AMBIANO®

ROBOT DA CUCINA CON FUNZIONE WI-FI

RICETTE

Ricette gustose tutte da provare, dall'antipasto al dessert

MESCOLARE + IMPASTARE

MISCELARE + CUOCERE

CUOCERE A VAPORE + EMULSIONARE

TRITARE + FRULLARE

SBATTERE + PESARE

L'opera, incluse tutte le sue parti, è protetta da diritti d'autore. Qualsiasi utilizzo senza previa autorizzazione esplicita non è consentito. Questo vale in particolare per duplicazione, traduzione, riproduzione video, uso di materiale fotografico e memorizzazione ed elaborazione in sistemi elettronici. Tutte le immagini sono da intendersi esclusivamente come proposte di presentazione.

Importatore: Hans-Ulrich Petermann GmbH & Co. KG,
Schlagenhofener Weg 40, D-82229 Seefeld

AMBIANO®

ROBOT DA CUCINA CON FUNZIONE WI-FI

RIUNISCE NUMEROSE FUNZIONI E OFFRE SVARIATE POSSIBILITÀ D'USO

Complimenti per l'acquisto del vostro nuovo robot da cucina che, grazie alle sue numerose funzioni, vi permetterà di realizzare tantissime preparazioni diverse. Con questo ricettario desideriamo illustrarvi le varie possibilità di utilizzo del robot proponendovi una ricca raccolta di ricette da usare come spunto in cucina.

Ricordiamo che i dati riportati di seguito in riferimento a quantità, temperature e tempi rappresentano solo i nostri suggerimenti per la preparazione delle pietanze e pertanto vanno considerati come valori indicativi. I dati precisi relativi a quantità e tempi dipendono da diversi fattori, come le caratteristiche degli ingredienti (dimensioni e consistenza, per esempio) e, non ultime, le preferenze personali. Potete essere voi stessi a decidere come preferite gustare i vostri ingredienti, apportando alle ricette le modifiche che desiderate. Vi consigliamo di annotare le eventuali modifiche apportate per poterle avere a disposizione quanto preparerete di nuovo la ricetta.

Inoltre l'apparecchio dispone di una funzione Wi-Fi che permette di collegare direttamente il robot da cucina allo smartphone o al tablet (senza connessione a internet). La nostra app associata e sviluppata appositamente per questo apparecchio permette da un lato la preparazione delle ricette qui memorizzate e dall'altro rende possibile l'uso manuale, ossia l'inserimento delle impostazioni desiderate, come ad esempio velocità, tempo, temperatura, rotazione sinistra o la selezione e l'avvio di programmi preinstallati ecc. via smartphone/tablet. Tutte le ricette contenute in questo ricettario sono disponibili anche sull'app e possono essere consultate passo passo e preparate con facilità tramite il proprio apparecchio mobile.

La procedura per l'utilizzo della connessione Wi-Fi e per il download/installazione e utilizzo dell'app è descritta in maggior dettaglio nelle istruzioni per l'uso allegate separatamente.

ANTIPASTI

6 Sformatini di gamberi piccanti
Torta di carne
7 Bignè salati
Insalata di cavolo bianco
Stringoli
8 Cozze saporite con olive
Omelette saporite
Rollè di patate
9 Gnocchi di carne arrosto (in brodo)
Insalata di verdure
Frittelle di patate con formaggio
10 Spuma di trota con insalata di soncino
Gnocchi di semolino (in brodo)
11 Insalata di lenticchie e pastinaca
Verdura mediterranea
12 Piadina arrotolata con tonno

MINESTRE E ZUPPE

16 Zuppa di patate
Zuppa di porri
Vellutata di funghi
17 Gazpacho
Zuppa di formaggio
Zuppa di verdure
18 Zuppa di pomodoro
Minestra con polpettine di carne
Zuppa di cipolle alla francese
19 Zuppa di sedano
Vellutata di salmone
Vellutata di broccoli
20 Zuppa di barbabietole
Zuppa di marroni
21 Vellutata di zucca
Zuppa di lenticchie
22 Zuppa di patate dolci
Vellutata di zucchine
23 Zuppa pechinese
Zuppa di pastinaca

PIATTI PRINCIPALI

26 Risotto
Sella di capriolo con salsa al vino rosso
27 Polenta
Borsch
Torta salata di porri
28 Pizza con pomodori, prosciutto e formaggio
Zucchine ripiene
29 Frittelle di patate
Panzerotti ripieni
30 Gulasch
Spezzatino di maiale
31 Chili con carne
Insalata di pasta
32 Polpette di carne alla bavarese
Crêpe salata con aglio orsino
Riso al latte
33 Spätzle al formaggio
Crocchette di pesce
34 Involtini di carne macinata al pomodoro
35 Piatto unico a base di verdure con salsicce al pepe
Ratatouille
36 Peperoni con carne macinata
37 Delicato riso con carne
Riso con peperoni e piselli
38 Strudel di verdure alle erbe

COTTURA DELICATA

42 Filetto di salmone su letto di verdure
Champignon al vapore
Sformato di pesce
43 Padellata di verdure con patate
Involtini di cavolo cinese ripieni
44 Petto di tacchino con verdura e salsa al formaggio fresco
Petto di pollo con verdure e salsa al basilico
45 Filetto di merluzzo in salsa con riso
Cozze al pomodoro
46 Canederli agli spinaci
47 Riso al curry con verdure

SALSE E PESTO

50 Pesto al basilico
Salsa al gorgonzola
Salsa bernese
Salsa al pomodoro e basilico
51 Salsa alla senape
Salsa al balsamico
Salsa alle arance
Salsa olandese
Salsa ai capperi
52 Salsa al vino rosso
Salsa al vino bianco
Besciamella
53 Salsa per arrosto
Salsa al curry
54 Condimento per insalata
Salsa alla bolognese
55 Salsa al pepe veloce
Pesto Rosso
Salsa d'arachidi
56 Salsa al salmone
Sweet Chili Sauce

INTINGOLI E CREME

60 Crema di tonno
Crema spalmabile all'avocado
Burro alle erbe
Maionese
61 Crema di peperoni
Crema di quark con erbe e senape
Pasta di acciughe
Crema spalmabile di cioccolato e nocciole
62 Formaggio fresco agli champignon
Quark agli champignon
Burro al vino rosso con cipolle
63 Formaggio fresco ai pomodori
Burro al salmone
Crema all'aglio
Crema di ceci
64 Chili-aglio-burro
Pera-cipolla-strutto
Crema da spalmare con uovo e formaggio fresco
65 Pasta di pane da cuocere
Rémoulade
Crema da spalmare con cumino, rosmarino e aglio
66 Obazda bavarese
Crema da spalmare ai ravanelli con crescione
Intingolo piccante con panna acida
67 Salsa di barbabietole
Quark con peperoni multicolore
Salsa alla senape e aneto
68 Tzatziki alle erbe
Salsa burger
69 Crema da spalmare al prosciutto
Quick Dip
Crema al formaggio con aglio

TORTE E BISCOTTI

72 Torta marmorizzata
Pan di Spagna (metodo a caldo)
Pan di Spagna (metodo classico)
73 Torta al limone
Torta di banane
Torta speziata
74 Torta al vin brulé
Muffin alle noci
Kipferl alla vaniglia
75 Stelle alla cannella
Florentine al cioccolato
76 Macaron al cocco
Macaron alla nocciola
Pasta per il pane
77 Pasta choux
Pasta per la pizza
Pasta per biscotti spritz
78 Muffin di prosciutto e formaggio
Guglhupf
79 Palline di marzapane
Base per piadina
Blini (crêpe salata russa)

GELATI E DESSERT

82 Gelato ai frutti di bosco
Salzburger Nockerl
Gelato alla vaniglia
Mousse al cioccolato
83 Salsa alla vaniglia
Waffle alla panna
Sorbetto al limone
Zabaione
84 Panna cotta con fragole
Gelato al pan di zenzero
Gelato al gianduia e marzapane
85 Gelato alle noci
Gelato alla cannella

BEVANDE

88 Succo di pomodoro
Milkshake alla banana
Punch al caffè con sciroppo d'acero
Punch al miele
89 Liquore all'uovo
Liquore all'arancia
Limoncello
90 Punch invernale
Vin brulé
Liquore tipo Baileys
91 Colazione da bere
Frullato fruttato (vegano)
Frullato Wake-Up
Smoothie con piccoli frutti / yogurt
92 Smoothie verde ai cetrioli
Smoothie alle barbabietole e mele
Bevanda con kiwi, banana e yogurt
93 Smoothie con pak choi, ananas e banana

CONTORNI

96 Gnocchi di patate
Polpette di patate metà e metà
97 Pasta fresca (ricetta base)
Canederli di patate
Purè di sedano
98 Canederli di pane
Spätzle
99 Purè di patate e carote
Canederli al tovagliolo con brezel

ALIMENTI PER L'INFANZIA

102 Purè di verdure e carote
Omogeneizzato di carne e verdure
Mousse di frutta
Passato di carote
103 Passato di zucca
Passato di patate e zucchine
Passato di banane e pere con biscotti

MARMELLATE E CONSERVE

106 Marmellata di ribes
Marmellata di melone giallo
Marmellata di fragole con pepe
107 Marmellata di albicocche
Mix di verdure piccante
Aglio in olio piccante

ACCESSORI

108 Avvertenze sull'uso degli accessori

ANTIPASTI

PAGINA 6
• SFORMATINI DI GAMBERI PICCANTI
• TORTA DI CARNE

PAGINA 7
• BIGNÈ SALATI
• INSALATA DI CAVOLO BIANCO
• STRINGOLI

PAGINA 8
• COZZE SAPORITE CON OLIVE
• OMELETTE SAPORITE
• ROLLÈ DI PATATE

PAGINA 9
• GNOCCHI DI CARNE ARROSTO (IN BRODO)
• INSALATA DI VERDURE
• FRITTELLE DI PATATE CON FORMAGGIO

PAGINA 10
• SPUMA DI TROTA CON INSALATA DI SONCINO
• GNOCCHI DI SEMOLINO (IN BRODO)

PAGINA 11
• INSALATA DI LENTICCHIE E PASTINACA
• VERDURA MEDITERRANEA

PAGINA 12
• PIADINA ARROTOLATA CON TONNO

SFORMATINI DI GAMBERI PICCANTI

PREPARAZIONE:
Versare il brodo, la panna, la farina, il burro, il formaggio tagliato a pezzettoni, il sale e il pepe nel recipiente e cuocere per 7 min. a 100°C alla velocità 1.

Aggiungere il tuorlo e il curry attraverso l'apertura di riempimento e cuocere per un altro minuto.
Nel frattempo sbollentare i pomodori, pelarli e tagliarli a dadini grossolani.

Rimuovere il recipiente dalla base, mescolare i dadini di pomodoro e i gamberi con la spatola.

Trasferire il composto in 4 stampini imburrati e cuocere in forno a 200°C per circa 15-20 min.

CONSIGLIO: Al posto del curry è possibile aggiungere il peperoncino per un gusto più piccante!

INGREDIENTI per 4 persone				VELOCITÀ
250 ml brodo 250 ml panna 40 g farina 30 g burro 100 g Gouda a media stagionatura Sale e pepe	cuocere	7 min.	100°C	1
1 tuorlo 1 cucchiaino di curry	cuocere	1 min.	100°C	1
1 pomodoro 300 g di gamberi	mescolare con la spatola			
Trasferire il composto in 4 stampini imburrati e cuocere in forno a 200°C per circa 15-20 min.				

TORTA DI CARNE

PREPARAZIONE:
Versare la farina nel recipiente. Sciogliere il lievito nel tappo dell'apertura di riempimento riempito per metà con acqua tiepida, aggiungere l'acqua restante e il tuorlo alla farina e mescolare per 30 sec. alla velocità 6. Continuare a lavorare l'impasto con le mani e stenderlo.

Rivestire uno stampo a cassetta (30 cm) precedentemente imburrato con 2/3 dell'impasto e cospargerlo con il pane grattugiato.

Sminuzzare metà della pancetta e la carne suina per 30 sec. alla velocità 6. Se necessario, spingere verso il basso gli ingredienti rimasti sul bordo del recipiente in acciaio inox usando la spatola.

Aggiungere ½ cipolla, 1 uovo, ½cucchiaino di erbe di Provenza, metà degli champignon, 1 cucchiaio di aromi freschi tritati grossolanamente, sale, pepe e paprika in polvere al composto di carne nel recipiente e lavorare per 30 sec. alla velocità 6. Distribuire il composto di carne nello stampo a cassetta.

Adagiarvi sopra il filetto insaporito con sale, pepe e paprika in polvere.

Con gli ingredienti restanti preparare un altro impasto di carne come descritto sopra e usarlo per ricoprire il filetto.

Stendere la pasta lievitata rimasta, praticarvi 2 fori (circa 3 cm) e coprire la torta sigillando bene i bordi.

Lasciare riposare la torta di carne in un luogo caldo per circa 30 min. Spennellare con il tuorlo leggermente sbattuto e cuocere in forno a 175-200°C per 75 min.

INGREDIENTI per 4 persone				VELOCITÀ
400 g farina 20 g lievito fresco 200 ml acqua 1 tuorlo	mescolare	30 sec.		6
2 cucchiai di pane grattugiato	Cospargere l'impasto			
100 g di pancetta 100 g di carne suina	sminuzzare	30 sec.		6
1 cipolla 2 uova 1 cucchiaino di aromi provenzali 200 g di champignon 1 cucchiaino di aromi freschi Sale e pepe paprika in polvere	mescolare	30 sec.		6
500 g di filetto di maiale				
1 tuorlo				
Cuocere in forno per 75 min. a 175-200°C				

BIGNÈ SALATI

INGREDIENTI per 4 persone				VELOCITÀ
100 ml acqua sale 60 g burro	cuocere	3 min.	100°C	1
120 g di farina	cuocere	20 sec.	100°C	4
3 uova ½ cucchiaino di lievito in polvere	sbattere	50 sec.		4
Cuocere in forno a 175-200°C per circa 20-30 min.				
250 g di quark 200 g di formaggio fresco ½ cipolla aromi freschi tritati Sale e pepe	mescolare	20 sec.		5

PREPARAZIONE:
Scaldare l'acqua con il sale e il burro nel recipiente per 3 min. a 100°C alla velocità 1.

Aggiungere la farina e cuocere alla velocità 4 per altri 20 sec. Lasciare raffreddare il recipiente.

Aggiungere le uova nell'impasto raffreddato, poi il lievito in polvere e sbattere per 50 sec. alla velocità 4.

Riempire con l'impasto un sac à poche e spremere delle noci di composto su una teglia rivestita con carta da forno. Cuocere in forno preriscaldato per 20-30 min. a 175-200°C (attenzione: durante la cottura non aprire il forno!).

Mettere il quark, il formaggio fresco, la cipolla, gli aromi, il sale e il pepe nel recipiente e mescolare per 20 sec. alla velocità 5. Con il composto così ottenuto farcire i bigné raffreddati e tagliati.

INSALATA DI CAVOLO BIANCO

INGREDIENTI per 4 persone				VELOCITÀ
250 g di mela 50 g di nocciole 1 vasetto di yogurt 2 cucchiai di aceto 4 cucchiai di olio Sale e pepe paprika in polvere zucchero	miscelare	20 sec.		1
600 g di cavolo bianco	sminuzzare	20 sec.		1

PREPARAZIONE:
Mettere nel recipiente le mele tagliate in quarti, le noci, lo yogurt, l'aceto, l'olio e le spezie, miscelare per 20 sec. alla velocità 1 e poi trasferire il tutto in una ciotola. Aggiungere nel contenitore metà cavolo bianco (mondato del torsolo e tagliato a pezzi) e sminuzzarlo alla velocità 1 per circa 20 sec.

Sminuzzare anche il resto del cavolo per 20 sec. alla velocità 1 e unirlo agli altri ingredienti nella ciotola.

STRINGOLI

INGREDIENTI per 4 persone				VELOCITÀ
½ mazzetto di prezzemolo	tritare	10 sec.		10
250 g di quark 2 uova 300 g di farina 1 cucchiaino di sale	amalgamare	1 min.		5
Cuocere in acqua salata per 5 min. e farli saltare nel burro prima di servire				

PREPARAZIONE:
Tritare il prezzemolo per 10 sec. alla velocità 10 (poi se necessario, spingere verso il basso gli ingredienti rimasti sul bordo del recipiente in acciaio inox usando la spatola).

Aggiungere gli altri ingredienti e amalgamare per 1 min. alla velocità 5.

Formare un rotolo con l'impasto, tagliarlo a pezzetti e con le mani modellarli a forma di stringoli.

Cuocere la pasta in acqua salata bollente per circa 5 min. e poi scolarla.

Saltare gli stringoli nel burro e servire.

COZZE SAPORITE CON OLIVE

PREPARAZIONE:
Versare nel recipiente il brodo, il burro, la farina, la panna, l'aglio, il sale, il pepe e il tabasco e cuocere per 8 min. a 100°C alla velocità 1.

Nel frattempo sbollentare i pomodori, pelarli e tagliarli a dadini.

Rimuovere il recipiente dalla base e, mescolando con la spatola, unire le olive tagliate a metà, gli aromi sminuzzati, i cubetti di pomodoro e le cozze sgusciate.

Distribuire il composto in 4 stampini imburrati e cuocere in forno per 20 min. a 200°C.

INGREDIENTI per 4 persone				VELOCITÀ
500 ml di brodo 30 g di burro 40 g di farina 100 ml di panna 1 spicchio d'aglio Sale e pepe 1 goccia di Tabasco	cuocere	8 min.	100°C	1
1 pomodoro 5 olive denocciolate 1 cucchiaio di aromi freschi 300 g di cozze sgusciate	mescolare con la spatola			
Cuocere in forno per 20 min. a 200°C.				

OMELETTE SAPORITE

PREPARAZIONE:
Mettere la cipolla nel recipiente e sminuzzarla per 10 sec. alla velocità 4.

Aggiungere gli altri ingredienti e miscelare per altri 20 sec. alla velocità 5.

Riscaldare dell'olio in una padella, versare l'impasto un po' alla volta e cuocere sui due lati.

INGREDIENTI per 4 persone				VELOCITÀ
1 cipolla	sminuzzare	10 sec.		4
200 g di speck 500 ml di latte 375 g di farina 6 uova Sale e pepe peperoni, rosmarino, timo	miscelare	20 sec.		5
Cuocere in padella una omelette alla volta				

ROLLÈ DI PATATE

PREPARAZIONE:
Pelare le patate lesse, tagliarle a pezzi, metterle nel recipiente e sminuzzarle per 20 sec. alla velocità 5.

Aggiungere gli altri ingredienti e mescolare per 20 sec. alla velocità 5.

Stendere l'impasto su un foglio di alluminio infarinato formando un rettangolo dello spessore di 1 cm, distribuirvi sopra il pesto, arrotolare stretto e chiudere bene le estremità.

Immergere il rollè in acqua salata bollente e cuocere per 30 min.

INGREDIENTI per 4 persone				VELOCITÀ
250 g di patate	sminuzzare	20 sec.		5
1 uovo 20 g di burro 100 g di farina 25 g di semolino Sale Noce moscata	mescolare	20 sec.		5
Pesto	Spennellare l'impasto			
Cuocere in acqua salata per 30 min.				

GNOCCHI DI CARNE ARROSTO
(IN BRODO)

INGREDIENTI per 4 persone				VELOCITÀ
250 g di arrosto di vitello 3 cucchiai di panna 1 uovo	mescolare	1,5 min.		2
2 cucchiai di prezzemolo (tagliato fresco) 1 presa di noce moscata (grattugiata fresca) ¼ cucchiaino di scorza di limone grattugiata Sale e pepe a piacere	mescolare	40 sec.		1

PREPARAZIONE:
Versare nel recipiente in acciaio inox l'arrosto di vitello con la panna e l'uovo e mescolare per circa 1,5 minuti alla velocità 2 fino a formare un composto liscio.

Aggiungere il prezzemolo, la noce moscata, la scorza di limone grattugiata con il sale e il pepe e mescolare per circa 40 secondi alla velocità 1.

Quindi formare gli gnocchi aiutandosi con un cucchiaio, immergerli nel brodo caldo e cuocere a fuoco lento per circa 15-20 minuti (in base alle dimensioni). Il brodo non deve bollire.

INSALATA DI VERDURE

INGREDIENTI per 4 persone				VELOCITÀ
100 g di carote	sminuzzare	20 sec.		4
250 g di cavolo bianco	sminuzzare	15 sec.		1
4 cucchiai di olio vegetale 3 cucchiai di aceto 1 cucchiaino di sale 1 cucchiaino di zucchero 70 g di panna succo di un lime	mescolare	1 min.		SL rotazione sinistra

PREPARAZIONE:
Sbucciare le carote, tagliarle a pezzi e tritarle nel recipiente in acciaio inox per 20 sec. alla velocità 4. Al termine, se necessario, togliere i residui dal bordo del recipiente in acciaio inox usando la spatola.

Aggiungere il cavolo bianco e sminuzzare per 15 sec. alla velocità 1. Al termine, se necessario, togliere i residui dal bordo del recipiente in acciaio inox usando la spatola.

Mettere tutti gli altri ingredienti nel recipiente in acciaio inox e miscelare il tutto per 1 minuto con rotazione sinistra alla velocità SL.

FRITTELLE DI PATATE CON FORMAGGIO

INGREDIENTI per 4 persone				VELOCITÀ
1 cipolla rossa	sminuzzare	10 sec.		5
1 cucchiaio di burro	soffriggere	2,5 min.	120°C	1
400 g di patate lesse 100 g di formaggio (Emmental o Gouda)	sminuzzare	1 min.		4
1 uovo 1 presa di noce moscata (grattugiata fresca) 1 cucchiaio di rosmarino (triturato) Sale e pepe a piacere	mescolare	1 min.		2

PREPARAZIONE:
Tagliare grossolanamente la cipolla e tritare nel recipiente in acciaio inox per 10 sec. alla velocità 4. Al termine, se necessario, togliere i residui dal bordo del recipiente in acciaio inox usando la spatola.

Aggiungere 1 cucchiaio di burro e soffriggere per 2,5 minunti a 120°C alla velocità 1.

Tagliare le patate (pelate) e il formaggio a pezzi, disporli nel recipiente in acciaio inox e sminuzzare per 1 minuto alla velocità 4. Al termine, se necessario, togliere i residui dal bordo del recipiente in acciaio inox usando la spatola.

Aggiungere l'uovo, la noce moscata, il rosmarino con il sale e il pepe e mescolare il tutto per 1 minuto alla velocità 2.

Dal composto realizzare piccole frittelle e cuocerle nella padella con un po' di olio finché non saranno ben dorate.

SPUMA DI TROTA CON INSALATA DI SONCINO

PREPARAZIONE:
Tagliare lo scalogno a pezzi, metterlo nel recipiente in acciaio inox con lo spicchio d'aglio e sminuzzare per 10 secondi alla velocità 4. Al termine, se necessario, togliere i residui dal bordo del recipiente in acciaio inox usando la spatola.

Aggiungere i filetti di trota a pezzi, la crème fraîche, il succo di limone, la scorza di limone grattugiata, il sale e il pepe e miscelare, sale/pepe e miscelare per 30 secondi alla velocità 7.

Al termine togliere il composto dal bordo del recipiente in acciaio inox usando la spatola.

Ora mescolare ancora per 30 secondi alla velocità 5.

Trasferire il composto in una ciotola e tenere al fresco per alcune ore.

Per il condimento, pulire il recipiente di miscelazione e aggiungere lo scalogno a pezzi per poi sminuzzarlo per 10 secondi alla velocità 4. Al termine, se necessario, togliere i residui dal bordo del recipiente in acciaio inox usando la spatola.

Aggiungere il succo di limone, lo zucchero, l'aceto, l'olio, l'aneto,il sale e il pepe e mescolare per 30 secondi alla velocità 2.

Raccogliere e lavare l'insalata di soncino per poi aggiungervi il condimento. Modellare la spuma di trota con il cucchiaio, impiattare con l'insalata di soncino e servire.

INGREDIENTI per 4 persone				VELOCITÀ
1 scalogno 1 piccolo spicchio d'aglio	sminuzzare	10 sec.		4
250 g di filetto di trota 125 g di crème fraîche 1 cucchiaino di succo di limone Scorza di un limone biologico grattugiata Sale e pepe a piacere	frullare	30 sec.		7
Togliere dal bordo del recipiente in acciaio inox usando la spatola.				
	miscelare	30 sec.		5
Trasferire il composto in una ciotola e tenere al fresco per alcune ore				
Condimento: 1 scalogno	sminuzzare	10 sec.		4
1 cucchiaio di succo di limone ½ cucchiaio di zucchero 4 cucchiai di aceto balsamico bianco 1 cucchiaio di olio di colza 1 cucchiaino di aneto Sale e pepe a piacere	mescolare	30 sec.		2
200 g di insalata di soncino	Raccoglierla e lavarla per poi aggiungervi il condimento			

GNOCCO DI SEMOLINO
(IN BRODO)

PREPARAZIONE:
Mettere nel recipiente in acciaio inox le uova, il burro e il sale e mescolare per 3 minuti alla velocità 1.

Aggiungere il semolino, il prezzemolo e la noce moscata e mescolare per 2 minuti alla velocità 1.

Dal composto, formare gli gnocchi aiutandosi con un cucchiaio e immergerli nel brodo lasciando cuocere a fuoco lento (gli gnocchi non dovrebbero bollire).

INGREDIENTI per 4 persone				VELOCITÀ
2 uova (dimensione M) 60 g di burro (temperatura ambiente) 2 cucchiaini di sale	mescolare	3 min.		1
160 g di semolino 2 cucchiai di prezzemolo (tritato fresco) 1 presa di noce moscata (grattugiata fresca)	mescolare	2 min.		1

INSALATA DI LENTICCHIE E PASTINACA

INGREDIENTI per 4 persone				VELOCITÀ
1 scalogno	sminuzzare	10 sec.		4
200 g di pastinaca	sminuzzare	15 sec.		3
2 cucchiai di olio d'oliva	soffriggere	2 min.	120	SL rotazione sinistra
1 barattolo piccolo di lenticchie 4 cucchiai di aceto di ciliegie 1 presa di zucchero Sale e pepe a piacere ½ cucchiaio di miele	mescolare	1,5 min.		SL rotazione sinistra
80 g di formaggio pecorino	mescolare	1 min.		SL rotazione sinistra
2 foglie di insalata	Impiattare			

PREPARAZIONE:
Tagliare lo scalogno a pezzi, metterlo nel recipiente in acciaio inox e sminuzzare per 10 secondi alla velocità 4. Al termine, se necessario, togliere i residui dal bordo del recipiente in acciaio inox usando la spatola.

Aggiungere la pastinaca tagliata a pezzi piccoli e sminuzzare per 15 secondi alla velocità 3. Al termine, se necessario, togliere i residui dal bordo del recipiente in acciaio inox usando la spatola.

Aggiungere l'olio d'oliva e soffriggere per 2 minuti a 120°C/rotazione sinistra, alla velocità SL.

Aggiungere le lenticchie (sgocciolate, lavate), l'aceto, lo zucchero, sale e pepe e il miele e mescolare per 1,5 minuti con rotazione sinistra, alla velocità SL.

Sbriciolare sopra il formaggio pecorino e miscelare per 1 minuto con rotazione sinistra, alla velocità SL.

Distribuire le foglie di insalata su ciascun piatto e impiattare l'insalata di lenticchie e pastinaca.

VERDURA MEDITERRANEA

INGREDIENTI per 4 persone				VELOCITÀ
Circa 500-600 ml di acqua 1 cucchiaio di brodo vegetale (granulare)				
1000 g di verdura (peperoni, melanzane, champignon, zucchine, cipolle rosse)	cuocere a vapore	20 min.	120	SL
Marinata: 1 scalogno ½ mazzetto di origano ½ mazzetto di basilico 3 spicchi d'aglio	sminuzzare	15 sec.		4
5 cucchiai di olio d'oliva 150 ml di aceto balsamico (scuro) Sale e pepe a piacere 1 cucchiaino di zucchero ½ cucchiaino di paprika in polvere ½ cucchiaino di peperoncino ½ cucchiaio di aghi di rosmarino (tritato finemente) 1 cucchiaino di timo fresco (tritato finemente)	mescolare	2 min.		1
Versare la marinata sulle verdure. Tenere al fresco per 24 ore.				

PREPARAZIONE:
Versare l'acqua e 1,5 cucchiai di brodo vegetale nel recipiente in acciaio inox. Mondare le verdure, tagliarle a pezzi o fettine e disporle nel cestello e nella vaschetta a vapore e cuocere a vapore a 120°C alla velocità SL per 20 minuti. Rimuovere l'accessorio cottura a vapore e riporlo da parte senza togliere il coperchio per evitare che gli ingredienti si raffreddino.

Svuotare e pulire il recipiente in acciaio inox. Mettere nel recipiente in acciaio inox lo scalogno (tagliato a pezzi), l'origano, il basilico e l'aglio e sminuzzare per 15 secondi alla velocità 4. Al termine, se necessario, togliere i residui dal bordo del recipiente in acciaio inox usando la spatola.

Aggiungere gli altri ingredienti e mescolare per 2 minuti alla velocità 1.

Distribuire le verdure sulla teglia per servire e versare sopra la marinata. Quindi tenere al fresco per 24 ore per lasciar marinare.

PIADINA ARROTOLATA CON TONNO

PREPARAZIONE:
Mettere nel recipiente in acciaio inox le cipolle (a pezzi) e l'aglio e tritare per 10 secondi alla velocità 4. Al termine, se necessario, togliere i residui dal bordo del recipiente in acciaio inox usando la spatola.

Aggiungere la rucola e il basilico e sminuzzare per 10 secondi alla velocità 3. Al termine, se necessario, togliere i residui dal bordo del recipiente in acciaio inox usando la spatola.

Aggiungere il tonno, il succo di limone, lo zucchero, sale e pepe e il formaggio fresco e miscelare per 3 minuti con rotazione sinistra, alla velocità SL.

Tirare fuori il composto e spalmarlo sulla base per piadina per poi arrotolarla.

Consiglio: È possibile avvolgere le piadine nella pellicola e conservarle in frigorifero, per avere sempre uno spuntino a portata di mano.

INGREDIENTI per 4 persone				VELOCITÀ
1 cipolla piccola 1 spicchio d'aglio	sminuzzare	10 sec.		4
100 g di rucola 5 foglie di basilico	sminuzzare	10 sec.		3
2 scatolette di tonno 1 cucchiaio di succo di limone 1 presa di zucchero Sale e pepe a piacere 150 g di formaggio fresco (pomodoro-erbe)	amalgamare	3 min.		SL rotazione sinistra
4 basi per piadina	Spalmare con il composto a base di tonno e arrotolare			

I MIEI APPUNTI

I MIEI APPUNTI

MINESTRE E ZUPPE

PAGINA 16
- ZUPPA DI PATATE
- ZUPPA DI PORRI
- VELLUTATA DI FUNGHI

PAGINA 17
- GAZPACHO
- ZUPPA DI FORMAGGIO
- ZUPPA DI VERDURE

PAGINA 18
- ZUPPA DI POMODORO
- MINESTRA CON POLPETTINE DI CARNE
- ZUPPA DI CIPOLLE ALLA FRANCESE

PAGINA 19
- ZUPPA DI SEDANO
- VELLUTATA DI SALMONE
- VELLUTATA DI BROCCOLI

PAGINA 20
- ZUPPA DI BARBABIETOLE
- ZUPPA DI MARRONI

PAGINA 21
- VELLUTATA DI ZUCCA
- ZUPPA DI LENTICCHIE

PAGINA 22
- ZUPPA DI PATATE DOLCI
- VELLUTATA DI ZUCCHINE

PAGINA 23
- ZUPPA PECHINESE
- ZUPPA DI PASTINACA

ZUPPA DI PATATE

PREPARAZIONE:
Sbucciare le patate e tagliarle a pezzi insieme alle carote, al sedano, al porro e alle cipolle e tritare gli aromi.

Aggiungere il brodo di carne nel recipiente, aggiungere gli ingredienti solidi e cuocere per circa 20 min. a 100°C alla velocità 1.

Miscelare quindi per 1 minuto alla velocità 4.

Insaporire con sale, pepe, peperoncino e un po' di noce moscata e cuocere per 3 minuti a 100°C alla velocità 1.

INGREDIENTI per 4 persone				VELOCITÀ
300 g di patate 1 pezzo di gambo di sedano (circa 100 g) 2 carote 1 cipolla ½ gambo di porro 400-500 ml di brodo di carne	cuocere	20 min.	100°C	1
miscelare		1 min.		4
Sale, zucchero, pepe-roncino, noce moscata aromi (ad es. maggiora-na, prezzemolo)	cuocere	3 min.	100°C	1

ZUPPA DI PORRI

PREPARAZIONE:
Tagliare la cipolla a pezzi e tritarla nel recipiente per 10 sec. alla velocità 4.

Aggiungere i cubetti di speck, il burro e lo zucchero e soffriggere la cipolla per 2 min. a 100°C alla velocità 1.

Aggiungere il porro (tagliato a pezzi piccoli), il brodo vegetale, il sale, il pepe e la noce moscata e lasciare sobbollire per 25 min. a 100°C alla velocità SL.

Aggiungere la panna e cuocere ancora per 1 min.

Impiattare e, se desiderato, decorare con un cucchiaio di panna e un po' di erba cipollina.

INGREDIENTI per 4 persone				VELOCITÀ
1 cipolla piccola	sminuzzare	10 sec.		4
100 g di cubetti di speck 40 g di burro 1 cucchiaino di zucchero	rosolare	2 min.	100°C	1
3 gambi di porro 1 l di brodo vegetale Sale e pepe noce moscata	bollire	25 min.	100°C	SL
125 ml di panna	bollire	1 min.	100°C	1

VELLUTATA DI FUNGHI

PREPARAZIONE:
Mettere nel recipiente il brodo vegetale, il latte, il burro, la farina, la panna, il sale e il pepe e cuocere per 10 min. a 100°C alla velocità 1.

Affettare gli champignon e irrorarli con il succo di limone, versarli nel recipiente e cuocere il tutto per 5 min. a 100°C alla velocità 1.

Trasferire la zuppa pronta nelle scodelle e, se desiderato, decorare con un cucchiaio di panna.

INGREDIENTI per 4 persone				VELOCITÀ
500 ml di brodo vegetale 250 ml di latte 40 g di burro 40 g di farina 100 ml di panna Sale e pepe	riscaldare	10 min.	100°C	1
250 g di champignon Un po' di succo di limone	cuocere	5 min.	100°C	1
Trasferire la zuppa nelle scodelle e decorare con un cucchiaio di panna				

GAZPACHO

INGREDIENTI per 4 persone				VELOCITÀ
1 fetta di pane raffermo 1 spicchio d'aglio 1 cipolla piccola 25 g di peperoni verdi 1 cetriolo da insalata 375 g di pomodori sodi e maturi 1 uovo sodo 50 ml di olio d'oliva ½ cucchiaino di sale ¼ di cucchiaino di pepe	miscelare	30 sec.		7
375 g di pomodori sodi e maturi 300 ml di acqua	miscelare	20 sec.		7
3 cucchiaini di aceto 200 g di cubetti di ghiaccio				

PREPARAZIONE:
Mettere nel recipiente il pane, l'aglio, la cipolla, i peperoni, il cetriolo, metà dei pomodori, l'uovo, l'olio, il sale e il pepe e miscelare per 30 sec. alla velocità 7.

Aggiungere gli altri pomodori e l'acqua e miscelare per altri 20 sec. alla velocità 7.

Far raffreddare la zuppa pronta; mescolare prima di servire. Condire con l'aceto, aggiungere i cubetti di ghiaccio e, se desiderato, decorare con cetrioli e pezzetti di peperoni.

ZUPPA DI FORMAGGIO

INGREDIENTI per 4 persone				VELOCITÀ
1 cipolla	sminuzzare	10 sec.		4
2 cucchiai di burro 2 cucchiai di farina	soffriggere	1 min.	100°C	1
50 ml di vino bianco 500 ml di brodo vegetale	cuocere	10 min.	100°C	1
Sale e pepe Noce moscata 200 ml di panna 150 g di Emmental grattugiato	mescolare	3 min.	70°C	1
montare		30 sec.		4

PREPARAZIONE:
Mettere la cipolla nel recipiente e tritarla per 10 sec. alla velocità 4.

Aggiungere il burro e la farina e soffriggere per 1 min. a 100°C alla velocità 1.

Aggiungere il vino bianco e il brodo vegetale e cuocere per 10 min. a 100°C alla velocità 1.

Insaporire con sale e pepe, aggiungere la panna e l'Emmental e mescolare ancora per 3 min. a 70°C alla velocità 1.

Montare per 30 sec. alla velocità 4.

Se desiderato, decorare la zuppa con basilico e acini d'uva privati dei semi e tagliati a metà.

ZUPPA DI VERDURE

INGREDIENTI per 4 persone				VELOCITÀ
1 gambo di porro 1 carota 1 cipolla piccola 3 patate lesse 400 ml di latte ½ cucchiaino di sale ¼ cucchiaino di pepe 3 rametti di prezzemolo	miscelare	10 sec.		5
	cuocere	10 min.	100°C	SL
1 vasetto di panna 50 g di formaggio fondente	cuocere	1 min.	100°C	1

PREPARAZIONE:
Mettere nel recipiente le verdure e le patate tagliate a pezzetti insieme al latte, agli aromi e al prezzemolo tritato e miscelare per 10 sec. alla velocità 5.

Cuocere quindi per 10 min. a 100°C alla velocità SL.

Aggiungere la panna e il formaggio e cuocere per 1 altro min. a 100°C alla velocità 1.

A piacere aggiungere altri aromi mescolando con la spatola.

CONSIGLIO: Se si preferisce che gli ingredienti nella zuppa siano tagliati più grossolanamente, è possibile eseguire il processo di cottura di 10 minuti anche con l'impostazione "rotazione sinistra".

ZUPPA DI POMODORO

PREPARAZIONE:
Mettere lo spicchio d'aglio e la cipolla nel recipiente e tritare per 10 sec. alla velocità 4.

Aggiungere il burro, il concentrato di pomodoro e lo zucchero e soffriggere per 2 min. a 100°C alla velocità 1.

Aggiungere i pomodori e il brodo vegetale e cuocere per 15 min. a 100°C alla velocità SL.

Aggiungere il sale, il basilico tritato e la crème fraîche e mescolare per 1 min. alla velocità 3 fino a formare una crema.

CONSIGLIO: Se i pomodori sono molto liquidi, aggiungere meno brodo vegetale per ottenere la consistenza desiderata.

INGREDIENTI per 4 persone				VELOCITÀ
1 spicchio d'aglio 1 cipolla	sminuzzare	10 sec.		4
30 g di burro 3 cucchiai di concentrato di pomodoro 1 cucchiaino di zucchero	soffriggere	2 min.	100°C	1
700 g di pomodori 500 ml di brodo vegetale	cuocere	15 min.	100°C	SL
1 cucchiaino di sale 1 cucchiaino di basilico 4 cucchiai di crème fraîche	mescolare	1 min.		3

MINESTRA CON POLPETTINE DI CARNE

PREPARAZIONE:
Mettere nel recipiente la carne macinata, il pane grattugiato, la cipolla (tagliata a pezzi), l'uovo, il sale, il pepe, la maggiorana e la paprika e lavorare per 20 sec. alla velocità 4 fino a formare un impasto. Dall'impasto ricavare 10-15 polpettine.

Versare il brodo di manzo nel recipiente, applicare il coperchio e sopra l'accessorio per la cottura a vapore. Disporre le polpettine di carne nel cestello a vapore, chiudere con il coperchio e cuocere per 15 min. a 100°C alla velocità 1.

Versare il brodo di manzo in un recipiente idoneo, aggiungere le polpettine di carne e lasciare riposare per circa 3 min. prima di servire.

INGREDIENTI per 4 persone				VELOCITÀ
125 g di carne macinata 2 cucchiai di pane grattugiato 1 cipolla piccola 1 uovo ½ cucchiaino di sale ¼ di cucchiaino di pepe 1 presa di maggiorana 1 presa di paprika dolce in polvere	impastare	20 sec.		4
1 l di brodo di manzo	cuocere	15 min.	100°C	1

ZUPPA DI CIPOLLE ALLA FRANCESE

PREPARAZIONE:
Tagliare a pezzetti metà delle cipolle e tritare nel recipiente per 10 sec. alla velocità 4.

Aggiungere il burro e soffriggere per 2 min. a 100°C alla velocità 1. Sfumare quindi con il vino bianco e aggiungere il brodo di pollo.

Applicare l'accessorio cottura a vapore sul recipiente, tagliare le altre cipolle a striscioline o ad anelli e distribuirle sul fondo del cestello a vapore.

Chiudere con il coperchio e cuocere per 10-15 min. a 100°C alla velocità SL. Mentre il brodo bolle nel contenitore, le cipolle si cuociono a vapore nel cestello soprastante.

A cottura ultimata rimuovere l'accessorio cottura a vapore, aggiungere le spezie nel recipiente e mescolare per 1 minuto alla velocità 1.

Distribuire il formaggio sul pane bianco tostato e gratinare in forno. Disporre una fetta di pane bianco in ogni piatto, versarvi sopra il brodo e poi le cipolle cotte al vapore.

INGREDIENTI per 4 persone				VELOCITÀ
250 g di cipolle	tritare	10 sec.		4
50 g di burro	soffriggere	2 min.	100°C	1
¼ l di vino bianco ½ l di brodo di pollo	sfumare			
Applicare l'accessorio cottura a vapore				
250 g di cipolle	cuocere	10-15 min.	100°C	SL
Rimuovere l'accessorio cottura a vapore				
½ cucchiaino di sale ½ cucchiaino di pepe	mescolare	1 min.		1
4 fette di pane bianco 100 g di formaggio grattugiato	gratinare in forno			

ZUPPA DI SEDANO

INGREDIENTI per 4 persone				VELOCITÀ
1 cipolla	tritare	10 sec.		4
20 g di burro	soffriggere	3 min.	100°C	1
200 g di gambo di sedano	sminuzzare	20 sec.		4
	soffriggere	2 min.	120°C	1
400 ml di acqua 2 cucchiai di brodo vegetale (granulare)	cuocere	15 min.	100°C	1
100 ml di panna Sale e pepe a piacere	mescolare	25 sec.		1

PREPARAZIONE:

Mettere nel recipiente in acciaio inox le cipolle tagliate grossolanamente e tritare per 10 sec. alla velocità 4.

Aggiungere il burro e soffriggere la cipolla per 3 minuti a 100°C alla velocità 1.

Aggiungere quindi il sedano tagliato a pezzi grossi e per prima cosa tritarlo per 20 secondi alla velocità 4.

Soffriggerlo poi per 2 minuti a 120°C alla velocità 1.

Aggiungere l'acqua e il brodo vegetale e cuocere per 15 minuti a 100°C alla velocità 1.

Infine aggiungere la panna, il sale e il pepe e mescolare per circa 25 sec. alla velocità 1.

VELLUTATA DI SALMONE

INGREDIENTI per 4 persone				VELOCITÀ
500 ml di latte 100 ml di panna 30 g di concentrato di pomodoro 3 patate (bollite e pelate)	riscaldare	8 min.	90°C	3
1 cucchiaio di brodo vegetale (granulare) 60 g di salmone affumicato	cuocere	2 min.	100°C	1
60 g di salmone affumicato, aneto (tritato)	mescolare			

PREPARAZIONE:

Nel recipiente in acciaio inox mettere il latte, la panna, il concentrato di pomodoro e le patate e riscaldare per 8 minuti a 90°C alla velocità 3.

Aggiungere il brodo vegetale e 60 g di salmone affumicato tagliato a pezzettini e cuocere per 2 minuti a 100°C alla velocità 1.

Aggiungere altri 60 g di salmone affumicato e mescolare con la spatola. Servire con aneto tritato.

VELLUTATA DI BROCCOLI

INGREDIENTI per 4 persone				VELOCITÀ
1 cipolla	tritare	10 sec.		4
40 g di burro	soffriggere	3 min.	100°C	1
500 g di broccoli	sminuzzare	10 sec.		4
	soffriggere	3 min.	100°C	2
700 ml di acqua 30 g di farina 2 cucchiaini di brodo vegetale (granulare) Sale e pepe a piacere 1 presa di noce moscata macinata	cuocere	15 min.	100°C	SL
	mescolare	1 min.		4
50 ml di panna 2 cucchiai di crème fraîche	cuocere	5 min.	90°C	SL

PREPARAZIONE:

Mettere nel recipiente in acciaio inox le cipolle tagliate grossolanamente e tritare per 10 sec. alla velocità 4.

Aggiungere il burro e soffriggere la cipolla per 3 minuti a 100°C alla velocità 1.

Tagliare a pezzi i broccoli (+ gambo) e sminuzzarli per 10 sec. alla velocità 4.

Soffriggerli per 3 minuti a 100°C alla velocità 2.

Aggiungere l'acqua, la farina, il brodo vegetale, il sale, il pepe e la noce moscata e cuocere per 15 minuti a 100°C alla velocità SL.

Mescolare quindi per 1 minuto alla velocità 4.

Aggiungere la crème fraîche e la panna e cuocere ancora per 5 minuti a 90°C alla velocità SL.

ZUPPA DI BARBABIETOLE

PREPARAZIONE:
Mettere nel recipiente in acciaio inox le cipolle tagliate grossolanamente e tritare per 10 sec. alla velocità 4.

Tagliare a pezzettoni le barbabietole, le patate sbucciate e le carote (anch'esse pelate). Versare nel recipiente in acciaio inox e sminuzzare per 10 sec. alla velocità 6.

Aggiungere il burro e soffriggere per 5 minuti a 120°C alla velocità 1.

Aggiungere il brodo vegetale e cuocere per 20 minuti a 100°C alla velocità 1.

Aggiustare di sale e pepe e mescolare per circa 20 sec. alla velocità 4.

Aggiungere la panna e il rafano e cuocere ancora per 3 minuti a 100°C alla velocità 1.

INGREDIENTI per 4 persone				VELOCITÀ
1 cipolla	tritare	10 sec.		4
500 g di barbabietole (cotte) 120 g di patate 1 carota piccola	sminuz-zare	10 sec.		6
50 g di burro	soffriggere	5 min.	120°C	1
0,7 l di brodo vegetale	cuocere	20 min.	100°C	1
Sale e pepe a piacere	mescolare	20 sec.		4
100 ml di panna 10 g di rafano (in vasetto)	cuocere	3 min.	100°C	1

ZUPPA DI MARRONI

PREPARAZIONE:
Tagliare grossolanamente il bacon surgelato, porlo nel recipiente in acciaio inox e sminuzzarlo per 10 sec. alla velocità 6.

Aggiungere le cipolle tagliate a pezzi grossi e tritare per 10 sec. alla velocità 4.

Se necessario spingere verso il basso con la spatola gli ingredienti rimasti sul bordo del recipiente e poi soffriggere per 4 minuti a 120°C alla velocità 1.

Aggiungere 500 ml di brodo vegetale, i marroni, i chiodi di garofano in polvere, la cannella, il sale e il pepe e cuocere per 30 minuti a 100°C alla velocità 1.

Poi miscelare per 2 minuti alla velocità 3.

Aggiungere la panna e gli altri 150 ml di brodo vegetale (caldo) e mescolare per circa 10 sec. alla velocità 2.

INGREDIENTI per 4 persone				VELOCITÀ
100 g di bacon (surgelato)	sminuz-zare	10 sec.		6
1 cipolla	tritare	10 sec.		4
	soffriggere	4 min.	120°C	1
500 ml di brodo vegetale 400 g di marroni (cotti e sbucciati) ½ cucchiaino di chiodi di garofano in polvere ½ cucchiaino di cannella Sale e pepe a piacere	cuocere	30 min.	100°C	1
	miscelare	2 min.		3
200 ml di panna 150 ml di brodo vegetale (caldo)	mescolare	10 sec.		2

VELLUTATA DI ZUCCA

INGREDIENTI per 4 persone				VELOCITÀ
1 spicchio d'aglio 1 cipolla	tritare	10 sec.		4
20 g di burro chiarificato	soffriggere	2 min.	120°C	1
400 g di zucca (Hokkaido) 3 patate 1 carota 200 ml di vino bianco 1 peperoncino ½ litro di acqua 2 cucchiai di brodo vegetale (granulare)	cuocere	20 min.	100°C	1
200 ml di panna Sale e pepe a piacere	mescolare	30 sec.		4

PREPARAZIONE:

Tagliare la cipolla grossolanamente e tritarle insieme allo spicchio d'aglio per 10 sec. alla velocità 4.

Aggiungere il burro chiarificato e soffriggere per 2 minuti a 120°C alla velocità 1.

Tagliare grossolanamente la zucca, le patate (sbucciate) e la carota (pelata) e versare nel recipiente in acciaio inox insieme al vino bianco, al peperoncino, all'acqua e al brodo vegetale, quindi cuocere per 20 minuti a 100°C alla velocità 1.

Aggiungere la panna, il sale e il pepe e mescolare per circa 30 sec. alla velocità 4.

ZUPPA DI LENTICCHIE

INGREDIENTI per 4 persone				VELOCITÀ
2 cipolle piccole 1 spicchio d'aglio	sminuzzare	10 sec.		4
2 carote	sminuzzare	15 sec.		4
2 cucchiai di olio di colza	soffriggere	3 min.	120°C	SL
200 g di lenticchie	soffriggere	2 min.	120°C	SL rotazione sinistra
1 l di brodo vegetale	cuocere	10 min.	100°C	SL rotazione sinistra
Sale e pepe a piacere	bollire	7 min.	90°C	1
2 cucchiai di succo di limone 200 g di yogurt	mescolare	3 min.		3

PREPARAZIONE:

Mettere nel recipiente in acciaio inox le cipolle (tagliate grossolanamente) e l'aglio e tritare per 10 sec. alla velocità 4. Al termine, se necessario, togliere i residui dal bordo del recipiente in acciaio inox usando la spatola.

Tagliare a pezzi e aggiungere le carote per poi sminuzzarle per 15 secondi alla velocità 4. Al termine, se necessario, togliere i residui dal bordo del recipiente in acciaio inox usando la spatola.

Aggiungere l'olio di colza e gli ingredienti nel recipiente in acciaio inox e soffriggere per 3 minuti a 120°C alla velocità SL.

Aggiungere le lenticchie e soffriggere ancora per 2 minuti a 120°C/rotazione sinistra alla velocità SL.

Aggiungere il brodo vegetale e cuocere per 10 minuti a 100°C con rotazione sinistra, alla velocità SL.

Aggiustare quindi di sale e pepe e bollire per altri 7 minuti a 90°C, alla velocità 1.

Aggiungere ora il succo di limone e lo yogurt e mescolare per 3 minuti alla velocità 3.

ZUPPA DI PATATE DOLCI

PREPARAZIONE:
Mettere nel recipiente in acciaio inox le cipolle (a pezzi) e lo zenzero tagliato finemente e sminuzzare per 10 secondi alla velocità 4. Al termine, se necessario, togliere i residui dal bordo del recipiente in acciaio inox usando la spatola.

Aggiungere l'olio di colza e soffriggere per 2,5 minuti a 120°C alla velocità SL.

Tagliare le patate dolci a piccoli pezzi, metterle nel recipiente in acciaio inox e sminuzzare per 20 secondi alla velocità 3.

Aggiungere il brodo vegetale e cuocere per 15 minuti a 100°C alla velocità 1.

Aggiungere il latte di cocco e bollire per 3 minuti a 90°C alla velocità 1.

Quindi aggiungere sale e pepe, il cumino, il coriandolo e la maggiorana e mescolare per 3 minuti alla velocità 2.

INGREDIENTI per 4 persone				VELOCITÀ
1 cipolla 20 g di zenzero	sminuzzare	10 sec.		4
2 cucchiai di olio di colza	soffriggere	2,5 min.	120°C	SL
400 g di patate dolci	sminuzzare	20 sec.		3
500 ml di brodo vegetale	cuocere	15 min.	100°C	1
200 ml di latte di cocco	bollire	3 min.	90°C	1
Sale e pepe a piacere 1 presa di cumino (macinato) ½ cucchiaino di coriandolo (essiccato, triturato) 1 cucchiaio di maggiorana (essiccata, triturata)	mescolare	3 min.		2

VELLUTATA DI ZUCCHINE

PREPARAZIONE:
Mettere nel recipiente in acciaio inox le cipolle (tagliate grossolanamente) e l'aglio e tritare per 10 sec. alla velocità 4. Al termine, se necessario, togliere i residui dal bordo del recipiente in acciaio inox usando la spatola.

Aggiungere l'olio di colza e gli ingredienti nel recipiente in acciaio inox e soffriggere per 2 minuti a 120°C alla velocità SL.

Tagliare le zucchine a cubetti e metterle nel recipiente in acciaio inox e soffriggere per altri 2,5 minuti a 120°C, alla velocità SL.

Aggiungere il brodo vegetale e cuocere per 15 minuti a 100°C alla velocità SL.

Aggiungere sale e pepe, la crème fraîche e lo zucchero e cuocere ancora per 3 minuti a 100°C alla velocità SL.

INGREDIENTI per 4 persone				VELOCITÀ
2 cipolle piccole 2 spicchi d'aglio	sminuzzare	10 sec.		4
2 cucchiai di olio di colza	soffriggere	2 min.	120°C	SL
400 g di zucchine	soffriggere	2,5 min.	120°C	SL
500 ml di brodo vegetale	cuocere	15 min.	100°C	SL
Sale e pepe a piacere 100 g di crème fraîche alle erbe 1 presa di zucchero	cuocere	3 min.	100°C	3

ZUPPA PECHINESE

INGREDIENTI per 4 persone				VELOCITÀ
1 cipolla 20 g di zenzero	sminuzzare	10 sec.		4
2 cucchiai di olio di colza	soffriggere	2,5 min.	120°C	SL
300 g di filetto di petto di pollo	soffriggere	3 min.	120°C	SL rotazione sinistra
800 ml di acqua ½ cubetto di brodo 2 carote (tagliate a bastoncino) 120 g di champignon (tagliati a fettine) 120 g di germogli di soia 120 g di germogli di bambù 20 ml di balsamico (scuro) 20 ml di salsa di soia 2 cucchiaini di sambal oelek ½ cucchiaio di spezie cinesi Sale e pepe a piacere 1 cucchiaino di zucchero	cuocere	20 min.	100°C	SL rotazione sinistra
2 cucchiaini di amido di mais	cuocere	2,5 min.	100°C	SL rotazione sinistra
1 uovo	mescolare	2 min.	90°C	SL rotazione sinistra
60 g di vermicelli	mescolare	1,5 min.		SL rotazione sinistra

PREPARAZIONE:
Mettere nel recipiente in acciaio inox le cipolle (tagliate grossolanamente) e lo zenzero e tritare per 10 sec. alla velocità 4. Al termine, se necessario, togliere i residui dal bordo del recipiente in acciaio inox usando la spatola.

Aggiungere l'olio di colza e soffriggere per 2,5 minuti a 120°C alla velocità SL.

Tagliare il petto di pollo in piccoli pezzi, metterlo nel recipiente in acciaio inox e cuocerlo per 3 minuti a 120°C con rotazione sinistra alla velocità SL.

Aggiungere l'acqua, il cubetto di brodo, le carote, gli champignon, i germogli di soia e i germogli di bambù e cospargerli con l'aceto balsamico, la salsa di soia, il sambal oelek, le spezie cinesi, sale e pepe e zucchero per poi cuocere il tutto per 20 minuti a 100°C con rotazione sinistra, alla velocità SL.

Sciogliere l'amido di mais in un po' d'acqua, aggiungere al recipiente in acciaio inox e cuocere per 2,5 minuti a 100°C con rotazione sinistra alla velocità SL.

Sbattere l'uovo e avviare la fase di lavorazione (2 minuti a 90°C con rotazione sinistra, alla velocità SL). Versare lentamente l'uovo sbattuto nella zuppa attraverso l'apertura del coperchio e mescolare.

Aggiungere i vermicelli e mescolare ancora per 1,5 minuti con rotazione sinistra, alla velocità SL.

ZUPPA DI PASTINACA

INGREDIENTI per 4 persone				VELOCITÀ
2 cipolle piccole 2 spicchi d'aglio	sminuzzare	10 sec.		4
3 cucchiai di olio d'oliva	soffriggere	2 min.	120°C	SL
70 g di patate (pelate) 300 g di pastinaca (pelata)	sminuzzare	20 sec.		3
700 ml di brodo vegetale Sale e pepe a piacere 1 presa di curry 1 cucchiaino di cumino (macinato) ½ cucchiaino di peperoncino	cuocere	20 min.	100°C	SL
150 ml di panna acida	Mescolare	2 min.		1

PREPARAZIONE:
Mettere nel recipiente in acciaio inox le cipolle (tagliate grossolanamente) e l'aglio e tritare per 10 sec. alla velocità 4. Al termine, se necessario, togliere i residui dal bordo del recipiente in acciaio inox usando la spatola.

Aggiungere l'olio d'oliva e gli ingredienti nel recipiente in acciaio inox e soffriggere per 2 minuti a 120°C alla velocità SL.

Tagliare le patate e la pastinaca a pezzi, metterli nel recipiente in acciaio inox e sminuzzare per 20 secondi alla velocità 3. Al termine, se necessario, togliere i residui dal bordo del recipiente in acciaio inox usando la spatola.

Aggiungere il brodo vegetale, sale e pepe, il curry, il cumino e il peperoncino e cuocere per 20 minuti a 100°C alla velocità SL.

Aggiungere la panna e mescolare quindi per 2 minuti alla velocità 1.

PIATTI PRINCIPALI

PAGINA 26-27
- RISOTTO
- SELLA DI CAPRIOLO CON SALSA AL VINO ROSSO
- POLENTA
- BORSCH
- TORTA SALATA DI PORRI

PAGINA 28-29
- PIZZA CON POMODORI, PROSCIUTTO E FORMAGGIO
- ZUCCHINE RIPIENE
- FRITTELLE DI PATATE
- PANZEROTTI RIPIENI

PAGINA 30-31
- GULASCH
- SPEZZATINO DI MAIALE
- CHILI CON CARNE
- INSALATA DI PASTA

PAGINA 32-33
- POLPETTE DI CARNE ALLA BAVARESE
- CRÊPE SALATA CON AGLIO ORSINO
- RISO AL LATTE
- SPÄTZLE AL FORMAGGIO
- CROCCHETTE DI PESCE

PAGINA 34-35
- INVOLTINI DI CARNE MACINATA AL POMODORO
- PIATTO UNICO A BASE DI VERDURE CON SALSICCE AL PEPE
- RATATOUILLE

PAGINA 36-37
- PEPERONI CON CARNE MACINATA
- DELICATO RISO CON CARNE
- RISO CON PEPERONI E PISELLI

PAGINA 38
- STRUDEL DI VERDURE ALLE ERBE

RISOTTO

INGREDIENTI per 4 persone				VELOCITÀ
40 g di cipolle 1 spicchio d'aglio	sminuzzare	10 sec.		4
25 g di burro 10 ml di olio d'oliva	soffriggere	2 min.	120°C	1
300 g riso per risotto	soffriggere	2,5 min.	100°C	1 rotazione sinistra
70 ml di vino bianco	cuocere	1 min.	100°C	SL rotazione sinistra
0,7 l di brodo 1 cucchiaino di sale	cuocere	12-15 min. (a seconda del tempo di cottura del riso)	100°C	SL rotazione sinistra
25 g di burro 50 g di parmigiano grattugiato	amalgamare			

PREPARAZIONE:
Tagliare grossolanamente le cipolle e tritare insieme allo spicchio d'aglio nel recipiente in acciaio inox per 10 sec. alla velocità 4. Al termine, se necessario, togliere i residui dal bordo del recipiente in acciaio inox usando la spatola.

Aggiungere il burro e l'olio d'oliva e soffriggere per 2 min. a 120°C alla velocità 1.

Aggiungere il riso e tostarlo per 2,5 min. a 100°C con rotazione sinistra, alla velocità 1.

CONSIGLIO: Prima di tostare il riso, rimuovere il tappo dell'apertura di riempimento.

Poi se necessario togliere gli ingredienti dal bordo del recipiente in acciaio inox con la spatola. Aggiungere il vino bianco e con l'apertura di riempimento aperta cuocere per 1 min. a 100°C/rotazione sinistra alla velocità SL.

Aggiungere il brodo e il sale, coprire l'apertura di riempimento con il cestello di cottura (senza il tappo dell'apertura di riempimento) e cuocere per 12–15 min. a 100°C/rotazione sinistra alla velocità SL. Poi lasciar riposare per circa 1-1,5 min. nel recipiente in acciaio inox.

Successivamente trasferire il contenuto del recipiente di miscelazione in un contenitore idoneo e mescolare con la spatola per amalgamare il burro e il parmigiano grattugiato.

CONSIGLIO: Il tempo di cottura del riso e quindi la quantità di liquido necessaria possono variare leggermente a seconda delle indicazioni del produttore. Adattare tempo e quantità di liquido se necessario. In linea di massima il risotto dovrebbe essere cremoso e i grani del riso sodi.

SELLA DI CAPRIOLO CON SALSA AL VINO ROSSO

INGREDIENTI per 4 persone				VELOCITÀ
100 g di fette di speck Vino rosso 1 cucchiaino di timo ½ cucchiaino di pimento macinato 1 sella di capriolo (1,5–1,8 kg) 2 cucchiai di olio Sale e pepe				
Cuocere nella pirofila in forno a 180°C per circa 30 minuti. Poi lasciar riposare per circa 10 minuti.				
SALSA Sugo di cottura 50 ml di panna Vino rosso 30 g di farina 1 cucchiaio di marmellata di ribes 1 cucchiaio di succo di limone Sale e pepe	cuocere	6 min.	100°C	1

PREPARAZIONE:
Disporre 3-4 fette di speck sul fondo di una pirofila, irrorare con il vino rosso fino a quando il fondo è coperto. Aggiungere il timo e il pimento. Insaporire la sella di capriolo con sale e pepe, irrorare con l'olio, disporre nella pirofila e appoggiarvi sopra le restanti fette di speck. Cuocere la sella di capriolo nella pirofila coperta nel forno per circa 30 min. a 180°C. Poi lasciar riposare per circa 10 minuti.

Per la salsa, versare il fondo di cottura nel recipiente, aggiungere la panna e riempire con vino rosso fino alla tacca ½ litro. Aggiungere la farina, la marmellata di ribes, il succo di limone, il sale e il pepe e cuocere per 6 min. a 100°C alla velocità 1. Rimuovere il recipiente dalla base.

POLENTA

INGREDIENTI per 4 persone				VELOCITÀ
250 ml di acqua 250 ml di latte Sale e pepe a piacere	riscaldare	5 min.	100°C	1
100 g farina di polenta	mescolare	20 min.	70°C	SL rotazione sinistra

PREPARAZIONE:

Far bollire l'acqua con il latte, il sale e il pepe per 5 min. a 100°C alla velocità 1.

Poi aggiungere lentamente la farina di polenta e mescolare per 20 min. con rotazione sinistra a 70°C alla velocità SL.

BORSCH

INGREDIENTI per 4 persone				VELOCITÀ
30 g di olio d'oliva 100 g di patate 100 g di cipolle 100 g di carote 50 g di sedano 100 g di pomodori	mescolare	3-5 min.	120°C	1
500 g di roastbeef/filetto di manzo	miscelare	1 min.		8
1 l di acqua 2 foglie d'alloro 1–2 spicchi d'aglio 40 g di ketchup di pomodoro Sale e pepe	miscelare	50-60 min.	100°C	SL

PREPARAZIONE:

Mettere nel recipiente l'olio d'oliva, le patate, i pomodori, le cipolle, le carote e il sedano tagliati a cubetti di 2 cm e mescolare per circa 3-5 min. alla velocità 1 a 120°C.

Lasciare raffreddare brevemente il recipiente, tagliare il roastbeef o il filetto di manzo a fettine (2x2x2 cm).

Aggiungere la carne e mescolare per 1 min. alla velocità 8 e se necessario, spingere verso il basso gli ingredienti rimasti sul bordo del recipiente in acciaio inox usando la spatola.

Riempire il recipiente con l'acqua e aggiungere gli altri ingredienti (foglie d'alloro, aglio, ketchup, pepe e sale). Rimuovere il tappo dell'apertura di riempimento e coprirla con il cestello di cottura. Cuocere tutti gli ingredienti nel recipiente alla velocità SL per circa 50-60 minuti a 100°C.

TORTA SALATA DI PORRI

INGREDIENTI per 4 persone				VELOCITÀ
PASTA 200 g di farina 100 g di quark magro 100 g di margarina 1 cucchiaino raso di lievito in polvere 1 cucchiaino raso di sale	miscelare	20 sec.		5
Precuocere la pasta in forno a 200°C per circa 10-20 min.				
FARCITURA 400 g di porri ¾ l di acqua	cuocere	10 min.	100°C	SL rotazione sinistra
Distribuire sulla pasta i porri cotti				
200 g di formaggio Gouda 4 uova 1 vasetto di panna ¼ di cucchiaino di pepe 1 presa di noce moscata macinata	mescolare	10 sec.		4
200 g di prosciutto crudo	sminuzzare	15 sec.		4
Disporre il composto sopra i porri e cuocere in forno a 200°C per circa 30 min.				

PREPARAZIONE:

Lavorare la farina, il quark, la margarina, il lievito in polvere e il sale nel recipiente alla velocità 5 per 20 sec. Stendere l'impasto in uno stampo a cerniera unto (26 cm) e precuocerlo in forno (200°C) per 10-20 min.

Tagliare il porro a rondelle. Versare l'acqua nel recipiente, aggiungere il porro e cuocere per 10 min. a 100°C con rotazione sinistra, alla velocità SL. Poi scolare il contenuto del recipiente con un colino e distribuire il porro cotto e scolato sulla pasta precotta.

Sciacquare il recipiente con acqua fredda. Tagliare grossolanamente il formaggio e mescolarlo con le uova, la panna e gli aromi nel recipiente per 10 sec. alla velocità 4.

Aggiungere il prosciutto tagliato a dadini. Sminuzzare alla velocità 4 per circa 15 sec.

Rimuovere il recipiente dalla base e a piacere aggiungere altri aromi e mescolare con la spatola. Disporre il composto sopra i porri e cuocere in forno a 200°C per circa 30 min.

PIZZA CON POMODORI, PROSCIUTTO E FORMAGGIO

PREPARAZIONE:
Versare la farina nel recipiente. Sciogliere il lievito con lo zucchero nel tappo dell'apertura di riempimento riempito per metà con acqua tiepida, quindi aggiungerlo alla farina insieme all'acqua restante, all'olio e al sale. Impastare alla velocità 5 per circa 20-25 sec. fino a formare un impasto liscio, toglierlo dal recipiente e lasciar lievitare l'impasto coperto in un luogo caldo per almeno 45 minuti. Poi stendere l'impasto su una teglia da forno imburrata.

Attraverso l'apertura di riempimento mettere nel recipiente il prosciutto tagliato grossolanamente e il prezzemolo e sminuzzare 20 sec. alla velocità 5. Distribuire il contenuto sulla pizza.

Riscaldare nel recipiente per 10 min. a 90°C alla velocità 1 il burro, la panna, il concentrato di pomodoro, 200 g di pomodori, il sale, il pepe e il timo. Poi disporre sulla pizza.

Tagliare a fette 500 g di pomodori, disporli sulla pizza e insaporire con la maggiorana.

Tagliare il formaggio grossolanamente e sminuzzarlo per 10-20 sec. alla velocità 7, quindi distribuirlo sull'impasto.

Cuocere in forno a 200°C per circa 20-30 min.

CONSIGLIO: Per lavorare l'impasto è possibile utilizzare anche il programma preinstallato "Impastare": Attenersi alle relative istruzioni per l'uso.

INGREDIENTI per 4 persone				VELOCITÀ
PASTA 350 g di farina 10 g lievito fresco 200 ml di acqua (tiepida) 1 presa di zucchero 2 cucchiai di olio 1 cucchiaino di sale	impastare	20-25 sec.		5
Lasciar lievitare l'impasto coperto in un luogo caldo per almeno 45 min. per poi stenderlo su una teglia da forno unta.				
FARCITURA 200 g di prosciutto cotto 3 rametti di prezzemolo	sminuzzare	20 sec.		5
20 g di burro 2 cucchiai di panna 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro 200 g di pomodori ½ cucchiaino di sale ¼ di cucchiaino di pepe ½-1 cucchiaino di timo	riscaldare	10 min.	90°C	1
500 g di pomodori 1-2 cucchiai di maggiorana				
Distribuire sulla pasta stesa.				
100 g di formaggio Gouda a media stagionatura		10-20 sec.		7
Cuocere in forno a 200°C per circa 20-30 min.				

ZUCCHINE RIPIENE

PREPARAZIONE:
Tagliare a metà le zucchine, scavarle all'interno e condire con sale e pepe.

Tagliare il formaggio a pezzi grossi e tritarlo nel recipiente insieme con gli champignon, la crème fraîche, l'aneto tagliato grossolanamente e le cipolle tagliate a metà per 20 sec. alla velocità 3.

Unire i gamberi mescolando con la spatola e distribuire il composto nelle zucchine tagliate a metà.

Cuocere in forno a 200°C per 30 min.

INGREDIENTI per 4 persone				VELOCITÀ
250 g di gamberi 4 zucchine piccole Sale e pepe				
100 g di formaggio Gouda a media stagionatura 100 g di champignon freschi 1 rametto di aneto 150 g di crème fraîche 1 cipolla	sminuzzare	20 sec.		3
Cuocere in forno a 200°C per 30 min.				

FRITTELLE DI PATATE

INGREDIENTI per 4 persone				VELOCITÀ
1 cipolla piccola ¼ di mazzetto di prezzemolo	miscelare	20 sec.		5
5 patate sbucciate	miscelare	25 sec.		5
1 uovo Sale e pepe 1 presa di noce moscata grattugiata 80 g di farina	mescolare	20 sec.		5
Cuocere il composto una porzione per volta in una padella con olio caldo.				

PREPARAZIONE:

Mettere la cipolla e il prezzemolo nel recipiente e tritare per 20 sec. alla velocità 5.

Aggiungere le patate pelate e tagliate a pezzi e mescolare per altri 25 sec. alla velocità 5.

Aggiungere l'uovo, il sale, il pepe, la noce moscata e la farina e miscelare per 20 sec. alla velocità 5.

Cuocere il composto una porzione per volta in una padella con olio caldo.

PANZEROTTI RIPIENI

INGREDIENTI per 4 persone				VELOCITÀ
3 cucchiai di latte 125 g di quark 50 ml di olio 1 uovo 250 g di farina 1 bustina di lievito in polvere Sale	impastare	20 sec.		5
3 rametti di prezzemolo 150 g di cipolle 200 g di champignon 100 g di prosciutto cotto 1 albume Sale e pepe	miscelare	20 sec.		3
1 tuorlo 1 cucchiaio di latte				
Cuocere in forno a 175°C per 20-30 min.				

PREPARAZIONE:

Mettere nel recipiente il latte, il quark, l'olio, l'uovo, la farina, il lievito in polvere e il sale e lavorare per 20 sec. alla velocità 5 fino a formare un impasto. Togliere l'impasto dal recipiente e porlo al fresco.

Mettere nel recipiente il prezzemolo, le cipolle, gli champignon, le fette di prosciutto, l'albume, il sale e il pepe e sminuzzare per 20 sec. alla velocità 3.

Stendere l'impasto sul piano di lavoro, tagliarlo a quadrati, mettere su ognuno un po' di ripieno e richiuderli su se stessi. Mescolare il tuorlo con un cucchiaio di latte e spennellare i bordi della pasta. Chiudere bene i bordi dei panzerotti, disporli su una teglia e spennellarli con il restante tuorlo.

Cuocere in forno a 175°C per 20-30 min.

GULASCH

PREPARAZIONE:
Tagliare grossolanamente le cipolle e tritare insieme all'aglio nel recipiente in acciaio inox per 20 sec. alla velocità 4. Al termine, se necessario, togliere i residui dal bordo del recipiente in acciaio inox usando la spatola.

Aggiungere le carote e il sedano tagliati a pezzi e sminuzzare per altri 10 sec. alla velocità 4.

Aggiungere il cumino, l'olio d'oliva, il concentrato di pomodoro e la carne (tagliata a pezzi) nel recipiente in acciaio inox e rosolare per circa 5 minuti a 100°C/rotazione sinistra, livello di velocità SL.

Aggiungere il vino rosso, rimuovere il tappo dell'apertura di riempimento, coprirla con il cestello di cottura e cuocere per 20 minuti a 100°C/rotazione sinistra, livello di velocità SL.

Versare quindi 0,3 l di fondo , aggiungere le foglie d'alloro e le bacche di ginepro e cuocere per altri 30 minuti a 100°C/ rotazione sinistra, livello di velocità SL.

Successivamente tritare gli aromi freschi, unire il sale, il peperoncino, altri 150 ml di fondo e i pelati e cuocere per 50 minuti a 100°C/rotazione sinistra, alla velocità SL (anche qui coprire l'apertura di riempimento con il cestello di cottura).

INGREDIENTI per 4 persone		⏳	🌡	VELOCITÀ
250 g di cipolle 2 spicchi d'aglio	sminuzzare	20 sec.		4
2 carote 100 g di gambo di sedano	sminuzzare	10 sec.		4
1 cucchiaino di cumino 1 cucchiaio di olio d'oliva 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro 250 g di carne di manzo (per spezzatino)	soffriggere	5 min.	100°C	SL rotazione sinistra
0,3 l di vino rosso	cuocere	20 min.	100°C	SL rotazione sinistra
0,3 l di brodo 2 foglie d'alloro 5 bacche di ginepro	cuocere	30 min.	100°C	SL rotazione sinistra
Aromi (maggiorana, rosmarino, un po' di timo) Sale a piacere 1 peperoncino 150 ml di brodo 1 barattolo di pelati (a pezzi)	cuocere	50 min.	100°C	SL rotazione sinistra

SPEZZATINO DI MAIALE

PREPARAZIONE:
Tagliare il filetto di maiale a pezzi (per lo spezzatino), metterlo nel recipiente insieme a un cucchiaio di olio e rosolare per 5 minuti a 120°C con rotazione sinistra, alla velocità SL. Quindi togliere la carne dal recipiente e metterla da parte. Non risciacquare il recipiente.

Tagliare grossolanamente le cipolle e tritare insieme allo spicchio d'aglio nel recipiente in acciaio inox per 10 sec. alla velocità 4. Al termine, se necessario, togliere i residui dal bordo del recipiente in acciaio inox usando la spatola.

Aggiungere 1 cucchiaio di olio e soffriggere per 2,5 minuti a 120°C alla velocità SL.

Sfumare con vino bianco, aggiungere lo zucchero, il brodo vegetale, la senape, le foglie di alloro, le bacche di ginepro e le erbe tritate e cuocere per 20 minuti a 120°C con rotazione sinistra, alla velocità SL. Rimuovere il tappo dell'apertura di riempimento e coprirla con il cestello di cottura.

Togliere le foglie d'alloro e le bacche di ginepro. Quindi aggiungere un vasetto di crème fraîche (con erbe), ½ cucchiaino di curry e il filetto di maiale precedentemente rosolato e cuocere per 7 minuti a 100°C con rotazione sinistra, alla velocità SL.

INGREDIENTI per 4 persone		⏳	🌡	VELOCITÀ
1 cucchiaio di olio 250 g di filetto di maiale	soffriggere	5 min.	120°C	SL rotazione sinistra
1 cipolla piccola 1 spicchio d'aglio	sminuzzare	10 sec.		4
1 cucchiaio di olio	soffriggere	2,5 min.	120°C	SL
100 ml di vino bianco 1 presa di zucchero 300 ml di brodo vegetale 1 cucchiaio di senape (medio piccante) 2 foglie d'alloro 4 bacche di ginepro Aromi freschi (rosmarino, timo)	cuocere	20 min.	120°C	SL rotazione sinistra
1 vasetto di crème fraîche (con erbe) ½ cucchiaino di curry Filetto di maiale	cuocere	7 min.	100°C	SL rotazione sinistra

CHILI CON CARNE

INGREDIENTI per 4 persone				VELOCITÀ
1 cipolla 1 spicchio d'aglio 1 peperoncino	sminuzzare	15 sec.		4
200 g di peperoni	sminuzzare	10 sec.		4
3 cucchiai di olio d'oliva 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro	soffriggere	3 min.	120°C	1
350 g di carne di manzo macinata	soffriggere	6 min.	120°C	SL rotazione sinistra
100 ml di vino rosso 100 g di mais 300 g di pomodori (passati) 50 ml di brodo Sale e pepe a piacere 2 foglie d'alloro	cuocere	20-25 min.	100°C	SL rotazione sinistra
350 g di fagioli Kidney	riscaldare	4 min.	100°C	SL rotazione sinistra
1 cucchiaio di crème fraîche	decorare			

PREPARAZIONE:

Tagliare grossolanamente le cipolle, metterle nel recipiente in acciaio inox insieme all'aglio e al peperoncino e sminuzzare per 15 sec. alla velocità 4. Se necessario, spingere verso il basso gli ingredienti rimasti sul bordo del recipiente in acciaio inox usando la spatola.

Aggiungere i peperoni pelati e tagliati a pezzi e sminuzzare per 10 sec. alla velocità 4.

Aggiungere l'olio d'oliva e il concentrato di pomodoro e soffriggere per 3 minuti a 120°C alla velocità 1.

Aggiungere la carne macinata nel recipiente in acciaio inox e rosolare per 6 minuti a 120°C/rotazione sinistra, livello di velocità SL.

Unire il vino rosso, il mais, i pomodori (passati), il brodo, il sale, il pepe e 2 foglie d'alloro e cuocere il tutto per 20-25 minuti (a seconda della consistenza desiderata) a 100°C/rotazione sinistra alla velocità SL.

Aggiungere i fagioli Kidney e riscaldare per 4 minuti a 100°C/rotazione sinistra alla velocità SL. Lasciare quindi riposare il contenuto per circa 1 minuto nel recipiente in acciaio inox.

CONSIGLIO: A piacimento, prima di servire il chili con carne, è possibile decorarlo con un cucchiaio di crème fraîche.

INSALATA DI PASTA

INGREDIENTI per 4 persone				VELOCITÀ
400 g di pasta				
1 tuorlo 3 cucchiai di senape dolce 15 ml di aceto 150 ml di olio di colza 1 cucchiaino di zucchero	mescolare	2,5 min.		2
10 cetriolini 1 peperone 250 g di Leberkäse Sale e pepe a piacere	mescolare	40 sec.		1

PREPARAZIONE:

Cuocere al dente la pasta in una pentola con acqua salata, scolare e mettere da parte.

Disporre nel recipiente in acciaio inox il tuorlo, la senape, l'aceto, l'olio di colza e lo zucchero e mescolare per 2,5 minuti alla velocità 2. Poi se necessario togliere il composto dal bordo del recipiente in acciaio inox con la spatola.

Tagliare a striscioline i cetriolini, i peperoni senza semi e il Leberkäse e aggiungere il tutto al recipiente in acciaio inox. Aggiustare di sale e pepe e mescolare per circa 40 sec. alla velocità 1.

Versare il composto sulla pasta, mescolare bene e lasciare riposare per qualche minuto.

POLPETTE DI CARNE ALLA BAVARESE

PREPARAZIONE:
Tagliare grossolanamente le cipolle e tritare nel recipiente in acciaio inox per 10 sec. alla velocità 4. Al termine, se necessario, togliere i residui dal bordo del recipiente in acciaio inox usando la spatola.

Aggiungere 1 cucchiaio di burro e soffriggere per 2,5 minuti a 120°C alla velocità SL.

Aggiungere pane bianco (a pezzi) e latte e mescolare per 2 minuti alla velocità SL.

Ora aggiungere la carne macinata, la senape e le uova e cospargerli con sale, pepe, maggiorana, la scorza di limone grattugiata, noce moscata e prezzemolo tritato fresco per poi amalgamare il tutto per 4 minuti con rotazione sinistra, alla velocità 1.

Dal composto formare le polpette e cuocerle in una padella nel burro chiarificato a fuoco medio.

INGREDIENTI per 4 persone				VELOCITÀ
1 cipolla	sminuzzare	10 sec.		4
1 cucchiaio di burro	soffriggere	2,5 min.	120°C	SL
100 g di pane bianco 120 ml di latte	mescolare	2 min.		SL
500 g di carne macinata mista ½ cucchiaio di senape (medio piccante) 2 uova Sale e pepe a piacere 5 g di maggiorana essiccata Scorza grattugiata di un limone piccolo 1 presa di noce moscata (grattugiata fresca) 1,5 cucchiai di prezzemolo tritato fresco (liscio)	amalgamare	4 min.		1 rotazione sinistra

CRÊPE SALATA CON AGLIO ORSINO

PREPARAZIONE:
Tagliarle a pezzi il formaggio e tritarlo nel recipiente in acciaio inox per 30 sec. alla velocità 5. Trasferire il formaggio in una ciotola e pulire il recipiente.

Tritare l'aglio orsino nel recipiente in acciaio inox per 20 sec. alla velocità 4. Al termine, se necessario, togliere i residui dal bordo del recipiente in acciaio inox usando la spatola.

Aggiungere 1 cucchiaio di burro e soffriggere per 2,5 minuti a 120°C alla velocità 1.

Aggiungere il latte, la farina, il sale, le uova, l'acqua minerale e il peperoncino insieme al formaggio precedentemente sminuzzato e mescolare per 4 minuti alla velocità 2. Poi lasciar riposare per circa 20 minuti.

Ora friggere le crêpe in una padella con il burro chiarificato.

INGREDIENTI per 4 persone				VELOCITÀ
150 g di formaggio Emmental	sminuzzare	30 sec.		5
150 g di aglio orsino	sminuzzare	20 sec.		4
1 cucchiaio di burro	soffriggere	2,5 min.	120°C	1
500 ml di latte 250 g di farina 1 cucchiaino di sale 3 uova 1 goccio di acqua minerale 1 pizzico di peperoncino	mescolare	4 min.		2

RISO AL LATTE

PREPARAZIONE:
Mettere tutti gli ingredienti nel recipiente in acciaio inox e cuocere per 40 minuti a 90°C/rotazione sinistra alla velocità SL.

Poi lasciar riposare per circa 1,5 minuti nel recipiente in acciaio inox e servire.

INGREDIENTI per 4 persone				VELOCITÀ
1 litro di latte 50 g di burro 200 g di riso al latte 60 g di zucchero Semi di un baccello di vaniglia 1 cucchiaino di cannella 1 presa di sale	bollire	40 min.	90°C	SL Rotazione sinistra

SPÄTZLE AL FORMAGGIO

INGREDIENTI per 4 persone				VELOCITÀ
300 g di formaggio di montagna speziato	sminuzzare	30 sec.		5
½ mazzetto di prezzemolo fresco (liscio)	sminuzzare	20 sec.		4
400 g di farina 4 uova 250 ml di acqua 1 cucchiaino di sale	mescolare	2,5 min.		4
Rimuovere l'impasto e preparare gli spätzle facendoli cadere in una pentola separata con acqua salata bollente e cuocerli finché non salgono a galla.				
1 cipolla grande	sminuzzare	10 sec.		4
2 cucchiai di olio vegetale	soffriggere	2,5 min.	120°C	SL
Spätzle (cotti) Formaggio di montagna (a pezzi)	mescolare	2,5 min.	80°C	1 Rotazione sinistra

PREPARAZIONE:
Tagliarle a pezzi il formaggio e tritarlo nel recipiente in acciaio inox per 30 sec. alla velocità 5. Trasferire il formaggio in una ciotola e pulire il recipiente.

Tritare il prezzemolo nel recipiente in acciaio inox per 20 sec. alla velocità 4. Quindi trasferire il tutto in un'altra ciotola e pulire il recipiente.

Mescolare la farina, le uova, l'acqua e il sale nel recipiente in acciaio inox per 1,5 minuti alla velocità 4. Lasciar riposare l'impasto per circa 5-10 minuti.

Rimuovere l'impasto e preparare gli spätzle facendoli cadere in una pentola separata con acqua salata bollente e cuocerli finché non salgono a galla.

Pulire il recipiente e tagliare grossolanamente le cipolle e tritare nel recipiente in acciaio inox per 10 sec. alla velocità 4. Al termine, se necessario, togliere i residui dal bordo del recipiente in acciaio inox usando la spatola.

Aggiungere olio vegetale e soffriggere per 2,5 minuti a 120°C alla velocità SL.

Versare gli spätzle già cotti e il formaggio sminuzzato nel recipiente in acciaio inox e mescolare per 2,5 minuti a 80°C con rotazione sinistra, alla velocità 1.

CONSIGLIO: Chi vuole può anche guarnire gli spätzle al formaggio con cipolla fritta ed erba cipollina tritata.

CROCCHETTE DI PESCE

INGREDIENTI per 4 persone				VELOCITÀ
3 scalogni	sminuzzare	10 sec.		4
1 cucchiaio di burro	soffriggere	2,5 min.	120°C	SL
500 g di filetto di pesce	sminuzzare	1 min.		4
100 g di pane bianco 1 cucchiaino di senape piccante 2 tuorli Sale e pepe a piacere 1 presa di curry Scorza grattugiata di un limone piccolo 1 cucchiaio di aneto fresco (tritato fresco) 1 cucchiaio di aghi di rosmarino (essiccati, tritati finemente)	amalgamare	4 min.		1 rotazione sinistra
Formare le polpette e cuocere finché non saranno ben dorate.				

PREPARAZIONE:
Tagliare grossolanamente gli scalogni e tritare nel recipiente in acciaio inox per 10 sec. alla velocità 4. Al termine, se necessario, togliere i residui dal bordo del recipiente in acciaio inox usando la spatola.

Aggiungere 1 cucchiaio di burro e soffriggere per 2,5 minuti a 120°C alla velocità SL.

Aggiungere i filetti di pesce (tagliati a pezzi) e sminuzzarli per 1 minuto alla velocità 4. Al termine, se necessario, togliere i residui dal bordo del recipiente in acciaio inox usando la spatola.

Aggiungere il pane bianco (a pezzi), la senape, il tuorlo, sale, pepe, curry, la scorza del limone grattugiata, l'aneto e il rosmarino e amalgamare per 4 minuti con rotazione sinistra, alla velocità 1.

Dal composto ora formare le polpette e cuocerle in una padella nel burro chiarificato a fuoco medio finché non saranno ben dorate.

INVOLTINI DI CARNE MACINATA AL POMODORO

PREPARAZIONE:
Tagliare grossolanamente gli scalogni e sminuzzare insieme all'aglio nel recipiente in acciaio inox per 10 sec. alla velocità 4. Al termine, se necessario, togliere i residui dal bordo del recipiente in acciaio inox usando la spatola.

Aggiungere 2 cucchiai di olio vegetale e soffriggere per 2,5 minuti a 120°C alla velocità SL.

Sbucciare i peperoni, rimuovere i semi, tagliare a pezzi e disporli nel recipiente e soffriggere il tutto per 1 minuto a 120°C, alla velocità SL.

Aggiungere la carne macinata, l'uovo, sale e pepe, maggiorana, rosmarino e timo e amalgamare per 5 minuti con rotazione sinistra, alla velocità SL.

Togliere il composto dal recipiente in acciaio inox, formare gli involtini e scottarli in una padella con un po' d'olio. Pulire il recipiente. Preferibilmente tenere gli involtini in caldo.

Per la salsa tagliare grossolanamente le cipolle e sminuzzare insieme all'aglio nel recipiente in acciaio inox per 10 sec. alla velocità 4. Al termine, se necessario, togliere i residui dal bordo del recipiente in acciaio inox usando la spatola.

Aggiungere 1 cucchiaio di olio e soffriggere per 2,5 minuti a 120°C alla velocità SL.

Aggiungere vino bianco e con l'apertura di riempimento aperta cuocere per 1,5 minuti a 120°C alla velocità SL.

Aggiungere i pomodori, l'acqua, l'origano, lo zucchero, il cubetto di brodo e il pepe e cuocere per 5 minuti a 100°C, alla velocità SL, coprendo l'apertura di riempimento con il cestello di cottura (senza il tappo dell'apertura di riempimento). Quindi versare la salsa sugli involtini di carne.

INGREDIENTI per 4 persone				VELOCITÀ
Involtini 2 scalogni 2 spicchi d'aglio	sminuzzare	10 sec.		4
2 cucchiai di olio vegetale	soffriggere	2,5 min.	120°C	SL
1 peperone rosso	soffriggere	1 min.	120°C	SL
400 g di carne macinata mista 1 uovo Sale e pepe a piacere 5 g di maggiorana essiccata 1 cucchiaio di aghi di rosmarino (tritati finemente) ½ cucchiaio di timo fresco (tritato finemente)	amalgamare	5 min.		SL rotazione sinistra
Creare i piccoli involtini e scottare su tutti i lati in una padella con un po' d'olio.				
Salsa 1 cipolla 1 spicchio d'aglio	sminuzzare	10 sec.		4
1 cucchiaio di olio vegetale	soffriggere	2,5 min.	120°C	SL
150 ml di vino bianco	cuocere	1,5 min.	120°C	SL
1 barattolo di pelati (a pezzi) 100 ml di acqua 1 cucchiaio di origano essiccato (triturato) 1 presa di zucchero 1 cubetto di brodo vegetale Pepe nero a piacere	cuocere	5 min.	100°C	SL

PIATTO UNICO A BASE DI VERDURE CON SALSICCE AL PEPE

INGREDIENTI per 4 persone				VELOCITÀ
100 g di gambo di sedano 100 g di porro 150 g di carote 150 g di patate	sminuzzare	25 sec.		4
2 cucchiai di olio di colza	soffriggere	4 min.	120°C	SL rotazione sinistra
150 ml di vino bianco	cuocere	1,5 min.	120°C	SL rotazione sinistra
½ cucchiaio di senape (medio piccante) 200 ml di brodo Sale e pepe a piacere 2 foglie d'alloro 1 cucchiaio di aneto (tritato fresco)	cuocere	15 min.	100°C	SL rotazione sinistra
1 barattolo di piselli-carote-verdure miste 2 salsicce al pepe 1 cucchiaio di maggiorana essiccata 1 presa di curry	bollire	10 min.	90°C	SL rotazione sinistra

PREPARAZIONE:
Tagliare grossolanamente il sedano, il porro, le carote e le patate e sminuzzare insieme all'aglio nel recipiente in acciaio inox per 25 sec. alla velocità 4. Al termine, se necessario, togliere i residui dal bordo del recipiente in acciaio inox usando la spatola.

Aggiungere 2 cucchiai di olio e soffriggere per 4 minuti a 120°C/rotazione sinistra alla velocità SL.

Aggiungere vino bianco e con l'apertura di riempimento aperta cuocere per 1,5 minuti a 120°C con rotazione sinistra, alla velocità SL.

Aggiungere la senape, il brodo, sale e pepe, le foglia d'alloro e l'aneto e cuocere per 15 minuti a 100°C con rotazione sinistra, alla velocità SL.

Versare il mix di piselli-carote-verdure miste nel recipiente in acciaio inox, tagliare a pezzi le salsicce al pepe e metterle anch'esse nel recipiente in acciaio inox, aggiungere la maggiorana e il curry e bollire il tutto per 10 minuti a 90°C con rotazione sinistra, alla velocità SL, coprendo l'apertura di riempimento con il cestello di cottura (senza il tappo dell'apertura di riempimento).

RATATOUILLE

INGREDIENTI per 4 persone				VELOCITÀ
3 scalogni 2 spicchi d'aglio	sminuzzare	10 sec.		4
2 cucchiai di olio d'oliva	soffriggere	2,5 min.	120°C	SL
2 peperoni (1 x rosso; 1 x giallo) 2 cucchiai di concentrato di pomodoro	soffriggere	2 min.	120°C	SL rotazione sinistra
70 ml di vino bianco	mescolare	1 min.	120°C	SL rotazione sinistra
120 ml di brodo vegetale 300 g di zucchine 400 g di pomodori 1 melanzana 1 cucchiaio di timo (tritato fresco) 1 cucchiaio di origano (tritato fresco) 1 cucchiaio di aghi di rosmarino (essiccati, tritati finemente) 1 presa di zucchero Sale e pepe a piacere	cuocere	15 min.	100°C	SL rotazione sinistra

PREPARAZIONE:
Tagliare grossolanamente gli scalogni e sminuzzare insieme all'aglio nel recipiente in acciaio inox per 10 sec. alla velocità 4. Al termine, se necessario, togliere i residui dal bordo del recipiente in acciaio inox usando la spatola.

Aggiungere 2 cucchiai di olio vegetale e soffriggere per 2,5 minuti a 120°C alla velocità SL.

Tagliare i peperoni a dadini e trasferirli con il concentrato di pomodoro nel recipiente in acciaio inox e soffriggere ancora per 2 minuti a 120°C con rotazione sinistra, alla velocità SL.

Sfumare con vino bianco e, con l'apertura di riempimento aperta, cuocere per 1 minuto a 120°C con rotazione sinistra, alla velocità SL.

Tagliare le altre verdure a dadini e aggiungere al brodo vegetale le erbe, lo zucchero, sale e pepe e cuocere per 15 minuti a 100°C con rotazione sinistra, alla velocità SL.

PEPERONI CON CARNE MACINATA

PREPARAZIONE:
Per prima cosa, preparare i peperoni tagliando la sommità, rimuovendo i semi e le parti bianche al suo interno.

Tagliare grossolanamente gli scalogni e sminuzzarli insieme all'aglio nel recipiente in acciaio inox per 10 secondi alla velocità 4. Al termine, se necessario, togliere i residui dal bordo del recipiente in acciaio inox usando la spatola.

Inzuppare il panino nell'acqua, poi strizzarlo bene e metterlo nel recipiente in acciaio inox. Aggiungere la carne macinata, l'uovo, sale e pepe, le erbe e il peperoncino e amalgamare in modo uniforme il composto per 5 minuti con rotazione sinistra, alla velocità SL.

Quindi riempire i peperoni con il composto in modo uniforme e pulire il recipiente in acciaio inox.

Per la salsa tagliare grossolanamente le cipolle e sminuzzare insieme all'aglio nel recipiente in acciaio inox per 10 sec. alla velocità 4. Al termine, se necessario, togliere i residui dal bordo del recipiente in acciaio inox usando la spatola.

Aggiungere l'olio e il concentrato di pomodoro e soffriggere per 2,5 minuti a 120°C alla velocità SL.

Sfumare con il vino bianco e, con l'apertura di riempimento aperta, cuocere per 1,5 minuti a 120°C, alla velocità SL.

Aggiungere i pomodori, il brodo, l'origano, il zucchero, la foglia d'alloro e sale e pepe e cuocere per 8 minuti a 100°C alla velocità SL.

Quindi versare la salsa in uno stampo, disporvi i peperoni ripieni e appoggiare sopra la sommità dei peperoni. Cuocere nel forno preriscaldato a circa 200°C per circa 50-60 minuti (a seconda delle dimensioni).

INGREDIENTI per 4 persone				VELOCITÀ
4 peperoni	Tagliare la sommità e rimuovere i semi			
4 scalogni 3 spicchi d'aglio	sminuzzare	10 sec.		4
1 panino (del giorno prima; inzuppato) 350 g di carne macinata mista 1 uovo Sale e pepe a piacere 5 g di maggiorana essiccata 1 cucchiaio di aghi di rosmarino (tritati finemente) ½ cucchiaio di timo fresco (tritato finemente) 1 cucchiaio di prezzemolo (tritato finemente) 1 presa di peperoncino	amalgamare	5 min.		SL rotazione sinistra
Riempire i peperoni con il composto in modo uniforme				
Salsa 1 cipolla 1 spicchio d'aglio	sminuzzare	10 sec.		4
1 cucchiaio di olio vegetale 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro	soffriggere	2,5 min.	120°C	SL
150 ml di vino bianco	cuocere	1,5 min.	120°C	SL
1 barattolo di pelati (passati) 100ml di brodo 1 cucchiaio di origano essiccato (triturato) 1 presa di zucchero 1 foglia d'alloro Sale e pepe a piacere	cuocere	8 min.	100°C	SL
Cuocere in forno a circa 200°C per 50-60 minuti				

DELICATO RISO CON CARNE

INGREDIENTI per 4 persone				VELOCITÀ
4 cucchiai di balsamico (scuro) 5 cucchiai di olio di colza 2 cucchiaini di senape Dijon 1 spicchio d'aglio 300 g di filetto di manzo				
2 scalogni 2 spicchi d'aglio	sminuzzare	10 sec.		4
2 cucchiai di olio di colza	soffriggere	2,5 min.	120°C	SL
1 barattolo di pelati (a pezzi) 2 cucchiai di concentrato di pomodoro 500 ml di brodo vegetale 220 g di riso	cuocere	15 min.	100°C	SL rotazione sinistra
2 peperoni (1 x rosso; 1 x giallo) 200 g di pomodori 1 cucchiaio di timo (essiccato, triturato) 1 cucchiaio di aghi di rosmarino (essiccati, triturati) Sale e pepe a piacere 1 presa di paprika in polvere Filetto di manzo marinato	cuocere	8 min.	100°C	SL rotazione sinistra

PREPARAZIONE:
Tagliare il filetto di manzo a dadini piccoli. Amalgamare l'aceto balsamico, l'olio di colza e la senape in una ciotola, sbucciare e spremere lo spicchio d'aglio e mettere anche questo nella ciotola. Quindi aggiungere i dadini di carne e lasciare marinare 4-5 ore in questa miscela (preferibilmente in frigorifero).

Tagliare grossolanamente gli scalogni e sminuzzare insieme all'aglio nel recipiente in acciaio inox per 10 sec. alla velocità 4. Al termine, se necessario, togliere i residui dal bordo del recipiente in acciaio inox usando la spatola.

Aggiungere 2 cucchiai di olio vegetale e soffriggere per 2,5 minuti a 120°C alla velocità SL.

Aggiungere il barattolo di pelati, il concentrato di pomodoro, il brodo vegetale e il riso e cuocere per 15 minuti a 100°C con rotazione sinistra alla velocità SL.

Tagliare a dadini i peperoni e i pomodori e aggiungere al recipiente in acciaio inox con il timo, il rosmarino, sale e pepe e la paprika in polvere e il filetto di manzo precedentemente marinato e cuocere per altri 8 minuti a 100°C con rotazione sinistra, alla velocità SL.

RISO CON PEPERONI E PISELLI

INGREDIENTI per 4 persone				VELOCITÀ
2 cipolle 1 peperone 2 spicchi d'aglio 3 cucchiai di olio vegetale	sminuzzare	20 sec.		4
500 ml di brodo vegetale 150 g di Ajvar 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro Sale e pepe a piacere 1 cucchiaino di timo (tritato fresco) 1 cucchiaino di paprika in polvere 180 g di piselli (dal barattolo) 250 g di riso	cuocere	25 min.	100°C	SL rotazione sinistra

PREPARAZIONE:
Tagliare grossolanamente le cipolle e i peperoni (tolti i semi) e sminuzzare insieme allo spicchio d'aglio e all'olio vegetale nel recipiente in acciaio inox per 20 secondi alla velocità 4. Al termine, se necessario, togliere i residui dal bordo del recipiente in acciaio inox usando la spatola.

Aggiungere il brodo vegetale, l'Ajvar, il concentrato di pomodoro, sale e pepe, il timo, la paprika in polvere, i piselli e il riso e cuocere per 25 minuti a 100°C con rotazione sinistra, alla velocità SL.

Poi lasciar riposare per circa 10 minuti nel recipiente in acciaio inox.

STRUDEL DI VERDURE ALLE ERBE

PREPARAZIONE:
Mettere la farina, l'acqua, il sale, l'olio di colza e l'uovo nel recipiente in acciaio inox e impastare per 90 sec. alla velocità 3. Avvolgere l'impasto nella pellicola e lasciar riposare per circa 45 minuti in frigorifero. Pulire il recipiente in acciaio inox.

Tagliare grossolanamente gli scalogni e sminuzzare insieme all'aglio nel recipiente in acciaio inox per 10 sec. alla velocità 4. Al termine, se necessario, togliere i residui dal bordo del recipiente in acciaio inox usando la spatola.

Tagliare i peperoni (tolti i semi), le zucchine, le carote e i broccoli a pezzi, metterli nel recipiente in acciaio inox e sminuzzare per 20 secondi alla velocità 4. Quindi rimuovere dal recipiente e distribuire nel cestello a vapore e nella vaschetta a vapore. Pulire il recipiente in acciaio inox.

Versare dell'acqua nel recipiente in acciaio inox e montare l'accessorio per la cottura a vapore con le verdure (e il coperchio) e cuocere le verdure per 15 minuti a 120°C, alla velocità SL. Rimuovere l'accessorio cottura a vapore e riporlo da parte senza togliere il coperchio per evitare che gli ingredienti si raffreddino. Svuotare il recipiente in acciaio inox.

Aprire 2 uova e mettere da parte i tuorli. Aggiungere gli albumi, il quark alle erbe, il timo, il prezzemolo, la maggiorana, sale e pepe e la noce moscata e mescolare per 40 secondi alla velocità 2.

Stendere l'impasto su una superficie di lavoro infarinata, spalmare sul composto il quark alle erbe in modo uniforme (lasciare 2-3 cm liberi dal contorno) e distribuire le verdure. Ora arrotolare il tutto per formare uno strudel e appoggiarlo su una teglia da forno rivestita con carta da forno. Spennellare lo strudel con i tuorli sbattuti e cuocere in forno per circa 25 minuti a 200°C.

CONSIGLIO: Per lavorare l'impasto è possibile utilizzare anche il programma preinstallato "Impastare 2". Attenersi alle istruzioni nelle istruzioni per l'uso.

INGREDIENTI per 4 persone				VELOCITÀ
Impasto per lo strudel 300 g di farina 120 ml di acqua (tiepida) 1 cucchiaino di sale 3 cucchiai di olio di colza 1 uovo	impastare	90 sec.		3
Ripieno 2 scalogni 1 spicchio d'aglio	sminuzzare	10 sec.		4
2 peperoni 200 g di zucchine 200 g di carote 200 g di broccoli	sminuzzare	20 sec.		4
600 ml di acqua	cuocere	15 min.	120°C	SL
2 uova albumi 400 g di quark alle erbe 1 cucchiaio di timo (tritato fresco) 1 cucchiai di prezzemolo (tritato fresco) 1 cucchiaio di maggiorana (tritata fresca) Sale e pepe a piacere 1 presa di noce moscata (grattugiata fresca)	mescolare	40 sec.		2
Stendere l'impasto, distribuire gli ingredienti, arrotolare il tutto per formare uno strudel e cuocere in forno per circa 25 minuti a 200°C.				

I MIEI APPUNTI

COTTURA DELICATA

PAGINA 42
• FILETTO DI SALMONE SU LETTO DI VERDURE
• CHAMPIGNON AL VAPORE
• SFORMATO DI PESCE

PAGINA 43
• PADELLATA DI VERDURE CON PATATE
• INVOLTINI DI CAVOLO CINESE RIPIENI

PAGINA 44
• PETTO DI TACCHINO CON VERDURA E SALSA AL FORMAGGIO FRESCO
• PETTO DI POLLO CON VERDURE E SALSA AL BASILICO

PAGINA 45
• FILETTO DI MERLUZZO IN SALSA CON RISO
• COZZE AL POMODORO

PAGINA 46
• CANEDERLI AGLI SPINACI
• RISO AL CURRY CON VERDURE

FILETTO DI SALMONE SU LETTO DI VERDURE

PREPARAZIONE:
Tagliare il porro e le cipolle ad anelli, tagliare il sedano a pezzi grossi, tagliare a fettine le carote e tagliare in quarti l'aglio. Distribuire le verdure sul fondo del cestello per cottura a vapore. Adagiarvi sopra il filetto di salmone e cuocere a vapore con il coperchio per circa 15-20 minuti a 120°C alla velocità SL.

INGREDIENTI per 4 persone				VELOCITÀ
200 g di filetto di salmone 30 g di porro 30 g di sedano 30 g di cipolle 50 g di carote 2 spicchi d'aglio	cuocere a vapore	15-20 min.	120°C	SL

CHAMPIGNON AL VAPORE

PREPARAZIONE:
Mettere l'olio d'oliva e il prezzemolo nel recipiente e tritare per 20 sec. alla velocità 5.

Tagliare gli champignon a fettine e metterli insieme al sale nel recipiente e cuocere il tutto per 5 minuti a 100°C con rotazione sinistra alla velocità 1.

INGREDIENTI per 4 persone				VELOCITÀ
50 ml di olio d'oliva ½ mazzetto di prezzemolo	tritare	20 sec.		5
200 g di champignon 1 cucchiaino di sale	bollire	5 min.	100°C	1 rotazione sinistra

SFORMATO DI PESCE

PREPARAZIONE:
Pulire il pesce, irrorarlo con il succo di limone, salarlo, porlo in una pentola con i capperi e 250 ml di acqua calda e cuocerlo a fuoco lento per 5-10 min. A cottura ultimata disporre il pesce in uno stampo unto e cosparso di pane grattugiato.

Mettere nel recipiente il latte, il Gouda (tagliato a pezzi grossi), il formaggio fondente, il burro, la farina, il pepe e il sale e miscelare per 10 sec. alla velocità 6.

Quindi cuocere per 8 min. a 100°C alla velocità 1.

Versare la salsa sul pesce nello stampo, distribuirvi sopra dei fiocchetti di burro e cuocere in forno a 200°C per circa 25-30 min.

INGREDIENTI per 4 persone				VELOCITÀ
600 g di merluzzo Succo di ½ limone 10 capperi 250 ml di acqua calda Pane grattugiato				
Cuocere a fuoco lento in una pentola con acqua calda per 5-10 min., trasferire nello stampo				
500 ml di latte 100 g di formaggio a media stagionatura Un po' di formaggio fondente	miscelare	20 sec.		6
30 g di burro 2 cucchiai di farina Sale e pepe	cuocere	8 min.	100°C	1
20 g di burro (per i fiocchi di burro)				
Cuocere lo sformato in forno per 25-30 min.				

PADELLATA DI VERDURE CON PATATE

INGREDIENTI per 4 persone			VELOCITÀ
200 g di cavolfiore 100 g di carote 150 g di cavolini di Bruxelles 100 g di sedano 200 g di patate 2 spicchi d'aglio	20-30 min.	120°C	SL
40 g di burro			
1 mazzetto di prezzemolo			

PREPARAZIONE:

Lavare il cavolfiore, dividerlo a rosette, mondare le altre verdure e tagliarle a pezzi o a fette. Distribuire il tutto sul fondo del cestello a vapore (a scelta potete anche disporre le patate nella vaschetta per la cottura a vapore), condire e cuocere a 120°C per 20-30 minuti, in base alle dimensioni dei pezzi, alla velocità SL.

Rosolare leggermente il burro nella padella e far saltare le verdure cotte (con le patate). Tritare il prezzemolo e aggiungerlo.

INVOLTINI DI CAVOLO CINESE RIPIENI

INGREDIENTI per 4 persone			VELOCITÀ
1 cavolo cinese			
2 cipolle piccole 1 pezzo di zenzero 1 peperone 1 mazzetto di erba cipollina 2 spicchi d'aglio 400 g di carne macinata di manzo 50 g di arachidi Sale, pepe e paprika in polvere 4 cucchiai di salsa di soia			
Disporre il composto sulle foglie di cavolo cinese, formare degli involtini e cuocerli a vapore nel cestello a vapore	15 min.	120°C	SL

PREPARAZIONE:

Da un cavolo cinese staccare circa 10 foglie, a seconda della grandezza, lavarle, sbollentarle brevemente e poi passarle sotto l'acqua fredda. Disporre le foglie su un panno affinché si asciughino.

Sbucciare e tagliare le cipolle a dadini. Pelare lo zenzero e tagliarlo a dadini. Lavare il peperone, rimuovere i semi e tagliarlo a dadini. Tagliare finemente l'erba cipollina precedentemente lavata. Sbucciare gli spicchi d'aglio e tritarli.

Mescolare la carne macinata con i peperoni a dadini, le cipolle, le arachidi tritate, lo zenzero, l'aglio e l'erba cipollina e condire con un po' di paprika in polvere, sale, pepe e salsa di soia.

Distribuire il composto sulle foglie di cavolo, arrotolarle, disporle con il lato chiuso verso il basso sul fondo del cestello a vapore.

Cuocere a vapore gli involtini per circa 15 minuti a 120°C alla velocità SL.

PETTO DI TACCHINO CON VERDURA E SALSA AL FORMAGGIO FRESCO

PREPARAZIONE:
Versare l'acqua e il brodo vegetale nel recipiente in acciaio inox. Condire le striscioline di petto di tacchino con il sale aromatizzato e quindi disporle nel cestello a vapore e nella vaschetta a vapore.

Mondare le verdure, tagliarle a pezzi grossi, insaporirle a piacimento, disporre anch'esse nel cestello a vapore e nella vaschetta a vapore e cuocere a 120°C alla velocità SL per 20 minuti. Rimuovere l'accessorio cottura a vapore e riporlo da parte senza togliere il coperchio per evitare che gli ingredienti si raffreddino.

Svuotare ora il recipiente in acciaio inox, conservando però circa 300 ml di liquido ai quali aggiungere il formaggio fresco alle erbe, la farina e gli aromi; cuocere il tutto per 3 minuti a 100°C alla velocità 2.

INGREDIENTI per 4 persone				VELOCITÀ
circa 600-700 ml di acqua 1 cucchiaio di brodo vegetale (granulare)				
500 g di petto di tacchino a striscioline 1 cucchiaino di sale aromatizzato 600 g di verdure miste (ad es. zucchine, peperoni, broccoli, cavolfiore, ecc.) Sale e pepe a piacere	cuocere	20 min.	120°C	SL
100 g di formaggio fresco alle erbe 30 g di farina Sale e pepe a piacere	cuocere	3 min.	100°C	2

PETTO DI POLLO CON VERDURE E SALSA AL BASILICO

PREPARAZIONE:
Versare l'acqua nel recipiente in acciaio inox. Disporre le verdure nella vaschetta a vapore. Tagliare a metà i filetti di petto di pollo e cospargerli su entrambi i lati con l'insaporitore per carne. Distribuire i pezzi di petti di pollo sul fondo del cestello vapore e disporre su ognuno una fettina di pomodoro, una fettina di mozzarella e una foglia di basilico.

Inserire il cestello a vapore nella vaschetta a vapore, chiudere con il coperchio e sistemarlo sul recipiente in acciaio inox. Cuocere per 25 minuti a 120°C alla velocità SL. Rimuovere l'accessorio cottura a vapore e riporlo da parte senza togliere il coperchio per evitare che gli ingredienti si raffreddino.

Al liquido già presente nel recipiente in acciaio inox aggiungere il brodo vegetale, il formaggio fresco, la farina, il sale aromatizzato, il pepe, la noce moscata (grattugiata) e le altre foglie di basilico e miscelare per 1 minuto alla velocità 4. Poi mescolare per 3 minuti a 90°C alla velocità 2.

INGREDIENTI per 4 persone				VELOCITÀ
circa 600-700 ml di acqua				
circa 500 g di verdure miste (ad es. zucchine, peperoni, broccoli, cavolfiore, carote ecc.) circa 500 g di petto di pollo 1-2 pomodori 150 g di mozzarella Foglie di basilico (8-10 pezzi) Insaporitore per carne	cuocere	25 min.	120°C	SL
1 cucchiaio di brodo vegetale (granulare) 200 g di formaggio fresco 50 g di farina Sale aromatizzato a piacere Pepe a piacere Noce moscata a piacere foglie di basilico (10 pezzi)	miscelare	1 min.		4
	mescolare	3 min.	90°C	2

FILETTO DI MERLUZZO IN SALSA CON RISO

INGREDIENTI per 4 persone				VELOCITÀ
ca. 1250 ml di acqua 1,5 cucchiai di brodo vegetale 150 g di riso 200 g filetto di merluzzo Sale e pepe a piacere Succo di limone 1 rametto di aneto 2 rametti di rosmarino 2 spicchi d'aglio 4 striscioline di scorza di limone	cuocere	20 min.	120°C	SL
1 vasetto di crème fraîche (con erbe) 50 ml di vino bianco 25 g di burro 1 cucchiaio di senape (medio piccante) Sale e pepe a piacere	cuocere	3 min.	100°C	2

PREPARAZIONE:

Versare l'acqua e 1,5 cucchiai di brodo vegetale nel recipiente in acciaio inox. Inserire il cestello di cottura all'interno del recipiente in acciaio inox e versarvi il riso.

Condire il merluzzo (con sale, pepe e succo di limone), disporre nel cestello a vapore la metà dell'aneto, 1 rametto di rosmarino, 1 spicchio d'aglio (tagliato a metà per la lunga) e 2 striscioline di scorza di limone e adagiarvi sopra il filetto di merluzzo. Ora coprire il tutto con l'altra metà di aneto, 1 rametto di rosmarino, 1 spicchio d'aglio (tagliato a metà per la lunga) e 2 striscioline di scorza di limone e cuocere a 120°C, alla velocità SL per circa 20 minuti. Rimuovere l'accessorio cottura a vapore e riporlo da parte senza togliere il coperchio per evitare che gli ingredienti si raffreddino.

Svuotare ora il recipiente in acciaio inox, conservando però circa 200 ml di liquido ai quali aggiungere la crème fraîche, il vino bianco, il burro e la senape e gli aromi; cuocere il tutto per 3 minuti a 100°C alla velocità 2. Se desiderato, è possibile aggiungere alla salsa dell'altro aneto tritato.

COZZE AL POMODORO

INGREDIENTI per 4 persone				VELOCITÀ
2 cipolle 2 spicchi d'aglio 2 peperoncini	sminuzzare	10 sec.		4
100 ml di olio d'oliva	soffriggere	5 min.	100°C	SL
200 ml di acqua 200 ml di vino bianco 2 barattoli di pelati (a pezzi) 1 cubetto di brodo vegetale Sale e pepe a piacere 5 foglie di basilico (tritate fresche) 1,5 kg di cozze	cuocere	25 min.	120°C	SL
Mettere le cozze in una ciotola e distribuirvi sopra la salsa di pomodoro.				

PREPARAZIONE:

Tagliare le cipolle a pezzi, metterle nel recipiente in acciaio inox insieme all'aglio e ai peperoncini e sminuzzare per 10 secondi alla velocità 4. Al termine, se necessario, togliere i residui dal bordo del recipiente in acciaio inox usando la spatola.

Aggiungere l'olio d'oliva e soffriggere per 5 minuti a 100°C alla velocità SL.

Aggiungere acqua, vino bianco, pomodoro, brodo vegetale, sale e pepe e le foglie di basilico tritate finemente. Mettere le cozze nella vaschetta a vapore e cuocere il tutto per 25 minuti a 120°C, alla velocità SL.

Quindi mettere le cozze in una ciotola e distribuirvi sopra la salsa di pomodoro. Si consiglia di servire con pane bianco.

CANEDERLI AGLI SPINACI

PREPARAZIONE:
Tagliarle a pezzetti il formaggio e tritarlo nel recipiente in acciaio inox per 30 sec. alla velocità 5. Infine trasferirlo in un'altra ciotola e risciacquare velocemente il recipiente.

Tagliare grossolanamente la cipolla e tritare insieme all'aglio nel recipiente in acciaio inox per 10 sec. alla velocità 4. Al termine, se necessario, togliere i residui dal bordo del recipiente in acciaio inox usando la spatola.

Aggiungere il burro e soffriggere per 2,5 minuti a 120°C alla velocità SL.

Tagliare i panini a fettine sottili, metterli nel recipiente in acciaio inox e sminuzzare per 20 secondi alla velocità 3.

Aggiungere il latte e la panna e mescolare per 40 secondi a 60°C con rotazione sinistra, alla velocità SL.

Aggiungere gli spinaci in foglie, le uova, sale e pepe e la noce moscata e miscelare per 3 minuti con rotazione sinistra, alla velocità SL. Quindi lasciar riposare il composto per circa 20 minuti e poi dare forma ai canederli. Distribuire i canederli nel cestello a vapore (e, se serve, nella vaschetta a vapore.

Versare dell'acqua nel recipiente in acciaio inox, montare l'accessorio cottura a vapore e cuocere i canederli per 35 minuti a 120°C alla velocità SL.

Impiattare i canederli e spargervi sopra il formaggio a pasta dura precedentemente sminuzzato.

CONSIGLIO: Per dare il tocco finale, versare sopra i canederli un po' di burro nocciola.

INGREDIENTI per 4 persone				VELOCITÀ
100 g di formaggio a pasta dura (ad es. parmigiano)	sminuzzare	30 sec.		5
1 cipolla 1 spicchio d'aglio	sminuzzare	10 sec.		4
2 cucchiai di burro	soffriggere	2,5 min.	120°C	SL
300 g di panino (del giorno prima)	sminuzzare	20 sec.		3
80 ml di latte 100 ml di panna	mescolare	40 sec.	60°C	SL, rotazione sinistra
350 g di spinaci in foglie 2 uova Sale e pepe a piacere 1 presa di noce moscata (grattugiata fresca)	amalgamare	3 min.		SL rotazione sinistra
600 ml di acqua	cuocere	35 min.	120°C	SL
Impiattare e spargervi sopra del formaggio a pasta dura				

I MIEI APPUNTI

RISO AL CURRY CON VERDURE

INGREDIENTI per 4 persone				VELOCITÀ
Ca. 1250 ml di acqua 1 cucchiaio di sale 250 g di riso 200 g di carote 100 g di zucchine 200 g di peperoni 100 g di melanzane 100 g di germogli di bambù	cuocere	20 min.	120°C	SL
2 cipolle piccole 2 spicchi d'aglio	sminuzzare	10 sec.		4
2 cucchiai di olio vegetale	soffriggere	2,5 min.	120°C	SL
120 g di pomodori (a pezzi)	soffriggere	2 min.	120°C	SL
200 ml di latte di cocco 100 ml di acqua 1/2 cucchiaino di coriandolo (macinato) 1 cucchiaio di curry 5 foglie di basilico thai (tritate) 1 presa di zucchero Sale e pepe 1 cucchiaino di peperoncino	cuocere	8 min.	100°C	SL
Verdura	cuocere	2 min.	100°C	SL rotazione sinistra

PREPARAZIONE:
Versare l'acqua con sale nel recipiente in acciaio inox. Mettere il riso nel cestello di cottura e montare il cestello nel recipiente in acciaio inox. Tagliare le verdure in piccoli pezzi, distribuirle nel cestello a vapore e nella vaschetta a vapore, montare l'accessorio per la cottura a vapore sul recipiente in acciaio inox e chiudere con il coperchio. Cuocere per 20 minuti a 120°C alla velocità SL. Quindi rimuovere l'accessorio per la cottura a vapore, togliere il cestello di cottura dal recipiente e tenere da parte entrambi (al caldo). Svuotare il recipiente in acciaio inox.

Mettere nel recipiente in acciaio inox le cipolle (tagliate grossolanamente) e l'aglio e tritare per 10 sec. alla velocità 4. Al termine, se necessario, togliere i residui dal bordo del recipiente in acciaio inox usando la spatola.

Aggiungere l'olio vegetale e soffriggere per 2,5 minuti a 120°C alla velocità SL.

Aggiungere i pomodori e soffriggere per 2 minuti a 120°C alla velocità SL.

Aggiungere il latte di cocco, l'acqua, il coriandolo, la pasta di curry, il basilico thai, lo zucchero, sale e pepe e il peperoncino e cuocere per 8 minuti a 100°C, alla velocità SL.

Aggiungere la verdura e cuocere per 2 minuti a 100°C/ rotazione sinistra alla velocità SL. Quindi servire immediatamente con il riso.

I MIEI APPUNTI

SALSE E PESTO

PAGINA 50-51

- PESTO AL BASILICO
- SALSA AL GORGONZOLA
- SALSA BERNESE
- SALSA AL POMODORO E BASILICO
- SALSA ALLA SENAPE
- SALSA AL BALSAMICO
- SALSA ALLE ARANCE
- SALSA OLANDESE
- SALSA AI CAPPERI

PAGINA 52-53

- SALSA AL VINO ROSSO
- SALSA AL VINO BIANCO
- BESCIAMELLA
- SALSA PER ARROSTO
- SALSA AL CURRY

PAGINA 54-55

- CONDIMENTO PER INSALATA
- SALSA ALLA BOLOGNESE
- SALSA AL PEPE VELOCE
- PESTO ROSSO
- SALSA D'ARACHIDI

PAGINA 56

- SALSA AL SALMONE
- SWEET CHILI SAUCE

PESTO AL BASILICO

PREPARAZIONE:
Mettere il parmigiano nel recipiente e tritare per 20 sec. alla velocità 5.

Aggiungere gli altri ingredienti e frullare finemente per altri 20 sec. alla velocità 9.

				VELOCITÀ
10 g di parmigiano	tritare	20 sec.		5
1 spicchio d'aglio 50 g di basilico 50 g di prezzemolo 10 g di pinoli 1 cucchiaino di succo di limone 70 ml di olio d'oliva Sale e pepe	frullare	20 sec.		9

SALSA AL GORGONZOLA

PREPARAZIONE:
Tritare la cipolla tagliata a pezzetti per 10 sec. alla velocità 5 nel recipiente. Al termine, se necessario, togliere i residui dal bordo del recipiente in acciaio inox usando la spatola.

Aggiungere l'olio e la farina e soffriggere per 1 min. a 100°C alla velocità 1.

Aggiungere il vino bianco e la panna, insaporire con sale e pepe e cuocere per 5 min. a 100°C alla velocità 1.

Aggiungere il gorgonzola e mescolare per altri 5 min. a 70°C alla velocità 1.

Frullare finemente la salsa alla velocità 4 per circa 30 sec.

				VELOCITÀ
1 cipolla piccola	tritare	10 sec.		4
2 cucchiai di olio 1 cucchiaio di farina	soffriggere	1 min.	100°C	1
100 ml di vino bianco 250 ml panna Sale e pepe	cuocere	5 min.	100°C	1
150 g di gorgonzola	mescolare	5 min.	70°C	1
Frullare finemente la salsa		30 sec.		4

SALSA BERNESE

PREPARAZIONE:
Mettere il burro, il tuorlo, la cipolla (a pezzi), il sale, il pepe, lo zucchero, il cerfoglio e il dragoncello nel recipiente e miscelare per 3 min. a 70°C alla velocità 1.

Aggiungere il vino bianco e l'aceto di vino attraverso l'apertura del coperchio e mescolare per altri 2 min. a 70°C alla velocità 1.

CONSIGLIO: Trasferire subito la salsa dal recipiente al piatto di servizio in quanto si solidifica molto velocemente.

				VELOCITÀ
125 g di burro 4 tuorli 1 cipolla piccola Sale e pepe 1 presa di zucchero Un po' di cerfoglio Un po' di dragoncello	miscelare	3 min.	70°C	1
50 ml di vino bianco secco 1 cucchiaio di aceto di vino	mescolare	2 min.	70°C	1

SALSA AL POMODORO E BASILICO

PREPARAZIONE:
Mettere nel recipiente la cipolla, l'aglio e il basilico e sminuzzare per 20 sec. alla velocità 4. Al termine, se necessario, togliere i residui dal bordo del recipiente in acciaio inox usando la spatola.

Aggiungere l'olio e lo zucchero e soffriggere per 1 min. a 100°C alla velocità 1.

Aggiungere i pomodori pelati, il sale, il pepe e il parmigiano e mescolare per altri 10 min. a 70°C alla velocità 1.

				VELOCITÀ
1/2 cipolla 1 spicchio d'aglio Foglie di basilico fresco	sminuzzare	20 sec.		4
2 cucchiai di olio 1 cucchiaio di zucchero	soffriggere	1 min.	100°C	1
1 barattolo di pomodori pelati Sale e pepe 50 g di parmigiano grattugiato	mescolare	10 min.	70°C	1

SALSA ALLA SENAPE

				VELOCITÀ
4 tuorli 40 ml di acqua 10 ml di vino bianco 150 g di burro 100 g di senape Succo di ½ limone Sale	mescolare	10 min.	70°C	1

PREPARAZIONE:
Inserire la paletta di agitazione. Versare tutti gli ingredienti nel recipiente e riscaldare per 10 min. a 70°C alla velocità 1.

CONSIGLIO: Se la salsa non ha la consistenza cremosa desiderata, mescolare per altri 1-2 min. a 70°C.

SALSA AL BALSAMICO

				VELOCITÀ
300 ml di aceto balsamico 100 g di zucchero	cuocere	35 min.	100°C	1

PREPARAZIONE:
Versare l'aceto e lo zucchero nel recipiente, cuocere per 35 min. a 100°C alla velocità 1 e poi lasciare raffreddare.

SALSA ALLE ARANCE

				VELOCITÀ
Fondo di cottura 100 ml di panna Succo di un'arancia Acqua o vino bianco 30 g di farina Sale e pepe a piacere	cuocere	7 min.	100°C	1
¼ di cucchiaino di erbe di Provenza	mescolare con la spatola			

PREPARAZIONE:
Versare il fondo di cottura, la panna e il succo d'arancia nel recipiente e coprire con acqua o vino bianco fino alla tacca del ½ litro. Aggiungere la farina, il sale e il pepe e cuocere per 7 min. a 100°C alla velocità 1.

Togliere il recipiente dalla base, aggiungere le erbe di Provenza e, a piacere, altre spezie e mescolare con la spatola.

SALSA OLANDESE

				VELOCITÀ
4 tuorli 30 ml di acqua 20 ml di vino bianco 150 g di burro Sale 1 cucchiaino di succo di limone	mescolare	6 min.	70°C	1

PREPARAZIONE:
Inserire la paletta di agitazione. Aggiungere tutti gli ingredienti nel recipiente e mescolare per 6 min. a 70°C alla velocità 1.

SALSA AI CAPPERI

				VELOCITÀ
400 ml di latte 30 g di burro 3 cucchiai rasi di farina Succo di ½ limone Sale e pepe 15 g di capperi in vaso	riscaldare	6 min.	100°C	1
15 g di capperi in vaso	lasciare marinare	1 min.		

PREPARAZIONE:
Versare nel recipiente il latte, il burro, la farina, il succo di limone, il sale, il pepe e la metà dei capperi compreso il liquido nel vasetto e riscaldare per 6 min. a 100°C alla velocità 1.

Togliere il recipiente dalla base, aggiungere gli altri capperi e lasciare riposare per 1 min. nella salsa.

SALSA AL VINO ROSSO

PREPARAZIONE:
Tagliare grossolanamente lo scalogno e sminuzzare insieme all'aglio nel recipiente in acciaio inox per 10 sec. alla velocità 4. Al termine, se necessario, togliere i residui dal bordo del recipiente in acciaio inox usando la spatola.

Aggiungere l'olio d'oliva, il burro e il concentrato di pomodoro nel recipiente in acciaio inox e soffriggere a 120°C per circa 3 minuti alla velocità 1.

Introdurre ora gli altri ingredienti e a seconda della consistenza desiderata cuocere ancora per circa 15-20 minuti a 100°C alla velocità SL.

Per finire mescolare il tutto per 1 minuto alla velocità 4.

				VELOCITÀ
4 scalogni 1 spicchio piccolo di aglio	sminuzzare	10 sec.		4
40 g di burro 1 cucchiaio di olio d'oliva 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro	soffriggere	3 min.	120°C	1
0,2 l di brodo/fondo 0,4 l di vino rosso 1 cucchiaio di balsamico (rosso) 1 cucchiaio di miele 1 cucchiaio di timo Sale e pepe a piacere ½ cucchiaio di maggiorana	cuocere	15-20 min.	100°C	SL
	mescolare	1 min.		4

SALSA AL VINO BIANCO

PREPARAZIONE:
Versare nel recipiente in acciaio inox il brodo vegetale, il vino bianco, l'amido di mais, il sal, il pepe, lo zucchero e gli aromi e cuocere a 100°C alla velocità 1 per 15-20 minuti

Unire anche la panna e mescolare a 100°C alla velocità 1 per 3 minuti.

Infine aggiungere un pezzo di burro freddo e mescolare per 1 minuto alla velocità SL.

				VELOCITÀ
150 ml di brodo vegetale 150 ml di vino bianco (secco) 1 cucchiaio di amido di mais Sale e pepe a piacere 1 presa di zucchero Aromi a piacere (ad es. timo, aneto, ecc.)	bollire	15-20 min.	100°C	1
150 ml di panna	mescolare	3 min.	100°C	1
25 g di burro freddo	mescolare	1 min.		SL

BESCIAMELLA

PREPARAZIONE:
Sciogliere il burro per 3 minuti a 100°C alla velocità 1.

Aggiungere la farina nel burro fuso e cuocere per altri 3 minuti a 100°C alla velocità 1.

Aggiungere il latte, insaporire con il sale, il pepe e la noce moscata (grattugiata) e cuocere per 7 minuti a 90°C alla velocità 3.

				VELOCITÀ
40 g di burro	sciogliere	3 min.	100°C	1
40 g di farina	soffriggere	3 min.	100°C	1
500 ml di latte Sale e pepe a piacere Noce moscata a piacere	cuocere	7 min.	90°C	3

SALSA PER ARROSTO

				VELOCITÀ
2 cipolle piccole 1 spicchio d'aglio 30 g di carne di manzo	sminuzzare	10 sec.		10
1 cucchiaio di olio d'oliva	soffriggere	3 min.	120°C	1
1 cucchiaio di concentrato di pomodoro	soffriggere	2 min.	120°C	1
1 cucchiaio di farina	mescolare	40 sec.	100°C	1
100 ml di brodo/fondo 200 ml di vino rosso 1 cucchiaio di brodo vegetale (granulare) 1 presa di zucchero Sale e pepe a piacere aromi a piacere (ad es. maggiorana, timo)	bollire	20-25 min.	100°C	1
120 ml di panna	bollire	5 min.	100°C	1
	mescolare	1 min.		4

PREPARAZIONE:
Tagliare grossolanamente le cipolle e sminuzzarle insieme all'aglio e alla carne di manzo per 10 sec. alla velocità 10. Al termine, se necessario, togliere i residui dal bordo del recipiente in acciaio inox usando la spatola.

Aggiungere 1 cucchiaio di olio d'oliva e soffriggere per 3 minuti a 120°C alla velocità 1.

Unire il concentrato di pomodoro e continuare la cottura per 2 minuti a 120°C alla velocità 1. Mescolare ancora la farina per 40 sec. a 100°C alla velocità 1.

Aggiungere il brodo, il vino rosso, il brodo vegetale (granulare), lo zucchero, il sale, il pepe e gli aromi e cuocere a 100°C alla velocità 1 per 20-25 minuti a seconda della consistenza desiderata.

Successivamente aggiungere la panna e bollire di nuovo per 5 min a 100°C alla velocità 1.

Dopo la cottura mescolare ancora per 1 minuto alla velocità 4.

SALSA AL CURRY

				VELOCITÀ
2 cipolle 1 spicchio d'aglio 1 peperoncino	sminuzzare	10 sec.		5
2 cucchiai di olio d'oliva 3 cucchiai di concentrato di pomodoro	soffriggere	3 min.	120°C	SL
850 g di pomodori dal barattolo (= 2 barattoli) 40 ml di aceto balsamico 5 cucchiaini di curry in polvere 3 cucchiai di miele Sale e pepe a piacere	cuocere	10 min.	120°C	1

PREPARAZIONE:
Tagliare grossolanamente le cipolle e tritare insieme allo spicchio d'aglio e il peperoncino nel recipiente in acciaio inox per 10 sec. alla velocità 5. Al termine, se necessario, togliere i residui dal bordo del recipiente in acciaio inox usando la spatola.

Aggiungere l'olio d'oliva e il concentrato di pomodoro e soffriggere per 3 minuti a 120°C alla velocità SL.

Aggiungere i pomodori, il balsamico, il curry in polvere, il miele e il sale e il pepe e cuocere per 10 minuti a 120°C alla velocità 1.

CONSIGLIO: A seconda della consistenza desiderata, durante la cottura è possibile rimuovere il tappo dell'apertura di riempimento e coprire l'apertura di riempimento con il cestello di cottura. In questo modo la salsa diventerà più densa.

CONDIMENTO PER INSALATA

PREPARAZIONE:
Mettere tutti gli ingredienti uno dopo l'altro nel recipiente in acciaio inox e lasciare riposare per circa 5-10 minuti.

Quindi mescolare per 20 secondi alla velocità 7 fino a ottenere una spuma e infine versare sull'insalata.

				VELOCITÀ
25 g di zucchero 1 cucchiaio di senape (medio piccante) 120 ml di balsamico bianco 1 cucchiaino di aneto 1 presa di curry Sale e pepe a piacere	miscelare	20 sec.		7

SALSA ALLA BOLOGNESE

PREPARAZIONE:
Tagliare grossolanamente le cipolle e tritare insieme all'aglio nel recipiente in acciaio inox per 10 sec. alla velocità 4. Al termine, se necessario, togliere i residui dal bordo del recipiente in acciaio inox usando la spatola.

Pelare il sedano e le carote, tagliarli grossolanamente a pezzi e sminuzzarli nel recipiente in acciaio inox per 20 secondi alla velocità 4. Al termine, se necessario, togliere i residui dal bordo del recipiente in acciaio inox usando la spatola.

Aggiungere il concentrato di pomodoro e l'olio e soffriggere per 2,5 minuti a 120°C alla velocità SL.

Aggiungere la carne macinata e soffriggere per 3 minuti a 120°C/rotazione sinistra, alla velocità "SL".

Sfumare con il vino rosso, aggiungere lo zucchero e cuocere per altri 3 minuti a 100°C con rotazione sinistra, alla velocità SL senza il tappo dell'apertura di riempimento.

Aggiungere il brodo di carne, i pomodori e il sale e cuocere per 30 minuti a 100°C/rotazione sinistra alla velocità SL. Rimuovere il tappo dell'apertura di riempimento e coprirla con il cestello di cottura.

Poi aggiungere l'origano (tritato finemente) e le foglie d'alloro, regolare con sale e pepe macinato fresco e bollire per 25 minuti a 90°C con rotazione sinistra, alla velocità SL. Anche in questo caso coprire l'apertura di riempimento (senza il tappo dell'apertura di riempimento) con il cestello di cottura.

CONSIGLIO: A seconda della consistenza desiderata della salsa, è possibile variare la quantità di brodo di carne, aggiungendone di più o di meno.

				VELOCITÀ
2 cipolle piccole 2 spicchi d'aglio	sminuzzare	10 sec.		4
¼ gambo di sedano 2 carote	sminuzzare	20 sec.		4
3 cucchiai di concentrato di pomodoro 3 cucchiai di olio vegetale	soffriggere	2,5 min.	120°C	SL
400 g di carne di manzo macinata	soffriggere	3 min.	120°C	SL rotazione sinistra
200 ml di vino rosso ½ cucchiaio di zucchero	cuocere	3 min.	100°C	SL Rotazione sinistra
250 ml di brodo di carne 1 barattolo di pelati (a pezzi) ½ cucchiaio di sale	cuocere	30 min.	100°C	SL Rotazione sinistra
10 g di origano (fresco) 2 foglie d'alloro Sale e pepe a piacere	bollire	25 min.	90°C	SL Rotazione sinistra

SALSA AL PEPE VELOCE

				VELOCITÀ
3 scalogni 1 spicchio d'aglio	sminuzzare	10 sec.		4
1 cucchiaio di burro	soffriggere	2,5 min.	120°C	SL
80 ml di Cognac	cuocere	2 min.	120°C	SL
150 ml di latte 2 cucchiaini di brodo di manzo (granulare) 100 ml di crème fraîche 1 cucchiaio di grani di pepe (verde) Sale e pepe a piacere 1 cucchiaino di dragoncello	bollire	3 min.	90°C	SL rotazione sinistra
100 ml di panna 1 presa di zucchero	mescolare	5 min.	80°C	SL Rotazione sinistra

PREPARAZIONE:
Tagliare gli scalogni a pezzi, metterli nel recipiente in acciaio inox insieme allo spicchio d'aglio e sminuzzare per 10 sec. alla velocità 4. Al termine, se necessario, togliere i residui dal bordo del recipiente in acciaio inox usando la spatola.

Aggiungere 1 cucchiaio di burro e soffriggere per 2,5 minuti a 120°C alla velocità SL.

Sfumare con il Cognac e cuocere per 2 minuti a 120°C, alla velocità SL senza il tappo dell'apertura di riempimento.

Aggiungere il latte, il brodo di manzo, la crème fraîche, i grani di pepe, sale e pepe, il dragoncello e bollire per 3 minuti a 90°C con rotazione sinistra, alla velocità SL.

Poi aggiungere la panna e la presa di zucchero e mescolare per 5 minuti a 80°C con rotazione sinistra, alla velocità SL.

PESTO ROSSO

				VELOCITÀ
15 foglie di basilico 1 spicchio d'aglio 1 peperoncino	sminuzzare	15 sec.		4
40 g di pinoli 60 g di formaggio a pasta dura (ad es. parmigiano)	sminuzzare	15 sec.		4
150 g di pomodori secchi 120 ml di olio d'oliva 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro 1 goccia di balsamico (scuro) Sale e pepe a piacere	miscelare	3 min.		3

PREPARAZIONE:
Mettere nel recipiente in acciaio inox le foglie di basilico insieme allo spicchio d'aglio e al peperoncino e sminuzzare per 15 secondi alla velocità 4. Al termine, se necessario, togliere i residui dal bordo del recipiente in acciaio inox usando la spatola.

Mettere nel recipiente in acciaio inox i pinoli e il formaggio a pasta dura e sminuzzare per 15 secondi alla velocità 4.

Aggiungere i pomodori secchi, l'olio d'oliva, il concentrato di pomodoro, il balsamico, sale e pepe e miscelare per 3 minuti alla velocità 3.

Consiglio: Se non si è raggiunta la consistenza desiderata, ripetere ancora l'ultimo passaggio.

SALSA D'ARACHIDI

				VELOCITÀ
1 spicchio d'aglio 1 peperoncino	sminuzzare	10 sec.		4
150 g di burro di arachidi 1 cucchiaio di curry 200 ml di brodo vegetale 1 cucchiaio di miele	cuocere	4 min.	100°C	SL

PREPARAZIONE:
Mettere nel recipiente in acciaio inox l'aglio e il peperoncino e tritare per 10 sec. alla velocità 4. Al termine, se necessario, togliere i residui dal bordo del recipiente in acciaio inox usando la spatola.

Aggiungere il burro di arachidi, il curry, il brodo vegetale e il miele e far bollire per 4 minuti a 100°C, alla velocità SL.

SALSA AL SALMONE

PREPARAZIONE:
Tagliare gli scalogni a pezzi, metterli nel recipiente in acciaio inox insieme all'aglio e sminuzzare per 10 sec. alla velocità 4. Al termine, se necessario, togliere i residui dal bordo del recipiente in acciaio inox usando la spatola.

Aggiungere l'olio d'oliva e soffriggere per 2 minuti a 120°C alla velocità SL.

Tagliare il salmone a dadini, metterlo nel recipiente in acciaio inox e rosolare per 3 minuti a 120°C, con rotazione sinistra, alla velocità SL.

Sfumare con il vino bianco e cuocere per 2 minuti a 120°C con rotazione sinistra, alla velocità SL (senza il tappo dell'apertura di riempimento).

Aggiungere il brodo vegetale e cuocere ancora per 3 minuti a 100°C/rotazione sinistra alla velocità SL.

Aggiungere il concentrato di pomodoro, i pomodori, il succo di limone, lo zucchero, il sale e il pepe e l'aneto e cuocere per 4 minuti a 100°C/rotazione sinistra alla velocità SL.

Aggiungere alla fine la panna e bollire ancora per 3 minuti a 90°C/rotazione sinistra alla velocità SL.

				VELOCITÀ
2 scalogni 2 spicchi d'aglio	sminuzzare	10 sec.		4
2 cucchiai di olio d'oliva	soffriggere	2 min.	120°C	SL
200 g di salmone	soffriggere	3 min.	120°C	SL rotazione sinistra
150 ml di vino bianco	cuocere	2 min.	120°C	SL rotazione sinistra
200 ml di brodo vegetale	cuocere	3 min.	100°C	SL rotazione sinistra
1 cucchiaio di concentrato di pomodoro 1 barattolo di pelati (a pezzi con aromi) 2 cucchiaini di succo di limone 1 presa di zucchero Sale e pepe a piacere 1 cucchiaio di aneto (tritato fresco)	cuocere	4 min.	100°C	SL rotazione sinistra
200 ml di panna	bollire	3 min.	90°C	SL rotazione sinistra

SWEET CHILI SAUCE

PREPARAZIONE:
Mettere nel recipiente in acciaio inox l'aglio e i peperoncini e tritare per 10 sec. alla velocità 4. Al termine, se necessario, togliere i residui dal bordo del recipiente in acciaio inox usando la spatola.

Aggiungere il sale, lo zucchero, l'aceto e l'acqua (lasciare un po' dell'acqua per mescolare l'amido di mais) nel recipiente in acciaio inox e cuocere per 5 minuti a 100°C, alla velocità SL.

Mescolare l'amido di mais con il resto dell'acqua e versarlo nel recipiente in acciaio inox e quindi cuocere per 1 minuto a 100°C, alla velocità SL.

				VELOCITÀ
2 spicchi d'aglio 4 peperoncini	sminuzzare	10 sec.		4
1 cucchiaino di sale 130 g di zucchero 80 ml di aceto 200 ml di acqua	cuocere	5 min.	100°C	SL
1 cucchiaio di amido di mais	cuocere	1 min.	100°C	SL

I MIEI APPUNTI

INTINGOLI E CREME

PAGINA 60–61
• CREMA DI TONNO
• CREMA SPALMABILE ALL'AVOCADO
• BURRO ALLE ERBE
• MAIONESE
• CREMA DI PEPERONI
• CREMA DI QUARK CON ERBE E SENAPE
• PASTA DI ACCIUGHE
• CREMA SPALMABILE DI CIOCCOLATO E NOCCIOLE

PAGINA 62–63
• FORMAGGIO FRESCO AGLI CHAMPIGNON
• QUARK AGLI CHAMPIGNON
• BURRO AL VINO ROSSO CON CIPOLLE
• FORMAGGIO FRESCO AI POMODORI
• BURRO AL SALMONE
• CREMA ALL'AGLIO
• CREMA DI CECI

PAGINA 64–65
• CHILI-AGLIO-BURRO
• PERA-CIPOLLA-STRUTTO
• CREMA DA SPALMARE CON UOVO E FORMAGGIO FRESCO
• PASTA DI PANE DA CUOCERE
• RÉMOULADE
• CREMA DA SPALMARE CON CUMINO, ROSMARINO E AGLIO

PAGINA 66–67
• OBAZDA BAVARESE
• CREMA DA SPALMARE AI RAVANELLI CON CRESCIONE
• INTINGOLO PICCANTE CON PANNA ACIDA
• SALSA DI BARBABIETOLE
• QUARK CON PEPERONI MULTICOLORE
• SALSA ALLA SENAPE E ANETO

PAGINA 68–69
• TZATZIKI ALLE ERBE
• SALSA BURGER
• CREMA DA SPALMARE AL PROSCIUTTO
• QUICK DIP
• CREMA AL FORMAGGIO CON AGLIO

CREMA DI TONNO

PREPARAZIONE:
Tritare la cipolla e il prezzemolo nel recipiente per 10 sec. alla velocità 5.

Aggiungere il tonno e miscelare per altri 20 sec. alla velocità 5.

Aggiungere il formaggio fresco, la panna acida, il sale e il pepe e miscelare per 30 sec. alla velocità 5.

				VELOCITÀ
1 cipolla piccola Un po' di prezzemolo	tritare	10 sec.		5
2 scatolette piccole di tonno	miscelare	20 sec.		5
1 confezione di formaggio fresco 200 g di panna acida Sale e pepe	miscelare	30 sec.		5

CREMA SPALMABILE ALL'AVOCADO

PREPARAZIONE:
Con la paletta di agitazione sbattere la panna per circa 30 sec. alla velocità 2 fino a ottenere una consistenza cremosa. Rimuovere la paletta di agitazione.

Tagliare a metà l'avocado, togliere il nocciolo, tagliare la polpa a pezzi e lavorarla con il curry, il sale aromatizzato e il succo di limone insieme alla panna montata. Mescolare il tutto alla velocità 5 per 20 sec.

				VELOCITÀ
200 ml di panna		30 sec.		2
1 avocado 1 cucchiaino di curry ½ cucchiaino di sale aromatizzato Succo di ½ limone	miscelare	20 sec.		5

BURRO ALLE ERBE

PREPARAZIONE:
Mettere il prezzemolo, l'aneto, il cerfoglio, il crescione e l'aglio nel recipiente e miscelare per 10 sec. alla velocità 8. Al termine, se necessario, togliere i residui dal bordo del recipiente in acciaio inox usando la spatola.

Aggiungere il burro, il sale e il pepe e mescolare per 3 min. alla velocità 3 fino a formare una crema.

				VELOCITÀ
½ mazzetto di prezzemolo 1 rametto di aneto 3 rametti di cerfoglio 1 cucchiaino di crescione 2 spicchi d'aglio	miscelare	10 sec.		8
250 g di burro Sale e pepe	miscelare	3 min.		3

MAIONESE

PREPARAZIONE:
Inserire la paletta di agitazione. Mettere l'uovo, il sale e l'aceto nel recipiente e mescolare per 10 sec. alla velocità 3.

Lasciare riposare il composto per circa 1 minuto

Togliere il tappo dell'apertura di riempimento, impostare una fase di esecuzione di circa 3,5 minuti e durante la miscelazione alla velocità 2 versare lentamente l'olio attraverso l'apertura di riempimento.

CONSIGLIO: Fare in modo che sia il recipiente sia gli ingredienti abbiano all'incirca tutti la stessa temperatura!

				VELOCITÀ
1 uovo 15 ml di aceto di vino bianco 5 g di sale	mescolare	10 sec.		3
300 ml di olio vegetale	mescolare	3,5 min.		2

CREMA DI PEPERONI

				VELOCITÀ
50 ml di olio d'oliva 400 g di peperoni rossi	soffriggere	8 min.	100°C	1
200 g di formaggio fresco Sale	mescolare	30 sec.		4

PREPARAZIONE:
Mettere nel recipiente l'olio d'oliva e i peperoni sbucciati e tagliati a pezzi e soffriggere per 8 min. a 100°C alla velocità 1.

Aggiungere il formaggio fresco e il sale e mescolare per 30 sec. alla velocità 4.

CREMA DI QUARK CON ERBE E SENAPE

				VELOCITÀ
1 mazzetto di aromi	tritare	20 sec.		5
250 g di quark 1 cucchiaino di senape media 100 g di panna acida Sale e pepe Paprika in polvere	frullare	1 min.		5

PREPARAZIONE:
Mettere gli aromi nel recipiente e sminuzzarli per 20 sec. alla velocità 5. Al termine, se necessario, togliere i residui dal bordo del recipiente in acciaio inox usando la spatola.

Aggiungere il quark, la panna acida, la senape, il sale, il pepe e la paprika in polvere e mescolare per 1 min. alla velocità 5.

PASTA DI ACCIUGHE

				VELOCITÀ
150 g di acciughe 150 g di burro 70 g di formaggio fresco Paprika dolce in polvere	miscelare	20 sec.		10
	miscelare	1 min.		5

PREPARAZIONE:
Mettere tutti gli ingredienti nel recipiente e miscelare per 20 sec. alla velocità 10.

Spingere in basso il composto rimasto sui bordi utilizzando la spatola e miscelare per 1 min. alla velocità 5.

CREMA SPALMABILE DI CIOCCOLATO E NOCCIOLE

				VELOCITÀ
50 g di zucchero		20 sec.		10
50 g di nocciole 100 g di cioccolato fondente	miscelare	30 sec.		8
70 g di burro morbido 100 ml di latte	mescolare	2 min.	70°C	1

PREPARAZIONE:
Versare lo zucchero nel recipiente e polverizzarlo per 20 sec. alla velocità 10.

Aggiungere il cioccolato tagliato a pezzettoni e le nocciole e sminuzzare per 30 sec. alla velocità 8.

Unire il burro e il latte e lavorare per 2 min. a 70°C alla velocità 1 fino a formare una crema omogenea.

FORMAGGIO FRESCO AGLI CHAMPIGNON

PREPARAZIONE:
Tagliare il porro prima a strisce nel senso della lunghezza e poi a pezzettini, quindi tritarlo insieme allo spicchio d'aglio e alla cipolla tagliata grossolanamente nel recipiente in acciaio inox per 10 sec. alla velocità 4. Se necessario, spingere in basso con la spatola gli ingredienti rimasti sul bordo del contenitore.

Aggiungere gli champignon e sminuzzare per 10 sec. alla velocità 4.

Aggiungere l'olio e soffriggere il tutto per circa 5 minuti a 120°C alla velocità 1. Lasciare raffreddare il composto.

Aggiungere il sale, il pepe, il timo, il balsamico e il formaggio fresco e mescolare per circa 15 sec. alla velocità 4.

				VELOCITÀ
1 spicchio d'aglio 1 cipolla 80 g di porro (solo la parte bianca)	tritare	10 sec.		4
250 g di champignon	sminuzzare	10 sec.		4
40 ml di olio d'oliva	soffriggere	5 min.	120°C	1
1,5 cucchiaini di sale 1 cucchiaino di pepe 2 cucchiaini di timo (triturato) 20 ml di balsamico 250 g di formaggio fresco	mescolare	15 sec.		4

QUARK AGLI CHAMPIGNON

PREPARAZIONE:
Tritare l'aglio e le cipolle tagliate grossolanamente per 10 sec. alla velocità 4.

Aggiungere gli champignon e sminuzzare per 10 sec. alla velocità 4.

Unire l'olio e soffriggere il tutto per circa 3 minuti a 120°C alla velocità 1.

Aggiungere gli altri ingredienti e mescolare per circa 15 sec. alla velocità 4.

				VELOCITÀ
1 spicchio d'aglio 100 g di cipolle	tritare	10 sec.		4
120 g di champignon	sminuzzare	10 sec.		4
25 ml di olio d'oliva	soffriggere	3 min.	120°C	1
1 cucchiaino di sale 1 cucchiaino di pepe 2 cucchiaini di timo (triturato) 20 ml di balsamico 250 g di quark magro	mescolare	15 sec.		4

BURRO AL VINO ROSSO CON CIPOLLE

PREPARAZIONE:
Tagliare le cipolle a pezzi e tritarle nel recipiente in acciaio inox per 8 sec. alla velocità 4.

Aggiungere il vino rosso e ridurre per 3 minuti a 120°C alla velocità 1 (togliere il tappo dell'apertura di riempimento), travasare in una ciotolina e lasciare raffreddare.

Mettere il burro, il sale aromatizzato, lo zucchero e il pepe nel recipiente in acciaio inox e mescolare per 20 sec. alla velocità 5.

Aggiungere la smetana e mescolare per circa 8 sec. alla velocità 5.

Aggiungere la miscela raffreddata di vino rosso e cipolla e mescolare per 15 sec. alla velocità 1.

				VELOCITÀ
70 g di cipolle rosse	tritare	8 sec.		4
50 ml di vino rosso	ridurre	3 min.	120°C	1
70 g di burro 1 cucchiaino di sale aromatizzato 1 presa di zucchero 1 presa di pepe	mescolare	20 sec.		5
40 g di smetana	mescolare	8 sec.		5
	mescolare	15 sec.		1

FORMAGGIO FRESCO AI POMODORI

				VELOCITÀ
2 spicchi d'aglio 5 pomodori secchi (in olio)	sminuzzare	10 sec.		5
1 cucchiaino di concentrato di pomodoro 200 g di formaggio fresco Sale e pepe a piacere Un po' di basilico	mescolare	15 sec.		4

PREPARAZIONE:
Sminuzzare gli spicchi d'aglio e i pomodori secchi per 10 sec. alla velocità 5.

Aggiungere gli altri ingredienti e frullare per 15 sec. alla velocità 4.

BURRO AL SALMONE

				VELOCITÀ
1 cipolla piccola	tritare	10 sec.		4
150 g di filetto di salmone 125 g di burro 1 mazzetto di aneto 3 uova (sode)	mescolare	3 min.		6

PREPARAZIONE:
Tagliare grossolanamente le cipolle e tritarle nel recipiente in acciaio inox per 10 sec. alla velocità 4. Se necessario, spingere in basso con la spatola gli ingredienti rimasti sul bordo del contenitore.

Aggiungere gli altri ingredienti e mescolare per 3 min. alla velocità 6 fino a ottenere un composto omogeneo.

CREMA ALL'AGLIO

				VELOCITÀ
6 spicchi d'aglio	tritare	8 sec.		8
250 g di yogurt al naturale 200 g di crème fraîche 20 g di maionese 30 g di ketchup di pomodoro	mescolare	8 sec.		5

PREPARAZIONE:
Tritare gli spicchi d'aglio nel recipiente in acciaio inox per 8 sec. alla velocità 8. Se necessario, spingere in basso con la spatola gli ingredienti rimasti sul bordo del contenitore.

Aggiungere gli altri ingredienti e mescolare per altri 8 sec. alla velocità 5.

CREMA DI CECI

				VELOCITÀ
1 vasetto di ceci (circa 240 g di peso sgocciolato) 200 g di quark 50 g di pasta di sesamo Sale e pepe a piacere 1 presa di zucchero 1 spicchio d'aglio	sminuzzare	10 sec.		10

PREPARAZIONE:
Scolare i ceci nel setaccio e risciacquarli in acqua calda. Lasciarli sgocciolare bene e porli nel recipiente in acciaio inox.

Aggiungere gli altri ingredienti e sminuzzare per 10 sec. alla velocità 10. Se necessario ripetere l'operazione fino a ottenere la consistenza desiderata.

CHILI-AGLIO-BURRO

PREPARAZIONE:
Rimuovere i semi del peperoncino a seconda del grado di piccantezza desiderato e sminuzzare insieme agli spicchi d'aglio per 15 secondi alla velocità 7. Al termine, se necessario, togliere i residui dal bordo del recipiente in acciaio inox usando la spatola. In base alla necessità ripetere il processo.

Aggiungere l'olio e soffriggere per 3 minuti a 90°C alla velocità 1.

Aggiungere il burro e una presa di sale e frullare per 40 sec. alla velocità 2.

Quindi tenere al fresco e lasciare riposare per almeno 30 minuti.

				VELOCITÀ
4 peperoncini 4 spicchi d'aglio	sminuzzare	15 sec.		7
2 cucchiai di olio di colza	soffriggere	3 min.	90°C	1
250 g di burro 1 presa di sale	mescolare	40 sec.		2

PERA-CIPOLLA-STRUTTO

PREPARAZIONE:
Sbucciare la pera, rimuovere i semi e tagliarla a pezzi, metterla nel recipiente in acciaio inox insieme alla cipolla tagliata a pezzi e sminuzzare per 20 secondi alla velocità 4. Al termine, se necessario, togliere i residui dal bordo del recipiente in acciaio inox usando la spatola.

Aggiungere 2 cucchiai di olio di colza e soffriggere per 3 minuti a 120°C alla velocità SL.

Aggiungere lo strutto e le spezie e mescolare per 2,5 minuti a 120°C con rotazione sinistra, alla velocità SL.

Poi versare il tutto in una ciotola e lasciare raffreddare.

CONSIGLIO: Mescolare bene il tutto ancora una volta prima di servire.

				VELOCITÀ
1 pera 1 cipolla	sminuzzare	20 sec.		4
2 cucchiai di olio di colza	soffriggere	3 min.	120°C	SL
250 g di strutto (morbido) 1 presa di sale e pepe-roncino	mescolare	2,5 min.	120°C	SL rotazione sinistra

CREMA DA SPALMARE CON UOVO E FORMAGGIO FRESCO

PREPARAZIONE:
Disporre tutti gli ingredienti nel recipiente in acciaio inox e mescolare per 50 sec. alla velocità 2.

				VELOCITÀ
200 g di formaggio fresco alle erbe 1 cucchiaino di senape (medio piccante) 4 uova sode 2 cucchiai di aceto di vino bianco 1 cucchiaino di aneto 1 presa di paprika in polvere (piccante) Presa di curry Sale e pepe a piacere 1 presa di zucchero	mescolare	50 sec.		2

PASTA DI PANE DA CUOCERE

				VELOCITÀ
1 cipolla	sminuzzare	10 sec.		4
100 g di prosciutto cotto 100 g di salami 150 g di formaggio (Emmental o Gouda)	sminuzzare	1 min.		3
1 vasetto di crème fraîche (con erbe) 10 g di origano (fresco) Sale e pepe a piacere	mescolare	1,5 min.		1

PREPARAZIONE:
Tagliare grossolanamente le cipolle e tritare nel recipiente in acciaio inox per 10 sec. alla velocità 4. Al termine, se necessario, togliere i residui dal bordo del recipiente in acciaio inox usando la spatola.

Tagliare il prosciutto, il salame e il formaggio a pezzi e sminuzzare per 1 minuto alla velocità 3. Al termine, se necessario, togliere i residui dal bordo del recipiente in acciaio inox usando la spatola.

Aggiungere la crème fraîche, l'origano tritato, sale e pepe e mescolare per 1,5 minuti alla velocità 1.

Spalmare il composto sul pane o sulla baguette tagliata a metà e gratinare in forno a 180-200°C finché non saranno ben dorati.

RÉMOULADE

				VELOCITÀ
2 scalogni 3 cetriolini 10 g di erba cipollina 1 cucchiaio di capperi 1 filetto di acciuga piccolo	sminuzzare	20 sec.		7
1 uovo 3 cucchiai di maionese 1 cucchiaino di senape (medio piccante) 5 ml di balsamico bianco 1 presa di curry Sale e pepe (a piacere)	mescolare	2,5 min.		2

PREPARAZIONE:
Tagliare gli scalogni a pezzi, metterli nel recipiente in acciaio inox insieme ai cetriolini (a pezzi), all'erba cipollina, ai capperi e al filetto di acciuga e sminuzzare per 20 secondi alla velocità 7. Al termine, se necessario, togliere i residui dal bordo del recipiente in acciaio inox usando la spatola.

Aggiungere gli altri ingredienti e mescolare per 2,5 minuti alla velocità 2.

CREMA DA SPALMARE CON CUMINO, ROSMARINO E AGLIO

				VELOCITÀ
1 cucchiaio di cumino intero Aghi di due rametti di rosmarino 3 spicchi d'aglio	sminuzzare	20 sec.		6
350 g di formaggio fresco Sale e pepe a piacere	mescolare	30 sec.		1

PREPARAZIONE:
Mettere nel recipiente in acciaio inox il cumino, gli aghi di rosmarino e l'aglio e tritare per 20 secondi alla velocità 6. Al termine, se necessario, togliere i residui dal bordo del recipiente in acciaio inox usando la spatola.

Aggiungere il formaggio fresco, aggiustare di sale e pepe e mescolare per circa 30 sec. alla velocità 1. Lasciar riposare il composto per 30 minuti.

OBAZDA BAVARESE

PREPARAZIONE:
Tagliare grossolanamente le cipolle e tritare nel recipiente in acciaio inox per 10 sec. alla velocità 4. Al termine, se necessario, togliere i residui dal bordo del recipiente in acciaio inox usando la spatola.

Disporre tutti gli altri ingredienti nel recipiente in acciaio inox e amalgamare per 20 secondi alla velocità 2.

Quindi impiattare e guarnire con gli anelli di cipolla (tagliati sottili) e l'erba cipollina (tagliata).

				VELOCITÀ
2 cipolle	sminuzzare	10 sec.		4
250 g di Camembert 80 g di burro 150 g di formaggio fresco ½ cucchiaino di cumino (macinato) 1 cucchiaino di cumino (intero) 1 cucchiaino di paprika in polvere, piccante 1 cucchiaio di paprika in polvere, dolce Sale a piacere Pepe (macinato fresco) a piacere 40 ml di birra (scura)	amalgamare	20 sec.		2
Anelli di cipolla di ½ cipolla 1 cucchiaio di erba cipollina fresca	decorare			

CREMA DA SPALMARE AI RAVANELLI CON CRESCIONE

PREPARAZIONE:
Mettere nel recipiente in acciaio inox il crescione e i ravanelli e sminuzzare per 20 sec. alla velocità 4. Al termine, se necessario, togliere i residui dal bordo del recipiente in acciaio inox usando la spatola.

Aggiungere il formaggio fresco, il sale aromatizzato il pepe e amalgamare per 30 sec. alla velocità 1.

				VELOCITÀ
Crescione (1 ciotola) 100 g di ravanelli	sminuzzare	20 sec.		4
300 g di formaggio fresco ½ cucchiaio di sale aromatizzato Pepe (nero, macinato fresco)	amalgamare	30 sec.		1

INTINGOLO PICCANTE CON PANNA ACIDA

PREPARAZIONE:
Tagliare gli scalogni e la cipolletta a pezzi e sminuzzare il tutto insieme allo spicchio d'aglio e al peperoncino nel recipiente in acciaio inox per 15 secondi alla velocità 4. Al termine, se necessario, togliere i residui dal bordo del recipiente in acciaio inox usando la spatola.

Aggiungere la panna acida, la crème fraîche, l'aceto di vino bianco, lo zucchero, sale e pepe e mescolare per 2 minuti alla velocità SL.

				VELOCITÀ
1 scalogno 1 cipolletta 1 spicchio d'aglio 2 peperoncini	sminuzzare	15 sec.		4
1 vasetto di panna acida 1 vasetto di crème fraîche (con erbe) 2 cucchiai di aceto di vino bianco 1 presa di zucchero Sale e pepe a piacere	mescolare	2 min.		SL

SALSA DI BARBABIETOLE

				VELOCITÀ
100 g di pistacchi (pelati)	sminuzzare	10 sec.		6
1 scalogno	sminuzzare	10 sec.		4
300 g di barbabietole (cotte)	sminuzzare	15 sec.		5
2 cucchiaini di rafano 150 g di crème fraîche 1 cucchiaio di aceto di vino bianco 2 cucchiai di olio di colza 1 presa di zucchero Sale e pepe a piacere	mescolare	2 min.		1

PREPARAZIONE:
Sminuzzare i pistacchi nel recipiente in acciaio inox per 10 secondi alla velocità 6. Al termine, se necessario, togliere i residui dal bordo del recipiente in acciaio inox usando la spatola.

Tagliare lo scalogno a pezzi, metterlo nel recipiente in acciaio inox e sminuzzare per 10 sec. alla velocità 4. Al termine, se necessario, togliere i residui dal bordo del recipiente in acciaio inox usando la spatola.

Aggiungere le barbabietole e sminuzzare per 15 sec. alla velocità 5. Al termine, se necessario, togliere i residui dal bordo del recipiente in acciaio inox usando la spatola.

Aggiungere il rafano, la crème fraîche, l'aceto di vino bianco, l'olio di colza, lo zucchero, sale e pepe e mescolare per 2 minuti alla velocità 1.

QUARK CON PEPERONI MULTICOLORE

				VELOCITÀ
1 cipolla 1 spicchio d'aglio	sminuzzare	10 sec.		4
3 piccoli peperoni (1 x rosso, 1 x giallo, 1 x verde) 200 g di quark 150 ml di panna acida 5 cetriolini 1 cucchiaino di senape (medio piccante) 1 presa di paprika in polvere 1 presa di cumino (macinato) Sale e pepe a piacere	mescolare	2 min.		1 Rotazione sinistra

PREPARAZIONE:
Tagliare la cipolla a pezzi, metterla nel recipiente in acciaio inox insieme allo spicchio d'aglio e sminuzzare per 10 sec. alla velocità 4. Al termine, se necessario, togliere i residui dal bordo del recipiente in acciaio inox usando la spatola.

Rimuovere i semi dai peperoni, tagliarli a dadini piccoli e disporli nel recipiente in acciaio inox, aggiungere il quark, la panna acida, i cetriolini (a dadini), la senape, la paprika in polvere, il cumino, sale e pepe e mescolare per 2 minuti con rotazione sinistra alla velocità 1.

SALSA ALLA SENAPE E ANETO

				VELOCITÀ
2 cucchiai di zucchero bruno 4 cucchiai di senape Dijon Pepe bianco (macinato fresco; quantità a piacere) ½ cucchiaio di semi di senape (macinati) 2 cucchiai di aceto di frutta 1 cucchiaino di miele 3 cucchiai di acqua	mescolare	3 min.		1
5 cucchiai di olio di colza	mescolare	2 min.		1
3 cucchiai di aneto (fresco, tritato finemente)	mescolare	2 min.		SL

PREPARAZIONE:
Mettere nel recipiente in acciaio inox lo zucchero, la senape, il pepe, i semi di senape, l'aceto, il miele e l'acqua e mescolare per 3 minuti alla velocità 1.

Avviare la fase di lavorazione (mescolare - 2 minuti alla velocità 1) e versare lentamente l'olio nel composto attraverso l'apertura del coperchio.

Aggiungere l'aneto e mescolare quindi per 2 minuti alla velocità SL.

TZATZIKI ALLE ERBE

PREPARAZIONE:
Mettere nel recipiente in acciaio inox gli spicchi d'aglio e sminuzzare per 15 sec. alla velocità 4. Al termine, se necessario, togliere i residui dal bordo del recipiente in acciaio inox usando la spatola.

Disporre la crème fraîche con le erbe, il quark alle erbe, l'olio d'oliva, sale e pepe nel recipiente e mescolare per 2 minuti alla velocità 1.

Tagliare a metà il cetriolo da insalata e rimuovere i semi. Tagliare quindi a fette e tagliare a loro volta le fette in striscioline.

Mettere il cetriolo a striscioline nel recipiente in acciaio inox e incorporare nel composto mescolando per 1,5 minuti con rotazione sinistra alla velocità SL.

Versare il composto in una ciotola e lasciare riposare 1 ora nel frigorifero.

				VELOCITÀ
6 spicchi d'aglio	sminuzzare	15 sec.		4
1 vasetto di crème fraîche (con erbe) 500 g di quark alle erbe 2 cucchiai di olio d'oliva Sale e pepe a piacere	mescolare	2 min.		1
1 cetriolo da insalata (bio)	Tagliare a metà e rimuovere i semi. Tagliare quindi a fette e tagliare a loro volta le fette in striscioline.			
Incorporare	il cetriolo a striscioline	1,5 min.		SL rotazione sinistra
Lasciare riposare la tzatziki alle erbe per circa 1 ora in frigorifero				

SALSA BURGER

PREPARAZIONE:
Tagliare la cipolla a pezzi, metterla nel recipiente in acciaio inox insieme allo spicchio d'aglio e sminuzzare per 10 sec. alla velocità 4. Al termine, se necessario, togliere i residui dal bordo del recipiente in acciaio inox usando la spatola.

Tagliare i cetriolini a pezzi, metterli nel recipiente in acciaio inox e sminuzzare per 20 sec. alla velocità 3. Quindi trasferire gli ingredienti in un'altra ciotola e pulire il recipiente in acciaio inox.

Disporre lo zucchero bruno, la senape, il tuorlo e l'aceto balsamico nel recipiente in acciaio inox e mescolare per 3 minuti alla velocità 1. Nel frattempo versare lentamente l'olio attraverso l'apertura del coperchio.

Mettere nel recipiente in acciaio inox il ketchup, il sale, il succo di limone, il prezzemolo e gli altri ingredienti precedentemente sminuzzati e mescolare per 2 minuti alla velocità 1.

				VELOCITÀ
1 cipolla 1 spicchio d'aglio	sminuzzare	10 sec.		4
3 cetriolini	sminuzzare	20 sec.		3
½ cucchiaio di zucchero bruno 1 cucchiaino di senape (medio piccante) 1 tuorlo 1 cucchiaio di balsamico (bianco) 150 ml di olio di colza	mescolare	3 min.		1
60 g di ketchup al curry 1 cucchiaino di sale 1 cucchiaio di succo di limone 1 cucchiaio di prezzemolo (tritato finemente)	mescolare	2 min.		1

CREMA DA SPALMARE AL PROSCIUTTO

				VELOCITÀ
1 cipolla 1 spicchio d'aglio	sminuzzare	10 sec.		4
250 g di prosciutto 1 mazzetto di prezzemolo (tritato fresco)	sminuzzare	20 sec.		3
250 g di formaggio fresco con erbe 60 ml di panna 1 cucchiaio di balsamico (bianco) 1 cucchiaio di salsa di soia 1 presa di zucchero 1 presa di paprika in polvere Sale e pepe a piacere 1 presa di curry	mescolare	2 min.		1

PREPARAZIONE:
Tagliare la cipolla a pezzi, metterla nel recipiente in acciaio inox insieme allo spicchio d'aglio e sminuzzare per 10 sec. alla velocità 4. Al termine, se necessario, togliere i residui dal bordo del recipiente in acciaio inox usando la spatola.

Tagliare a pezzettini il prosciutto e sminuzzare il tutto con il prezzemolo per 20 secondi alla velocità 3 nel recipiente in acciaio inox. Al termine, se necessario, togliere i residui dal bordo del recipiente in acciaio inox usando la spatola.

Aggiungere gli altri ingredienti e mescolare per circa 2 minuti alla velocità 1.

QUICK DIP

				VELOCITÀ
100 g di ravanelli 1 carota 2 cipollette ½ mazzetto di prezzemolo (tritato fresco)	sminuzzare	20 sec.		4
250 g di formaggio fresco 200 g di quark 1 cucchiaino di paprika in polvere Sale e pepe (a piacere)	mescolare	20 sec.		3

PREPARAZIONE:
Mettere nel recipiente in acciaio inox i ravanelli, la carota (in piccoli pezzi), le cipollette (in pezzi) e il prezzemolo e sminuzzare per 20 secondi alla velocità 4. Al termine, se necessario, togliere i residui dal bordo del recipiente in acciaio inox usando la spatola.

Aggiungere il formaggio fresco, il quark, la paprika in polvere, sale e pepe e mescolare per circa 20 secondi alla velocità 3.

CREMA AL FORMAGGIO CON AGLIO

				VELOCITÀ
4 spicchi d'aglio 2 peperoncini	sminuzzare	10 sec.		4
1 piccolo peperone a punta	sminuzzare	20 sec.		3
200 g di formaggio Feta 200 g di formaggio fresco 1 cucchiaino di timo (tritato fresco) 1 cucchiaino di rosmarino (tritato fresco) Sale e pepe a piacere 1 presa di paprika in polvere	mescolare	1 min.		3

PREPARAZIONE:
Mettere nel recipiente in acciaio inox l'aglio e i peperoncini e tritare per 10 sec. alla velocità 4. Al termine, se necessario, togliere i residui dal bordo del recipiente in acciaio inox usando la spatola.

Rimuovere i semi del peperone, tagliarlo a pezzi e sminuzzarlo nel recipiente in acciaio inox per 20 secondi alla velocità 3. Al termine, se necessario, togliere i residui dal bordo del recipiente in acciaio inox usando la spatola.

Tagliare la feta in pezzi e aggiungerla al recipiente in acciaio inox con il formaggio fresco, il timo, il rosmarino, sale e pepe e la paprika in polvere e mescolare per 1 minuto alla velocità 3.

TORTE E BISCOTTI

PAGINA 72–73

- TORTA MARMORIZZATA
- PAN DI SPAGNA (METODO A CALDO)
- PAN DI SPAGNA (METODO CLASSICO)
- TORTA AL LIMONE
- TORTA DI BANANE
- TORTA SPEZIATA

PAGINA 74–75

- TORTA AL VIN BRULÉ
- MUFFIN ALLE NOCI
- KIPFERL ALLA VANIGLIA
- STELLE ALLA CANNELLA
- FLORENTINE AL CIOCCOLATO

PAGINA 76–77

- MACARON AL COCCO
- MACARON ALLA NOCCIOLA
- PASTA PER IL PANE
- PASTA CHOUX
- PASTA PER LA PIZZA
- PASTA PER BISCOTTI SPRITZ

PAGINA 78–79

- MUFFIN DI PROSCIUTTO E FORMAGGIO
- GUGLHUPF
- PALLINE DI MARZAPANE
- BASE PER PIADINA
- BLINI (CRÊPE SALATA RUSSA)

TORTA MARMORIZZATA

PREPARAZIONE:
Mescolare il burro, lo zucchero e le uova nel recipiente per 4 min. alla velocità 5 fino a formare un composto cremoso.

Aggiungere la farina, il lievito in polvere, il sale, il latte e il rum e mescolare per altri 30 sec. alla velocità 2. Trasferire 2/3 dell'impasto in uno stampo a cerniera imburrato.

Aggiungere il cacao, il rum e il latte all'impasto restante nel recipiente e mescolare per 20 sec. alla velocità 2.

Disporre l'impasto scuro sull'impasto chiaro nello stampo a cerniera e mescolare con una forchetta eseguendo un movimento a spirale.

Cuocere nel forno preriscaldato a 180°C per 45 min.

				VELOCITÀ
250 g di burro 200 g di zucchero 5 uova	mescolare	4 min.		5
500 g di farina 1 bustina di lievito in polvere Sale 150 ml di latte 4 cucchiai di rum	mescolare	30 sec.		2
3 cucchiai di cacao 1 cucchiaio di rum 1 cucchiaio di latte	mescolare	20 sec.		2
Cuocere in forno per 45 min. a 180°C				

PAN DI SPAGNA (METODO A CALDO)

PREPARAZIONE:
Versare i 4 albumi e 100 g di zucchero nel recipiente e mescolare per 5 min. a 50°C alla velocità 3.

Aggiungere i 4 tuorli e gli altri 100 g di zucchero nel recipiente e mescolare per 1 min. alla velocità 3.

Aggiungere la farina, l'amido di mais e il lievito e mescolare per 3 min. alla velocità 3.

Versare l'impasto in una teglia da forno imburrata e lasciare riposare coperto per 20 min. in un luogo caldo. Cuocere poi nel forno preriscaldato a 180°C per 30-40 min.

				VELOCITÀ
4 albumi 100 g di zucchero	mescolare	5 min.	50°C	3
4 tuorli 100 g di zucchero	mescolare	1 min.		3
100 g di farina 100 g di amido di mais 5 g di lievito	mescolare	3 min.		3
Lasciare riposare l'impasto per 20 min. e cuocere in forno a 180°C per 30-40 min.				

PAN DI SPAGNA (METODO CLASSICO)

PREPARAZIONE:
Mettere le uova, la farina, lo zucchero, il burro e il lievito nel recipiente e mescolare per 1 min. alla velocità 4.

Versare l'impasto in una teglia da forno imburrata e lasciare riposare coperto per 30 min. in un luogo caldo. Cuocere poi nel forno preriscaldato a 180°C per 30-40 min.

				VELOCITÀ
3 uova 150 g di farina 150 g di zucchero 150 g di burro 3 g di lievito	mescolare	1 min.		4
Lasciare riposare l'impasto per 30 min. e cuocere in forno a 180°C per 30-40 min.				

TORTA AL LIMONE

				VELOCITÀ
250 g di burro 250 g di zucchero 250 g di farina 1 bustina di lievito in polvere 4 uova (sbattute) 1 limone (buccia e succo)	mescolare	4 min.		5
Cuocere in forno a 180°C per 40 min.				

PREPARAZIONE:

Mettere tutti gli ingredienti in successione nel recipiente e mescolare per 4 min. alla velocità 5 fino a ottenere una spuma.

Trasferire l'impasto in uno stampo a cassetta imburrato e cuocere in forno a 180°C per 40 min. Lasciare raffreddare su una griglia per torte.

TORTA DI BANANE

				VELOCITÀ
200 g di burro 180 g di zucchero 4 uova 300 g di farina 1 bustina di lievito in polvere 120 g di banane 100 ml di panna	mescolare	4 min.		5
Cuocere in forno a 180°C per 40-50 min.				
100 g di glassa al cioccolato	ricoprire			

PREPARAZIONE:

Mettere tutti gli ingredienti in successione nel recipiente e mescolare per 4 min. alla velocità 5 fino a ottenere una spuma.

Trasferire l'impasto in uno stampo a cassetta imburrato e cuocere in forno a 180°C per 40-50 min.

Lasciare raffreddare su una griglia per torte e ricoprire con la glassa al cioccolato.

TORTA SPEZIATA

				VELOCITÀ
475 g di farina 300 g di zucchero 30 g di spezie per dolci 3 cucchiaini di cacao in polvere 1,5 bustine di lievito in polvere 1,5 cucchiai di zucchero vanigliato	mescolare	35 sec.		1
3 uova 135 ml di olio di semi di girasole 400 ml di latte	mescolare	4 min.		2
Cuocere in forno a 200°C per 25 min.				
Cioccolato di copertura	sminuzzare	30 sec.		3
Cioccolato di copertura	sciogliere	3-4 min.	50°C	1
Granella di zucchero				

PREPARAZIONE:

Inserire la paletta di agitazione, quindi versare nel contenitore in acciaio inox la farina, lo zucchero, le spezie, il cacao in polvere, il lievito in polvere e lo zucchero vanigliato e mescolare per 35 sec. alla velocità 1. Rimuovere la paletta di agitazione.

Aggiungere le uova, l'olio di semi di girasole e il latte e mescolare per 4 minuti alla velocità 2.

Versare quindi l'impasto su una teglia da forno imburrata e cuocere in forno a 200°C per circa 25 minuti

Per la glassa mettere nel recipiente in acciaio inox il cioccolato di copertura a pezzi e sminuzzarlo per circa 30 sec. alla velocità 3.

Sciogliere quindi il cioccolato per 3-4 minuti, a seconda della quantità, a 50°C alla velocità 1 e distribuirlo infine sulla torta pronta.

A piacimento cospargere con granella di zucchero e lasciare raffreddare completamente.

TORTA AL VIN BRULÉ

PREPARAZIONE:
Disporre tutti gli ingredienti nel recipiente in acciaio inox e mescolare per 1 minuto alla velocità 4.

Foderare una teglia con carta forno, distribuivi sopra l'impasto e cuocere in forno a 180°C per circa 35 minuti.

				VELOCITÀ
250 g di farina 180 g di zucchero 200 g di noci 100 g di cioccolato fondente 1 bustina di lievito in polvere 1 cucchiaio di zucchero vanigliato 6 uova 200 g di olio di semi di girasole 200 ml di vin brulé 1 cucchiaio di spezie per dolci	mescolare	1 min.		4
Cuocere in forno a 180°C per circa 35 min.				

MUFFIN ALLE NOCI

PREPARAZIONE:
Tritare il cioccolato per 5 sec. alla velocità 8 e trasferirlo in una ciotola.

Versare nel recipiente tutti gli altri ingredienti e mescolare/impastare per 4 min. alla velocità 5.

Aggiungere il cioccolato e mescolare per 20 sec. alla velocità 5.

Distribuire l'impasto negli stampini da muffin e cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 30 min.

				VELOCITÀ
10 g di cioccolato	tritare	5 sec.		8
200 g di zucchero 1 bustina di zucchero vanigliato 200 g di burro 4 uova 150 g di farina 1 bustina di lievito in polvere 2 cucchiai di rum 1 limone (buccia e succo) 50 g di noci tritate	mescolare/ impastare	4 min.		5
Aggiungere all'impasto il cioccolato e mescolare		20 sec.		5
Cuocere in forno a 180°C per 30 min.				

KIPFERL ALLA VANIGLIA

PREPARAZIONE:
Versare nel recipiente in acciaio inox 100 g di zucchero, la farina, le mandorle, le nocciole, il burro, i semi del baccello di vaniglia e una presa di sale e mescolare/impastare per 1,5 minuti alla velocità 5.

Avvolgere l'impasto nella pellicola e lasciare riposare in frigorifero per circa un'ora.

Dividere l'impasto in pezzettini, modellarli a forma di cornetto e disporli su una teglia da forno rivestita con carta da forno. Cuocere nel forno preriscaldato a 175°C per circa 12 minuti

Mescolare lo zucchero, lo zucchero vanigliato e lo zucchero a velo e passarvi i biscotti caldi.

				VELOCITÀ
Pasta 100 g di zucchero 50 g di mandorle tritate 50 g di nocciole tritate 280 g di farina 210 g di burro freddo 1 baccello di vaniglia 1 presa di sale	mescolare/ impastare	1,5 min.		5
Cuocere in forno a 175°C per circa 12 min.				
Guarnizione 50 g di zucchero a velo 50 g di zucchero vanigliato 70 g di zucchero				

STELLE ALLA CANNELLA

				VELOCITÀ
400 g di zucchero	polverizzare	20 sec.		10
500 g di mandorle	sminuzzare	20 sec.		8
2 cucchiaini di cannella	mescolare	15 sec.		7
1 cucchiaio di miele 2 albumi	mescolare	15 sec.		4
100 g di zucchero 1 albume	mescolare/ sbattere	4 min.		3
Ricoprire le stelle con il composto e cuocere in forno a 150°C per circa 15 min.				

PREPARAZIONE:

Polverizzare lo zucchero per 20 sec. alla velocità 10 per ottenere lo zucchero a velo, quindi trasferirlo in una ciotola.

Porre quindi le mandorle nel recipiente e sminuzzarle per 20 sec. alla velocità 8.

Aggiungere la cannella e 300 g dello zucchero a velo precedentemente preparato e mescolare per 15 sec. alla velocità 7.

Mettere nel recipiente in acciaio inox i 2 albumi e il miele e mescolare per 15 sec. alla velocità 4. Trasferire il composto in una ciotola e impastare.

Disporre l'impasto tra 2 fogli di pellicola (o carta forno) e stenderlo allo spessore di circa 1 cm. Togliere la pellicola/carta forno, ricavare delle stelle con uno stampino e disporle su una teglia rivestita con carta da forno.

Versare nel recipiente in acciaio inox l'albume restante e gli altri 100 g di zucchero a velo e mescolare/sbattere per circa 4 minuti alla velocità 3 fino a formare un composto omogeneo.

Ricoprire le stelle con il composto e cuocere in forno ventilato preriscaldato a 150°C per circa 15 minuti.

FLORENTINE AL CIOCCOLATO

				VELOCITÀ
100 g di nocciole	sminuzzare	7 sec.		4
180 g di zucchero 80 g di miele 150 ml di panna 130 g di burro	riscaldare	8 min.	90°C	1
180 g di mandorle (tritate)	mescolare	3 min.	90°C	1 rotazione sinistra
Cuocere in forno a 200°C per 12-15 min.				
150 g di cioccolato di copertura	sciogliere	4 min.	50°C	1

PREPARAZIONE:

Tritare le nocciole nel recipiente in acciaio inox per 7 sec. alla velocità 4. Versarle in una ciotola.

Nel recipiente in acciaio inox versare lo zucchero, il miele, la panna e il burro (a pezzi) e riscaldare per 8 minuti a 90°C alla velocità 1.

Aggiungere le nocciole e le mandorle e mescolare per 3 minuti a 90°C alla velocità 1 con rotazione sinistra.

Rivestire una teglia con carta da forno, distribuivi sopra il composto e cuocere in forno preriscaldato a 200°C per circa 12-15 minuti

Per la glassa mettere il cioccolato di copertura a pezzi nel recipiente in acciaio inox e sminuzzarlo ulteriormente per circa 4 minuti a 50°C alla velocità 1.

Trasferire il composto di noci raffreddato sul piano di lavoro, togliere la carta forno e ricoprire il lato liscio con la glassa al cioccolato. Tagliare a pezzi.

MACARON AL COCCO

PREPARAZIONE:
Disporre gli albumi, lo zucchero e 5-6 gocce di aroma di mandorle amare nel recipiente in acciaio inox e frullare per 5 minuti a 50°C alla velocità 4.

Aggiungere la farina di cocco e mescolare per 1,5 minuti a 50°C alla velocità 2 con rotazione sinistra.

Disporre il composto al cocco a piccole porzioni su una teglia rivestita con carta da forno.

Cuocere nel forno preriscaldato a 150°C per circa 35-45 minuti (a seconda delle dimensioni delle porzioni).

Se lo desiderate potete decorare i macaron ancora caldi con del cioccolato.

				VELOCITÀ
4 albumi 150 g di zucchero 5-6 gocce di aroma di mandorle amare	mescolare	5 min.	50°C	4
300 g di farina di cocco	mescolare	1,5 min.	50°C	2 rotazione sinistra
Cuocere in forno a 150°C per 35-45 min.				
Eventuale cioccolato per decorare				

MACARON ALLA NOCCIOLA

PREPARAZIONE:
Mettere le nocciole nel recipiente in acciaio inox e tritarle per 45 sec. alla velocità 8. Successivamente trasferirle in una ciotola.

Versare gli albumi, lo zucchero e 5-6 gocce di aroma di mandorle amare nel recipiente in acciaio inox pulito e mescolare per 5 minuti a 50°C alla velocità 4.

Aggiungere le nocciole tritate e mescolare per 1 minuto a 50°C alla velocità 2 con rotazione sinistra.

Disporre piccoli mucchietti di impasto su una teglia rivestita con carta da forno.

Cuocere nel forno preriscaldato a 150°C per circa 35-45 minuti (a seconda delle dimensioni delle porzioni).

Se lo desiderate potete decorare i macaron ancora caldi con del cioccolato.

				VELOCITÀ
300 g di nocciole intere	sminuzzare	45 sec.		8
4 albumi 150 g di zucchero 5-6 gocce di aroma di mandorle amare	mescolare	5 min.	50°C	4
	mescolare	1 min.	50°C	2 rotazione sinistra
Cuocere in forno a 150°C per 35-45 min.				
Eventuale cioccolato				

PASTA PER IL PANE

PREPARAZIONE:
Mettere gli ingredienti nel recipiente e impastarli per 90 sec. alla velocità 3.

Versare l'impasto in una teglia a cassetta e lasciare lievitare l'impasto coperto in un luogo caldo per circa 45 min. Spennellare l'impasto con dell'acqua e cuocere nel forno preriscaldato a 160°C per 45 min.

CONSIGLIO: Per lavorare l'impasto è possibile utilizzare anche il programma preinstallato "Impastare 2". Attenersi alle istruzioni nelle istruzioni per l'uso.

				VELOCITÀ
350 g di farina di frumento Lievito istantaneo (dose secondo le indicazioni del produttore) 10 g di zucchero 200 ml di acqua 10 g di margarina 5 g di sale	impastare	90 sec.		3
Lasciare lievitare l'impasto per 45 min. e cuocere in forno a 160°C per 45 min.				

PASTA CHOUX

				VELOCITÀ
125 ml di acqua 40 g di burro 1 cucchiaino di sale 1 cucchiaino di zucchero	mescolare	5 min.	100°C	1
100 g di farina	mescolare	30 sec.		2
Lasciare riposare nel recipiente per 5 min.				
3 uova (sbattute)	mescolare	1 min.		2 rotazione sinistra
Disporre dei mucchietti di impasto sulla teglia da forno e cuocere in forno a 200°C per 20 min.				

PREPARAZIONE:
Versare l'acqua, il burro, il sale e lo zucchero nel recipiente e frullare per 5 min. a 100°C alla velocità 1.

Aggiungere la farina e mescolare alla velocità 2 per altri 30 sec.

Togliere il recipiente dalla base e lasciare riposare per 5 min.

Trascorso questo tempo, fare andare per 1 minuto alla velocità 2 con rotazione sinistra e aggiungere le uova sbattute attraverso l'apertura nel coperchio.

Con un cucchiaio disporre dei mucchietti di impasto sulla teglia imburrata e cuocere nel forno preriscaldato a 200°C per 20 min.

PASTA PER LA PIZZA

				VELOCITÀ
350 g di farina 150 ml di acqua 2 cucchiai di olio d'oliva 1 bustina di lievito secco 1 cucchiaino di sale	impastare	1 min.		5
Lasciare lievitare l'impasto per circa 40 minuti e farcire a piacere				

PREPARAZIONE:
Versare la farina, l'acqua, l'olio d'oliva, il lievito secco e il sale in successione nel recipiente e mescolare per 1 min. alla velocità 5.

Lasciare lievitare l'impasto coperto in un luogo caldo per circa 40 min. Infine stendere, disporre su una teglia da forno e farcire a piacere.

CONSIGLIO: Per lavorare l'impasto è possibile utilizzare anche il programma preinstallato "Impastare 2". Attenersi alle istruzioni nelle istruzioni per l'uso.

PASTA PER BISCOTTI SPRITZ

				VELOCITÀ
100 g di zucchero	polverizzare	20 sec.		10
150 g di burro	mescolare	3 min.		4
1 bustina di zucchero vanigliato 1 albume 1 presa di sale	mescolare	2 min.		3
200 g di farina	mescolare	2,5 min.		3

PREPARAZIONE:
Polverizzare lo zucchero per 20 sec. alla velocità 10 per ottenere lo zucchero a velo.

Aggiungere il burro e mescolare per 3 minuti alla velocità 4 fino a ottenere un composto cremoso.

Aggiungere lo zucchero vanigliato, l'albume e il sale e mescolare per altri 2 minuti alla velocità 3. Al termine, se necessario, togliere l'impasto dal bordo del recipiente in acciaio inox usando la spatola.

Aggiungere la farina e mescolare per 2,5 minuti fino a ottenere un impasto liscio.

MUFFIN DI PROSCIUTTO E FORMAGGIO

PREPARAZIONE:
Tagliarle a pezzi il formaggio e tritarlo nel recipiente in acciaio inox per 30 sec. alla velocità 5. Trasferire il formaggio in una ciotola e pulire il recipiente.

Tagliare il prosciutto e gli scalogni a pezzi, metterli nel recipiente in acciaio inox e sminuzzare per 30 secondi alla velocità 5. Al termine, se necessario, togliere i residui dal bordo del recipiente in acciaio inox usando la spatola.

Aggiungere l'olio vegetale e soffriggere per 2 minuti a 120°C alla velocità SL. Successivamente trasferire il tutto in una ciotola.

Disporre il burro e le uova nel recipiente in acciaio inox e mescolare per 1 minuto alla velocità 3.

Aggiungere il latte, la farina, la panna e le spezie e lavorare per 2 minuti con rotazione sinistra alla velocità 1 per ottenere un impasto.

Infine trasferire l'impasto nei relativi stampini e cuocere in forno per circa 25 minuti a 200°C (riscaldamento superiore e inferiore).

				VELOCITÀ
200 g di formaggio Gouda	sminuzzare	30 sec.		5
200 g di prosciutto cotto 100 g di scalogni	sminuzzare	30 sec.		5
2 cucchiai di olio vegetale	soffriggere	2 min.	120°C	SL
120 g di burro 4 uova	mescolare	1 min.		3
200 ml di latte 400 g di farina 60 ml di panna acida Sale e pepe a piacere	impastare	2 min.		1 rotazione sinistra

GUGLHUPF

PREPARAZIONE:
Mettere nel recipiente in acciaio inox il burro e lo zucchero e mescolare per 2 minuti alla velocità 3 fino a ottenere una spuma.

Aggiungere le uova e la scorza grattugiata di un limone e mescolare per 2 minuti alla velocità 2.

Mettere nel recipiente in acciaio inox il lievito in polvere e il latte e mescolare per 30 secondi alla velocità 2.

Aggiungere la farina e il sale e mescolare per 2 minuti alla velocità 2.

Versare l'impasto nello stampo di cottura per il Guglhupf e cuocere per circa 50 minuti a 180°C.

CONSIGLIO: Chi vuole può anche aggiungere all'impasto una manciata di uvette imbevute nel rum.

				VELOCITÀ
125 g di burro morbido 125 g di zucchero	mescolare	2 min.		3
4 uova 1 limone (scorza grattu-giata)	mescolare	2 min.		2
250 ml di latte (tiepido) 1 bustina di lievito in polvere	mescolare	30 sec.		2
500 g di farina 1 presa di sale	mescolare	2 min.		2
Cuocere in forno per circa 50 minuti a 180°C				

PALLINE DI MARZAPANE

				VELOCITÀ
200 g di burro 80 g di zucchero 1 bustina di zucchero vanigliato	mescolare	2 min.		3
200 g di marzapane	mescolare	1 min.		4
5 gocce di aroma di mandorle amare 300 g di farina 2 cucchiaini di cacao in polvere	impastare	90 sec.		2
	impastare	90 sec.		1 rotazione sinistra
	impastare	1 min.		1
Creare le palline e cuocerle a 180°C per circa15 minuti.				
2 cucchiai di zucchero a velo	Cospargere con lo zucchero a velo			

PREPARAZIONE:
Versare il burro, lo zucchero e lo zucchero vanigliato nel recipiente in acciaio inox e mescolare per 2 minuti alla velocità 3 fino a ottenere una spuma.

Aggiungere il marzapane tagliato a pezzi piccoli e mescolare per 1 minuto alla velocità 4.

Aggiungere l'aroma di mandorle amare, la farina e il cacao in polvere e impastare per 90 secondi alla velocità 2.

Poi impastare nuovamente per 90 secondi con rotazione sinistra, alla velocità 1.

Quindi impastare nuovamente per 1 minuto alla velocità 1.

Togliere il composto e creare le palline e distribuirle su una teglia rivestita con carta da forno. Cuocere in forno le palline a 180°C per circa 15 minuti (il tempo può variare in base alle dimensioni delle palline). Dopo la cottura, cospargere con zucchero a velo.

BASE PER PIADINA

				VELOCITÀ
250 g di farina di frumento 1 cucchiaino di lievito in polvere 1 presa di sale 3 cucchiai di olio di colza 150 ml di acqua	impastare	2 min.		3
Lasciare riposare per circa 5 minuti				
Pasta	impastare	1 min.		1 rotazione sinistra
Stendere l'impasto in cerchi sottili e cuocerli in una padella.				

PREPARAZIONE:
Setacciare la farina di frumento nel recipiente in acciaio inox, aggiungere il lievito in polvere, il sale, l'olio di colza e l'acqua e impastare per 2 minuti alla velocità 3. Lasciare riposare l'impasto per circa 5 minuti.

Poi impastare nuovamente per 1 minuto con rotazione sinistra, alla velocità 1.

Quindi rimuovere l'impasto e lasciarlo riposare, coperto, per 60 minuti. Dividere l'impasto in 6/8 pezzi e stenderli su una superficie di lavoro (infarinata) formando cerchi sottili e cuocerli brevemente su ogni lato in una padella leggermente oliata finché ogni lato non presenta delle parti più dorate.

CONSIGLIO: Per lavorare l'impasto è possibile utilizzare anche il programma preinstallato "Impastare 2". Attenersi alle istruzioni nelle istruzioni per l'uso.

BLINI (CRÊPE SALATA RUSSA)

				VELOCITÀ
500 ml di latte 3 uova 1 presa di sale 250 g di farina 2 cucchiai di olio vegetale 1 cucchiaio di zucchero (opzionale)	mescolare	2 min.		3
Friggere in una padella con il burro				

PREPARAZIONE:
Disporre tutti gli ingredienti nel recipiente in acciaio inox e mescolare per 2 minuti alla velocità 3.

Infine friggere i blini sottili in una padella con il burro.

GELATI E DESSERT

PAGINA 82

- GELATO AI FRUTTI DI BOSCO
- SALZBURGER NOCKERL
- GELATO ALLA VANIGLIA
- MOUSSE AL CIOCCOLATO

PAGINA 83

- SALSA ALLA VANIGLIA
- WAFFLE ALLA PANNA
- SORBETTO AL LIMONE
- ZABAIONE

PAGINA 84

- PANNA COTTA CON FRAGOLE
- GELATO AL PAN DI ZENZERO
- GELATO AL GIANDUIA E MARZAPANE

PAGINA 85

- GELATO ALLE NOCI
- GELATO ALLA CANNELLA

GELATO AI FRUTTI DI BOSCO

PREPARAZIONE:
Mettere nel recipiente 250 g di frutti di bosco con lo zucchero e miscelare per 20 sec. alla velocità 4.

Aggiungere il gelato alla vaniglia e miscelare per altri 40 sec. alla velocità 8.

Rimuovere il contenuto rimasto sui bordi del contenitore utilizzando la spatola e servire subito.

INGREDIENTI per 4 persone				VELOCITÀ
250 g di frutti di bosco 50-100 g di zucchero	miscelare	20 sec.		4
250 ml di gelato alla vaniglia	miscelare	40 sec.		8

SALZBURGER NOCKERL

PREPARAZIONE:
Inserire la paletta di agitazione, montare a neve gli albumi con il sale lavorandoli per 5 min. alla velocità 3.

Aggiungere lo zucchero, lo zucchero vanigliato, i tuorli e la farina e miscelare per 20 sec. alla velocità 2.

Trasferire il composto in una forma imburrata e cuocere in forno a 200°C per 10 min.

INGREDIENTI per 4 persone				VELOCITÀ
7 albumi 1 presa di sale	sbattere	5 min.		3
100 g di zucchero 1 bustina di zucchero vanigliato 2 tuorli 20 g di farina	miscelare	20 sec.		2
Cuocere in forno a 200°C per 10 min.				

GELATO ALLA VANIGLIA

PREPARAZIONE:
Versare tutti gli ingredienti nel recipiente e riscaldare per 5 min. a 70°C alla velocità 1. Lasciare raffreddare.

Versare il composto nei sacchetti per il ghiaccio e lasciare solidificare leggermente nel congelatore.

Togliere il gelato dal sacchetto, porlo nel recipiente e mescolare per 30 sec. alla velocità 5 fino a ottenere un gelato cremoso.

INGREDIENTI per 4 persone				VELOCITÀ
4 tuorli 150 g di zucchero i semi di un baccello di vaniglia 400 ml di latte 100 ml di panna 1 presa di sale	riscaldare	5 min.	70°C	1
Versare nei sacchetti per il ghiaccio e congelare				
Mescolare il gelato nel recipiente fino a ottenere un composto cremoso		30 sec.		5

MOUSSE AL CIOCCOLATO

PREPARAZIONE:
Inserire la paletta di agitazione. Montare a neve gli albumi con il sale sbattendoli per 3 min. alla velocità 3 e poi riporre al fresco.

Con la paletta di agitazione montare la panna per 3 min. alla velocità 2, versare in una ciotola e riporre al fresco.

Sminuzzare il cioccolato per 20 sec. alla velocità 5.

Aggiungere il caffè, i tuorli, lo zucchero e il liquore all'arancia e mescolare per 2 min. a 70°C alla velocità 1.

Unire il composto di cioccolato alla panna montata mescolando dal basso verso l'alto. Aggiungere anche gli albumi montati a neve sempre mescolando delicatamente dal basso verso l'alto e lasciare riposare in frigorifero per 3 ore.

INGREDIENTI per 4 persone				VELOCITÀ
3 albumi sale	sbattere	3 min.		3
250 ml di panna	sbattere	3 min.		2
200 g di cioccolato	sminuzzare	20 sec.		5
½ tazzina di caffè 3 tuorli 50 g di zucchero 1 cucchiaio di liquore all'arancia	mescolare	2 min.	70°C	1
Amalgamare il composto di cioccolato con la panna e gli albumi montati a neve e lasciare al fresco per 3 ore				

SALSA ALLA VANIGLIA

INGREDIENTI per 4 persone				VELOCITÀ
250 ml di latte 1 bustina di zucchero vanigliato 1 baccello di vaniglia 50 g di zucchero	riscaldare	5 min.	70°C	1

PREPARAZIONE:
Togliere i semi dal baccello di vaniglia e riscaldare insieme agli altri ingredienti nel recipiente per 5 min. a 70°C alla velocità 1.

WAFFLE ALLA PANNA

INGREDIENTI per 4 persone				VELOCITÀ
250 g di burro 100 g di zucchero 1 bustina di zucchero vanigliato 4 tuorli 125 g di farina 125 g di amido di mais 1 cucchiaio di rum 250 g di panna	miscelare	20 sec.		3
4 albumi	sbattere	4 min.		3

PREPARAZIONE:
Miscelare tutti gli ingredienti tranne gli albumi nel recipiente per 20 sec. alla velocità 3 e versare in una ciotola.

Pulire il recipiente, inserire la paletta di agitazione, montare a neve gli albumi per 4 minuti alla velocità 3 e mescolare dal basso verso l'alto con una spatola.

Cuocere nella macchina per waffle una porzione alla volta.

CONSIGLIO: Per i waffle alla cannella sostituire il rum con un cucchiaio raso di cannella.

SORBETTO AL LIMONE

INGREDIENTI per 4 persone				VELOCITÀ
200 g di zucchero	polverizzare	20 sec.		10
4 limoni	frullare	40 sec.		5
250 ml di gelato alla vaniglia Ghiaccio tritato (a seconda della consistenza desiderata)	miscelare	1-2 min.		5

PREPARAZIONE:
Mettere lo zucchero nel recipiente e polverizzarlo per 20 sec. alla velocità 10.

Tagliare e pelare i limoni al vivo, aggiungerli allo zucchero e frullare per altri 40 sec. alla velocità 5.

Aggiungere il gelato alla vaniglia e la quantità desiderata di ghiaccio tritato (a seconda della consistenza desiderata) e miscelare per circa 1-2 min. alla velocità 5.

CONSIGLIO: Per un gusto più intenso, consigliamo di aggiungere ancora un po' di scorza di limone grattugiata nel composto.

ZABAIONE

INGREDIENTI per 4 persone				VELOCITÀ
60 g di zucchero 120 ml di vino bianco 5 tuorli	sbattere	8 min.	70°C	1

PREPARAZIONE:
Inserire la paletta di agitazione, introdurre tutti gli ingredienti nel recipiente e sbattere per 8 min. a 70°C alla velocità 1 fino a formare una crema.

PANNA COTTA CON FRAGOLE

PREPARAZIONE:
Mettere nel recipiente lo zucchero vanigliato, lo zucchero e la panna nel e mescolare per 15 min. a 70°C alla velocità 1.

Aggiungere la gelatina ammorbidita e miscelare per 20 sec. alla velocità 2. Versare nei bicchieri e riporre in frigorifero per 3-4 ore.

Frullare le fragole e il liquore all'arancia per 20 sec. alla velocità 5 e distribuire sulla crema raffreddata.

INGREDIENTI per 4 persone				VELOCITÀ
1 bustina di zucchero vanigliato 50 g di zucchero 500 ml di panna	mescolare	15 min.	70°C	1
2 fogli di gelatina	miscelare	20 sec.		2
300 g di fragole 2 cucchiai di liquore all'arancia	frullare	20 sec.		5

GELATO AL PAN DI ZENZERO

PREPARAZIONE:
Inserire la paletta di agitazione nel recipiente in acciaio inox e lavorare i tuorli con lo zucchero a velo per 6 minuti alla velocità 4 fino a formare una spuma.

Aggiungere le spezie per dolci e la panna montata e mescolare per circa 7 sec. alla velocità 2.

Versare il composto in uno stampo di silicone e riporre in congelatore per 4-5 ore.

INGREDIENTI per 4 persone				VELOCITÀ
100 g di zucchero a velo 3 tuorli	mescolare	6 min.		4
250 ml di panna 1 cucchiaino di spezie per dolci	mescolare	7 sec.		2
Riporre nel congelatore per 4-5 ore				

GELATO AL GIANDUIA E MARZAPANE

PREPARAZIONE:
Inserire la paletta di agitazione nel recipiente in acciaio inox, sbattere la panna per 4-5 minuti alla velocità 3 e poi toglierla dal contenitore.

Sbattere lo zucchero con le uova per 1 minuto alla velocità 5 fino a ottenere un composto spumoso. Rimuovere la paletta di agitazione.

Aggiungere il marzapane, il gianduia e il cioccolato fondente a pezzettoni e miscelare per 3 minuti alla velocità 7.

Mescolare la panna montata con la spatola. Versare il composto in uno stampo e mettere nel congelatore per circa 6 ore. Per rimuovere dallo stampo si consiglia di rovesciarlo.

INGREDIENTI per 4 persone				VELOCITÀ
300 ml di panna	sbattere	4-5 min.		3
100 g di zucchero 3 uova	mescolare	1 min.		5
100 g di marzapane 100 g di cioccolato gianduia 100 g di cioccolato fondente	miscelare	3 min.		7
Unire la panna e riporre nel congelatore per circa 6 ore				

INGREDIENTI per 4 persone				VELOCITÀ
100 g di noci	sminuzzare	20 sec.		8
100 g di zucchero 2 uova 500 ml di latte	riscaldare/ mescolare	7 min.	90°C	3
	mescolare	1 min.		2
Riporre nel congelatore				

GELATO ALLE NOCI

PREPARAZIONE:

Sminuzzare le noci per 20 sec. nel recipiente in acciaio inox alla velocità 8. Successivamente trasferirle in una ciotola.

Riscaldare e mescolare lo zucchero, le uova e il latte per circa 7 minuti a 90°C alla velocità 3.

Unire le noci tritate mescolando per 1 minuto alla velocità 2.

Trasferire il composto in un contenitore idoneo e congelare.

INGREDIENTI per 4 persone				VELOCITÀ
100 g di zucchero a velo 3 tuorli	mescolare	6 min.		4
250 ml di panna 1 cucchiaino di cannella 2 cucchiai di rum	mescolare	7 sec.		2
Riporre nel congelatore per 3 ore				

GELATO ALLA CANNELLA

PREPARAZIONE:

Inserire la paletta di agitazione nel recipiente in acciaio inox e lavorare i tuorli con lo zucchero a velo per 6 minuti alla velocità 4 fino a formare una spuma.

Aggiungere la panna montata, la cannella e il rum e mescolare per 7 sec. alla velocità 2.

Versare il composto in uno stampo idoneo e riporre nel congelatore per circa 3 ore.

I MIEI APPUNTI

BEVANDE

PAGINA 88
- SUCCO DI POMODORO
- MILKSHAKE ALLA BANANA
- PUNCH AL CAFFÈ CON SCIROPPO D'ACERO
- PUNCH AL MIELE

PAGINA 89
- LIQUORE ALL'UOVO
- LIQUORE ALL'ARANCIA
- LIMONCELLO

PAGINA 90
- PUNCH INVERNALE
- VIN BRULÉ
- LIQUORE TIPO BAILEYS

PAGINA 91
- COLAZIONE DA BERE
- FRULLATO FRUTTATO (VEGANO)
- FRULLATO WAKE-UP
- SMOOTHIE CON PICCOLI FRUTTI / YOGURT

PAGINA 92
- SMOOTHIE VERDE AI CETRIOLI
- SMOOTHIE ALLA BARBABIETOLE E MELE
- BEVANDA CON KIWI, BANANA E YOGURT

PAGINA 93
- SMOOTHIE CON PAK CHOI, ANANAS E BANANA

SUCCO DI POMODORO

PREPARAZIONE:
Miscelare tutti gli ingredienti nel recipiente per 1,5 min. alla velocità 7. Passare il succo di pomodoro al colino e riporre al fresco.

				VELOCITÀ
1 kg di pomodori 500 ml di acqua 50 ml di olio Sale, pepe e zucchero	miscelare	1,5 min.		7

MILKSHAKE ALLA BANANA

PREPARAZIONE:
Tagliare grossolanamente le banane e miscelare con il latte e lo zucchero nel recipiente per 30 sec. alla velocità 8.

				VELOCITÀ
500 ml di latte 200 g di banane 30 g di zucchero	miscelare	30 sec.		8

PUNCH AL CAFFÈ CON SCIROPPO D'ACERO

PREPARAZIONE:
Ammorbidire l'uvetta nel rum.

Miscelare il caffè, l'uovo, i cubetti di ghiaccio, lo sciroppo d'acero, il latte e la panna nel recipiente alla velocità 1 per circa 20 sec.

Distribuire il punch in quattro bicchieri alti e prima di servire decorare con gelato e uvette al rum.

Consiglio: Invece dello sciroppo d'acero si può usare anche lo sciroppo di ciliegia!

				VELOCITÀ
1 cucchiaio di rum 15 g di uvette				
1/4 l di caffè forte 1 uovo 5 cubetti di ghiaccio 4 cucchiai di sciroppo d'acero 75 ml di latte 25 ml di panna	miscelare	20 sec.		1
4 cucchiai di gelato alla vaniglia				

PUNCH AL MIELE

PREPARAZIONE:
Sbucciare i limoni e sminuzzarli con l'acqua nel recipiente alla velocità 8 per circa 10 sec.

Versare il succo di limone in un recipiente adatto, passandolo al colino.

Versare il succo di limone e tutti gli altri ingredienti nel recipiente svuotato e riscaldare per 8 min. a 80°C alla velocità 1.

				VELOCITÀ
5 limoni 200 ml di acqua	sminuzzare	10 sec.		8
350 ml di cognac 100 ml di rum Buccia di 3 limoni non trattati 300 g di miele	riscaldare	8 min.	80°C	1

LIQUORE ALL'UOVO

				VELOCITÀ
6 tuorli 250 g di zucchero 1 bustina di zucchero vanigliato	miscelare	4 min.	80°C	1
170 ml di latte condensato 10% ½ l di acquavite di grano	miscelare	6 min.	80°C	1

PREPARAZIONE:

Miscelare i tuorli, lo zucchero e lo zucchero vanigliato nel recipiente alla velocità 1 a 80°C per circa 4 minuti

Attraverso l'apertura di riempimento versare lentamente il liquore e il latte concentrato e miscelare per altri 6 min.

LIQUORE ALL'ARANCIA

				VELOCITÀ
Buccia di 2 arance	sminuzzare	10 sec.		10
	sminuzzare	8 sec.		10
Buccia di 2 arance 200 g di zucchero	miscelare	10 sec.		10
500 ml di acqua	cuocere	18 min.		1
Lasciare riposare in un recipiente separato per 24 ore				
Succo di 6 arance bio (circa 200 g) 800 g di zucchero 700 ml di alcol puro				
Lasciare riposare per 24 ore				
Aggiungere la miscela di zucchero, bucce di arance e acqua all'alcol, mescolare e lasciare riposare per circa 3-4 settimane.				

PREPARAZIONE:

Sbucciare 2 arance con un pelapatate, mettere la buccia nel recipiente in acciaio inox e sminuzzare per 10 sec. alla velocità 10.

Poi se necessario togliere dal bordo del recipiente in acciaio inox con la spatola sminuzzare ancora per 8 sec. alla velocità 10. Versare in un recipiente (da circa 3 litri e richiudibile).

Sbucciare allo stesso modo altre 2 arance. Mettere le bucce e 200 g di zucchero nel recipiente in acciaio inox e miscelare per 10 sec. alla velocità 10.

Aggiungere 500 ml di acqua e cuocere per circa 18 minuti a 100°C alla velocità 1. Travasare in un altro recipiente e lasciare riposare per un giorno.

Spremere tutte le arance (600-700 ml di succo) e versare il succo, 800 g di zucchero e i 700 ml di alcol nel recipiente con le bucce di arance tritate e lasciare riposare per altre 24 ore.

Unire quindi la miscela cotta di zucchero, bucce di arance e acqua alla miscela alcolica, mescolare bene e lasciare riposare per circa 3-4 settimane a temperatura ambiente.

Trascorso questo tempo, passare al colino e versare in una bottiglia di vetro richiudibile, se necessario agitare prima di servire.

LIMONCELLO

				VELOCITÀ
2 limoni bio 100 ml di succo di limone 400 ml di acqua 300 g di zucchero	cuocere	25 min.	100°C	1
500 ml di acquavite bianca	mescolare	10 sec.		4

PREPARAZIONE:

Sbucciare i limoni con un pelapatate e poi tagliarli al vivo. Mettere la buccia, la polpa, il succo di limone, l'acqua e lo zucchero nel recipiente in acciaio inox e cuocere per 25 minuti a 100°C alla velocità 1.

Aggiungere l'acquavite e mescolare per 10 sec. alla velocità 4.

Passare al colino il contenuto del recipiente e versarlo in bottiglie di vetro richiudibili.

PUNCH INVERNALE

PREPARAZIONE:
Sminuzzare lo zucchero candito per 25 sec. alla velocità 8 nel recipiente in acciaio inox.

Aggiungere il liquore all'arancia, il succo d'arancia, il vino rosso, la cannella e i chiodi di garofano macinati e riscaldare per 8 minuti a 80°C alla velocità 1.

				VELOCITÀ
40 g di zucchero candito	sminuzzare	25 sec.		8
100 ml di liquore all'arancia 300 ml di succo d'arancia 700 ml di vino rosso 1 cucchiaino di cannella 1 presa di chiodi di garofano (macinati)	riscaldare	8 min.	80°C	1

VIN BRULÉ

PREPARAZIONE:
Sbucciare il limone e l'arancia e tagliarli in quarti. Metterli insieme all'acqua nel recipiente in acciaio inox e sminuzzare per 10 sec. alla velocità 8.

Aggiungere il vino rosso, il rum, lo zucchero, i chiodi di garofano macinati e cannella e riscaldare per 8 minuti a 90°C alla velocità 2.

Passare al colino e servire caldo.

				VELOCITÀ
1 limone 1 arancia 200 ml di acqua	sminuzzare	10 sec.		8
750 ml di vino rosso 100 ml di rum 50 g di zucchero 1 presa di chiodi di garofano (macinati) 1 presa di cannella	riscaldare	8 min.	90°C	2

LIQUORE TIPO BAILEYS

PREPARAZIONE:
Versare la panna, il latte condensato, lo zucchero e lo zucchero vanigliato nel recipiente in acciaio inox e riscaldare per 8 minuti a 90°C alla velocità 1.

Aggiungere il caffè e il cacao e mescolare per 30 sec. alla velocità 2.

Lasciare raffreddare la miscela, quindi aggiungere il rum e il whiskey e mescolare per circa 10 sec. alla velocità 1.

Si consiglia di servire con cubetti di ghiaccio.

				VELOCITÀ
500 ml di panna 500 ml di latte condensato 300 g di zucchero 1,5 cucchiaini di zucchero vanigliato	riscaldare	8 min.	90°C	1
200 ml di caffè forte 4 cucchiai di cacao in polvere	mescolare	30 sec.		2
200 ml di whiskey 4 cl di rum	mescolare	10 sec.		1

COLAZIONE DA BERE

				VELOCITÀ
2 mele piccole 1 banana 2 cucchiai (rasi) di crusca 2 cucchiai (colmi) di fiocchi di avena 20 uvette 80 ml di acqua 200 ml di latte	miscelare	1 min.		8

PREPARAZIONE:
Sbucciare la mela, rimuovere i semi, tagliarla a pezzi e introdurla nel contenitore di miscelazione. Sbucciare la banana e aggiungerla a pezzi. Aggiungere la crusca, i fiocchi di avena e le uvette. Aggiungere acqua e latte e mescolare per 1 minuto alla velocità 8.

CONSIGLIO: A seconda che si desideri la bevanda più densa o più fluida, è possibile variare la quantità di liquido.

FRULLATO FRUTTATO (VEGANO)

				VELOCITÀ
4 fragole 1 banana 1 papaia 1 kiwi 200 ml di latte di cocco	miscelare	1 min.		7

PREPARAZIONE:
Sbucciare banana e kiwi, sbucciare la papaia ed eliminare i semi, rimuovere il picciolo delle fragole. Tagliare il tutto a pezzi grossolani e disporre nel recipiente in acciaio inox. Aggiungere il latte di cocco e miscelare per 1 minuto alla velocità 7.

FRULLATO WAKE-UP

				VELOCITÀ
1 caco 150 ml di succo di pomodoro 50 g di peperoni (freschi) Succo di un'arancia 1 cucchiaino di rafano (in vasetto)	miscelare	1,5 min.		6

PREPARAZIONE:
Rimuovere il torsolo del caco ed eventualmente sbucciarlo, poi tagliarlo a pezzetti. Sbucciare i peperoni, eliminare i semi e tagliare a pezzi. Mettere il tutto nel recipiente in acciaio inox. Aggiungere il succo di pomodoro, il succo d'arancia e il rafano e mescolare per 1,5 minuti alla velocità 6.

SMOOTHIE CON PICCOLI FRUTTI / YOGURT

				VELOCITÀ
50 g di mirtilli 90 g di lamponi 250 g di yogurt 1 cucchiaio di miele	miscelare	90 sec.		7

PREPARAZIONE:
Disporre gli ingredienti nel recipiente in acciaio inox e mescolare per 90 sec. alla velocità 7.

SMOOTHIE VERDE AI CETRIOLI

PREPARAZIONE:
Sbucciare il cetriolo, eliminare i semi e tagliare a pezzi grossolani. Rimuovere l'estremità spessa del gambo dell'aneto, tritare prima grossolanamente l'aneto e disporlo insieme a tutti gli altri ingredienti nel recipiente in acciaio inox e mescolare per 1 minuto alla velocità 7. Poi togliere gli ingredienti dal bordo del recipiente in acciaio inox usando la spatola.

Ora mescolare di nuovo per 45 secondi alla velocità 6.

				VELOCITÀ
1 cetriolo da insalata 500 ml di latte cagliato 2 cucchiai di yogurt 2 cucchiaini di succo di limone 2 rametti di aneto Sale e pepe a piacere ½ cucchiaino di peperoncino	miscelare	1 min.		7
	miscelare	45 sec.		6

SMOOTHIE ALLA BARBABIETOLE E MELE

PREPARAZIONE:
Tagliare la mela a pezzetti e rimuovere i semi, tagliare anche la barbabietola rossa a pezzi e mettere il tutto nel recipiente in acciaio inox. Aggiungere il succo di limone e l'acqua e mescolare per 1 minuto alla velocità 6. Poi togliere gli ingredienti dal bordo del recipiente in acciaio inox usando la spatola.

Ora mescolare di nuovo per 30 secondi alla velocità 6.

				VELOCITÀ
1 mela 1 barbabietola rossa (bollita e pelata) Succo di un limone 100 ml di acqua	miscelare	1 min.		6
	miscelare	30 sec.		6

BEVANDA CON KIWI, BANANA E YOGURT

PREPARAZIONE:
Sbucciare kiwi e banane, tagliare a pezzi e introdurli nel recipiente in acciaio inox. Aggiungere yogurt magro, succo di limone e d'arancia, miele e miscelare per 90 secondi alla velocità 6. Poi togliere gli ingredienti dal bordo del recipiente in acciaio inox usando la spatola.

Ora mescolare di nuovo per 30 secondi alla velocità 8.

				VELOCITÀ
200 g di kiwi 200 g di banane 200 di yogurt magro 40 ml di succo di limone 100 ml di succo d'arancia 1 cucchiaio di miele	miscelare	90 sec.		6
	miscelare	30 sec.		8

SMOOTHIE CON PAK CHOI, ANANAS E BANANA

				VELOCITÀ
250 g di ananas 2 banane 200 g di pak choi 200 ml di latte di cocco 2 cucchiaini di zenzero 2 cucchiaini di miele	miscelare	2 min.		6
	miscelare	45 sec.		8

PREPARAZIONE:
Sbucciare la banana e l'ananas (rimuovere il torsolo dell'ananas) e tagliare a pezzi. Tagliare grossolanamente e mettere il pak choi nel recipiente in acciaio inox con l'ananas, la banana, il latte di cocco, lo zenzero e il miele e mescolare per 2 minuti alla velocità 6. Poi togliere gli ingredienti dal bordo del recipiente in acciaio inox usando la spatola.

Ora mescolare di nuovo per 45 secondi alla velocità 8.

I MIEI APPUNTI

CONTORNI

PAGINA 96
• GNOCCHI DI PATATE
• POLPETTE DI PATATE METÀ E METÀ

PAGINA 97
• PASTA FRESCA (RICETTA BASE)
• CANEDERLI DI PATATE
• PURÈ DI SEDANO

PAGINA 98
• CANEDERLI DI PANE
• SPÄTZLE

PAGINA 99
• PURÈ DI PATATE E CAROTE
• CANEDERLI AL TOVAGLIOLO CON BREZEL

GNOCCHI DI PATATE

PREPARAZIONE:
Mettere le patate cotte (preferibilmente il giorno prima) e pelate, la farina, le uova e gli aromi nel recipiente in acciaio inox e impastare per 40 sec. alla velocità 3 fino a formare un impasto omogeneo. Se necessario aggiungere altra farina.

Prelevare l'impasto, trasferirlo su un piano di lavoro infarinato, formare dei filoncini (diametro circa 2 cm), tagliarli a pezzi larghi circa 1,5 cm circa e formare delle piccole palline. Schiacciarle leggermente sul lato superiore con una forchetta per dare la tipica forma dello gnocco.

Distribuire gli gnocchi preparati sul fondo della vaschetta a vapore e del cestello a vapore. Versare 500 ml di acqua nel recipiente in acciaio inox, montare l'accessorio vapore (con il coperchio) e cuocere per 20 minuti a 120°C alla velocità SL.

				VELOCITÀ
500 g di patate cotte e pelate Ca. 150 g di farina 2 uova Sale e pepe a piacere noce moscata (a piacere)	impastare	40 sec.		3
Ricavare gli gnocchi				
500 ml di acqua	cuocere	20 min.	120°C	SL

POLPETTE DI PATATE METÀ E METÀ

PREPARAZIONE:
La sera prima lessare 1000 g di patate. In alternativa le patate si possono cuocere anche nell'accessorio cottura a vapore a 120°C alla velocità SL per circa 30 minuti; a seconda delle dimensioni, però, può essere consigliabile di tagliarle a metà. Pelare le patate ancora calde e porle a pezzettoni nel recipiente in acciaio inox. Sminuzzare per 10 sec. alla velocità 5. Trasferire il composto in una ciotola, coprire e lasciare in fresco fino al giorno successivo.

Il giorno successivo pelare i restanti 1000 g di patate, tagliarle a pezzi grossi, disporle nel recipiente in acciaio inox e tritare per 40 sec. alla velocità 6 fino a formare un composto uniforme.

Avvolgere il composto in un panno e premere con forza. Amalgamarlo quindi al composto di patate del giorno prima in un contenitore grande, aggiungere la farina, l'uovo e gli aromi lavorando bene con un cucchiaio da cucina. Dal composto così ottenuto ricavare delle piccole polpette.

Distribuire le polpette nella vaschetta a vapore e nel cestello a vapore.

Versare 600 ml di acqua nel recipiente in acciaio inox, montare l'accessorio cottura a vapore e cuocere le polpette per circa 25-30 minuti a 120°C alla velocità SL.

				VELOCITÀ
1000 g di patate farinose (bollite)	sminuz-zare	10 sec.		5
1000 g di patate farinose (non bollite)	sminuz-zare	40 sec.		6
1 uovo 4 cucchiai di farina Sale a piacere Noce moscata a piacere	Aggiungere gli ingredienti al composto di patate e mescolare.			
600 ml di acqua	cuocere	25-30 min.	120°C	SL

PASTA FRESCA (RICETTA BASE)

				VELOCITÀ
200 g di farina 2 uova 1 cucchiaio di olio d'oliva 1 cucchiaino di sale	impastare	3 min.		2
Dare all'impasto la forma di una palla, lasciarlo riposare per 40 min. e quindi ricavare la pasta della forma desiderata.				

PREPARAZIONE:
Disporre tutti gli ingredienti nel recipiente in acciaio inox e impastare per 3 minuti alla velocità 2.

Rimuovere l'impasto e impastare su un piano di lavoro leggermente infarinato formando una palla. Avvolgere l'impasto nella pellicola e lasciarlo riposare per circa 40 minuti affinché diventi elastico.

Stendere quindi la pasta, preferibilmente con la macchina per la pasta (altrimenti con il mattarello) e dare la forma desiderata (tagliare, ritagliare con il coppapasta, ecc.).

La pasta così ottenuta cuoce in 2-3 minuti in acqua salata bollente.

CONSIGLIO: Per lavorare l'impasto è possibile utilizzare anche il programma preinstallato "Impastare 2". Attenersi alle istruzioni nelle istruzioni per l'uso.

CANEDERLI DI PATATE

				VELOCITÀ
800-900 g di patate farinose (bollite e pelate) 2 uova 200 g di farina Sale e pepe a piacere Noce moscata a piacere	mescolare	1 min.		5
Ricavare i canederli				

PREPARAZIONE:
Mettere nel recipiente in acciaio inox le patate cotte e pelate, tagliate a pezzi grossi, insieme agli altri ingredienti e mescolare per 1 minuto alla velocità 5 fino a formare un impasto omogeneo.

Prelevare l'impasto e disporlo su un piano di lavoro infarinato formando un rotolo del diametro di 5-10 cm (a seconda delle dimensioni desiderate per i canederli). Dividerlo in pezzi di 5-10 cm e formare i canederli.

I canederli cuociono in circa 20-25 minuti in acqua bollente (l'acqua non deve bollire troppo). In alternativa è possibile cuocere i canederli nell'accessorio cottura a vapore.

PURÈ DI SEDANO

				VELOCITÀ
600 ml di acqua 500-600 g di sedano	cuocere	20 min.	120°C	SL
	frullare	1 min.		4
100 ml di panna acida	miscelare	1 min.		4
50 g di burro Sale e pepe a piacere Noce moscata a piacere Zucchero	mescolare	30 sec.		SL

PREPARAZIONE:
Versare l'acqua nel recipiente in acciaio inox. Pelare il sedano e tagliarlo a pezzi grossi. Disporre i pezzi nell'accessorio cottura a vapore. Montare l'accessorio cottura a vapore e cuocere a 120°C alla velocità SL per 20 minuti.

Svuotare il recipiente e trasferirvi i pezzi di sedano cotti nel recipiente in acciaio inox, frullare per 1 minuto alla velocità 4. Al termine, se necessario, togliere i residui dal bordo del recipiente in acciaio inox usando la spatola.

Aggiungere la panna e miscelare per 1 minuto alla velocità 4.

Aggiungere il burro, insaporire con sale, pepe, noce moscata e una presa di zucchero e mescolare per circa 30 sec. alla velocità SL.

CANEDERLI DI PANE

PREPARAZIONE:
Riscaldare il latte per 2 min. a 70°C alla velocità 1. Mettere il pane tagliato a cubetti in una ciotola e irrorarlo con il latte caldo.

Mettere il prezzemolo e la cipolla nel recipiente e tritare per 20 sec. alla velocità 4.

Aggiungere il burro e soffriggere per 2 min. a 70°C alla velocità 1.

Aggiungere il pane inzuppato, le uova, il sale, la noce moscata e mescolare per 1 minuto con rotazione sinistra alla velocità 2.

Dal composto così ottenuto ricavare i canederli e cuocerli in acqua bollente salata per 20 min.

				VELOCITÀ
400 ml di latte	riscaldare	2 min.	70°C	1
250 g di pane rosetta	versarvi sopra il latte			
½ mazzetto di prezzemolo 1 cipolla	sminuzzare	20 sec.		4
140 g di burro	soffriggere	2 min.	70°C	1
2 uova 1 cucchiaino di sale 1 presa di noce moscata	mescolare con il pane	1 min.		2 rotazione sinistra
Ricavare i canederli dall'impasto così ottenuto e cuocerli in acqua bollente salata per 20 min.				

SPÄTZLE

PREPARAZIONE:
Mettere tutti gli ingredienti nel recipiente e mescolare per 1 min. alla velocità 5 fino a eliminare tutte le bolle dall'impasto.

Passare l'impasto su una grattugia per spätzle facendoli cadere nell'acqua salata bollente.

				VELOCITÀ
500 g di farina 1 cucchiaino di sale 2 uova 200 ml di acqua	miscelare	1 min.		5
Passare l'impasto su una grattugia per spätzle facendoli cadere direttamente nell'acqua salata bollente.				

PURÈ DI PATATE E CAROTE

				VELOCITÀ
600 ml di acqua 400 g di patate 400 g di carote	cuocere	30 min.	120°C	SL
1 cipolla	sminuz-zare	10 sec.		4
1 cucchiaio di burro	soffriggere	2,5 min.	120°C	1
1 vasetto di panna acida 1 presa di noce moscata (grattugiata fresca) Sale e pepe a piacere	mescolare	2 min.		2

PREPARAZIONE:

Versare l'acqua nel recipiente in acciaio inox. Pelare le patate e le carote, tagliarle a pezzi e distribuire nella vaschetta a vapore e nel cestello a vapore. Cuocere per 30 minuti a 120°C alla velocità SL. Rimuovere l'accessorio cottura a vapore e riporlo da parte senza togliere il coperchio per evitare che gli ingredienti si raffreddino.

Tagliare grossolanamente la cipolla e tritare nel recipiente in acciaio inox per 10 sec. alla velocità 4. Al termine, se necessario, togliere i residui dal bordo del recipiente in acciaio inox usando la spatola.

Aggiungere 1 cucchiaio di burro e soffriggere per 2,5 minuti a 120°C alla velocità 1.

Disporre le patate e le carote cotte nel recipiente di miscelazione, aggiungere la panna acida, la noce moscata, sale e pepe e mescolare per 2 minuti alla velocità 2.

CANEDERLI AL TOVAGLIOLO CON BREZEL

				VELOCITÀ
1 cipolla	sminuzzare	10 sec.		4
1 cucchiaio di burro	soffriggere	2,5 min.	120°C	1
300 g di brezel (del giorno prima)	sminuzzare	20 sec.		4
300 ml di latte	mescolare	30 sec.	70°C	SL rotazione sinistra
2 uova 10 g di maggiorana fresca (tritata finemente) 1 presa di noce moscata (grattugiata fresca) 1 mazzetto di prezzemolo (tritato fresco) Sale e pepe a piacere	amalga-mare	3 min.		SL rotazione sinistra

PREPARAZIONE:

Tagliare grossolanamente la cipolla e tritare nel recipiente in acciaio inox per 10 sec. alla velocità 4. Al termine, se necessario, togliere i residui dal bordo del recipiente in acciaio inox usando la spatola.

Aggiungere 1 cucchiaio di burro e soffriggere per 2,5 minuti a 120°C alla velocità 1.

Tagliare il brezel a pezzi, metterlo nel recipiente in acciaio inox e sminuzzare per 20 secondi alla velocità 4. Al termine, se necessario, togliere i residui dal bordo del recipiente in acciaio inox usando la spatola.

Aggiungere il latte e mescolare per 30 secondi a 70°C con rotazione sinistra, alla velocità SL.

Aggiungere gli altri ingredienti e amalgamare per 3 minuti con rotazione sinistra alla velocità SL. Poi lasciar riposare per circa 30 minuti.

Disporre il composto sulla pellicola e dare forma a un rotolo di circa 10 cm di diametro, avvolgerlo stretto e chiuderlo alle estremità con la pellicola. Quindi avvolgere il tutto in un foglio di alluminio e lasciare in ammollo per circa 25-30 minuti in acqua calda (l'acqua non deve bollire, al massimo a fuoco lento). Togliere dall'acqua, eliminare le pellicole e servire tagliato a fettine.

ALIMENTI PER L'INFANZIA

PAGINA 102
• PURÈ DI VERDURE E CAROTE
• OMOGENEIZZATO DI CARNE E VERDURE
• MOUSSE DI FRUTTA
• PASSATO DI CAROTE

PAGINA 103
• PASSATO DI ZUCCA
• PASSATO DI PATATE E ZUCCHINE
• PASSATO DI BANANE E PERE CON BISCOTTI

PURÈ DI VERDURE E CAROTE

PREPARAZIONE:
Tagliare grossolanamente le patate, la zucca e le carote e cuocere con i piselli, il sale e l'acqua nel recipiente alla velocità 1 per circa 30 min. a 100°C.

Aggiungere l'olio e frullare per altri 20 sec. alla velocità 4.

				VELOCITÀ
100 g di patate 50 g di zucca 20 g di carote 50 g di piselli cotti 300 ml di acqua sale	cuocere	30 min.	100°C	1
1 cucchiaio di olio	frullare	20 sec.		4

OMOGENEIZZATO DI CARNE E VERDURE

PREPARAZIONE:
Pelare le patate e le carote e tagliarle a pezzi, tagliare a pezzi la carne di vitello, disporre il tutto nel contenitore e sminuzzare alla velocità 9 per circa 20 sec.

Se necessario, raccogliere con la spatola i residui del trito dal bordo del contenitore. Aggiungere l'acqua e cuocere per 30 minuti a 90°C alla velocità 3.

				VELOCITÀ
150 g di carote 150 g di patate 150 g di carne di vitello	sminuzzare	20 sec.		9
450 ml di acqua	cuocere	30 min.	90°C	3

MOUSSE DI FRUTTA

PREPARAZIONE:
Mettere tutti gli ingredienti nel recipiente e frullare per 30 sec. alla velocità 9.

Spingere in basso il composto rimasto sui bordi utilizzando la spatola e miscelare per altri 20 sec. alla velocità 10.

				VELOCITÀ
150 g di arance a spicchi pelate al vivo 100 g di mele 100 g di banane 40 g di savoiardi	frullare	30 sec.		9
Rimuovere il composto rimasto sul bordo e miscelare		20 sec.		10

PASSATO DI CAROTE

PREPARAZIONE:
Pulire le carote, pelarle e tagliarle in piccoli pezzi. Ora disporle nel recipiente in acciaio inox con l'acqua e cuocere per 20 minuti a 100°C alla velocità 1.

Aggiungere l'olio e mescolare per 5 minuti a 50°C alla velocità 2.

				VELOCITÀ
250 g di carote 200 ml di acqua	cuocere	20 min.	100°C	1
1 cucchiaio di olio alimentare	mescolare	5 min.	50°C	2

PASSATO DI ZUCCA

				VELOCITÀ
600 ml di acqua 120 g di zucca 50 g di patate 25 g di filetto di vitello	cuocere a vapore	25 min.	120°C	SL
2 cucchiaini di olio alimentare	mescolare	7 min.	50°C	3

PREPARAZIONE:
Versare l'acqua nel recipiente in acciaio inox. Rimuovere i semi della zucca e pulirla insieme alle patate, pelare il tutto e tagliare a pezzi, quindi distribuire insieme alla carne (tagliata anch'essa a pezzetti) nel cestello a vapore, montare l'accessorio per la cottura a vapore nel recipiente in acciaio inox e cuocere a vapore per 25 minuti a 120°C alla velocità SL.

Quindi svuotare il recipiente in acciaio inox lasciando però un po' di brodo nel contenitore. Disporre gli ingredienti cotti al vapore nel recipiente in acciaio inox e aggiungere l'olio alimentare e mescolare per circa 7 minuti a 50°C alla velocità 3.

CONSIGLIO: Assicurarsi assolutamente che il tutto sia sminuzzato in modo uniforme. Se necessario togliere gli ingredienti dal bordo del recipiente in acciaio inox e mescolare nuovamente come prima.

PASSATO DI PATATE E ZUCCHINE

				VELOCITÀ
100 g di patate 200 g di zucchine 200 ml di acqua	cuocere	25 min.	100°C	1
1 cucchiaio di olio alimentare	mescolare	3 min.		3

PREPARAZIONE:
Pelare le patate e le zucchine, tagliarle a pezzi, disporle nel recipiente in acciaio inox con l'acqua e cuocere per 25 minuti a 100°C alla velocità 1.

Aggiungere l'olio e mescolare quindi per 3 minuti alla velocità 3.

CONSIGLIO: Assicurarsi assolutamente che il tutto sia sminuzzato in modo uniforme. Se necessario togliere gli ingredienti dal bordo del recipiente in acciaio inox e mescolare nuovamente come prima.

PASSATO DI BANANE E PERE CON BISCOTTI

				VELOCITÀ
200 g di pere 200 g di banane	sminuzzare	30 sec.		4
2 biscotti al burro 100 ml di acqua	cuocere	10 min.	100°C	1

PREPARAZIONE:
Sbucciare la pera, rimuovere i semi (rimuovere tutto il torsolo) e tagliare a pezzetti. Sbucciare la banana, tagliarla a pezzetti e sminuzzarla insieme alla pera per 30 secondi alla velocità 4 nel recipiente in acciaio inox. Al termine, se necessario, togliere i residui dal bordo del recipiente in acciaio inox usando la spatola.

Sbriciolare i biscotti nel recipiente, aggiungere dell'acqua e poi cuocere per 10 minuti a 100°C alla velocità 1.

MARMELLATE E CONSERVE

PAGINA 106
- MARMELLATA DI RIBES
- MARMELLATA DI MELONE GIALLO
- MARMELLATA DI FRAGOLE CON PEPE

PAGINA 107
- MARMELLATA DI ALBICOCCHE
- MIX DI VERDURE PICCANTE
- AGLIO IN OLIO PICCANTE

MARMELLATA DI RIBES

PREPARAZIONE:
Rimuovere i bastoncini del ribes. Mettere i ribes con il succo di ciliegia nel recipiente in acciaio inox e cuocere per 12 minuti a 100°C alla velocità 1. Poi filtrare il succo attraverso un colino in un contenitore adatto e lasciare raffreddare completamente.

Versare 400 ml di succo raffreddato con lo zucchero gelificante nel recipiente in acciaio inox e cuocere per 12 minuti a 100°C alla velocità SL.

Versare il composto nei relativi vasetti di vetro. Chiudere saldamente i vasetti e lasciarli qualche minuto a testa in giù.

				VELOCITÀ
600 g di ribes 80 g di succo di ciliegia	cuocere	12 min.	100°C	1
200 g di zucchero gelificante	cuocere	12 min.	100°C	SL

MARMELLATA DI MELONE GIALLO

PREPARAZIONE:
Disporre la polpa del melone giallo e 3 cucchiai di succo di limone nel recipiente e sminuzzare per 15 secondi alla velocità 5.

Aggiungere lo zucchero gelificante e cuocere per 10 minuti a 100°C alla velocità SL.

Versare il composto nei relativi vasetti di vetro. Chiudere saldamente i vasetti e lasciarli qualche minuto a testa in giù.

CONSIGLIO: Per questa ricetta è possibile anche utilizzare il programma preinstallato "Marmellata". Attenersi alle istruzioni nelle istruzioni per l'uso.

				VELOCITÀ
500 g di melone giallo (polpa) 3 cucchiai di succo di limone	sminuzzare	15 sec.		5
250 g di zucchero gelificante	cuocere	12 min.	100°C	SL

MARMELLATA DI FRAGOLE CON PEPE

PREPARAZIONE:
Scolare bene il pepe verde e sminuzzare i grani nel recipiente in acciaio inox per 10 secondi alla velocità 7. Al termine, se necessario, togliere i residui dal bordo del recipiente in acciaio inox usando la spatola.

Aggiungere le fragole e sminuzzare per 15 secondi alla velocità 5.

Aggiungere lo zucchero gelificante e lo zucchero vanigliato e cuocere per 12 minuti a 100°C alla velocità SL.

Versare il composto nei relativi vasetti di vetro. Chiudere saldamente i vasetti e lasciarli qualche minuto a testa in giù.

				VELOCITÀ
3 cucchiaini di pepe verde	sminuzzare	10 sec.		7
500 g di fragole	sminuzzare	15 sec.		5
250 g di zucchero gelificante 1 bustina di zucchero vanigliato	cuocere	12 min.	100°C	SL

MARMELLATA DI ALBICOCCHE

				VELOCITÀ
300 g di albicocche 300 g di zucchero gelificante	cuocere	7 min.	100°C	1
Versare la marmellata calda nei vasetti di vetro e chiuderli				

PREPARAZIONE:

Lavare le albicocche, privarle del nocciolo, metterle nel recipiente con lo zucchero gelificante e cuocere il tutto per 7 min. a 100°C alla velocità 1.

Versare la marmellata ancora calda nei vasetti di vetro e chiuderli subito.

MIX DI VERDURE PICCANTE

				VELOCITÀ
500 g di mini mais 300 g di mini carote 250 g di cipolle 300 g di peperoni 250 ml di acqua 50 ml di succo di limone 350 ml di aceto di vino bianco 200 g di zucchero 1 presa di sale 1 presa di curry 1 cucchiaino di semi di senape 2 foglie d'alloro 1 spicchio d'aglio 1 peperoncino	cuocere	20 min.	120°C	SL rotazione sinistra

PREPARAZIONE:

Tagliare a pezzi le cipolle, rimuovere i semi dai peperoni e tagliarli a pezzi e distribuirli insieme ai mini mais e alle mini carote sul cestello a vapore (e, se necessario, nella vaschetta a vapore).

Aggiungere nel recipiente in acciaio inox l'acqua, il succo di limone, l'aceto di vino bianco, lo zucchero, il sale e il curry, i semi di senape, le foglie d'alloro, gli spicchi d'aglio e il peperoncino, montare l'accessorio per la cottura a vapore con le verdure dentro e cuocere per circa 20 minuti a 120°C con rotazione sinistra alla velocità SL.

Infine versare le verdure nei relativi vasetti e rabboccare con il brodo raccolto nel recipiente in acciaio inox. Chiudere saldamente i vasetti e lasciarli qualche minuto a testa in giù. Prima di aprire i vasetti, lasciar riposare qualche settimana.

AGLIO IN OLIO PICCANTE

				VELOCITÀ
4 peperoncini	sminuzzare	10 sec.		5
2 bulbi d'aglio Olio di colza 2 rametti di rosmarino	riscaldare	30 min.	85°C	SL rotazione sinistra

PREPARAZIONE:

Mettere i peperoncini nel recipiente in acciaio inox e tritarli per 10 secondi alla velocità 5. Al termine, se necessario, togliere i residui dal bordo del recipiente in acciaio inox usando la spatola.

Rimuovere gli spicchi d'aglio dal bulbo, pelarli e disporli nel recipiente in acciaio inox. Ora riempire con l'olio di colza fino a un cm sopra gli spicchi d'aglio e aggiungere i rametti di rosmarino e riscaldare per 30 minuti a 85°C con rotazione sinistra alla velocità SL.

Quindi versare direttamente nei vasetti, chiuderli e metterli in frigorifero.

AVVERTENZE SULL'USO DEGLI ACCESSORI

Il cestello di cottura in dotazione permette di cuocere nel recipiente in acciaio inox gli ingredienti che non devono essere sminuzzati o mescolati con forza. È quindi particolarmente adatto per la preparazione di primi e contorni, come pasta, riso, patate e verdure.

Il cestello di cottura è ottimo inoltre per la preparazione di alimenti come carne e polpette che devono essere cotti nel sugo o nel brodo senza entrare in contatto con il gruppo lame in movimento.

In tal caso, regolando la quantità di liquido nel recipiente, si può scegliere se gli ingredienti dovranno essere cotti a vapore o ricoperti completamente con il liquido, come ad esempio per la cottura della pasta e del riso. È comunque importante che vi sia sempre abbastanza liquido nel recipiente in acciaio inox.

Non vi sono limiti alla fantasia. Basterà scegliere con cura gli ingredienti giusti e le relative quantità. Provate a sperimentare le vostre idee o a combinarle alle ricette presentate. Seguire anche le istruzioni riportate nel manuale d'uso.

I MIEI APPUNTI

I MIEI APPUNTI

I MIEI APPUNTI

03
000℃
021℃
02:00
P4-1 S01
JAM
STEAMING
SOUP
KNEADING 1/2
REVERSE
TURBO

AMBIANO®

ROBOT DA CUCINA CON FUNZIONE WI-FI

RIUNISCE NUMEROSE FUNZIONI E OFFRE SVARIATE POSSIBILITÀ D'USO

- MESCOLARE + IMPASTARE
- MISCELARE + CUOCERE
- CUOCERE A VAPORE + EMULSIONARE
- TRITARE + FRULLARE
- SBATTERE + PESARE