcar granulada**
- ½ **taza (120 ml) de agua caliente**
- 1 **pizca de sal marina fina**
- Virutas de chocolate (opcional)**

Colocar todos los ingredientes en el bol de la batidora. Instalar el batidor de alambre y batir a velocidad 3. Aumentar gradualmente la velocidad al nivel 12 y seguir batiendo por aprox. 6 minutos, hasta obtener una mezcla ligera y esponjosa.

Servir sobre un vaso de leche con hielo, helado o pastel. Decorar con virutas de chocolate para un sabor más dulce.

Información nutricional por porción (2 cucharadas):

*Calorías 122 (93 % de grasa) • Carbohidratos 2 g
Proteínas 0 g • Grasa 11 g • Grasa saturada 8 g
Colesterol 46 mg • Sodio 0 mg • Calcio 40 mg • Fibra 0 g*

©2022 Cuisinart
Glendale, AZ 85307

Impreso en China

21CE077654

IB-14590-ESP-A