

INSPIRACJE KULINARNE z robotem planetarnym



avenido

Czym jest robot planetarny i do czego służy?

Robot planetarny to wielofunkcyjne urządzenie kuchenne, które miesza składniki w sposób naśladujący ruch planet – obraca się wokół własnej osi i jednocześnie wokół miski. Dzięki temu idealnie wyrabia ciasta, ubija, miesza i rozdrabnia.



Końcówki i ich zastosowanie



Trzepaczka (różga) –
ubijanie piany z białek,
śmietany, lekkich kremów



Mieszadło typu „łopatka” –
mieszanie mas na ciasta,
ciasteczka, kremy



Hak do ciasta –
wyrabianie ciasta
drożdżowego, chlebowego,
na pizzę

Cenne wskazówki

- ✚ **Nie przepelniaj misy** – zawsze sprawdzaj maksymalną pojemność (szczególnie przy cieście drożdżowym).
- ✚ **Zaczynij od niskich obrotów** – unikniesz zachlapania lub wysypania mąki.
- ✚ **Zawsze używaj osłony misy** – szczególnie przy suchych składnikach.
- ✚ **Zimna miska i trzepaczka** = lepiej ubita śmietana (schłódź je przed ubijaniem).
- ✚ **Robot zrobi większość pracy, ale składniki dodawaj stopniowo** – szczególnie tłuszcz i jajka w cieście.





avenido

INSPIRACJE KULINARNE



Ciasto drożdżowe na pizzę

Końcówka: hak

Składniki:

- 500 g mąki typu 00 lub pszennej
- 7 g drożdży instant lub 25 g świeżych
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka cukru
- 300 ml ciepłej wody
- 2 łyżki oliwy

Wykonanie:

1. W misie umieść mąkę, sól, cukier, drożdże.
2. Zamontuj hak i uruchom robota – wlewaj wodę powoli, potem oliwę.
3. Wyrabiaj 7–10 minut. Odstaw do wyrośnięcia na 1 h.

👉 **Wskazówka:** Wyrabianie z hakiem oszczędza siły i daje elastyczne, miękkie ciasto bez grudek.

Ciasto ucierane

Końcówka: mieszadło "łopatka"

Składniki:

- 200 g masła (miękkiego)
- 200 g cukru
- 4 jajka
- 200 g mąki pszennej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- Skórka z cytryny lub aromat waniliowy

Wykonanie:

1. Masło + cukier ubijaj na puszystą masę.
2. Dodawaj jajka jedno po drugim.
3. Na końcu dodaj mąkę z proszkiem – mieszaj krótko do połączenia.

👉 **Wskazówka:** Nie mieszaj zbyt długo po dodaniu mąki – ciasto będzie twardsze.



Chleb pszenny

Końcówka: hak

Składniki:

- 500 g mąki pszennej chlebowej
- 350 ml wody
- 10 g soli
- 1 łyżeczka drożdży instant (lub 100 g zakwasu)

Wykonanie:

1. Wszystkie składniki wyrabiaj hakiem przez 10 minut.
2. Przełóż do misy na 1,5 h – składaj 2 razy co 30 minut.
3. Przełóż do foremki i piecz w 230°C ok. 35 minut.

👉 **Wskazówka:** Im dłużej robot wyrabia, tym lepiej rozwinięty gluten i bardziej sprężysty miękisz.

Ubijana śmietana lub beza

Końcówka: trzepaczka

Do śmietany:

- 250 ml schłodzonej śmietanki 30–36%
- 1 łyżeczka cukru pudru (opcjonalnie)

👉 **Wskazówka:** Zimna miska i trzepaczka = lepiej ubita śmietana (schłódź je przed ubijaniem).

Do bezy:

- 4 białka
- 200 g cukru
- 1 łyżeczka soku z cytryny

👉 **Wskazówka:** Białka powinny być w temperaturze pokojowej, miska i trzepaczka czyste i odtłuszczone.



Ciasto na domowy makaron

Końcówka: hak

Składniki:

- 300 g mąki pszennej (typ 450–550) lub semoliny
- 3 jajka (rozmiar L)
- Szczypta soli
- 1 łyżka oliwy (opcjonalnie)

Wykonanie:

1. Do miski wsyp mąkę, sól, dodaj jajka.
2. Za pomocą haka wyrabiaj ciasto ok. 8–10 minut, aż będzie elastyczne i gładkie.
3. Zawiń w folię i odstaw na 30 min do lodówki przed wałkowaniem lub formowaniem.

👉 **Wskazówka:** Jeśli ciasto jest za suche – dodaj odrobinę wody. Jeśli zbyt klejące – podsyp lekko mąką.

Kruche ciasto na tartę

Końcówka: mieszadło "łopatka"

Składniki:

- 250 g mąki pszennej
- 150 g zimnego masła
- 1 jajko
- 2 łyżki cukru pudru (do wersji słodkiej)
- Szczypta soli
- 1-2 łyżki zimnej wody (opcjonalnie)

Wykonanie:

1. Umieść mąkę, masło i cukier w misie – mieszaj mieszadłem, aż powstaną okruchy.
2. Dodaj jajko i miksuj do połączenia. Jeśli ciasto się nie klei – dodaj wodę.
3. Zawiń w folię, schłódź min. 30 minut przed wałkowaniem.

👉 **Wskazówka:** Nie miksuj zbyt długo – kruche ciasto nie lubi przegrzania.



Masa sernikowa

Końcówka: mieszadło "łopatka"

Składniki:

- 1 kg twarogu sernikowego
- 200 g cukru
- 4 jajka
- 1 opakowanie budyniu waniliowego (lub 1 łyżka mąki ziemniaczanej)
- 100 ml śmietanki 30%
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego

Wykonanie:

1. Wymieszaj ser z cukrem, następnie dodaj jajka (po jednym), śmietankę, ekstrakt i budyń.
2. Miksuj tylko do połączenia – zbyt długie ubijanie napowietrza masę i może spowodować opadanie sernika.

👉 **Wskazówka:** Zawsze miksuj masę sernikową na niskich obrotach i krótko – to sekretny klucz do gładkiego, niepękającego sernika.

Ciasto pierogowe lub na kluski

Końcówka: hak

Składniki:

- 500 g mąki pszennej
- 1 jajko
- 200 ml ciepłej wody
- 2 łyżki oleju
- 1/2 łyżeczki soli

Wykonanie:

1. Wszystkie składniki umieść w misie i wyrabiaj hakiem przez 8–10 minut.
2. Ciasto powinno być miękkie i elastyczne – przykryj i odstaw na 20–30 minut przed wałkowaniem.

👉 **Wskazówka:** Do klusek dodaj więcej jajek lub odrobinę twarogu – uzyskasz bardziej puszystą konsystencję.

Domowe masło z kremówki

Końcówka: trzepaczka

Składniki:

- 500 ml śmietanki 36% (minimum 30%), dobrze schłodzonej
- Szczypta soli (opcjonalnie)

Wykonanie:

1. Ubijaj śmietankę na wysokich obrotach – najpierw powstanie bita śmietana, a potem się „zwarzy”.
2. Gdy tłuszcz oddzieli się od maślanki – przelej przez sito, wypłucz w zimnej wodzie.
3. Uformuj masło, przechowuj w lodówce.

👉 **Wskazówka:** Dodaj świeże zioła, czosnek lub przyprawy, by uzyskać masło smakowe!



Pasta jajeczna

Końcówka: trzepaczka

Składniki:

- 4 jajka ugotowane na twardo
- 2 łyżki majonezu
- 1 łyżka jogurtu naturalnego
- Szczypiorek, sól, pieprz

Wykonanie:

1. Jajka pokrój lub rozdrobnij w robocie, dodaj pozostałe składniki.
2. Miksuj krótko – pasta ma mieć lekką strukturę, nie być papką.

👉 **Wskazówka:** Dla bardziej kremowej konsystencji dodaj odrobinę masła.

avenido

★ Roboty planetarne dostępne są na naszych aukcjach – sprawdź, co dla Ciebie przygotowaliśmy!

 **Sprawdź nasze oferty tutaj:**

