

# Tefal®

The image features two glasses of vibrant orange smoothie. The smoothie is topped with a mix of fresh fruits, including strawberries, raspberries, and small white cubes, likely yogurt or cream. One glass in the foreground is garnished with a single strawberry on its rim. The glasses are set against a light green background with a subtle geometric pattern. The Tefal logo is prominently displayed in the upper left corner.

KNJIGA RECEPTA

Voćna Senzacija

**Tefal**<sup>®</sup>  
Voćna Senzacija



## VOĆNE POSLASTICE



- Frape od jabuke & borovnice 06 / 07
- Sladak & voćni koktel 08 / 09
- Koktel Mango broj 5 10 / 11
- Citrus koktel 12 / 13
- Koktel "Vitalnost" 14 / 15
- Energetski koktel 16 / 17
- Osvežavajući koktel 18 / 19
- Jogurt koktel sa bobicama 20 / 21
- Tonik koktel 22 / 23

## MALE POSLASTICE



- Vrlo čokoladna poslastica 24 / 25
- Magija bele čokolade 26 / 27
- Jutarnja energija 28 / 29

## KOKTELI ZA ZABAVU\*



- Francuski koktel 30 / 31
- Jelisejska polja 32 / 33
- Centre Stage 34 / 35
- Bloody Mary 36 / 37
- Želja od Kupina 38 / 39
- 25. avenija 40 / 41
- Bellini koktel 42 / 43
- Specijal barmena 44 / 45

\* Ovi kokteli sadrže određenu dozu alkohola. Odgovorno pijte. Umereno konzumirajte koktele.

## Tefal genijalnost kod kuće

Tefal podržava potrošače genijalnim proizvodima koji donose zdravo, uravnoteženo kuvanje i zagarantovane rezultate. Tefal nudi inovativna, praktična rešenja. U tu svrhu, Tefal je lansirao novi blender Voćna Senzacija koji će omogućiti uživanje svakog dana.



**Voćna Senzacija**, novi Tefal blender, daje neograničen broj voćnih ukusa vašem svakodnevnom životu!

Zahvaljujući dodacima i jednostavnoj upotrebi, možete lako da kombinujete arome, teksture i boje kako biste iznenadili vaša čula ili vaše prijatelje. Dopunite nivo vitamina i ponovo osetite ukus vašeg omiljenog voća..

Voćna senzacija je idealan partner u pripremi ukusnih sokova, koktela i frapea... Prilagođava se vašim svakodnevним željama u varijaciji beskonačnih ukusa.

**TJERI HERNANDES** oslikava francuski luksuz u ulozi šefa bara pariskog hotela "Plaza Athenee". On je postao poznat u miksiranju (umetnosti miksiranja koktela) i lider je u kreiranju koncepta pića (tečnih koktela, leda, čvrstih oblika itd.). Otkrijte najveću smelost i kreativnost pića, koje je pripremio Tjeri Hernandez, koristeći blender «Voćna senzacija».

## O receptima

Mnogi od recepata sadrže sirup šećera. Ovo je specijalan bezbojan sirup koji se prodaje u flašama i koristi se za pravljenje koktela, slično kao aromatizovani sirup koji se dodaje kao dodatak kafi. Dostupan je u većim supermarketima, specijalnim prodavnicama pića iili online.

Priprema sirup šećera je jednostavna: dodajte 2 šolje kristalnog šećera u duboki tiganj a zatim sipajte 1 šolju vode. Ostavite da krčka dok se šećer ne rastvori. Ovo pripremajte na srednjoj temperaturi kako biste bili sigurni da šećer ne pregori. Ostavite da se potpuno ohladi, zatim sipajte u čistu flašu i zatvorite je. Ovaj recept je za 425 ml sirupa. Ako koristite zamenu za komercijalni sirup šećera, slast može biti malo drugačija pa dodajte pola količine kao što je u receptu i onda prilagodite slast po vašem ukusu.

Ukoliko koristite sveže biljke ili peteljke kao dekoraciju, uvek proverite da li su jestive i da nisu prskane. Očuvano jestivo bilje je dostupno online ili specijalnim prodavnicama za namirnice za kuvanje.

Uvek izaberite sveže voće za bolje rezultate.

Prilagodite slast koktela i pića sa slašću voća i svom ličnom ukusu.



# Frape od jabuke & borovnice

- 4 borovnice
- ½ limete
- 150 ml svežeg soka od jabuke
- 2 kašičice sirupa od šećera
- 1 kašičica džema od ribizle
- Za dekoraciju:  
2 male jagode



X 1



3 minuta



brzina 2



brzina 1

Oljuštite limetu i isecite na komade. Stavite borovnicu, sok od jabuke, džem od ribizle i sirup od šećera u blender i miksirajte 45 sekundi na brzini 2.

Sipajte mešavinu u čašu. Isecite jagode na pola, stavite ih u mini seckalicu i napravite 5 pulseva na brzini 1. Ukoliko su jagode velike, uradite ovo na pola vremena. Pažljivo aranžirajte u napitak.



## Sladak & Voćni koktel

- ½ klementine (oko 40 g)
- 2 kriške krastavca (oko 35 g)
- 175 ml svežeg soka od jabuke
- 2 kašičice sirupa od šećera
- Za dekoraciju: četvrtina kruške (oko 40 g)
- extra kriške krastavca i seckane klementine



X 1



3 minuta



brzina 2

Oljuštite sastojke. Grubo isecite krastavac i klementinu na četvrtine.

Stavite klementinu, krastavac, sok od jabuke i sirup od šećera u blender. Miksirajte 30 sekundi na brzini 2.

Dekorišite kriškama kruške, komadićima klementine i kolotovima krastavca. Odmah poslužite.





## Koktel Mango broj 5

- 1 veći mango
- 75 ml mleka
- 3 kašike jogurta
- 1 ili 2 kašičice šećera u prahu, u zavisnosti od toga koliko je mango sladak
- Za dekoraciju: 1/4 avokada, ne previše zreo



X 1



3 minuta



brzina 2

Oljuštite mango i avokado i uklonite koštice. Stavite mango, mleko, jogurt i šećer u prahu u blender i miksirajte 20 sekundi na brzini 2.

Sipajte napitak u čašu. Iseckajte avokado na manje komade, zatim pažljivo pospite po površini napitaka. Jedite kašikom.



# Citrus koktel

- ¼ pink grejpfruta
- 1 kašičica sirupa od šećera
- 120 ml svežeg soka od narandže
- Za dekoraciju:  
10 g svežeg kokosa  
(ili koristite osušeni kokos)



X 1



3 minuta



brzina 2

Oljuštite grejpfrut i isecite na komade. Stavite komadiće grejpfruta, sirup od šećera i sok od narandže u blender i miksirajte 20 sekundi na brzini 2.

Sipajte mešavinu u čašu. Stavite kokos u mini seckalicu kako biste dobili veoma fine sitne snopove. Pospite ove snopove po čaši i poslužite!





# Koktel "Vitalnost"

- ¼ oljuštene jabuke (oko 60 g)
- ½ manje banane (oko 30 g)
- Sok od polovine limuna
- kašičice tečnog meda
- 125 ml hladne vode



X 1



3 minuta



brzina 1



brzina 1

Isecite komad jabuke na 4 dela. Stavite tri komadića jabuke, bananu, sok od limuna, med i vodu u blender a zatim miksirajte 60 sekundi na brzini 1.

Sipajte mešavinu u čašu. Stavite poslednji komad jabuke u mini seckalicu i pritisnite 10 pulseva na brzini 1. Uklasite komadićima jabuke i servirajte odmah!



# Energetski koktel

- 1 mango
- ½ klementine
- 1 kašika džema od kajsije
- 100 ml sveže ceđenog soka od narandže
- Za dekoraciju: 4 lista mente



X 1



3 minuta



brzina 2



brzina 2

Oljuštite mango, uklonite košticu i isecite na manje komade (oko 125 g manga). Oljuštite klementinu i odvojite na delove. Stavite mango, klementinu, džem od kajsije i sok od narandže u blender i miksirajte 30 sekundi na brzini 2. Sipajte koktel u čašu.

Stavite listiće mente u mini seckalicu i pritisnite 6 pulseva na brzini 2. Pospite mentu po površini koktele i servirajte.





# Osvežavajući koktel

- 80 g svežeg oljuštenog ananasa
- ½ manje kruške (oko 40 g)
- 100 ml svežeg soka od ananasa
- Za dekoraciju:
  - 3 lista estragona
  - 2 tanke niti korena đumbira (oko 4 g)
  - 2 kašike sirupa od šećera



X 1



3 minuta



brzina 2



brzina 1

Za dekoraciju, stavite niti đumbira u kašiku vode i sirupa od šećera. Kuvajte 5 minuta dok đumbir ne dobije zlatnu boju, a zatim ostavite da se ohladi.

Isecite ananas i krušku na komade i stavite u blender zajedno sa sokom od ananasa. Miksirajte 20 sekundi na brzini 2. Začinite još jednom kašičicom sirupa od šećera ako je mešavina mnogo kisela i sipajte u čašu.

Ohlađeni đumbir i listove estragona stavite u mini seckalicu i pritisnite 5 pulseva na brzini 1. Pažljivo aranžirajte, a zatim poslužite!





# Jogurt koktel sa bobicama

- Komad kruške (oko 25 g)
- 2 veće jagode (oko 50 g)
- 5 borovnica
- 2 ili 3 kašičice sirupa od šećera
- Oko 150 g jogurta
- 4 lista mente



X 1



3 minuta



brzina 2



brzina 2

Oljuštite krušku i stavite zajedno sa jagodama i borovnicama, sirupom od šećera i jogurtom u blender i miksirajte 30 sekundi na brzini 2. Sipajte koktel u čašu za martini.

Stavite listiće mente u mini seckalicu i pritisnite 6 pulseva na brzini 2. Pospite mentu po koktelu i servirajte sa malom kašikom.



# Tonik koktel

- Dve kriške oljuštenog svežeg ananasa (oko 135 g)
- 4 konzervirane kajsije u prirodnom soku\*
- Sok od 1 narandže i jedna kriška za dekoraciju
- Za dekoraciju:
  - 2 suve kajsije
  - 5 pistača u zrnju
  - 2 oljuštena badema



X 1



3 minuta



brzina 2



brzina 2

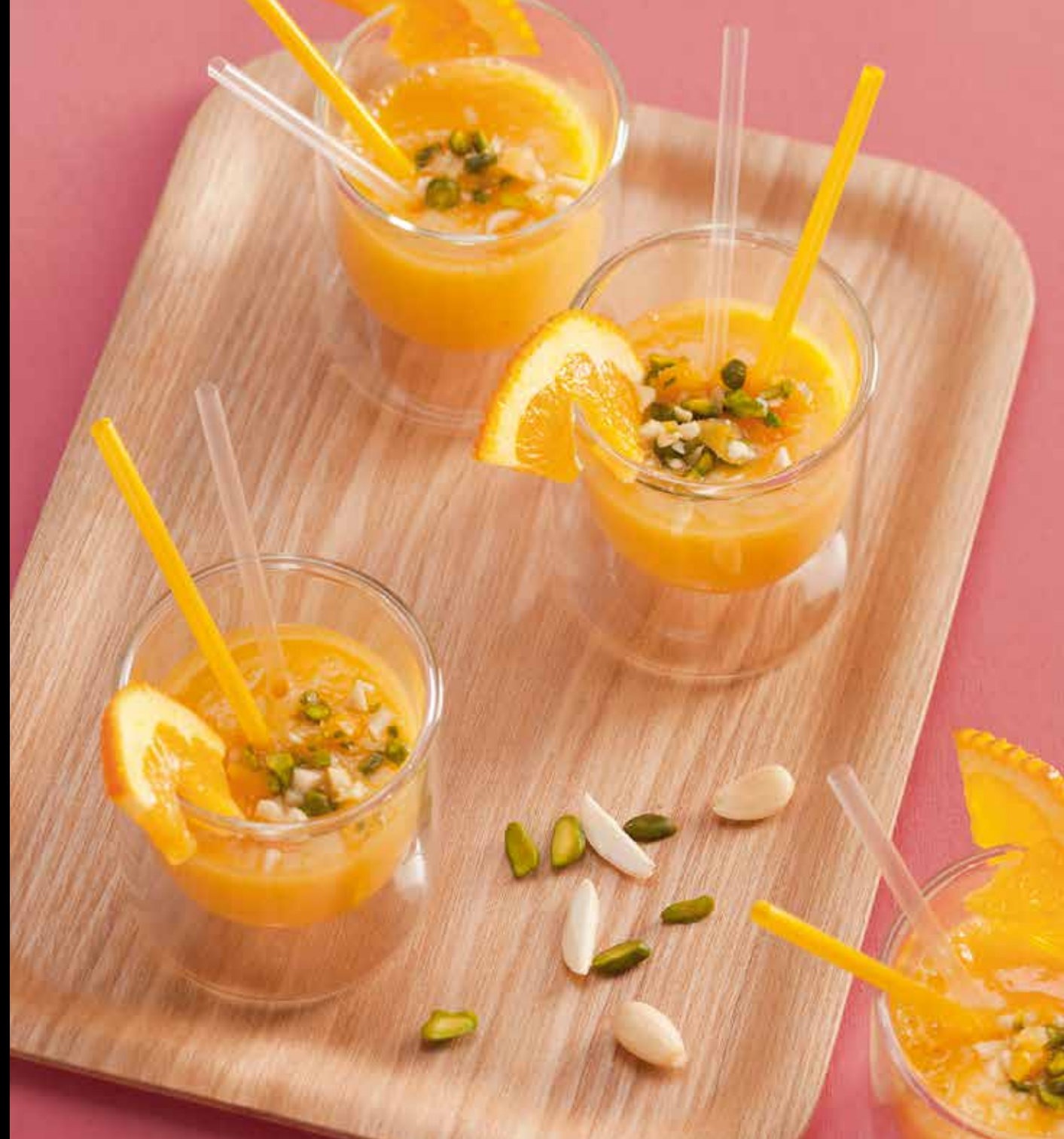
Grubo isecite ananas i kajsije na veće komade. Stavite ih u blender sa sokom od narandže i miksirajte 20 sekundi na brzini 2. Sipajte koktel u veliku čašu.

Stavite pistače, bademe i suve kajsije u mini seckalicu i pritisnite 10 pulseva na brzini 2 da biste dobili sitne kockice. Ovim dekorišite koktel, stavite krišku narandže na čašu i poslužite.



## SAVETI

\*Ovaj koktel možete napraviti na dva načina, sa veoma zrelim kajsijama umesto konzerviranih. Po ukusu dodajte 2 kašike tečnog meda kao zaslađivač.





# Veoma čokoladna poslastica

- 100 g mlečne čokolade
- 200 ml mleka
- Za dekoraciju: 6 listova mente



X 2



3 minuta



brzina 1



brzina 2

Otopite čokoladu u činiji iznad šerpice sa vodom koja ključa, postepeno dodajući mleko. Pustite da se polako topi dok vi mešate. Stavite pripremljenu smesu u blender i miksirajte 20 sekundi na brzini 1. Sipajte poslasticu u čašu.

Iseckajte listove mente u mini seckalici, pritiskajući 6 pulseva na brzini 2. Dekorirajte poslasticu listićima mente. Servirajte hladno ili toplo, kao dezert.





# Magija bele čokolade

- 100 g bele čokolade
- ¼ oljuštene jabuke
- ¼ oljuštene kruške
- 1 štangla obične čokolade
- 200 ml mleka



X 2



3 minuta



brzina 1



brzina 2

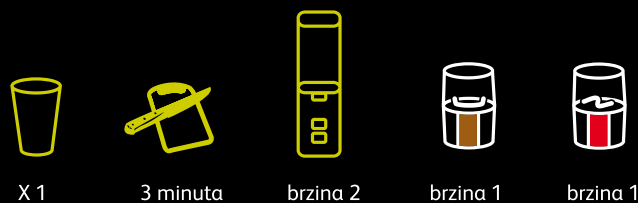
Otopite belu čokoladu u činiji iznad šerpe sa vodom koja ključa, postepeno dodajući mleko. Pustite da se polako topi dok mešate. Sipajte mešavinu u blender, dodajte jabuku i krušku i miksirajte 25 sekundi na brzini 1. Sipajte poslasticu u čašu.

Sameljite jednu štanglu obične čokolade u mini seckalici koristeći nekoliko pulseva na brzini 2. Pospite čokoladu po poslastici.



# Jutarnja energija

- ½ klementine
- 2 narandže, oljuštene i podeljene na četvrtine
- 2 kašičice džema od kajsije
- Za dekoraciju:
  - 1/4 neljuštene zelene jabuke (oko 20 g)
  - 2 kriške banane (oko 20 g)
  - 1 jagoda



Oljuštite klementinu i odvojite na delove. Stavite klementinu, narandžu i džem od kajsije u blender i miksirajte 30 sekundi na brzini 2.

Stavite neljuštenu jabuku u mini seckalicu i pritisnite 7 pulseva na brzini 1. Dekorirajte dno čaše ovim sitnim kockicama zatim sipajte koktel iz blendera. Stavite jagodu u mini seckalicu i pritisnite nekoliko pulseva na brzini 1. Bananu isecite na manje kockice. Ove sitne komade voća popspite po koktelu. Jedite kašikom.





# Francuski koktel

- 60 g kocki leda
- 50 ml džina
- 20 ml svežeg soka od limuna
- 20 ml sirupa od šećera
- 25 ml šampanjca
- Za dekoraciju:  
5 g limunove kore



X 1



3 minuta



brzina 1



brzina 2

Stavite kocke leda, limunov sok, sirup od šećera i šampanjac u blender. Miksirajte 15 sekundi na brzini 1.

Sipajte koktel u čašu punu kocki leda.

Oljuštite limunovu koru sa što manje bele srži. Stavite limunovu koru u mini seckalicu i dajte 3 pulsa na brzini 2, a zatim dekorišite koktel.





# Jelisejska polja

- 2 kocke leda (oko 60 g)
- 2 kapi ružine vode\*
- 35 g svežih liči, oljuštenih
- 30 g malina
- 50 ml džina
- 50 ml šampanjca
- Za dekoraciju: 5 jestivih ružinih latica



X 1



3 minuta



brzina 1



brzina 1

U blender stavite kocke leda, ružin sirup, liči, maline, džin i šampanjac. Miksirajte 15 sekundi na brzini 1. Probajte koktel i ukoliko volite slađe, dodajte 1 ili 2 kašičice sirupa od šećera.

Sipajte koktel kroz cediljku u čašu sa ledom.

U mini seckalici sa 4 pulseva na brzini 1 iseckajte 5 ružinih latica i dekorirajte koktel njima.



## SAVETI

\* Ružin sirup možete zameniti sa kapljicom ružinog sirupa za koktele, specijalnim sirupom koji se prodaje u flašama koji daje piću ružinu aromu.





# Centre Stage

- 1 sveža oljuštena breskva
- 2 kocke leda (oko 60 g)
- 30 ml crnog ruma (za jači ukus koristite 50 ml crnog ruma)
- 30 ml soka od egzotičnog voća
- 20 ml soka od đumbira
- 2 kašičice sirupa od vanile\*
- Za dekoraciju: 1/4 vanila štapića



X 1



3 minuta



brzina 2



brzina 1



brzina 1

Uklonite košticu iz breskve i podelite na 4 kriške. Stavite kocke leda, crni rum, sok od egzotičnog voća, tri kriške breskve, sok od đumbira i vanilin sirup u blender. Miksirajte 15 sekundi na brzini 2.

Sipajte koktel u čašu punjenu mrvljenim ledom.

Sameljite četvrtinu štapića od vanile u mini seckalici na brzini 1.

Miksirajte u mini seckalici preostalu krišku breskve koristeći 6 pulseva na brzini 1, zatim dekorišite koktel i dodajte vanilu.



## SAVETI

\*Sirup od vanile se prodaje u flašama specijalno za pravljenje koktela. Kao alternativu možete koristiti 2 kašičice sirupa od šećera i 1/2 ekstrata od vanile.





# Bloody Mary

- 2 kocke leda (oko 60 g)
- 20 g celera
- 40 ml vodke
- 75 ml soka od paradajza
- ½ kašičice svežeg limunovog soka
- 2 ili 3 kapi Tabasco® sosa
- 1 prstohvat celerove soli
- 2 ili 3 kapi Worcestershire sosa
- Za dekoraciju: 6 zrna crnog bibera



X 1



3 minuta



brzina 1



brzina 2

Operite celer i isecite na manje delove. U blender stavite kocke leda, vodku, sok od paradajza, limunov sok, Tabasco i celerovu so. Blendirajte 20 sekundi na brzini 1.

U čašu punu leda sipajte koktel kroz cediljku.

U mini seckalici sameljite 6 zrna crnog bibera, 3 sekunde na brzini 2. Dodajte nekoliko kapi Worcestershire sosa i pospite biber po koktelu.





# Želja od kupina

- 2 kocke leda (oko 60 g)
- 15 ml sirupa od šećera\*
- 30 g kupina
- 20 ml vodke
- 30 ml soka od crvenog grožđa
- 20 ml svežeg limunovog soka
- Za dekoraciju:  
5 jestivih latica ruže



X 1



3 minuta



brzina 1



brzina 1

U blender stavite kocke leda, sirup, kupine, vodku, sok od grožđa i limunov sok. Miksirajte 15 sekundi na brzini 1.

Kroz cediljku, sipajte koktel u čašu sa ledom.

Koristeći 4 pulsa na brzini 1 isekajte 5 ružinih latica u mini seckalici a zatim dekorišite koktel.



## SAVETI

\* Sirup od šećera možete zameniti sa 30 ml ljubičastog sirupa koji se prodaje u flašama specijalno za pravljenje koktela i daje piću posebnu ljubičastu aromu.



## 25. Avenija

- 60 g kocki leda
- 40 g svežih jagoda\*
- 3 kašičice želea od crvene ribizle
- 20 ml Cointreau®
- 50 ml soka od brusnice ili soka od brusnice i maline
- 1 prstohvat belog bibera
- 9 svežih listova mente



X 1



3 minuta



brzina 1



brzina 2

Operite jagode i uklonite peteljke. U blender stavite kocke leda, jagode, žele od crvene ribizle, Cointreau®, sok od brusnice, biber i tri lista mente. Miksirajte 15 sekundi na brzini 1.

Kroz cediljku sipajte koktel u čašu sa ledom.

U mini seckalici sameljite 5 listova mente koristeći 5 pulseva na brzini 2 i pospite ih po koktelu.



### SAVETI

\* Tokom leta možete zameniti 40 g jagoda sa 20 g crvenih ribizli i 30 g svežih jagoda.





# Bellini koktel

- sveže bele breskve (oko 30 g)
- 30 ml likera od breskve\*
- 80 ml ohlađenog Prosecco (Italijanskog penušavog suvog belog vina)



X 1



3 minuta



brzina 1

Oljuštite breskvu. Isecite je na dva dela, jedan ostavite za dekoraciju. Stavite krišku breskve, liker od breskve i Prosecco u blender. Miksirajte 15 sekundi na brzini 1.

Sipajte koktel kroz cediljku u čašu sa ledom.

Ostatak breskve iseckajte u mini seckalici i dekorišite koktel.



## SAVETI

\* Ukoliko ne možete da kupite liker od breskve, možete koristiti rakiju od breskve kao zamenu.





# Specijal barmena

- 20 g kocki leda
- 1 velika ili 2 manje jagode, oljuštene (oko 30 g)
- 6 malina (oko 30 g)
- ½ breskve (oko 30 g), oljuštena i bez koštice
- 4 konzervirane kajsije u prirodnom soku (oko 75 g)
- 50 ml soka od narandže
- 1 kap ekstrakta od vanile
- 100 ml soka od đumbira
- Za dekoraciju:  
2 manje jagode



X 1



3 minuta



brzina 1



brzina 1

U blender stavite kocke leda, jagode, maline, breskvu, sok od narandže i ekstrakt vanile. Miksirajte 15 sekundi na brzini 1.

Sipajte koktel u čašu kroz cediljku i dodajte sok od đumbira.

U mini seckalici iseckajte sveže jagode i komadićima dekorirajte koktel.











# Tefal®

[www.tefal.co.rs](http://www.tefal.co.rs)

ISBN 978-2-919063-46-8