

Ma Cuisine



magimix®



BEDIENUNGSANLEITUNG **DE**

Gerätebeschreibung	4
Einsetzen der durchsichtigen Schüsseln	7
Herausnehmen der durchsichtigen Schüsseln	8
Standardzubehör	9
Sonstiges Zubehör	17
Tipps und Tricks	22
Goldene Regeln	24
Rezeptverzeichnis	27

ISTRUZIONI PER L'USO **IT**

Descrizione	62
Montaggio dei recipienti	65
Smontaggio dei recipienti	66
Accessori standard	67
Accessori complementari	75
Trucchi e astuzie	80
Regole d'oro	82
Indice delle ricette	85

MODO DE EMPLEO **ES**

Descripción	120
Montaje de las cubas	122
Desmontaje de las cubas	123
Accesorios estándar	124
Accesorios complementarios	130
Trucos y pistas	133
Reglas de oro	135
Recetas	138





SICHERHEITSHINWEISE

Der Betrieb eines elektrischen Gerätes erfordert grundlegende Vorsichtsmaßnahmen, darunter die folgenden:

1. Alle Hinweise aufmerksam durchlesen.
2. Das Gerät niemals in Wasser oder in andere Flüssigkeiten eintauchen, um die Gefahr eines Stromschlages zu vermeiden.
3. Das Gerät kann von Personen, deren körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten gemindert sind oder denen es an Erfahrung und/oder Kenntnissen mangelt, benutzt werden, wenn sie dabei ausreichend beaufsichtigt werden oder in die sichere Benutzung des Gerätes eingewiesen wurden und wenn ihnen die damit verbundenen Gefahren bekannt sind.
4. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen oder arbeiten. Weder die Reinigung noch die Wartung des Gerätes durch den Benutzer dürfen von Kindern durchgeführt werden. Das Gerät und das Stromkabel außerhalb von Kindern unter 8 Jahren aufbewahren.
5. Das gilt nur für den Gebrauch der Zitruspresse: Die Zitruspresse kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, wenn sie dabei beaufsichtigt werden oder in die sichere Benutzung des Gerätes eingewiesen wurden und sie gut verstanden haben, welche Gefahren damit verbunden sind.
6. Wenn das Stromkabel beschädigt oder wenn Ihr Gerät defekt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder entsprechend geschultem Personal ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
7. Das Gerät, sobald es unbeaufsichtigt ist, sowie vor dem Einsetzen oder Herausnehmen von Zubehörteilen und vor dem Reinigen immer vom Stromnetz trennen.
8. Vor dem Anschluss des Gerätes darauf achten, dass die auf dem Typenschild des Gerätes angegebene Gerätespannung der Netzspannung Ihrer Wohnung entspricht.
9. Verchromte Modelle müssen stets mit dem mitgelieferten Stromkabel an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.
10. Das Stromkabel nicht neben der Arbeitsfläche bzw. einer Theke herunterhängen und nie mit einer heißen Fläche in Kontakt kommen lassen.
11. Nie die Hände oder einen Gegenstand in den Einfüllschacht stecken, wenn die Scheiben, das Messer oder die Saffilter in Betrieb sind, um schwere Verletzungen und eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.
12. Die Verwendung eines Schabers ist gestattet, aber nur wenn sich das Gerät nicht mehr in Betrieb befindet.
13. Die Schüsseln nicht in die Mikrowelle stellen.
14. Die Scheiben und Messer stets mit größter Vorsicht handhaben, da sie sehr scharf und schneidend sind.



15. Um jeglicher Verletzungsgefahr vorzubeugen, die Messer bzw. die Scheiben nie auf die Antriebswelle setzen, bevor die Schüssel korrekt eingesetzt wurde.
16. Die Klinge ist sehr schneidend – die Schneidscheibe niemals benutzen, solange das Gerät nicht vollständig zusammengesetzt ist.
17. Das Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn das Saftfilter beschädigt ist oder wenn der Sicherheitsdeckel beschädigt ist oder Risse im Kunststoff zu erkennen sind.
18. Das Gerät ist mit einer Überhitzungssicherung ausgestattet, die den Motor automatisch abstellt, wenn es zu lange in Betrieb oder überlastet ist. Das Gerät in dem Fall ausschalten und warten, bis es sich vollständig abgekühlt hat, bevor es erneut in Betrieb genommen wird.
19. Das Gerät darf nicht unbeaufsichtigt betrieben werden, auch wenn der Schalter beim Gebrauch nicht gedrückt bleiben muss.
20. Vor der Inbetriebnahme darauf achten, dass der Deckel waagerecht aufliegt und verriegelt ist.
21. Niemals versuchen, die Sicherheitsvorrichtungen zu umgehen.
22. Vor dem Drehen des Deckels die STOP-Taste betätigen und warten, bis alle beweglichen Teile zum Stillstand gekommen sind.
23. Das Gerät nicht im Freien benutzen.
24. Das Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch bestimmt.
25. Die Garantie gilt nicht, wenn das Gerät in folgenden Fällen verwendet wird: in Küchenecken, die in Geschäften, Büros und anderen gewerblichen Umgebungen dem Personal vorbehalten sind, in landwirtschaftlichen Betrieben, durch Kunden von Hotels, Motels und sonstigen Beherbergungseinrichtungen sowie in allen Arten von Gästezimmern.

DIESE SICHERHEITSHINWEISE AUFBEWAHREN NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH BESTIMMT

UMWELTSCHUTZ



Dieses Symbol bedeutet, dass der Artikel nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Er muss an einer für die Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten geeigneten Sammelstelle abgegeben werden. Für Informationen zu solchen Sammelstellen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung oder an Ihre Mülldeponie.



(1) Für eine bessere Standfestigkeit des Gerätes das Stromkabel in die dafür vorgesehenen Einkerbungen klemmen.

Küchenmaschinen Anleitung

Patissier Anleitung

Stopfer/Messbecher



Großer Stopfer



XL Deckel



Mini Metallmesser



Kleine Schüssel



Kappe



Deckel



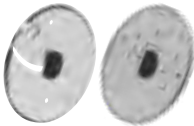
Dichtung



Verlängerungsstück



Schneidscheibe/Raspelscheibe



Mittlere Schüssel*



Teigknetter



Metallmesser



BlenderMix



Durchsichtige Schüssel



Teigschüssel



Rührbesen



Zubehörbox



Schaber

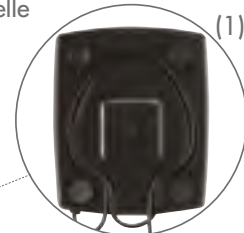


Teigschaber



Motorblok

Antriebswelle



(1)

(1) Für eine bessere Standfestigkeit des Gerätes das Stromkabel in die dafür vorgesehenen Einkerbungen klemmen.



STOP: Schaltet das Gerät aus.

AUTO: Schaltet das Gerät auf Dauerbetrieb, damit die Zutaten gleichmäßig verarbeitet werden. Zum Hacken, Pürieren, Verrühren, Kneten, Schlagen, Schneiden und Raspeln.

PULSE: Schaltet das Gerät auf Momentbetrieb. Das Gerät schaltet sich automatisch aus, sobald die Taste losgelassen wird. Zum groben Hacken und Pürieren sowie zur Feinabstimmung am Anfang und am Ende der Verarbeitung.

Bei manchen Anwendungen (Pürees, Suppen u. ä.) zuerst im Momentbetrieb und dann im Dauerbetrieb arbeiten.

Die Zutaten werden dann gleichmäßiger verarbeitet.

1 Druck = eine 1 bis 2 Sekunden lange Betätigung der PULSE-Taste.



Den Deckel niemals entriegeln, bevor das Gerät durch Drücken auf STOP ausgeschaltet wurde. Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet, der den Motor bei zu langem Betrieb oder bei Überlastung automatisch ausschaltet.

Auf STOP drücken und das Gerät erst wieder in Betrieb nehmen, wenn es sich vollständig abgekühlt hat.

MAXIMALE VERARBEITUNGSMENGEN

	C 3200	CS 4200	CS 5200	Pâtissier
Hefeteig	0,5 kg	0,8 kg	1 kg	1,3 kg
Brotteig	0,6 kg	1 kg	1,2 kg	1,6 kg
Mürbeteig	1 kg	1,2 kg	1,5 kg	1,8 kg
Suppe	1 l	1,3 l	1,8 l	1,8 l
Hackfleisch	0,75 kg	1 kg	1,4 kg	1,4 kg
Möhren	0,8 kg	1 kg	1,4 kg	1,4 kg
Eischnee	2 - 5	3 - 6	3 - 8	3 - 12



Gesamtgewicht, Mengen berechnet für die große Schüssel.

EINSETZEN DER DURCHSICHTIGEN SCHÜSSELN

Vor dem ersten Gebrauch alle Bestandteile (außer dem Motorblock) sorgfältig spülen.



1 Die Schüssel auf den Motorblock setzen.
2 In Pfeilrichtung drehen, um sie zu verriegeln.



3 Die mittlere Schüssel in der großen Schüssel auf die Antriebswelle setzen.



4 Die kleine Schüssel auf die Antriebswelle setzen.



5 Das Messer der kleinen Schüssel auf die Antriebswelle setzen.



6 Den Deckel auf die Schüssel setzen
7 In Pfeilrichtung bis zum Anschlag drehen.

ACHTUNG

- Dreifache Sicherheit: Das Gerät lässt sich nur einschalten, wenn Schüssel und Deckel korrekt verriegelt sind und wenn der große Stopfer mindestens bis zur maximalen Füllhöhe eingeführt wurde (s. S. 16).
- Wenn das Gerät nicht benutzt wird, den Deckel unverriegelt lassen.

Das Einsetzen der Teigschüssel erfolgt wie das der durchsichtigen Schüssel.

HERAUSNEHMEN DER DURCHSICHTIGEN SCHÜSSELN



1 Den Deckel entriegeln und abnehmen.



3 Das Messer der kleinen Schüssel herausnehmen.



4 Die kleine Schüssel herausnehmen.



5 Die mittlere Schüssel am Rand herausnehmen.



6 Die Schüssel zum Entriegeln in Pfeilrichtung drehen und abnehmen.

ACHTUNG

- Mit den Scheiben und den Metallmessern stets äußerst vorsichtig umgehen, da sie sehr scharf sind.
- Niemals den Deckel entriegeln, ohne das Gerät vorher durch Drücken auf die STOP-Taste ausgeschaltet zu haben. Wenn sich die Schüssel nicht entriegeln lässt, nachprüfen, ob der Deckel entriegelt wurde.

Das Herausnehmen der Teigschüssel erfolgt wie das der durchsichtigen Schüssel.



KLEINE SCHÜSSEL: ausgestattet mit Metallmesser zum Pürieren, Hacken, Verrühren und Emulgieren kleiner Mengen.

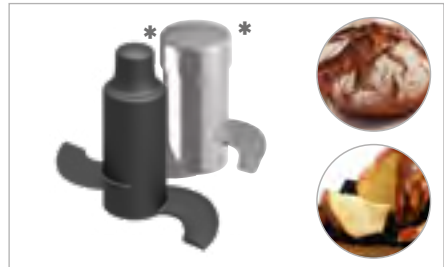


MITTLERE SCHÜSSEL*: praktisch und leicht zu reinigen. Besonders geeignet zur Verwendung der Scheiben.



METALLMESSER: zur Verwendung in der großen Schüssel zum Pürieren, Hacken, Verrühren, Emulgieren und Feinmahlen.

BlenderMix* zum Pürieren und Vermischen von Suppen und anderen Flüssigkeiten für eine besonders cremige Konsistenz.



TEIGKNETER: für die Verwendung in der Schüssel zum Kneten von Teig mit oder ohne Hefe.



SCHEIBEN: für die Verwendung in der mittleren Schüssel. Zum Schneiden und Raspeln von Obst, Gemüse und Käse in verschiedenen Stärken (2 mm und 4 mm)*.



RÜHRBESEN: für die Verwendung in der Schüssel zur Zubereitung von Schlagsahne und Eischnee für Baiser, Makronen, Soufflé usw.

* je nach Modell

METALLMESSER



HACKT Fleisch, Fisch und Kräuter im Momentbetrieb (PULSE) oder Dauerbetrieb (AUTO).



EMULGIERT Saucen und zerkleinert Eis, Schokolade, Zucker usw. im Dauerbetrieb (AUTO).

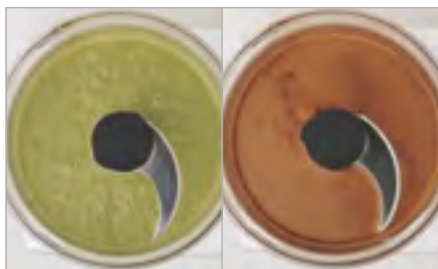


Das Metallmesser auf die Antriebswelle setzen und auf den Boden der Schüssel schieben.



Die Zutaten in die Schüssel geben. Den Deckel aufsetzen und in Pfeilrichtung bis zum Anschlag drehen.

BlenderMix (je nach Modell)



PÜRIERT UND VERMISCHT SUPPEN, Milchshakes, Zutaten für Kuchen, Pfannkuchenteig u. a. Im Dauerbetrieb 1 - 4 Min. laufen lassen.



Das Metallmesser auf die Antriebswelle setzen. Die Zutaten in die Schüssel geben. Den BlenderMix in die Schüssel einsetzen. Den Deckel bis zum Anschlag drehen.

Der BlenderMix lässt sich nur mit dem Metallmesser verwenden.



Das Metallmesser ist sehr scharf. Nehmen Sie es nur an seinem Mittelteil heraus. Zum Ausgießen das Messer am oberen Ende festhalten oder vorher herausnehmen.

Verwendung mit dem Modell Pâtissier nicht möglich.



KNETET Hefeteig für Brot, Brioche usw.



KNETET Teig ohne Hefe: Mürbeteig, Sandteig usw.

Das Kneten geht je nach Menge relativ schnell und dauert i. A. weniger als 1 Minute. Zum Vermeiden des Staubens von Mehl alle Zutaten in die Schüssel geben.



Den Teigknetter auf die Antriebswelle setzen und auf den Boden der Schüssel schieben.



Alle Zutaten in die Schüssel geben.

Den Deckel aufsetzen und in Pfeilrichtung bis zum Anschlag drehen.



Die AUTO-Taste drücken.
Das Gerät ausschalten, sobald sich eine Teigkugel bildet bzw. der Teig geknetet ist.



Mit dem Teigknetter lassen sich auch Schokoladensplitter, Rosinen o. Ä. verrühren ohne sie zu zerkleinern. Zweibis dreimal die PULSE-Taste drücken.

**Die auf S. 6 angegebenen Höchstmengen nicht überschreiten.
Mehr dazu in den Tipps und Tricks auf S. 23.
Mehl mit dem Schaber von der Schüsselwand lösen.**

TEIGKNETER (TEIGSCHÜSSEL)

Verwendung nur mit dem Modell Pâtissier möglich.



KNETET Hefeteig für Brot, Brioche usw.



KNETET Teig ohne Hefe: Mürbeteig, Sandteig usw.

Das Kneten geht je nach Menge relativ schnell und dauert i. A. weniger als 1 Minute. Zum Vermeiden des Staubens von Mehl alle Zutaten in die Schüssel geben.



1 Den Teigknetter auf die Antriebswelle setzen und auf den Boden der Schüssel schieben.



2 Alle Zutaten in die Schüssel geben.
3 Den Deckel aufsetzen und in Pfeilrichtung bis zum Anschlag drehen.



4 Die AUTO-Taste drücken.
Das Gerät ausschalten, sobald sich eine Teigkugel bildet bzw. der Teig geknetet ist.

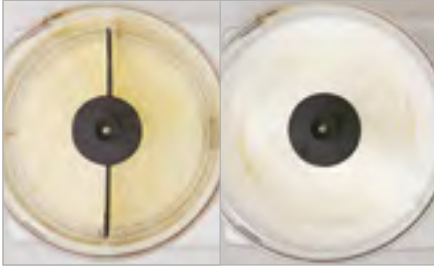


5 Zutaten lassen sich mittels eines Behälters mit Ausguss durch die Öffnung im Deckel oder durch Öffnen des Deckels hinzufügen.

Die auf S. 6 angegebenen Höchstmengen nicht überschreiten.
Mehr dazu in den Tipps und Tricks auf S. 23.
Mehl mit dem Schaber von der Schüsselwand lösen.

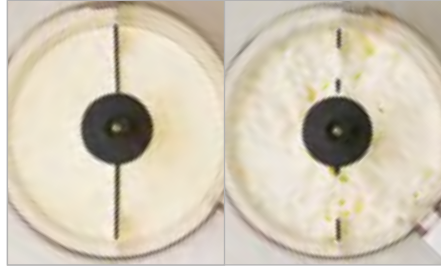
Verwendung mit dem Modell Pâtissier nicht möglich.

Die Schüssel muss sauber und trocken sein. Für eine ausreichende Luftzufuhr den Stopfer herausnehmen.



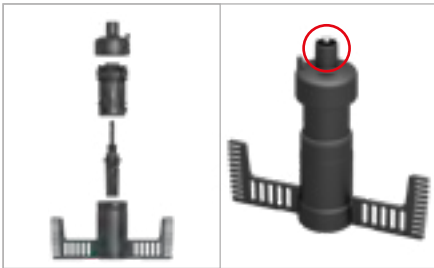
SCHLÄGT Eiweiß zu Eischnee

Das Eiweiß in die Schüssel geben
Das Gerät je nach Menge 5 - 8 Minuten
im Dauerbetrieb laufen lassen.



SCHLÄGT Sahne steif

Die Schüssel und die Zutaten 1 Stunde
kalt stellen. Die (nicht entrahmte) Sahne
in die Schüssel geben. **Das Gerät im
Dauerbetrieb laufen lassen und die
Konsistenz überwachen.**



Die 4 Teile zusammensetzen.
Überprüfen, ob der Metallstift korrekt
eingesetzt ist. Er muss leicht überstehen.



Den Rührbesen auf die Antriebswelle setzen
und auf den Boden der Schüssel schieben.
Die Zutaten einfüllen.



Den Deckel aufsetzen und bis zum
Anschlag drehen.



**Den Stopfer/Messbecher aus dem
Einfüllschacht nehmen,** damit eine
ausreichende Luftzufuhr gewährleistet
und das Volumen von Eischnee bzw.
Sahne vergrößert wird.

Mehr dazu in den Tipps und Tricks auf S. 23.

Der Rührbesen ist ein exklusiv von Magimix entwickeltes Zubehörteil:
Das Eiweiß wird besonders gleichmäßig zu Eischnee geschlagen, der dadurch
fester und luftiger wird.

RÜHRBESEN (TEIGSCHÜSSEL)

Verwendung nur mit dem Modell Pâtissier möglich.

Die Schüssel muss sauber und trocken sein. Für eine ausreichende Luftzufuhr die Kappe abnehmen.



SCHLÄGT Eiweiß zu Eischnee

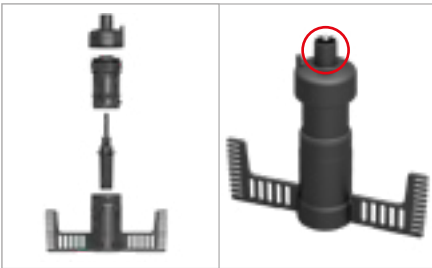
Das Eiweiß in die Schüssel geben.

Das Gerät je nach Menge 5 - 10 Minuten im Dauerbetrieb laufen lassen.



SCHLÄGT Sahne steif

Die Schüssel und die Zutaten 1 Stunde kalt stellen. Die (nicht entrahmte) Sahne in die Schüssel geben. **Das Gerät im Dauerbetrieb laufen lassen und die Konsistenz überwachen.**



Die 4 Teile zusammensetzen.

Überprüfen, ob der Metallstift korrekt eingesetzt ist. Er muss leicht überstehen.



Den Rührbesen auf die Antriebswelle setzen und auf den Boden der Schüssel schieben. Die Zutaten einfüllen.



Den Deckel aufsetzen und bis zum Anschlag drehen.



Die Kappe vom Deckel abnehmen, damit eine ausreichende Luftzufuhr gewährleistet und das Volumen von Eischnee bzw. Sahne vergrößert wird.

Mehr dazu in den Tipps und Tricks auf S. 23.

Der Rührbesen ist ein exklusiv von Magimix entwickeltes Zubehörteil:

Das Eiweiß wird besonders gleichmäßig zu Eischnee geschlagen, der dadurch fester und luftiger wird.

Wir empfehlen die Verwendung der Scheiben in der mittleren Schüssel.



Die mittlere in die große Schüssel einsetzen.
Das Verlängerungsstück auf die Antriebswelle setzen



Schneid- und Reibscheiben:
Der Scheibentyp ist auf der Scheibe eingraviert.
R/G4: Raspelscheibe 4 mm
E/S 2: Schneidscheibe 2 mm



Die Scheibe mit der Typen- und Stärkenangabe nach oben einsetzen.



Scheibe auf den Metallstift aufstecken
Scheibe drehen, bis sie vollständig einrastet. Sie wird in 2 Schritten eingesetzt.



Nur einseitig verwendbare Scheiben* nicht verkehrt herum einsetzen.
Das Mittelteil aus Kunststoff muss nach unten gerichtet sein.

*je nach Modell

ACHTUNG

- Mit den Scheiben und den Metallmessern stets äußerst vorsichtig umgehen, da sie sehr scharf sind.
- Niemals Gegenstände oder Finger in den Einfüllschacht einführen. Zum Nachstopfen ausschließlich den dafür vorgesehenen Stopfer verwenden.
- Die auf S. 5 angegebenen Höchstmengen nicht überschreiten.

Auf den Scheiben verbleiben stets einige Gemüse- bzw. Obstreste (letzte Stücke). Das ist normal und gewährleistet eine optimale Schnittqualität.

A) XL-MODELLE



Der Einfüllaufsatz besteht aus 2 Teilen:
 1) **dem großen Einfüllschacht** für große bzw. runde Obst- und Gemüsesorten
 2) **dem kleinen Einfüllschacht** für kleine bzw. längliche Obst- und Gemüsesorten



Der Deckel verfügt über eine Sicherheitsvorrichtung: Das Gerät lässt sich nur einschalten, wenn der große Stopfer bis zur Markierung eingeführt wurde.



Großer Einfüllschacht: zum Schneiden das Obst bzw. Gemüse im Ganzen hineingeben.



Kleiner Einfüllschacht: zum Raspeln Obst- bzw. Gemüse der Länge nach hineinlegen, um längere Raspeln zu erhalten.

B) MODELLE OHNE XL-EINFÜLLAUFSATZ



Kleiner Einfüllschacht: zum Schneiden längliche Obst- und Gemüsesorten (Möhren, Porree usw.) senkrecht in den Einfüllschacht geben und diesen dabei ganz ausfüllen.



runde Obst- und Gemüsesorten (Tomaten, Äpfel usw.) ggf. halbieren.

Mehr dazu in den Tipps und Tricks auf S. 22.

Auf den Scheiben verbleiben stets einige Gemüse- bzw. Obstreste (letzte Stücke). Das ist normal und gewährleistet eine optimale Schnittqualität.

Das mitgelieferte Zubehör fällt je nach Modell unterschiedlich aus.



ZITRUSPRESSE: mit Hebeldeckel und 2 Presskegeln für die Zubereitung von Säften ohne Kerne und mit wenig Fruchtfleisch.



SAFTFILTER UND SMOOTHIEMIX : Zubereitung von Säften, Cocktails, Smoothies, Fruchtnektar und Coulis.



BACKSCHÜSSEL* für die leichte Zubereitung von Brot, Brioche und Kuchen. In der Backschüssel kann man Teig kneten, gehen lassen und direkt im Ofen backen.



PÜRIER-SET: für hausgemachtes Püree und Mus.



WÜRFELSCHNEIDER: Zum Schneiden von Obst und Gemüse in Würfel, Stäbchen und Pommes frites.



KREATIVE KÜCHE: originelle Schnitte mit 3 Scheiben: Wellenschnitt, Tagliatelle und Julienne.

ZUSÄTZLICHE SCHEIBEN



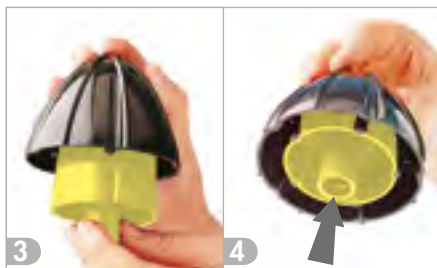
Raspeln 6 • Schneiden 6 • Parmesan • Tagliatelle dünn • Tagliatelle dick • Wellen • Julienne

*nicht einsetzbar in der Patissier

VERWENDUNG DER ZITRUSPRESSE



Das Press-Sieb in die Schüssel einsetzen und in Pfeilrichtung bis zum Anschlag drehen.



Den zur Größe Ihrer Zitrusfrüchte passenden Presskegel auswählen. **Der große Kegel muss stets auf den kleinen aufgesteckt werden.**



Den Presskegel auf die Antriebswelle setzen. Den Hebeldeckel gegenüber dem Anschlagpunkt auf den Rand des Press-Siebs setzen und die Klammer am Boden festdrücken, bis sie einrastet.



Eine halbe Frucht auf den Presskegel legen und leicht andrücken.



Den Hebeldeckel herunterklappen. Das Gerät einschalten und bis zum vollständigen Auspressen auf den Hebeldeckel drücken.



Nach dem Auspressen vor dem Anheben des Hebeldeckels das Gerät ausschalten, um Spritzer zu vermeiden.

Beim Auspressen von Grapefruits für eine höhere Saftausbeute den Druck auf den Hebeldeckel von Zeit zu Zeit vermindern, ggf. die Fruchthälfte umsetzen. Mehr dazu in den Tipps und Tricks auf S. 23.



Saftfilter: Ideal für festes Obst und Gemüse.

SmoothieMix: ideal für weiches (oder gekochtes) Obst und Gemüse.



Zusammensetzen: Die Kappe auf das Saftfilter setzen und rundum nach unten drücken, bis sie vollständig waagrecht aufliegt (die beiden Enden der Kappe müssen passgenau aneinander liegen).



Das Saftfilter auf die Antriebswelle setzen.



Verwendung als SmoothieMix: den Pürrierfinger in das Saftfilter einsetzen.



Den Deckel auf den Saftauffangbehälter setzen und bis zum Anschlag drehen.



Das Obst oder Gemüse in kleinen Mengen einfüllen und mit dem Stopfer sanft nach unten drücken. Das Gerät ausschalten.

Wenn der Entsafter zu vibrieren beginnt, das Gerät ausschalten und das Saftfilter leeren.

Für eine optimale Saftausbeute den Stopfer nur leicht andrücken, damit das Obst bzw. Gemüse auf der Reibschibe vollständig zerkleinert wird.

Am Schluss das Gerät noch ein paar Sekunden lang laufen lassen, bis der Saft vollständig ausgelaufen ist.

Die kleine Schüssel herausnehmen.



Würfel schneiden: Das Verlängerungsstück und die Schneidscheibe (E/S10) auf die Antriebswelle setzen.

Stäbchen schneiden: Die Schneidscheibe nicht einsetzen.



Den Deckel auf die Schüssel setzen. Den großen Stopfer in den Einfüllschacht einsetzen und den Deckel bis zum Anschlag drehen.



Das Obst bzw. Gemüse so vorbereiten, dass es leicht in den Einfüllschacht passt. Gegebenenfalls in Stücke schneiden.



Das Gerät einschalten und das Obst bzw. Gemüse in den Einfüllschacht geben.

Stäbchen schneiden: Das Gerät braucht nicht eingeschaltet zu werden.



Mit beiden Händen auf dem Stopfer das Obst bzw. Gemüse kräftig nach unten durchdrücken und das Gerät dann ausschalten.

ACHTUNG

- Die Scheibe und das Schneidgitter stets äußerst vorsichtig handhaben, da sie sehr scharf sind.
- Niemals Gegenstände oder Ihre Finger in den Einfüllschacht einführen. Ausschließlich den dafür vorgesehenen Stopfer verwenden.



Je nach Obst- bzw. Gemüsesorte haben die Würfel bzw. Stäbchen unterschiedliche Formen. Ein unregelmäßiger Schnitt ist unvermeidlich und beruht auf der Größe und der Form der Obst- bzw. Gemüsesorte.

Festes bzw. sehr festes Obst bzw. Gemüse sollte vor dem Schneiden 5 - 15 Minuten gegart werden. Keine zu reifen Zutaten verwenden.

Vor dem Reinigen immer den Netzstecker ziehen. Reinigen Sie die Maschine immer und sofort nach jedem Gebrauch. (mit Wasser und flüssigem Spülmittel)



1 PATISSIER: Entfernen Sie die Deckeldichtung. Bei Bedarf nehmen Sie einen Löffel zur Hilfe.



2 ZUBEHÖR: Die Hohlräume der Zubehörteile mit einer Flaschenbürste reinigen.

3 TEIGKNETER: Die Kappe* zur vollständigen Reinigung abnehmen.



4 MOTORBLOCK: mit einem feuchten weichen Tuch abwischen.

Folgende Hinweise sollten unbedingt beachtet werden, um eine starke Beschädigung der abnehmbaren Teile zu vermeiden:

- Spülmaschine: die niedrigste Temperatur wählen (< 40 °C) und Trockengang (im Allgemeinen > 60 °C) vermeiden.
- Handspülen: die Zubehörteile nicht zu lange mit Spülmittel im Wasser lassen. Scheuernde Putzmittel (Metallschwämme usw.) vermeiden.
- Reinigungsmittel: die Herstellerangaben auf die Verträglichkeit mit Kunststoffteilen hin überprüfen.

Die Zubehörteile nicht zu lange im Wasser lassen und nach dem Waschen abtrocknen. Zubehörteile aus Edelstahl sorgfältig abtrocknen, um Oxidationsspuren zu vermeiden. Diese beeinträchtigen die Qualität der Messer, Scheiben, Schüssel usw. jedoch in keiner Weise.

Durch manche Nahrungsmittel wie z. B. Möhren verfärbt sich der Kunststoff. Dem lässt sich durch Abwischen mit einem mit etwas Speiseöl getränkten Küchenkrepp entgegenwirken.

Bitte spülen Sie nach Gebrauch von Zitrusfrüchten (Orangen, Zitronen Pampelmusen...) Ihre Schüssel und den Deckel sofort gründlich aus.

* Mit einem Löffelgriff die Kappe von innen herausdrücken. Das Compact-Modell hat keine abnehmbare Kappe.



Achtung! Mit den Scheiben und Messern stets äußerst vorsichtig umgehen, da sie sehr scharf sind.

Den Motorblock nie in Wasser eintauchen.

EINFACH

- AUTO-Taste: Der Motor passt sich der Verarbeitung an.
- PULSE-Taste: für eine bessere Kontrolle des Endergebnisses. Mit dieser Funktion lässt sich sehr präzise hacken und pürieren.
- Um ein optimales Ergebnis beim Hacken, Raspeln oder Schneiden von weicheeren Lebensmitteln (Fleisch, Fisch, Weichkäse usw.) zu erhalten, diese vor der Verarbeitung in der Küchenmaschine einige Minuten in den Gefrierschrank stellen. Achtung: Die Lebensmittel sollen fest, aber nicht gefroren sein.

PRAKTISCH

- Um die Küchenmaschine optimal zu nutzen und Reinigungsschritte einzusparen, zunächst die kleine Schüssel, dann die große Schüssel und schließlich die große Schüssel verwenden. Harte und trockene Zutaten vor flüssigen Zutaten verarbeiten.
- Wenn das Gerät zu vibrieren beginnt, die Füße reinigen und sorgfältig abtrocknen oder die maximalen Verarbeitungsmengen (s. S. 6) überprüfen.



XL-EINFÜLLAUFSATZ

- Der kleine Einfüllschacht eignet sich besonders
 - zum Schneiden länglicher Obst- und Gemüsesorten (Salatgurke, Möhre, Lauch u. a.). Die Zutaten senkrecht in den kleinen Einfüllschacht geben und diesen dabei ganz ausfüllen, damit sie senkrecht stehen bleiben.
 - zum Schneiden von Obst und Gemüse kleiner Größe (Erdbeeren, Kiwis, weiße Rüben u. a.). Die Früchte nacheinander in den kleinen Einfüllschacht geben.
 - zum Raspeln länglicher Gemüsesorten (Möhren, Zucchini u. a.) und von Käse. Zutaten der Länge nach hineinlegen.
- Der große Einfüllschacht eignet sich besonders
 - zum Schneiden runder Obst- und Gemüsesorten (Orangen, Ananas, Äpfel, Birnen, Mangos, Tomaten, Kartoffeln usw.)Die Zutaten im Ganzen oder in großen Stücken in den Einfüllschacht geben. Die maximale Füllhöhe nicht überschreiten, weil sich sonst das Gerät nicht einschalten lässt.



KLEINE SCHÜSSEL

- Die kleine Schüssel eignet sich besonders für die Verarbeitung kleiner Mengen: Zwiebeln, Fleisch, frische Kräuter usw. verarbeiten, Saucen für den Aperitif, eine Vinaigrette oder Mayonnaise zubereiten.
- Vor dem Hacken frischer Kräuter überprüfen, ob die Kräuter und die Schüssel sauber und trocken sind. Dadurch lässt sich ein besseres Ergebnis erzielen und die Kräuter halten sich länger.
- Die kleine Schüssel lässt sich direkt als Behälter verwenden, wenn man zuvor das Metallmesser entfernt.
- Um die kleine Schüssel zu benutzen, setzen Sie vorzugsweise die mittlere Schüssel vorher in die große Schüssel ein.



MITTLERE SCHÜSSEL UND SCHEIBEN

- Die mittlere Schüssel eignet sich besonders zum Raspeln und Schneiden von Obst, Gemüse und Hartkäse. Kohl: nach dem Herauslösen des Strunks die Blätter ineinander rollen.
- Durch manche Nahrungsmittel wie z. B. Möhren verfärbt sich der Kunststoff. Dem lässt sich durch Abwischen mit einem mit etwas Speiseöl getränkten Küchenkrepp entgegenwirken.



GROSSE SCHÜSSEL

- Bei **flüssigen Zutaten** die Schüssel höchstens bis zu einem Drittel füllen.
- Bei **festen Zutaten** die Schüssel höchstens bis zu zwei Dritteln füllen.



METALLMESSER

- Bei **großen Mengen** Zutaten wie Fleisch oder Gemüse in etwa 2 cm große Würfel schneiden.
- **Fleisch und Fisch:** Beim Hacken von Fleisch oder Fisch den Momentbetrieb (PULSE) verwenden, um das Endergebnis besser kontrollieren zu können.
- **Gemüsepüree:** Die in grobe Würfel geschnittenen Zutaten in die Schüssel geben und mithilfe des Metallmessers pürieren. Zunächst im Momentbetrieb (PULSE), dann im Dauerbetrieb (AUTO) arbeiten, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.



BLENDERMIX

- **Suppen, Pfannkuchenteig, Cocktails:** das Metallmesser einsetzen und alle Zutaten in die Schüssel geben. Den Blendermix-Einsatz in die Schüssel einsetzen und das Gerät einschalten.



TEIGKNETER

- **Weicher Teig (Hefeteig, Brandteig usw.):** Die Magimix-Küchenmaschine funktioniert mit einer Knetdynamik. Der Teig wird 30 Sekunden bis 1 Minute lang geknetet. Die Dauer ist abhängig von der Menge und der Art des Teiges. Die Angaben jedes einzelnen Rezeptes beachten.
- **Teig:** Teig bei Zimmertemperatur oder etwas höherer Temperatur gehen und ruhen lassen. So geht der Teig besser auf. Da Mehl leicht staubt, wird bei manchen Rezepten Mehl austreten. Um das zu verhindern, vor dem Kneten sämtliche Zutaten (Salz, Mehl, Butter, Eier usw.) in die Schüssel geben und die Flüssigkeiten (Wasser, Milch usw.) hinzufügen.
- Teig lässt sich sehr gut in Frischhaltefolie eingewickelt etwa 2 Monate lang im Gefrierschrank aufbewahren. Einen Tag vor der Verwendung auftauen lassen.



RÜHRBESEN

- Die Schüssel muss sauber und trocken sein.
- Den **Stopfer nicht einsetzen**, damit genug Luft an das Rührgut gelangt!
- **Eischnee:** für ein möglichst großes Volumen Eier mit Zimmertemperatur verwenden.
- **Schlagsahne:** keine fettarme Sahne verwenden, da sich diese nicht steif schlagen lässt! Ausschließlich sehr kalte flüssige (süße) Sahne verwenden. Die Schüssel vor der Zubereitung etwa 10 Minuten lang in den Gefrierschrank stellen. Durch das Hinzufügen eines Heftchens Sahnesteif lässt sich die Schlagsahne mehrere Stunden lang im Kühlschrank aufbewahren. Es ist ratsam, die Zubereitung zu überwachen, da sich Sahne durch zu langes Schlagen in Butter verwandelt.



ZITRUSPRESSE

- **2 Presskegel:** klein für Zitronen, groß für Orangen und Grapefruit.

Bei der Einhaltung folgender Regeln werden Ihre Gerichte gelingen:

1. Qualitativ hochwertige Zutaten

Verwenden Sie qualitativ hochwertige und frische Zutaten.

Obst und Gemüse: je frischer, umso vitaminreicher.

Anzeichen für Frische sind: glatte Schale, leuchtend grüne Blätter, keine Flecken.

Fleisch und Fisch: stets frische Ware verwenden.

Mehl: Befolgen Sie die Angaben zur Sorte des Mehls. Die Wahl der so genannten „Mehltype“ ist von großer Bedeutung. Die erforderliche Menge Wasser ist abhängig vom verwendeten Mehl. Je größer der Mineralstoffgehalt ist, umso mehr Wasser werden Sie benötigen.

In Deutschland und Österreich werden die Mehltypen, in der Schweiz der Ausmahlgrad auf der Verpackung angegeben.

Type 450 (W480 in Österreich), ein sehr weißes, vielseitig einsetzbares Weizenmehl für Kuchen- und Pfannkuchenteig, Backwaren u. a.

Type 550 (W700 in Österreich) z. B. für Weißbrot- und Hefeteig.

Zucker: Verwenden Sie vorzugsweise feinen Kristallzucker. Puderzucker wird in Form von Zuckerguss als Verzierung verwendet.

Butter: Verwenden Sie immer Butter und keine Margarine.

Hefe: Es gibt zwei Arten von Hefe. In unseren Rezepten haben wir uns für die Verwendung von Frischhefe entschieden. Diese findet man beim Bäcker und inzwischen auch in den meisten Supermärkten. Falls Sie Trockenhefe verwenden, müssen Sie die Gewichtsangaben halbieren.

Das beste Ergebnis erzielen Sie, wenn die Flüssigkeit zum Auflösen der Hefe etwa 35 °C warm ist. Bei heißem Wasser

stirbt die Hefe ab.

Salz steuert das „Gehen“ des Teigs und stärkt die Struktur des Glutens.

Milch: Verwenden Sie vorzugsweise pasteurisierte Vollmilch.

Sahne: Für die Zubereitung von Schlagsahne (Schlagobers) muss die Sahne mindestens 30 % Fett enthalten. Achten Sie darauf, dass es sich um „süße“ und nicht um „saure“ Sahne handelt und dass sie gut gekühlt ist. Die bei der Zubereitung unter die Sahne geschlagene Luft wird von den Fettkügelchen gebunden, was der Schlagsahne ihre Steifigkeit verleiht.

Eier: Eier gibt es in allen Größen – klein, normal, groß und sehr groß. Ein normales Ei wiegt zwischen 53 und 63 g. Für die Zubereitung von Eischnee empfehlen wir Eier mit Zimmertemperatur. Wenn der Eischnee roh verzehrt wird wie z. B. bei Mousse au Chocolat, müssen die Eier besonders frisch sein. Wenn er gebacken wird (Makronen,



Baiser usw.), sollte man das Eiweiß am besten bereits 2 bis 3 Tage zuvor vom Eigelb trennen und in einem hermetisch geschlossenen Behälter im Kühlschrank aufbewahren. Zum Schlagen muss die Schüssel sauber sein und darf keine Fettspuren aufweisen.

2. Eine gute Ausstattung

Wir empfehlen die folgenden Geräte und Hilfsmittel:

Messinstrumente: Eine elektronische Küchenwaage mit einer Tragkraft von 2 kg und einer Genauigkeit von 2 g sowie ein Kochthermometer, das Temperaturen bis zu 200 °C anzeigen kann, sind unerlässlich.



Backformen: Die Art, das Material und die Qualität der Backformen sind wichtig. Unsere Rezepte lassen sich mit unterschiedlichen Formen verwirklichen, die wir jedes Mal angeben.

Backzubehör: Ausstechformen gibt es in verschiedenen Größen für die Herstellung von Plätzchen und Keksen aller Art.

Ein Spritzbeutel ist praktisch für das Füllen von Windbeuteln und unerlässlich für die Herstellung von Spritzgebäck sowie das Formen von Spritzgebäck.

Ein Nudelholz dient zum Ausrollen des Teigs.

Mit einem Backpinsel werden Backformen, aber auch der Teig bestrichen, z. B. beim Glasieren.

3. Genauigkeit

Manche Kochrezepte erfordern ein genaues Befolgen der Angaben, das gilt insbesondere für viele Backrezepte. Das Abwiegen, das Ausmessen, die Knet-, Ruhe- und Garzeiten müssen genauestens eingehalten werden.

4. Das Garen

Ein Gericht erfolgreich zuzubereiten setzt voraus, dass man seinen Ofen gut kennt.

Die in den Rezepten angegebenen Garzeiten sind deshalb Richtwerte.

Die Garzeiten können je nach Art des Ofens, aber auch nach der Art, wie die Zutaten geschnitten wurden und nach der Art und der Form des Topfes bzw. der Schüssel davon abweichen. Wir empfehlen, den Gargrad Ihrer Zubereitung regelmäßig zu überprüfen und die Gardauer entsprechend anzupassen.

Die Tür des Backofens während des Garens möglichst nicht öffnen.

HINWEISE ZU DEN REZEPTEN

Schwierigkeit:  sehr leicht -  leicht -  etwas schwieriger

Maße: TL = Teelöffel - EL = Esslöffel - 1 Portion = 250 - 300 g

1 Druck = eine 1 - 2 Sekunden lange Betätigung der PULSE-Taste



Metallmesser



Blendermix



Teigkneteter



Rührbesen



Kleine Schüssel



Zitruspresse



Reibscheibe 2 mm



Raspelscheibe 4 mm



Schneidscheibe 2 mm



Schneidscheibe 4 mm



Mittlere Schüssel

- Bei den Rezepten mit Tabelle können Sie die Mengenangaben je nach Anzahl der Gäste und/oder Ihrem Modell anpassen.
- So beträgt z. B. beim Modell C3200 die höchstmögliche Anzahl 4 bis 6 Personen.

Anzahl der Personen	2-4	4-6	6-8	8 und mehr
Compact 3200	•	•		
Cuisine Système 4200	•	•	•	
Cuisine Système 5200	•	•	•	•
Pâtissier	•	•	•	•

- Die Rezepte ohne Tabelle lassen sich mit allen Modellen zubereiten.
Bei den Modellen CS4200, 5200 und Pâtissier lässt sich die Menge der Zutaten im Allgemeinen erhöhen.

SAUCEN & DIPS

Mayonnaise.....	29
Aioli (Knoblauch-Mayonnaise)	29
Sardellenpaste	30
Guacamole (Avocado-Dip)	30
Pesto	31
Tapenade (Olivenpaste)	31

BACKWAREN

Landbrot.....	33
Oliven-Chorizo-Brötchen	34
Gemüsepizza.....	35
Fougasse (provenzalisches Fladenbrot)	36
Gugelhupf	37
Hefezopf	38

VORSPEISEN

Nudelsalat mit knackigem Gemüse	41
Bruschetta mit Tomaten und Mozzarella	42
Zucchini-cremesuppe	43
Blumenkohl-creme mit Schinkenwürfeln	43
Gemüsesuppe	44
Gazpacho	45

GERICHTE

Rösti.....	47
Ratatouille	48
Hamburger	49
Köfte-Spieße	51
Seehecht en papillote auf Gemüsestreifen.....	52
Räucherlachs-Soufflé	53

NACHTISCH

Mango-Eis	55
Birnen-Schoko-Muffins.....	55
Tiramisu	56
Karamellierter Apfelkuchen.....	57
Kindernachmittag.....	58
Cheesecake mit Himbeer-Coulis.....	59





MAYONNAISE



Zubereitungszeit: 5 min

Für 1 Portion | 250 ml Speiseöl
1 EL scharfer Senf
2 EL Essig oder 1 Spritzer Zitronensaft (nach Belieben)
1 Eigelb
salz und Pfeffer

1. Das Eigelb, 1 EL Speiseöl und den Senf in die kleine Schüssel geben.
2. Das Gerät 20 Sek. laufen lassen und dann die Hälfte des Speiseöls nach und nach durch den Einfüllschacht gießen, erst tropfenweise und, wenn die Masse schaumiger wird, in einem dünnen Strahl.
3. Salz, Pfeffer und das restliche Speiseöl hinzufügen und dabei das Gerät laufen lassen. Zum Schluss nach Belieben Zitronensaft oder Essig hinzufügen.

Tipp vom Küchenchef: Alle Zutaten müssen Zimmertemperatur haben. Für eine schaumigere Mayonnaise das ganze Ei verwenden.

AIOLI (KNOBLAUCH-MAYONNAISE)



Zubereitungszeit: 10 min

Für 1 Portion | 1 Portion Mayonnaise
3 Knoblauchzehen

1. Die Knoblauchzehen schälen, halbieren und die Keime entfernen.
2. Den Knoblauch 20 Sek. lang in der kleinen Schüssel hacken.
3. Auf dem gehackten Knoblauch eine Mayonnaise zubereiten (s. S. 29).

Tipp vom Küchenchef: Mit Gemüsestäbchen als Dip oder als Beilage zu Fondue servieren.



SARDELLENPASTE



Zubereitungszeit: 10 min

Für 1 Portion

- 200 g Sardellen in Olivenöl
- 160 ml Crème fraîche
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Scheibe Weißbrot
- 1 TL Balsamessig
- milch, Pfeffer

1. Die Sardellen in Küchentrepp trocknen, die Scheibe Weißbrot in Milch einweichen und ausdrücken.
2. Die Sardellen, das Brot, die entkeimten Knoblauchzehen, den Essig und den Pfeffer in die kleine Schüssel geben.
3. Das Gerät etwa 30 Sek. laufen lassen, bis sich eine homogene Masse bildet. Den Deckel öffnen und die Crème fraîche hinzugeben. Das Gerät laufen lassen, bis sie vollkommen untergemischt wurde.

Tipp vom Küchenchef: Passt hervorragend zu Rohgemüse.

GUACAMOLE (AVOCADO-DIP)



Zubereitungszeit: 5 min

Für 1 Portion

- 2 reife Avocados
- 1 EL Crème fraîche
- 1 kleine (oder junge) Zwiebel
- 1 gepresste Limette
- tabasco, Olivenöl
- salz und Pfeffer

1. Die Zwiebel vierteln und in die kleine Schüssel geben. Dreimal die PULSE-Taste betätigen.
2. Das Gerät einschalten. Die geschälten und in große Stücke geschnittenen Avocados, den Limettensaft, die Crème fraîche, einige Tropfen Tabasco und einen Spritzer Olivenöl hinzufügen.
3. Etwa 1 Min. pürieren, bis sich eine homogene Masse bildet. Abschmecken.

Tipp vom Küchenchef: Ein paar Tomatenwürfel hinzufügen.



PESTO



Zubereitungszeit: 10 min

Für 1 Portion

50 g Pinienkerne
50 g Parmesan
100 ml Olivenöl

1 Knoblauchzehe
1 Bund Basilikum
salz (fleur de sel), Pfeffer

1. Das Basilikum waschen, die Stängel entfernen und die Blätter trocknen. Die Knoblauchzehe schälen, halbieren und den Keim entfernen.
2. Den Knoblauch, das Basilikum, die Pinienkerne, den Pfeffer und das Salz in die kleine Schüssel geben.
3. Etwa zehnmal die PULSE-Taste betätigen, bis eine homogene Masse entsteht.
4. Anschließend das Olivenöl durch den Einfüllschacht hinzugeben und dabei das Gerät im Dauerbetrieb laufen lassen.

Tipp vom Küchenchef: Passt hervorragend zu Nudelgerichten.



TAPENADE (OLIVENPASTE)

Zubereitungszeit: 5 min

Für 1 Portion

250 g entsteinte schwarze Oliven
20 ml Olivenöl
1 EL Kapern
2 TL Senf
1 gepresste Zitrone
pfeffer

1. Alle Zutaten außer dem Olivenöl in die kleine Schüssel geben. Etwa 30 Sek. pürieren, bis sich eine homogene Masse bildet.
2. 10-20 Sek. im Dauerbetrieb laufen lassen und dabei nach und nach das Olivenöl durch die Einfüllöffnung gießen, bis es vollständig untergemengt ist.

Tipps vom Küchenchef: Köstlich als Aufstrich auf gerösteten Scheiben Landbrot. Besonders schmackhaft mit eingelegten griechischen Oliven.





LANDBROT



Zubereitungszeit: 10 min Ruhezeit: 3 Std. Garzeit: 30 min

1 kleines Brot

Brotteig

250 g Mehl (Type 550)

160 ml Wasser

5 g Frischhefe

5 g Salz

1. Unter Rühren die Hefe mit der Gabel im Wasser auflösen. Danach 1 Minute ruhen lassen.
2. Geben Sie das Mehl, Salz und die flüssige Hefe in die große Schüssel, in der Sie vorher den Teigkneteter eingesetzt haben.
3. Das Gerät laufen lassen, bis sich eine Teigkugel bildet (etwa 1 Min. kneten). Ausschalten.
4. Die Hände mit Mehl bestäuben. Den Teig aus der Schüssel nehmen, zu einer Kugel formen und in eine mit Klarsichtfolie oder einem feuchten Geschirrtuch bedeckte Salatschüssel legen. Etwa 2 Std. ruhen lassen.
5. Den Teig aus der Salatschüssel nehmen und mit der Hand vorsichtig auf einer Arbeitsfläche flachdrücken **A**. Die vier Ecken zur Mitte falten und den so geformten Teig umdrehen **B**.
6. Das Rost aus dem Ofen nehmen und mit Backpapier belegen. Den geformten Teig darauf legen und mit einem feuchten Tuch bedecken. 1 Std. ruhen lassen.
7. 20 Min. vor dem Ende des Gehens die Fettpfanne Ihres Ofens mit Wasser füllen. Auf 220 °C (Stufe 7) vorheizen.
8. Vor dem Backen den geformten Teig bemehlen. Mit der angefeuchteten Klinge eines scharfen Messers die Oberseite des geformten Teigs kreuzförmig einschneiden **C**.
9. Den geformten Teig in den Ofen schieben. Etwa 30 Min. backen und dabei überwachen.
10. Zum Prüfen, ob das Brot fertig gebacken ist, es umdrehen und darauf klopfen. Es muss hohl klingen. Auf einem Rost abkühlen lassen.

Bei den Modellen CS4200, 5200 und Pâtissier kann die Menge der Zutaten verdoppelt werden.

Tipp vom Küchenchef: Die Hefe nicht mit dem Salz in Berührung kommen lassen.



OLIVEN-CHORIZO-BRÖTCHEN



Zubereitungszeit: 10 min Ruhezeit: 1 1/2 Std. Garzeit: 20 min

6 Brötchen

Brotteig

250 g Mehl (Type 650)

180 ml Wasser

4 g Frischhefe

4 g Salz

Füllung

40 g entsteinte Oliven

80 g Chorizo

1. Die Chorizo (ohne Haut) in die kleine Schüssel geben. Das Gerät etwa 5 Sek. laufen lassen, die Oliven hinzugeben und drei- bis fünfmal die PULSE-Taste betätigen. Aufheben.
2. Unter Rühren die Hefe mit der Gabel im Wasser auflösen. Danach 1 Minute ruhen lassen.
3. Geben Sie das Mehl, Salz und die flüssige Hefe in die große Schüssel, in der Sie vorher den Teigknetter eingesetzt haben.
4. Das Gerät laufen lassen, bis sich eine Teigkugel bildet (etwa 1 Min. kneten).
5. Die Oliven und die Chorizo hinzugeben und mehrmals die PULSE-Taste betätigen.
6. Die Hände mit Mehl bestäuben. Den Teig aus der Schüssel nehmen, zu einer Kugel formen und in eine mit Klarsichtfolie oder einem feuchten Geschirrtuch bedeckte Salatschüssel legen. Etwa 1 Std. gehen lassen.
7. Am Ende des Gehens mit der Faust sachte auf den Teig schlagen, damit die Luftblasen platzen **A**.
8. Die Arbeitsfläche bemehlen. Den Teig mithilfe eines scharfen Messers in 6 gleich große Stücke teilen (ca. 80 g pro Brötchen) **B** und kleine Teigkugeln formen **C**.
9. Das Rost aus dem Ofen nehmen und mit Backpapier belegen. Die Teigkugeln darauf legen und mit einem feuchten Tuch bedecken. 30 Min. ruhen lassen.
10. 20 Min. vor dem Ende des Gehens den Ofen auf 240 °C (Stufe 8) vorheizen. Die Fettpfanne Ihres Ofens mit Wasser füllen.
11. Vor dem Backen die Oberseite der Teigkugeln mit der angefeuchteten Klinge eines scharfen Messers kreuzförmig einschneiden **D**.
12. Die Temperatur des Ofens auf 200 °C (Stufe 6-7) senken. Die Teigkugeln in den Ofen schieben. Etwa 20 Min. backen und dabei überwachen.
13. Zum Prüfen, ob die Brötchen fertig gebacken sind, sie umdrehen und darauf klopfen. Es muss hohl klingen. Auf einem Rost abkühlen lassen.

Tipps vom Küchenchef: Oliven und Chorizo können durch Walnüsse und Feigen ersetzt werden. Die Hefe nicht mit dem Salz in Berührung kommen lassen. Sie können beim Mehl auch die Type 650 statt der Type 550 verwenden. In diesem Fall etwas weniger Wasser verwenden.



GEMÜSEPIZZA



Zubereitungszeit: 45 min Ruhezeit: 1 Std. Garzeit: 15-20 min

1 große Pizza

Pizzateig

- 200 g Mehl (Type 550)
- 100 ml Wasser
- 35 ml Speiseöl
- 4 g Salz
- 5 g Frischhefe
- 1 TL Oregano (nach Belieben)

Belag

- 300 g Mozzarella
- 6 EL Tomatenpüree
- 1 kleine Zucchini
- 2 Tomate
- 1 kleine Zwiebeln
- frisches Basilikum
- scharfes Olivenöl

Pizzateig

1. Unter Rühren die Hefe mit der Gabel im Wasser auflösen. Danach 1 Minute ruhen lassen.
2. Geben Sie das Mehl, Salz und die flüssige Hefe in die große Schüssel, in der Sie vorher den Teigknetter eingesetzt haben.
3. Das Gerät einschalten und laufen lassen, bis sich eine Teigkugel bildet (etwa 1 Min. kneten). Nötigenfalls den Schaber zu Hilfe nehmen.
4. Die Hände mit Mehl bestäuben. Den Teig aus der Schüssel nehmen, zu einer Kugel formen und in eine mit Klarsichtfolie oder einem feuchten Geschirrtuch bedeckte Salatschüssel legen. Etwa 1 Std. gehen lassen.
5. Am Ende des Gehen mit der Faust sachte auf den Teig schlagen, damit die Luftblasen platzen **A**.
6. Den Ofen auf 240 °C (Stufe 8) vorheizen. Die Fettpfanne Ihres Ofens mit Wasser füllen.
7. Die Arbeitsfläche bemehlen. Den Teig ausrollen, um eine große Pizza zuzubereiten, oder ihn in zwei gleich große Stücke schneiden **B**. Den Teig mit einer Gabel einstechen **C**.

Belag

1. Das Gemüse waschen und die Zwiebel schälen. In der mit der 2-mm-Schneidescheibe versehenen mittleren Schüssel die Zwiebel in Scheiben schneiden und aufheben. Die Zucchini und die Tomaten in Scheiben schneiden und mit etwas Salz in einem Sieb Wasser ziehen lassen.
2. Die Zwiebelscheiben in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten.
3. Das Tomatenpüree, die Zwiebeln, die Zucchini und die in Scheiben geschnittenen und abgetropften Tomaten sowie die Mozzarella darauf legen. Zwischen den einzelnen Lagen mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die Temperatur auf 220 °C (Stufe 7) senken. Die Pizza in den Ofen schieben und etwa 15-20 Min. backen. Das Backen überwachen. Die Backzeit der Dicke des Pizzateigs anpassen.
5. Nach dem Backen mit frischem Basilikum bestreuen und einige Spritzer scharfes Olivenöl darübergeben.

A



B



C



FOUGASSE (PROVENZALISCHES FLADENBROT)



Zubereitungszeit: 15 min Ruhezeit: 1 1/2 Std. Garzeit: 15 min

1 fougasse

Fladenteig

250 g Mehl (Type 550)
150 ml Wasser
30 ml Speiseöl
5 g Frischhefe
5 g Salz

Füllung

100 g entsteinte Oliven
10 ml Speiseöl
thymian

1. Unter Rühren die Hefe mit der Gabel im Wasser auflösen. Danach 1 Minute ruhen lassen.
2. Geben Sie das Mehl, Salz und die flüssige Hefe in die große Schüssel, in der Sie vorher den Teigkneteter eingesetzt haben.
3. Das Gerät laufen lassen, bis sich eine weiche Teigmasse bildet (etwa 1 Min. kneten).
4. Den Teig in eine geölte Schüssel legen und mit Klarsichtfolie bedecken. 1 Std. gehen lassen.
Laissez RUHEZEIT pendant 1 heure.
5. Den Teig zweimal vorsichtig zusammenfalten **A** und mit Klarsichtfolie oder einem feuchten Tuch bedecken. 30 Min. gehen lassen.
6. Währenddessen den Ofen auf 240 °C (Stufe 8) vorheizen.
7. Den Teig vorsichtig aus der Schüssel nehmen und in die mit Backpapier ausgelegte Fettpfanne legen. Dabei nicht die Luftblasen entfernen.
8. Den Teig mehr oder weniger auswalzen und mit den Fingern vorsichtig flachdrücken **B**.
9. Den Teig mit Oliven und Thymian belegen und zusammenfalten **C**. Mit Speiseöl einpinseln.
10. Die Fougasse in den Ofen schieben. Etwa 15 Min. backen. Lauwarm oder kalt essen.

Tipp vom Küchenchef: Sie können die Fougasse auch mit Kirschtomaten, Käse usw. füllen.

A



B



C



GUGELHUPF



Zubereitungszeit: 15 min Ruhezeit: 2 Std. Garzeit: 40 min

Ausrüstung: Gugelhupfform

1 Gugelhupf	300 g Mehl (Type 550)	160 ml Milch
	100 g Zucker	14 g Frischhefe
	80 g weiche Butter	3 EL Kirschwasser
	50 g geschälte Mandeln	1 Ei
	50 g Rosinen	1 Prise Salz

1. Die Rosinen in Kirschwasser einlegen.
2. Die Milch auf 35 °C erwärmen. Die Hefe darin auflösen.
3. In die mit dem Teigknetter versehene Schüssel der Reihe nach die in kleine Stücke geschnittene weiche Butter, das Salz, den Zucker, das Mehl, das Ei und die in Milch aufgelöste Hefe geben.
4. Das Gerät einschalten und 1 Min. laufen lassen.
5. Nötigenfalls Teig mit dem Schaber von der Schüsselwand lösen. Das Gerät erneut 15-20 Sek. laufen lassen.
6. Den Teigknetter aus der Schüssel nehmen. Den Teig mit Hilfe des Schabers in eine bemehlte Salatschüssel geben. In der mit Klarsichtfolie oder einem feuchten Geschirrtuch bedeckten Salatschüssel etwa 30 Min. gehen lassen.
7. Die Hände mit Mehl bestäuben. Mit der Faust sachte auf den Teig schlagen, damit die Luftblasen platzen **A**.
8. Mithilfe des Schabers die eingelegten Rosinen hinzugeben **B**.
9. Die Gugelhupfform mit Butter einfetten. Die Mandeln in die Vertiefungen auf den Boden der Form legen. Die Form zu 3/4 mit Teig füllen **C**.
1 1/2 Std. im Ofen bei 30 °C (Stufe 1) gehen lassen. Der Teig muss den oberen Rand der Form erreichen.
10. Nun eine Temperatur von 180 °C (Stufe 6) einstellen.
11. Etwa 40 Min. backen.
12. Wenn der Teig zu schnell bräunt, Alufolie darauflegen.
13. Abkühlen lassen und stürzen.

A



B



C



HEFEZOPF



Zubereitungszeit: 20 min Ruhezeit: 1 Std. Garzeit: 20 min
Ausrüstung: Kuchenform

1 Zopf	250 g Mehl (Type 550)
	125 ml Milch
	20 g Butter
	40 g Zucker
	10 g Frischhefe
	1 verquirltes Ei (zum Bestreichen)
	1 Prise Salz
	kastenform

1. Unter Rühren die Hefe mit der Gabel im Wasser auflösen. Danach 1 Minute ruhen lassen.
2. Geben Sie das Mehl, Salz und die flüssige Hefe in die große Schüssel, in der Sie vorher den Teigkneteter eingesetzt haben.
3. Das Gerät einschalten und den Teig 1 Min. kneten lassen. Nötigenfalls Teigreste mit dem Schaber von der Schüsselwand lösen. Das Gerät ein paar Sekunden zusätzlich laufen lassen.
4. Den Teig in eine mit Mehl eingestäubte und mit Klarsichtfolie oder einem feuchten Geschirrtuch bedeckte Salatschüssel legen. Etwa 30 Min. gehen lassen.
5. Nun kann der Teig verarbeitet werden. Ihn in drei gleich große Teile schneiden **A**. Durch Rollen auf der Arbeitsfläche drei Teigstränge formen **B**. Daraus einen Zopf flechten **C**. Den Zopf anschließend in eine gefettete und bemehlte Kastenform geben **D**.
6. Im Ofen bei 60 °C (Stufe 2) 30 Min. gehen lassen.
7. Den Zopf aus dem Ofen nehmen. Den Ofen auf 180 °C (Stufe 6) vorheizen.
8. Das Ei verquirlen und damit den Zopf bestreichen, damit er goldbraun wird.
9. Die Form in den Ofen schieben und etwa 20 Min. backen. Wenn der Teig zu schnell bräunt, Alufolie darauflegen.
10. Abkühlen lassen und stürzen.







NUDELSALAT MIT KNACKIGEM GEMÜSE



ANZAHL DER PERSONEN	2	4-6	6-8	8 et +
KÜCHENMASCHINE	3200	3200	4200	5200/Pâtissier
VORBEREITUNGSZEIT	15 min	15 min	20 min	20 min
RUHEZEIT	1 h	1 h	1 h	1 h
GARZEIT	10 min	10 min	10 min	10 min
Nudeln (Penne)	170 g	325 g	500 g	700 g
Radieschen	3	6	8	12
Möhren	½	1	1	2
Zucchini	½	1	1	2
Rote Paprika	½	1	1	2
Rote Zwiebeln	½	1	1	2
Zitronen	½	1	1	2
Basilikum (Zweige)	½	1	1	2
Glatte Petersilie (Zweige)	1	2	4	6
Olivenöl	35 ml	65 ml	100 ml	125 ml

Salz und Pfeffer

1. Die Nudeln den Herstellerangaben entsprechend garen (etwa 10 Min.). Abtropfen lassen und unter kaltem Wasser abschrecken. In eine Salatschüssel geben und das Olivenöl und den Zitronensaft darübergießen.
2. . Im Kühlschrank mindestens 1 Std. ruhen lassen.
3. Nach 30 Min. die Petersilie und das Basilikum in der kleinen Schüssel hacken. Zu den Nudeln hinzufügen und diese wieder in den Kühlschrank stellen.
4. Das Gemüse waschen und schälen. In der mit der Julienne-Scheibe oder der 4-mm-Raspelscheibe versehenen mittleren Schüssel die Möhren und die Zucchini raspeln. Aufheben.
5. Die Raspelscheibe durch die 2-mm-Schneidscheibe ersetzen. Die Radieschen senkrecht in den Einfüllschacht geben und das Gerät in Gang setzen. Aufheben.
6. Das gesamte Gemüse mit kaltem Wasser bedecken und im Kühlschrank aufheben, damit es knackig bleibt.
7. Die Zwiebeln und die rote Paprika mithilfe der 2-mm-Schneidscheibe in Scheiben schneiden und zusammen im Kühlschrank aufheben.
8. Vor dem Servieren das mit einem Sieb aus dem Wasser geholte Gemüse sowie die Zwiebeln und die Paprika zu den Nudeln geben.
9. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

BRUSCHETTA MIT TOMATEN UND MOZZARELLA



ANZAHL DER PERSONEN	2	4-6	6-8	8 et +
KÜCHENMASCHINE	3200	3200	4200	5200/Pâtissier
VORBEREITUNGSZEIT	10 min	10 min	10 min	10 min
GARZEIT	5 min	5 min	5 min	5 min
Landbrot (Scheiben)	2	4	6	8
Tomaten	½	1	1½	2
Tapenade	2 EL	4 EL	6 EL	8 EL
Mozzarella (Scheiben)	4	8	12	16
Knoblauchzehen	½	½	1	1
Frisches Basilikum (Blätter)	4	8	12	16
Salz und Pfeffer				

1. Das Landbrot wie auf S. 33 beschrieben zubereiten.
2. Die Tapenade wie auf S. 31 beschrieben zubereiten. Die Manganangaben der Zutaten dabei halbieren.
3. Die Brotscheiben im Toaster oder im Ofen leicht bräunen und mit dem Knoblauch einreiben.
4. Die Tomaten waschen. In der mit der 2-mm-Schneidscheibe versehenen mittleren Schüssel die Tomaten in Scheiben schneiden. In einem Sieb mit etwas Salz Wasser ziehen lassen.
5. Die Mozzarella in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden.
6. Die Brotscheiben mit der Tapenade bestreichen. Die Tomaten- und dann die Mozzarellascheiben darauflegen und nach Belieben salzen und pfeffern.
7. Im Backofen etwa 3 Min. grillen. Den Grillvorgang überwachen.
8. Mit Basilikumblättern garnieren.
9. Lauwarm servieren.



ZUCCHINICREMESUPPE



ANZAHL DER PERSONEN	2	4-6	6-8	8 et +
KÜCHENMASCHINE	3200	3200	4200	5200/Pâtissier
VORBEREITUNGSZEIT	20 min	20 min	30 min	30 min
GARZEIT	15 min	15 min	20 min	20 min
Zucchini	2	4	5	6
Geflügelbrühwürfel	½	1	1 ½	2
Wasser	400 ml	600 ml	800 ml	1 l
Frischer Estragon (Blätter)	1	2	2	3
Crème fraîche (flüssig)	60 ml	100 ml	150 ml	180 ml
Salz und Pfeffer				

1. Die Zucchini waschen und in der mit der 4-mm-Schneidscheibe versehenen mittleren Schüssel in Scheiben schneiden. In kochendem Wasser mit der Geflügelbrühe 20 Min. garen.
2. Die Zucchinischeiben in der mit dem Metallmesser und dem BlenderMix versehenen Schüssel 1 Min. pürieren. Estragon und Crème fraîche durch den Einfüllschacht hinzugeben. Das Gerät laufen lassen.
3. Nach und nach Geflügelbrühe durch den Einfüllschacht dazugießen, bis sich die gewünschte Konsistenz ergibt.
4. In Schalen oder Suppentellern servieren und mit einigen Blättern Estragon garnieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

BLUMENKOHLCREME MIT SCHINKENWÜRFELN



ANZAHL DER PERSONEN	2	4-6	6-8	8 et +
KÜCHENMASCHINE	3200	3200	4200	5200/Pâtissier
VORBEREITUNGSZEIT	15 min	15 min	20 min	20 min
GARZEIT	20 min	20 min	30 min	30 min
Blumenkohl	½	1	1 ½	2
Crème fraîche (flüssig)	100 ml	200 ml	300 ml	400 ml
Geriebene Muskatnuss	½ TL	½ TL	1 TL	1 TL
Schinkenwürfel	50 g	100 g	150 g	200 g
Salz und Pfeffer				

1. Den Blumenkohl putzen und in Röschen teilen. Das Wasser in einen Topf gießen. Die Blumenkohlroschen hineingeben, bedecken und 30 Min. garen.
2. Währenddessen die Schinkenwürfel in einer Pfanne anbraten. In der mit dem Metallmesser und dem BlenderMix versehenen Schüssel pürieren. Das Gerät laufen lassen und die Blumenkohlroschen mit ein wenig Kochwasser hinzugeben.
3. Sobald sich ein Püree gebildet hat, die Crème fraîche, die Muskatnuss sowie Salz und Pfeffer hinzugeben.
4. Abschmecken und heiß servieren.

GEMÜSESUPPE



ANZAHL DER PERSONEN	2	4-6	6-8	8 et +
KÜCHENMASCHINE	3200	3200	4200	5200/Pâtissier
VORBEREITUNGSZEIT	15 min	15 min	20 min	20 min
GARZEIT	20 min	20 min	25 min	25 min
Lauch	½	1 kleiner	1	1
Möhren	1	1	2	2
Kartoffeln	1	1	1	2
Zwiebel	¼	¼	½	½
Gepresste Knoblauchzehe	½	½	1	1
Butter	10 g	15 g	20 g	25 g
Wasser	500 ml	700 ml	850 ml	1 l
Salz und Pfeffer				

1. Das Gemüse schälen, waschen und in der mit der 2-mm-Schneidscheibe versehenen mittleren Schüssel in Scheiben schneiden.
2. In einem Kochtopf die Zwiebelscheiben in der Butter anbraten.
Das Gemüse hinzugeben und unter Rühren 2 Min. garen.
3. Das Wasser hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. 20-25 Min. köcheln lassen.
4. Die Suppe in die mit dem Metallmesser und dem Blendermix versehene Schüssel gießen. 2 Min. pürieren.
5. Vor dem Servieren ggf. im Kochtopf bei niedriger Hitze aufwärmen.

Tipp vom Küchenchef: Mit Schinkenwürfeln ist die Suppe noch schmackhafter. Die Schinkenwürfel zusammen mit den Zwiebelscheiben im Kochtopf anbraten.



GAZPACHO



ANZAHL DER PERSONEN	2	4-6	6-8	8 et +
KÜCHENMASCHINE	3200	3200	4200	5200/Pâtissier
VORBEREITUNGSZEIT	15 min	15 min	20 min	20 min
RUHEZEIT	3 h	3 h	3 h	3 h
reife Tomaten	250 g	500 g	750 g	1 kg
Salatgurke	$\frac{1}{8}$	$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{3}$	$\frac{1}{2}$
rote Paprikaschote	$\frac{1}{8}$	$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{3}$	$\frac{1}{2}$
Knoblauchzehe	$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{2}$	$\frac{3}{4}$	1
Oliveöl	1 EL	2 EL	3 EL	4 EL
Zitrone	$\frac{1}{2}$	$\frac{1}{2}$	1	1

Salz und Pfeffer

1. Das Gemüse waschen.
2. Die Gurke schälen. Den Stielansatz und die Kerne der Paprikaschote entfernen. Den Fruchtansatz der Tomaten herausschneiden.
3. Sämtliches Gemüse in große Stücke schneiden und mit dem Knoblauch zusammen in die mit dem Metallmesser und dem BlenderMix. versehene Schüssel geben. Im Dauerbetrieb 1 Min. pürieren.
4. Den Deckel öffnen. Die Zitrone auspressen. Salz und Pfeffer sowie den Zitronensaft und das Olivenöl hinzugeben. Das Gerät 1-2 Min. laufen lassen.
5. Vor dem Servieren mindestens 3 Std. kalt stellen.

Tipps vom Küchenchef: Für eine raffiniertere Vorspeise vor dem Servieren kleine Gemüsegewürfel hinzufügen.

Mit Toastbrot und hausgemachtem Pesto (s. S. 31) servieren.

Für 2 Personen die kleine Schüssel verwenden.





RÖSTI



ANZAHL DER PERSONEN	2	4-6	6-8	8 et +
KÜCHENMASCHINE	3200	3200	4200	5200/Pâtissier
VORBEREITUNGSZEIT	20 min	20 min	25 min	30 min
GARZEIT	30 min	30 min	30 min	30 min
Kartoffeln	600 g	1 kg	1,5 kg	2 kg
Knoblauchzehen	2	3	4	5
Butter	25 g	40 g	60 g	80 g
Speiseöl	2 EL	3 EL	5 EL	6 EL
Petersilie (Zweige)	4	6	8	12
Salz und Pfeffer				

1. Die Kartoffeln schälen und abspülen. Abtrocknen.
2. Die Knoblauchzehen schälen, halbieren und die Keime entfernen. Die Petersilie waschen und in der Salatschleuder trocknen.
Den Knoblauch und die Petersilie in die kleine Schüssel geben und viermal die PULSE-Taste betätigen.
3. In der mit der 2-mm-Reibscheibe versehenen Schüssel die Kartoffeln reiben.
4. Die geriebenen Kartoffeln, den Knoblauch und die Petersilie sowie Salz und Pfeffer in eine Salatschüssel geben. Vermischen und zu mehreren kleinen oder einem großen Fladen formen und plattdrücken.
5. In eine Pfanne das Speiseöl und die Butter erhitzen. Die Pfannkuchen hineinlegen.
Bei mittlerer Hitze 15 Min. garen.
6. Sobald die Rösti goldgelb sind, umdrehen.
7. Erneut 15 Min. garen.

Tipp vom Küchenchef: Als Beilage zu Brathähnchen oder T-Bone-Steak.



RATATOUILLE



ANZAHL DER PERSONEN	2	4-6	6-8	8 et +
KÜCHENMASCHINE	3200	3200	4200	5200/Pâtissier
VORBEREITUNGSZEIT	30 min	30 min	35 min	35 min
GARZEIT	50 min	50 min	1h	1h
Zucchini	150 g	250 g	375 g	500 g
Tomaten	300 g	500 g	750 g	1 kg
Zwiebeln	1	2	2	3
Auberginen	½	1	2	2
Paprika	½	1	2	2
Knoblauchzehen	1	2	3	4
Lorbeerblätter, Thymian				
Olivenöl, Salz und Pfeffer				

1. Das Gemüse waschen. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen. Die Knoblauchzehen halbieren und den Keim entfernen.
2. In der mittleren Schüssel mithilfe des Würfelschneiders oder der 4-mm-Schneidscheibe die Zwiebeln, die Zucchini, die Auberginen, die Tomaten und die entkernten Paprika getrennt schneiden.
3. In einem Kochtopf die Zwiebeln und die halbierten Knoblauchzehen in etwas Olivenöl anbraten. Garen lassen. Von der Kochstelle nehmen und aufheben.
4. Die Zucchini und die Auberginen anbraten und aufheben.
5. Die Tomaten in den Kochtopf geben und etwa 10 Min. garen. Das andere Gemüse wieder dazugeben.
6. Würzen und die Kräuter hinzugeben. Wiederholt mit einem Holzlöffel umrühren.
7. Bei schwacher Hitze etwa 40 Min. garen.



HAMBURGER



Zubereitungszeit: 10 min Ruhezeit: 1 Std. Garzeit: 10 min

6 Brötchen

Weichbrötchen (Buns)

300 g Mehl (T550)
120 ml lauwarmes Wasser
10 g Frischhefe
40 g zerlassene Butter
25 g Zucker
3 g Salz
1 Ei
1 verquirltes Ei und 15 ml Milch
(für die goldgelbe Färbung)
sesam (nach Belieben)

Hacksteaks

400 g mageres Rindfleisch (für Hackfleisch)
½ rote Zwiebel
1 EL Olivenöl
salz und Pfeffer

Belag

2 Tomaten
½ rote Zwiebel
1 Römersalat
6 Scheiben Käse
mayonnaise, Ketchup

Brötchen

1. Die Hefe in lauwarmem Wasser mit Hilfe einer Gabel auflösen. 1 Min. ruhen lassen.
2. In die mit dem Teigknetter versehene Schüssel das Salz, das Mehl, den Zucker, die Butter, das Ei und das Wasser mit der Hefe geben.
3. Das Gerät einschalten und etwa 30 Sek. laufen lassen.
4. Den Teig mit dem Schaber aus der Schüssel nehmen und in eine bemehlte und mit Klarsichtfolie oder einem feuchten Geschirrtuch bedeckte Salatschüssel legen. Etwa 30 Min. gehen lassen.
5. Nach dem ersten Gehen mit der Faust sachte auf den Teig schlagen, damit die Luftblasen platzen. Den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche legen.
6. Mithilfe eines scharfen Messers in 6 gleich große Teile schneiden **A**. Kleine glatte Teigkugeln formen, damit die Brötchen nach dem Backen gleichmäßig gebräunt sind **B**.
7. Das Rost aus dem Ofen nehmen und mit Backpapier belegen. Die Teigkugeln darauf legen. Mit einem feuchten Geschirrtuch bedecken. 30 Min. ruhen lassen.
8. Den Ofen auf 220 °C (Stufe 7) vorheizen.
9. Ein Ei verquirlen und mit 15 ml Milch vermischen. Mithilfe eines Pinsels die Brötchen mit der Masse aus Ei und Milch bestreichen, damit sie schön bräunen **C**.
10. Sesam darüber streuen **D**.
11. Die Brötchen in den Ofen schieben. Etwa 10 Min. backen, bis sie gebräunt sind.
12. Vor dem Verzehr auskühlen lassen.

Tipp vom Küchenchef: Der Sesam kann durch Mohn oder Sonnenblumenkerne ersetzt werden. Für größere Brötchen den Teig in 4 Teile schneiden.

A



B



C



D



Hacksteaks und Belag

1. Den Salat waschen. Die Zwiebel schälen und halbieren. Eine Hälfte aufheben. In der mit der 2-mm-Schneidscheibe versehenen mittleren Schüssel die Tomaten, eine Zwiebelhälfte und den Salat in Scheiben schneiden. Aufheben.
2. Die zweite Zwiebelhälfte in Stücke schneiden, in die mit dem Metallmesser versehene Schüssel geben und fünfmal die PULSE-Taste betätigen.
3. Das Fleisch in große Stück schneiden und zu den gehackten Zwiebeln hinzugeben. Ein paarmal die PULSE-Taste betätigen, das Fleisch muss gehackt, nicht püriert sein. Salzen und pfeffern. Zweimal die PULSE-Taste betätigen.
4. Mit der Hand Hacksteaks formen. In der Pfanne mit etwas Olivenöl etwa 2 Min. auf jeder Seite anbraten. Die Garzeit nötigenfalls verlängern.
5. Die Käsescheiben auf die Hacksteaks legen. Die Pfanne bis zum Anrichten der Hamburger bedecken.
6. Eine Mayonnaise wie auf S. 29 angegeben zubereiten und dabei die Mengenangaben halbieren.
7. Die Brötchen halbieren und mit Tomaten, Salat, Hacksteaks, Mayonnaise und Ketchup garnieren.
8. Warm verzehren.

Tipps vom Küchenchef: Für einen noch schmackhafteren Hamburger eine Scheibe Bacon hinzufügen. Mit Pommes frites servieren.



KÖFTE-SPIESSE



ANZAHL DER PERSONEN	2	4-6	6-8	8 et +
KÜCHENMASCHINE	3200	3200	4200	5200/Pâtissier
VORBEREITUNGSZEIT	20 min	20 min	20 min	20 min
GARZEIT	10 min	10 min	10 min	10 min
Rindfleisch (mager)	250 g	500 g	700 g	1 kg
Zwiebel	½	½	1	1
Frischer Koriander (Zweige)	1	1	3	3
Frische Minze (Zweige)	1	1	3	3
Kümmel	1 TL	1 TL	2 TL	2 TL
Paprika	1 TL	1 TL	2 TL	2 TL
Ras el-Hanout (marokkanische Gewürzmischung)	1 TL	1 TL	2 TL	2 TL
Olivenöl	1 TL	2 TL	3 TL	4 TL

Salz und Pfeffer

1. In die mit dem Metallmesser versehene Schüssel die Minze und den Koriander geben und das Gerät ein paar Sekunden laufen lassen.
2. Die Zwiebel schälen und in Stücke schneiden. Ebenfalls in die Schüssel geben und fünfmal die PULSE-Taste betätigen.
3. Das Fleisch in große Stücke schneiden und in die Schüssel geben. Das Gerät 20 Sek. laufen lassen, das Fleisch muss gehackt, nicht püriert sein. Das Olivenöl, die Zwiebel, die Kräuter und die Gewürze hinzugeben. Salzen und pfeffern. Zweimal die PULSE-Taste betätigen.
4. Mit der Hand Fleischklößchen formen und auf Spieße stecken (etwa 4 Klößchen pro Speiß). Im Ofen, auf dem Grill oder in einer Pfanne mit Antihafbeschichtung grillen.
5. Etwa 10 Min. garen. Den Garvorgang überwachen.

Tipp vom Küchenchef: Mit Salzkartoffeln, Kartoffelpüree oder Bulgur servieren.



SEEHECHT EN PAPILLOTE AUF GEMÜSESTREIFEN



ANZAHL DER PERSONEN	2	4-6	6-8	8 et +
KÜCHENMASCHINE	3200	3200	4200	5200/Pâtissier
VORBEREITUNGSZEIT	30 min	30 min	35 min	35 min
GARZEIT	25 min	25 min	25 min	25 min
AUSRÜSTUNG	Küchenbindfaden, Backpapier			
Seelachsfilets	2	4	6	8
Zucchini	1	2	3	4
Möhren	2	3	5	6
Speiserüben	2	3	5	6
Rote Paprika	1	2	3	4
Weißwein	60 ml	100 ml	150 ml	200 ml
Zitrone	1	1	1	1
Dill (Zweige)	2	4	6	8

Olivenöl, Salz und Pfeffer

1. Das Gemüse waschen. Die Zucchini, die Möhren und die weißen Rüben schälen.
2. Mithilfe der Julienne-Scheibe oder der 4-mm-Raspelscheibe die Zucchini, die Möhren und die weißen Rüben getrennt raspeln. Dazu das Gemüse waagrecht in den Einfüllschacht einführen.
3. Die Raspelscheibe durch die 2-mm-Schneidscheibe ersetzen. Die Paprikaschoten und die Zitrone in Scheiben schneiden.
4. Das Gemüse mit etwas Olivenöl 5 Min. in der Pfanne anbraten und abschmecken.
5. Die Gemüsescheiben auf Backpapier legen und jeweils ein Filet darauflegen. Mit etwas Weißwein abschmecken und mit Dill sowie Zitronenscheiben abdecken.
6. Abschmecken.
7. Das Backpapier wie Bonbonpapier schließen und mit Küchenbindfaden zubinden.
8. Im Ofen bei 180° (Stufe 6) 20-25 Min. garen. Die Garzeit der Größe der Filets und der Gemüsestücke anpassen.
9. Das Papier kurz vor dem Servieren öffnen.

Tipp vom Küchenchef: Das Gericht lässt sich ebenfalls mit Lachs, Seebarsch usw. zubereiten.

RÄUCHERLACHS-SOUFFLÉ



ANZAHL DER PERSONEN	2	4-6	6-8	8 et +
KÜCHENMASCHINE	3200	3200	4200	5200/Pâtissier
VORBEREITUNGSZEIT	20 min	20 min	25 min	25 min
GARZEIT	10 min	10 min	15 min	20 min
AUSRÜSTUNG	Auflaufförmchen			
Räucherlachs	50 g	100 g	150 g	200 g
Reismehl	15 g	25 g	40 g	50 g
Eigelb	1	2	3	4
Eiweiß	2	3	5	7
Milch	80 ml	100 ml	150 ml	200 ml
Ketchup	1 TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Wodka	1 EL	1 EL	1 ½ EL	2 EL
Cayennepfeffer (Prise)	1	1	1	2
Geriebene Muskatnuss (Prise)	1	2	3	4
Mehl	1 EL	1 EL	2 EL	3 EL
Stück Butter	1	1	2	2
Salz und Pfeffer				

1. Den in Stücke geschnittenen Räucherlachs in die kleine Schüssel geben. Zweimal die PULSE-Taste betätigen und dann das Gerät 1 Min. laufen lassen. Aufheben.
2. Das Reismehl und die Milch in einem Kochtopf bei schwacher Hitze vermischen.
3. Von der Kochstelle nehmen und den Lachs hinzugeben. Vermengen.
4. Dem Lachspüree das Eigelb, den Ketchup, den Wodka, den Cayennepfeffer, den Pfeffer und die Muskatnuss hinzugeben.
5. Gut vermischen.
6. Den Ofen auf 150 °C (Stufe 5) vorheizen.
7. In der mit dem Rührbesen versehenen Schüssel das Eiweiß etwa 5 Min. zu Schnee schlagen und dabei darauf achten, den Stopfer bzw. die Kappe abgenommen zu haben.
8. Auflaufförmchen mit Butter einfetten und bemehlen.
9. Der Lachsmasse den Eischnee hinzufügen und diesen mit dem Schaber unterheben.
10. Im Ofen der Tabelle entsprechend backen und gleich servieren.



MANGO-EIS



Zubereitungszeit: 5 min

Für 4 Pers.

- 300 g gefrorene Mango
- 1 Becher sämiger Joghurt
- 1 Scheibe Lebkuchen

1. Die Mangos leicht auftauen lassen, damit die Scheiben der Länge nach halbiert werden können.
2. In die mit dem Metallmesser versehene Schüssel den Lebkuchen geben. 30 Sek. pürieren.
3. Den Joghurt und die Mangostücke hinzugeben. 30 Sek. pürieren. Mithilfe des Schabers die Masse von der Schüsselwand lösen. Erneut 30 Sek. pürieren.
4. Gleich essen.

Tipps vom Küchenchef: Für ein noch schmackhaftere Version den Joghurt durch 2 Kugeln Vanilleeis ersetzen. Anstelle von Lebkuchen kann auch Spekulatius verwendet werden. Probieren Sie Varianten mit Himbeeren, Pfirsich und Honigmelone anstelle von Mango.

BIRNEN-SCHOKO-MUFFINS



Zubereitungszeit: 10 min Garzeit: 20-25 min Ausrüstung: Formen für Muffins

10-12 muffins

- | | |
|----------------------------|---------------------------------|
| 100 g Schokoladenstückchen | 1 Becher Joghurt |
| 4 halbe Birnen (eingelegt) | 1 Becher Speiseöl |
| 3 Eier | 3 Becher Mehl |
| 1 Heft Backpulver | 2 Becher fein gemahlener Zucker |

1. Den Ofen auf 180 °C (Stufe 6) vorheizen.
2. In die mit dem Metallmesser versehene Schüssel die Eier, den Joghurt, das Speiseöl und den Zucker geben.
3. Das Mehl und das Backpulver hinzugeben. 20 Sek. pürieren. Reste der Masse ggf. mithilfe des Schabers von der Schüsselwand lösen.
4. Die in große Stücke geschnittenen halben Birnen und die Schokoladenstückchen hinzufügen. Zweimal die PULSE-Taste betätigen.
5. Die Muffin-Formen mit Butter einfetten und bemehlen.
6. Die Formen zu 3/4 mit der Masse füllen.
7. 20-25 Min. garen.

TIRAMISU



Zubereitungszeit: 30 min Ruhezeit: 6 Std. à 24 Std.

Für 6-8 Pers.

400 g Mascarpone	4 EL bitteres Kakaopulver
60 g fein gemahlener Zucker	3 EL Amaretto
200 ml Kaffee	5 Eier
30 Löffelbiskuits	

1. Den Mascarpone 1 Std. vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.
2. Das Eiweiß vom Eigelb trennen.
3. In der mit dem Rührbesen versehenen Schüssel das Eigelb mit dem Zucker verrühren. Den Amaretto und den Mascarpone hinzufügen. Das Gerät 2 Min. laufen lassen. Die Masse in einer Salatschüssel aufheben.
4. Die Schüssel Ihrer Küchenmaschine muss nun sauber und trocken sein.
5. In der mit dem Rührbesen versehenen Schüssel das Eiweiß zu Eischnee schlagen und dabei darauf achten, den Stopfer bzw. die Kappe abgenommen zu haben. Das Gerät 5 Min. laufen lassen.
6. Den Eischnee über die Masse geben und vorsichtig mit einem Holzlöffel unterheben.
7. Rasch die Hälfte der Löffelbiskuits in den Kaffee tunken, in die Form legen und mit der Hälfte der Creme bedecken. Mithilfe eines Siebes Kakao darüber streuen. Das Gleiche wiederholen: eine Lage in Kaffee getunkte Löffelbiskuits und eine Lage Creme.
8. Bitteren Kakao darüber streuen. Mindestens 6 Std. kalt stellen.

Tipps vom Küchenchef: Sie können mit der Parmesan-Scheibe Schokolade reiben, falls Sie kein Kakaopulver haben.



KARAMELLISIERTER APFELKUCHEN



Zubereitungszeit: 10 min Ruhezeit: 1 Std. Garzeit: 50 min

Ausrüstung: Tortenform 28-30 cm

Für 6-8 Pers.

Mürbeteig

250 g Mehl (T450)
125 g Butter
80 ml kaltes Wasser
1 Prise Salz

Belag

1 kg Äpfel
45 g Butter
½ Zitrone
2 Eier

4 EL feingemahlener Zucker
2 EL Crème fraîche
1 EL Calvados
1 TL Zimt
1 TL Vanilleextrakt

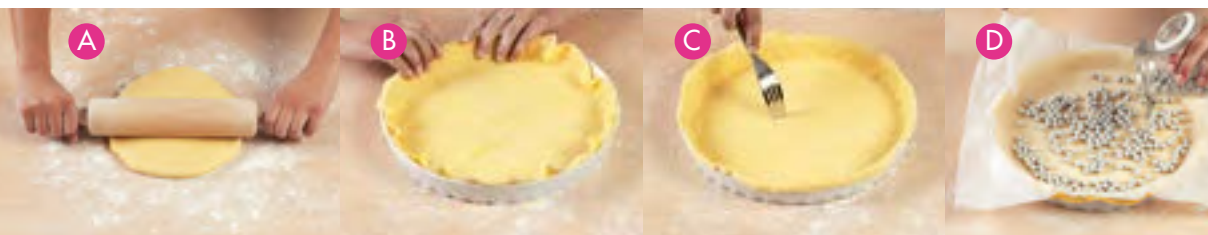
Mürbeteig

1. In die mit dem Teigkneteter versehene Schüssel das Mehl, das Salz, die in Stücke geschnittene Butter und das Wasser geben.
2. Das Gerät einschalten und 20 Sek. laufen lassen.
3. Das Gerät laufen lassen, bis der Teig eine Kugel bildet. Mit dem Schaber ggf. Teigreste von der Schüsselwand lösen. Das Gerät ausschalten, sobald sich eine Teigkugel bildet.
4. Den Teig in Klarsichfolie einwickeln, plattdrücken und 1 Std. in den Kühlschrank stellen.
5. Den Ofen auf 180 °C (Stufe 6) vorheizen. Die Form mit Butter einfetten und bemehlen. Den Teig ausrollen **A** und in die Form geben **B**. Den Teig mit einer Gabel einstechen **C**.
6. Mit Backpapier bedecken und mit Backbohnen aus Keramik bzw. Linsen oder Reis beschweren **D**.
7. 20 Min. blindbacken.

Belag

1. Währenddessen die Äpfel waschen und in der mit der 4-mm-Schneidscheibe versehenen mittleren Schüssel in Scheiben schneiden. Die Schüssel ggf. zwischendurch leeren. Ein halbe Zitrone über den Äpfeln auspressen.
2. Die Äpfel in der Butter andünsten. Mit ein wenig Zucker bestreuen. Bei mittlerer Hitze 5-7 Min. garen und dabei ab und zu umrühren. Von der Kochstelle nehmen und abkühlen lassen.
3. In die mit dem Metallmesser versehene Schüssel die Eier, den Zucker, die Crème fraîche, den Calvados, den Vanilleextrakt und den Zimt geben. Das Gerät einschalten und laufen lassen, bis sich eine gleichmäßige und cremige Masse bildet.
4. Die Äpfelscheiben auf den Tortenboden legen. Die Masse darüber gießen.
5. Im Ofen 30 Min. bei 180 °C (Stufe 6) backen. Abkühlen lassen.

Tipp vom Küchenchef: Besonders lecker mit Crème fraîche oder einer Kugel Vanilleeis.



KINDERNACHMITTAG



Zubereitungszeit: 10 min Ruhezeit: 1 Std. Garzeit: 5 min

10-12 Crêpes

Crêpe-Teig

- 250 g Mehl
- 600 ml Milch
- 3 Eier
- 1 EL Speiseöl
- 1 Prise Salz

12 Waffeln

Waffelteig

- 250 g Mehl
- 400 ml Milch
- 100 g fein gemahlener Zucker
- 75 g Butter
- 2 Heft Backpulver
- 2 Eier
- 1 Prisen Salz

Crêpes

1. In die mit dem Metallmesser und dem BlenderMix versehene Schüssel das Mehl, die Eier, das Speiseöl und das Salz geben.
2. Das Gerät 20 Sek. laufen lassen. Die Milch und das Bier allmählich durch den Einfüllschacht hinzugießen. Das Gerät etwa 2 Min. laufen lassen.
3. Den Teig mindestens 1 Std. in den Kühlschrank stellen.
4. Die Crêpière vorheizen. Eine kleine Menge Crêpe-Teig darauf geben. Auf jeder Seite etwa 2 Min. backen.

Tipp vom Küchenchef: Für etwas luftigere Crêpes 100 ml Milch durch Bier ersetzen.

Waffeln

1. In die mit dem Metallmesser und dem BlenderMix versehene Schüssel das Mehl, den Zucker, die in Stücke geschnittene Butter, die Milch, die Eier und das Salz geben.
2. Das Gerät 1 Min. laufen lassen und das Backpulver durch den Einfüllschacht hinzugeben.
3. Das Gerät 2 Min. laufen lassen, bis sich ein weicher Teig bildet.
4. Den Teig mindestens 1 Std. in den Kühlschrank stellen.
5. Eine kleine Menge Teig ins Waffeleisen gießen. Für den Backvorgang die Bedienungsanleitung Ihres Gerätes zu Rate ziehen.



CHEESECAKE MIT HIMBEER-COULIS



Zubereitungszeit: 15 min Ruhezeit: 2 Std.

Für 4-6 Pers.

200 g Spekulatius
500 g Mascarpone
100 ml flüssige Sahne
50 g zerlassene Butter
50 g Puderzucker
3 Limetten (unbehandelt)

Himbeer-Coulis

500 g Himbeeren
150 g fein gemahlener Zucker
ein paar Spritzer Zitronensaft

1. In der mit dem Metallmesser versehenen Schüssel die Spekulatius sowie die zuvor in Stücke geschnittene Butter pürieren.
2. Die Masse in eine Springform geben.
3. Die Limettenzesten abziehen.
4. In der mit dem Rührbesen versehenen Schüssel den Mascarpone, die flüssige Sahne, den Puderzucker, die Zesten und den Limettensaft schlagen.
5. Die Masse mithilfe des Schabers auf dem Tortenboden verteilen.
6. Mindestens 2 Std. kalt stellen.

Tipp vom Küchenchef: Der Cheesecake kann sehr gut auch ohne Coulis gegessen werden.

Himbeer-Coulis

1. Die Himbeeren waschen.
2. In die mit dem Metallmesser versehene Schüssel die Himbeeren und den Zucker geben.
3. Ein paar Spritzer Zitronensaft hinzugeben. Das Ganze 1 Min. pürieren.
4. Das Coulis ggf. mit Zucker abschmecken.
5. Zum Entfernen der Kerne das Coulis durch ein Sieb gießen.
6. Kalt stellen.

Tipps vom Küchenchef: Die Hälfte der Himbeeren durch Erdbeeren ersetzen.

Mit dem SmoothieMix wird das Coulis noch schmackhafter.





ISTRUZIONI DI SICUREZZA

L'utilizzo di un apparecchio elettrico necessita l'osservanza di alcune regole elementari, tra cui le seguenti:

1. Leggere attentamente tutte le istruzioni.
2. Non immergere l'apparecchio nell'acqua o in qualsiasi altro liquido per evitare rischi di elettrocuzione.
3. Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o psichiche ridotte o con scarsa esperienza e con conoscenze insufficienti, a condizione che siano assistite con una sorveglianza o che abbiano ricevuto specifiche istruzioni per l'utilizzo dell'apparecchio in tutta sicurezza e nella misura in cui abbiano ben compreso i pericoli potenziali.
4. Unicamente per l'utilizzo dello spremi agrumi: questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni, a condizione che siano sorvegliati o abbiano ricevuto istruzioni sull'utilizzo dell'apparecchio in tutta sicurezza e che comprendano bene i pericoli connessi. La pulizia e la manutenzione dell'utilizzatore non devono essere effettuati da bambini, a meno che non abbiano almeno 8 anni e che siano sotto la sorveglianza di un adulto.
5. Conservare l'apparecchio ed il suo cavo fuori dalla portata di bambini di età inferiore a 8 anni. Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini. Conservare l'apparecchio fuori dalla portata di bambini. I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo.
6. Se il cavo d'alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal fabbricante, il suo servizio d'assistenza o da persona con qualifica simile, al fine di evitare qualsiasi danneggiamento.
7. Staccare sempre l'apparecchio dalla corrente se lo si lascia senza sorveglianza e prima del montaggio, smontaggio o pulizia.
8. Prima di collegare l'apparecchio, verificare che la tensione indicata sull'apparecchio corrisponda alla tensione della rete del vostro alloggio.
9. Per i modelli cromati, l'apparecchio deve essere sempre collegato a una presa di terra utilizzando il cavo di alimentazione originale.
10. Non lasciar pendere il cordone di alimentazione dal piano di lavoro. Non metterlo mai a contatto con una superficie calda o bagnata.
11. Non introdurre in alcun caso le mani o un utensile nella tramoggia quando i dischi, il coltello o il filtra succo sono in funzione per non rischiare gravi ferite o danni all'apparecchio.
12. L'utilizzo di una spatola è autorizzato, ma unicamente quando l'apparecchio non è più in funzione.
13. Non mettere i recipienti in microonde.
14. Far attenzione sempre nel maneggiare i dischi ed i coltelli con precauzione perchè sono molto affilati e taglienti.



15. Per evitare rischi di ferite, non installare mai i coltelli o i dischi sull'asse prima di aver posizionato correttamente la bacinella.
16. La lama è molto tagliente – non utilizzare mai il disco se il montaggio non è completo.
17. Non utilizzare mai l'apparecchio se il cestello del filtra succo o il coperchio di protezione sono danneggiati o presentano fessurazioni visibili.
18. L'apparecchio è dotato di una protezione termica che arresta automaticamente il motore in caso di funzionamento troppo prolungato o di sovraccarico. Mettere quindi l'apparecchio in posizione di arresto e attendere il raffreddamento completo dell'apparecchio prima di riavviarlo.
19. Questo apparecchio deve essere utilizzato con una sorveglianza, anche se può essere utilizzato senza dover mantenere premuto l'interruttore.
20. Assicuratevi che il coperchio sia posato orizzontalmente e bloccato prima di avviare l'apparecchio.
21. Non ostacolare in alcun caso i meccanismi di sicurezza.
22. Premere il tasto STOP e attendere l'arresto completo dei pezzi in movimento prima di procedere a una rotazione del coperchio.
23. Non utilizzare l'apparecchio all'esterno.
24. Questo apparecchio è destinato esclusivamente ad un utilizzo domestico.
25. L'utilizzo nei casi seguenti non è coperto dalla garanzia: negli angoli cottura riservati al personale nei negozi, uffici ed in altri luoghi dove si svolgono attività professionali, nelle fattorie, da clienti di hotel, motel ed altri luoghi a carattere residenziale e del tipo agriturismo, case vacanze ecc.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI DI SICUREZZA APPARECCHIO RISERVATO A UN USO DOMESTICO

PROTEZIONE DELL'AMBIENTE



Questo simbolo indica che questo prodotto non deve essere gettato con i rifiuti domestici. Deve essere portato in un centro di raccolta o di riciclaggio delle attrezzature elettriche ed elettroniche. Contattare il comune o la discarica da cui dipendente per ulteriori informazioni.



(1) Per una migliore stabilità, posizionare correttamente il cavo di alimentazione nelle tacche previste a questo scopo.

Descrizione Robot

Pressino dosatore



Doppio pressino



XL Coperchio



Mini Coltello in metallo



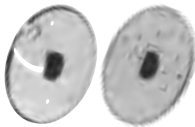
Mini bacinella



Prolunga



Disco grattugia / Disco affetta



Bacinella media*



Coltello in metallo



BlenderMix



Bacinella trasparente



Descrizione Pâtissier

Tappo



Coperchio



Guarnizione stagna coperchio



Coltello per pane



Sbattitore



Asse motore



Scatola accessori



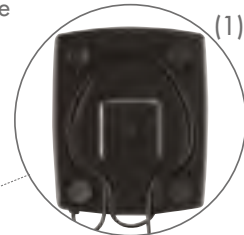
Spatola



Spatola per Pasticceria



Blocco motore



(1)

(1) Per una migliore stabilità, posizionare correttamente il cavo di alimentazione nelle tacche previste a questo scopo.



STOP : tasto per fermare l'apparecchio.

AUTO : tasto di funzionamento continuo per ottenere una consistenza più omogenea. Per tritare, frullare e mescolare finemente. Impastare, montare a neve gli albumi, tagliare, affettare e grattugiare.

PULSE : tasto di funzionamento intermittente. L'apparecchio si ferma automaticamente rilasciando la pressione sul tasto. Per tritare o frullare grossolanamente o controllare perfettamente l'inizio e la fine delle preparazioni.

Per alcune preparazioni (purè, zuppe...) cominciare a mescolare con la funzione PULSE e poi lavorare in funzionamento continuo (AUTO).

In questo modo otterrete una preparazione più omogenea.

1 impulso = una pressione da 1 a 2 secondi sul pulsante PULSE.



Non sbloccare mai il coperchio senza aver prima premuto il pulsante STOP.

L'apparecchio è dotato di una protezione termica che arresta automaticamente il motore in caso di sovraccarico o di funzionamento troppo prolungato.

Premere il tasto "STOP" e attendere il raffreddamento completo dell'apparecchio prima di rimetterlo in funzione.

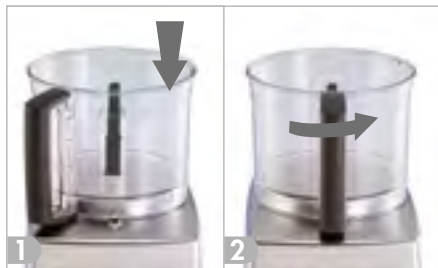
CAPACITÀ MASSIME DI LAVORAZIONE

	C 3200	CS 4200	CS 5200	Pâtissier
Brioche	0,5 kg	0,8 kg	1 kg	1,3 kg
Impasto per il pane	0,6 kg	1 kg	1,2 kg	1,6 kg
Pasta brisée	1 kg	1,2 kg	1,5 kg	1,8 kg
Vellutata	1 l	1,3 l	1,8 l	1,8 l
Carne trita	0,75 kg	1 kg	1,4 kg	1,4 kg
Carote	0,8 kg	1 kg	1,4 kg	1,4 kg
Albumi a neve	2 - 5	3 - 6	3 - 8	3 - 12



Peso totale, quantità calcolate per la bacinella principale.

Per il primo utilizzo, lavare con cura tutti gli elementi (tranne il blocco motore)



Per il primo utilizzo, lavare con cura tutti gli elementi (tranne il blocco motore).
Posare la bacinella sul blocco motore.



Farlo girare a destra per bloccarlo.



Inserire la bacinella media sull'asse motore, all'interno della bacinella grande.



Mettere il coltello della mini bacinella sull'asse motore.



Posare il coperchio sulla bacinella.
Girarlo per bloccarlo.

ATTENZIONE

- Tripla sicurezza: l'apparecchio può funzionare solo se la bacinella e il coperchio sono bloccati correttamente. E se il doppio pressino raggiunge il livello massimo (vedi p 74).
- Quando non si usa l'apparecchio, lasciare il coperchio sbloccato.

Il montaggio della bacinella per pasticceria è identico a quello della bacinella trasparente.



1 Sbloccare il coperchio della bacinella. Togliere.



3 Togliere il coltello dalla mini bacinella.



4 Togliere la mini bacinella.



4 Togliere la bacinella media prendendola dal bordo.



6 Far girare la bacinella a sinistra per sbloccarla. Ora è possibile togliere la bacinella.

ATTENZIONE

- Manipolare sempre i dischi e i coltelli con estrema precauzione perché sono molto taglienti.
- Non sbloccare mai il coperchio senza aver prima premuto il pulsante "STOP". Se la bacinella non si sblocca, verificare di aver sbloccato il coperchio.

Lo smontaggio della bacinella per pasticceria è identico a quello della bacinella trasparente.



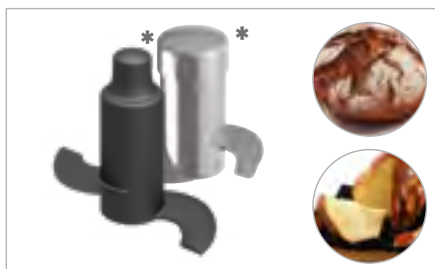
MINI BACINELLA : dotato di un coltello in metallo per frullare, tritare, mescolare, omogeneizzare...le piccole dosi.



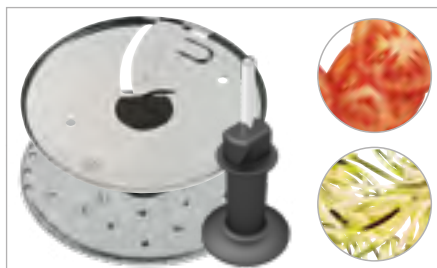
BACINELLA MEDIA*: pratica e facile da pulire, appositamente ideata per essere utilizzato con i dischi.



COLTELLO IN METALLO: da utilizzare nella bacinella grande per tritare, mescolare, omogeneizzare, sbriciolare... **BlenderMix*** ideato per frullare e mescolare le zuppe e altre preparazioni liquide per una migliore cremosità.



COLTELLO PER PANE: da utilizzare nella bacinella per impasti con o senza lievito.



DISCHI: da utilizzare nella bacinella media. Per tagliare a affettare e grattugiare frutta, verdura e formaggio con diversi spessori (2 mm e 4 mm*).



SBATTITORE: da utilizzare nella bacinella per montare a neve gli albumi, per realizzare meringhe, mousse, soufflé...

*a seconda del modello

COLTELLO IN METALLO



TRITA la carne, il pesce, le erbe in funzione **PULSE** o in modo continuo (**AUTO**).



EMULSIONA le salse, trita il ghiaccio, sbriciola il cioccolato e fa lo zucchero a velo...in funzionamento continuo (**AUTO**).

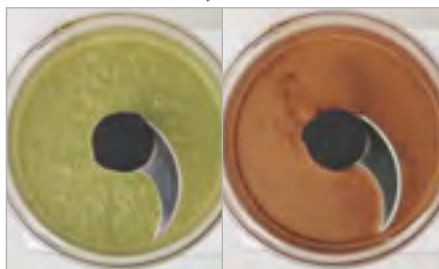


1 Inserire il coltello in metallo sull'asse motore. Si posiziona a fondo vasca.



2 **3** Porre gli ingredienti nella bacinella. Posare il coperchio e girarlo fino a bloccarlo.

BlenderMix (a seconda del modello)



FRULLA E MESCOLO le zuppe, i frullati, le preparazioni per i dolci, l'impasto per le crepe... Lasciare andare in modo continuo da 1 a 4 min.



1 **2** Porre il coltello in metallo sull'asse motore. Introdurre gli ingredienti. Inserire il BlenderMix nella bacinella. Girare il coperchio fino al bloccaggio.

L'accessorio Blendermix si utilizza unicamente con il coltello in metallo.



Il coltello in metallo è molto tagliente. Prenderlo sempre dalla parte centrale. Tenerlo in mano dalla parte superiore oppure toglierlo dalla bacinella prima di versare la preparazione.

Utilizzo non valido per il modello Pasticcere.



Per gli impasti a base di lievito: pane, brioche...

Gli impasti sono mescolati rapidamente a seconda delle quantità, generalmente in meno di un minuto. Per evitare spruzzi di farina, introdurre tutti gli ingredienti nella bacinella allo stesso tempo.



Per gli impasti senza lievito: pasta brisè, pasta frolla...



1 Introdurre il coltello da impasto sull'asse motore. Si posiziona a fondo vasca.



2 Introdurre tutti gli ingredienti.
3 Posare il coperchio.
Girarlo fino a bloccarlo.



4 Premere il pulsante AUTO.
Fermare l'apparecchio non appena l'impasto forma una palla.



5 Il Coltello per pane permette anche di mescolare senza tagliare le pepite di cioccolato, l'uvetta...
Dare 2 o 3 impulsi.

Non superare le quantità consigliate a p. 64.

Riferitevi ai trucchi e astuzie a p. 81.

Utilizzare la spatola per riportare la farina al centro della bacinella.

COLTELLO PER PANE (BACINELLA PER PASTICCERE)

Utilizzo valido unicamente per il modello Pasticcere.



Per gli impasti a base di lievito: pane, brioche...

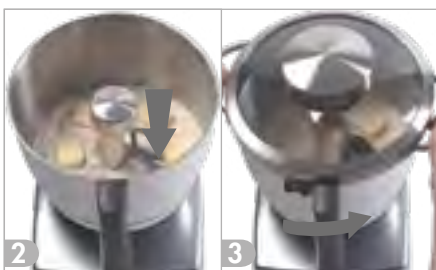
Gli impasti sono mescolati rapidamente a seconda delle quantità, generalmente in meno di un minuto. Per evitare spruzzi di farina, introdurre tutti gli ingredienti nella bacinella allo stesso tempo.



Per gli impasti senza lievito: pasta brisè, pasta frolla...



1 Introdurre il coltello da impasto sull'asse motore. Si posiziona a fondo vasca.



2 Introdurre tutti gli ingredienti.
3 Posare il coperchio.
Girarlo fino a bloccarlo.



4 Premere il pulsante AUTO.
Fermare l'apparecchio non appena il pane forma una palla.



5 Si possono aggiungere gli ingredienti dal foro del coperchio con un contenitore con beccuccio oppure aprendo il coperchio.

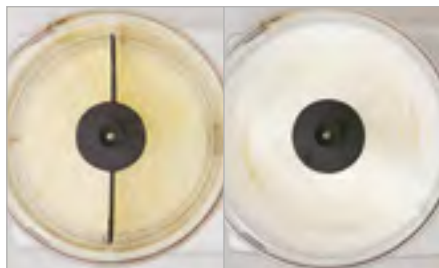
Non superare le quantità consigliate a p. 64.

Riferitevi ai trucchi e astuzie a p. 81.

Utilizzare la spatola per riportare la farina al centro della bacinella.

Utilizzo non valido per il modello Pasticcere.

La vostra bacinella deve essere ben pulita e asciutta. Per arieggiare la preparazione, togliere il pressino.



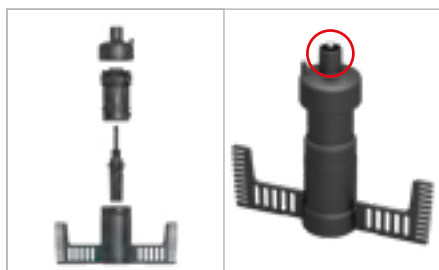
MONTA gli albumi a neve

Mettere gli albumi nella bacinella.
Far andare l'apparecchio in modo continuo da 5 a 8 minuti a seconda della quantità di albumi.



SBATTE la panna

Porre la bacinella e gli ingredienti 1 ora in frigorifero.
Introdurre la panna intera nella bacinella.
Far andare l'apparecchio e verificare la consistenza.



Montare con cura i 4 pezzi.
Verificare che l'asse metallico sia inserito bene. Deve fuoriuscire leggermente.



Porre lo sbattitore sull'asse motore.
Si posiziona a fondo vasca.
Aggiungere gli ingredienti.



Posare il coperchio.
Girarlo fino al suo bloccaggio.



Togliere il pressino dalla tramoggia per arieggiare gli albumi o la panna montata e aumentarne il volume.

Fate riferimento ai consigli e astuzie a p. 81.

Lo sbattitore è un utensile esclusivo brevettato e messo a punto da Magimix: gli albumi montano progressivamente per un risultato più denso e più spumoso.

SBATTITORE (BACINELLA PER PASTICCERE)

Utilizzo valido unicamente per il modello Pasticcere.

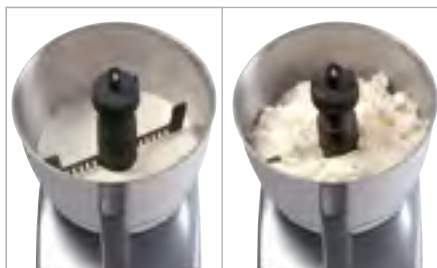
La vostra bacinella deve essere ben pulita e asciutta. Per arieggiare la preparazione, togliere il tappo.



MONTA gli albumi a neve

Mettere gli albumi nella bacinella.

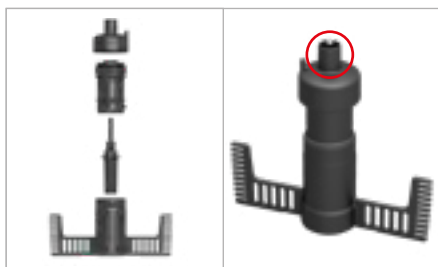
Far andare l'apparecchio in modo continuo da 5 a 10 minuti a seconda della quantità di albumi.



SBATTE la panna

Porre la bacinella e gli ingredienti 1 ora in frigorifero.

Introdurre la panna intera nella bacinella. Far andare l'apparecchio e verificare la consistenza.



Montare con cura i 4 pezzi.

Verificare che l'asse metallico sia inserito bene. Deve fuoriuscire leggermente.



1

Porre lo sbattitore sull'asse motore.

Si posiziona a fondo vasca.

Mettere gli ingredienti.



2

3

Posare il coperchio.

Girarlo fino al suo bloccaggio.



4

Togliere il tappo del coperchio per arieggiare gli albumi o la panna montata e farne aumentare il volume.

Fate riferimento ai trucchi e astuzie a p. 81.

Lo sbattitore è un utensile esclusivo brevettato e messo a punto da Magimix: gli albumi montano progressivamente per un risultato più denso e più spumoso.

Consigliamo l'uso dei dischi nella bacinella media.



Introdurre la bacinella media in quella grande.
Inserire la prolunga sull'asse motore.



Dischi per affettare /grattugiare :
la funzione è incisa sul disco
R/G4: grattugia 4 mm,
E/S2: affetta 2 mm



Porre il disco prescelto con l'indicazione della funzione e dello spessore sulla parte superiore.



Inserire il disco sulla prolunga.
Farlo girare affinché s'incastri perfettamente. Si posiziona in 2 tempi.



Per i dischi non reversibili *,
non mettere il disco rovescio.
Il pezzo in plastica centrale deve
essere rivolto verso il basso.

ATTENZIONE

- Manipolare sempre i dischi con estrema precauzione: le lame sono molto affilate.
- Non introdurre alcun oggetto o le vostre dita nella tramoggia. Utilizzare unicamente il pressino previsto per questo scopo.
- Non superare le dosi consigliate a p. 64.

*a seconda del modello

Sui dischi rimane sempre una piccola quantità di residui di frutta e di verdura. Ciò è normale per una qualità di taglio ottimale.

A) MODELLI XL



La tramoggia è suddivisa in 2 parti:

- 1) **la tramoggia grande:** per la frutta e la verdura di grandi dimensioni o rotonda.
- 2) **la tramoggia piccola:** per la frutta e la verdura di piccole dimensioni o lunga.



Il coperchio è dotato di una sicurezza: l'apparecchio potrà funzionare solo se il pressino grande raggiunge l'indicazione di livello massimo.



Tramoggia grande: per tagliare a affettare, mettere la frutta o la verdura intere.



Tramoggia piccola: per grattugiare, mettere le verdure o la frutta distese per ottenere grattugie più lunghe.

B) MODELLI NON XL



Tramoggia piccola: per tagliare a affettare, porre le verdure lunghe (carote, porri ...) in piedi riempiendo bene la tramoggia.



Per frutta e verdura rotonde (pomodori, mele...) tagliare in 2 se necessario.

Fare riferimento ai trucchi e astuzie a p. 80.

Sui dischi rimane sempre una piccola quantità di residui di frutta e di verdura. Ciò è normale per una qualità di taglio ottimale.

Gli accessori contenuti nell'imballo variano a seconda dei modelli.



SPREMIAGRUMI: con braccio coprente e 2 coni: permette di ottenere un succo senza semi con la quantità giusta di polpa.



FILTRA SUCCO E SMOOTHIE MIX: per realizzare succhi, cocktail, smoothie, nettari o salse di frutta.



STAMPO IMPASTI LIEVITATI*: ideale per realizzare facilmente pane, brioche e dolci. Questo accessorio permette d'impastare, di far lievitare e di cuocere direttamente in forno.



SCHIACCIAPATATE: per realizzare purè e composte naturali al 100%.



KIT CUBETTI: per realizzare cubetti di frutta e di verdura, ma anche bastoncini o patatine fritte.



CUCINA CREATIVA: tagli originali con 3 dischi: taglio ondulato, tagliatelle e julienne.

I DISCHI IN OPZIONE

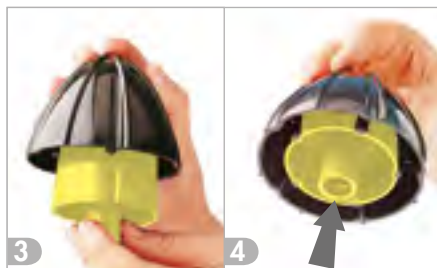


Grattugia 6 • Affetta 6 • Grana • Tagliatelle sottili • Tagliatelle larghe • Ondulato • Julienne

*non compatibile con bacinella del patissier



1
2
Inserire il cestello dello spremiagrumi sulla bacinella a farlo girare fino al bloccaggio.



3
4
Scegliere il cono a seconda delle dimensioni dei vostri agrumi. Il cono più grande deve sempre essere agganciato sul cono piccolo.



5
Inserire il cono sull'asse motore. Posizionare il braccio coprente sul lato opposto rispetto al punto di bloccaggio e agganciare la linguetta sul fondo del cestello.



6
Mettere il frutto sul cono premendo leggermente.



7
Richiudere il braccio. Avviare l'apparecchio e premere dolcemente sul braccio fino all'estrazione completa del succo.



8
Fermare l'apparecchio alla fine dell'operazione, prima di sollevare il braccio, per evitare gli spruzzi.

Per i pompelmi, rilasciare la pressione di tanto in tanto per una migliore estrazione del succo.

Fare riferimento a trucchi e astuzie a p. 81.



Filtra succo : Ideale per la frutta o la verdura con polpa dura.

SmoothieMix : Ideale per frutta e verdura tenera (o cotta).



Montaggio: posizionare il collarino orizzontalmente sul cestello e premere tutto intorno fino a che non è perfettamente in linea (le 2 estremità devono essere allineate).



Inserire il cestello del filtra succo sull'asse del motore.



Utilizzo dello SmoothieMix : mettere l'imbuto e avviare l'apparecchio.



Posare il coperchio sulla bacinella e farlo girare fino a che non si blocca.



Avviare l'apparecchio e introdurre i pezzi di frutta e verdura a piccole dosi. Accompagnarli con il pressino e alla fine fermare l'apparecchio.

Se l'apparecchio si mette a vibrare, fermarlo e vuotare il cestello del filtra succo. Per una resa ottimale, premere con dolcezza per lasciare il frutto (o la verdura) lavorare bene contro la grattugia.

Alla fine lasciar girare l'apparecchio a vuoto per alcuni secondi per finire l'estrazione del succo.

Togliere la bacinella media dal vostro robot.



Funzione cubetti: inserire la prolunga sull'asse e mettere il disco (E/S10).

Funzione bastoncini: non mettere il disco.



Mettere il coperchio sulla bacinella. Introdurre quindi il pressino grande della tramoggia e far girare il coperchio fino a che non si blocca.



Preparare le verdure o la frutta in modo che entrino facilmente nella tramoggia. Tagliarle se necessario.



Avviare il robot e inserire la verdura o la frutta nella tramoggia.

Funzione bastoncini: inutile avviare il vostro robot.



Posizionare le 2 mani sul pressino e premere con forza per far passare la frutta o la verdura, quindi fermare il robot.

ATTENZIONE

- Manipolare sempre il disco e la griglia con estrema precauzione perché le lame sono molto affilate.
- Non introdurre mai oggetti o le dita nella tramoggia. Utilizzare unicamente il pressino previsto a questo scopo.



La forma dei cubetti e dei bastoncini varia a seconda del tipo di frutta e di verdura. I tagli diversi sono inevitabili e possono variare a seconda delle dimensioni e della forma della frutta e della verdura.

Tutti gli alimenti di consistenza dura o molto dura come la carota devono essere prima cotti da 5 a 15 minuti. Non utilizzare alimenti troppo maturi.

Staccare sempre la spina del vostro apparecchio prima della pulizia.
Pulire immediatamente dopo l'utilizzo (acqua + detersivo per piatti).



PÂTISSIER: Togliere la guarnizione dal coperchio. Se necessario, aiutarsi con il manico di un cucchiaino.



ACCESSORI: utilizzare uno spazzolino lavabottiglia per pulire la base degli accessori.

Coltello per pane: togliere il tappo* amovibile per una pulizia completa.



BLOCCO MOTORE: pulire con uno straccio morbido inumidito.

Per mantenere l'aspetto e la longevità degli elementi amovibili, rispettare le seguenti condizioni:

- Lavastoviglie: selezionare la temperatura minima (< 40°C) ed evitare il ciclo di asciugatura (generalmente > 60°C).
- Lavaggio a mano: evitare di lasciare gli elementi immersi troppo a lungo nel detergente. Evitare i prodotti abrasivi (es. spugnette metalliche).
- Detergenti: verificare le istruzioni per l'uso e la loro compatibilità con gli articoli in plastica.

Non lasciare gli elementi troppo a lungo in acqua e sapone. Asciugarli dopo averli lavati.

Asciugare bene i pezzi in inox per evitare i segni di ossidazione, che in ogni caso non alterano la qualità dei coltelli, dei dischi o della bacinella.

Alcuni alimenti come la carota possono colorare la plastica : utilizzare uno scottex imbevuto di olio vegetale per attenuare la colorazione.

Sciagquare immediatamente la vostra bacinella ed il coperchio dopo aver utilizzato agrumi..)

*Introdurre il manico di un cucchiaino di legno all'interno del coltello per pane per facilitare lo smontaggio del tappo. Il modello Compatto non è dotato di tappo .



Attenzione: manipolare sempre con precauzione i coltelli e i dischi perché le lame sono molto taglienti.

Non immergere mai il blocco motore nell'acqua.

SEMPlicità

- Pulsante AUTO: il motore si adatta alla preparazione in corso.
- Pulsante Pulse: per controllare il risultato finale. Questa funzione vi permette di tritare e frullare con precisione.
- Per ottenere un risultato ottimale quando tritate, grattugiate o tagliate a affettate alimenti teneri (carne, pesce, formaggio morbido...), metterli prima qualche minuto in congelatore prima di lavorarli nel robot. Attenzione: gli alimenti devono essere duri ma non congelati.

PRATICITÀ

- Per ottimizzare l'uso del robot e ridurre al minimo le operazioni di pulizia, lavorare prima nella mini bacinella, poi in quella media e in seguito in quella più grande. Cominciare lavorando gli ingredienti duri o secchi prima delle preparazioni liquide.
- Se l'apparecchio si mette a vibrare, pulire i piedini e asciugarli con cura oppure verificare le dosi massime a p. 63.



COPERCHIO XL

- L'introduzione dalla tramoggia piccola è ideale per:
 - tagliare a affettare frutta e verdura lunga (cetrioli, carote, porri...).Posizionare il prodotto nella tramoggia piccola riempiendola al massimo, in modo da far stare in piedi le verdure.
 - tagliare la frutta e la verdura piccole (fragole, kiwi, rape...).
- Metterle una alla volta nella tramoggia piccola.
- grattugiare frutta e verdura lunga (carote, zucchine...) e il formaggio.
- Riporre gli alimenti distesi nella piccola tramoggia.
- L'introduzione dalla tramoggia grande è ideale per:
 - tagliare frutta e verdura tonde (arance, ananas, mele, pere, mango, pomodori, patate...). Lasciare il prodotto intero o a pezzi grossi nella tramoggia.Attenzione a non superare l'indicazione del livello massimo, altrimenti il robot non funzionerà.



MINI BACINELLA

- La mini bacinella è ideale per le piccole dosi: tritare la cipolla, la carne, le erbe aromatiche... frullare salse per aperitivi ed emulsionare la maionese.
- Prima di tritare le erbe fresche, verificare che la bacinella e le erbe siano ben asciutte. In questo modo otterrete un risultato migliore e si conserveranno più a lungo.
- Potete utilizzare la mini bacinella come contenitore dopo aver fatto attenzione di togliere il coltello in metallo.
- Si consiglia di utilizzare preferibilmente la bacinella piccola dopo aver rimosso la bacinella media.



BACINELLA MEDIA E DISCHI

- La bacinella media è ideale per grattugiare e tagliare a affettare le verdure, la frutta e il formaggio. Cavolo: arrotolare le foglie le une sulle altre dopo aver tolto il torsolo.
- Alcuni alimenti come la carota macchiano la plastica. Utilizzare uno scottex imbevuto di olio vegetale per attenuare la colorazione.



BACINELLA GRANDE

- **Per le preparazioni liquide**, non riempire mai la bacinella oltre $\frac{1}{3}$.
- **Per le preparazioni solide**, non riempire oltre i $\frac{2}{3}$ della bacinella.



COLTELLO IN METALLO

- **Per le grandi quantità**, tagliare gli alimenti come la carne, le verdure ... a cubetti di 2 cm.
- **Carne, pesce**: per tritare la carne o il pesce, utilizzare la funzione pulse per controllare meglio il risultato finale.
- **Purè di verdure**: porre gli alimenti cotti tagliati a cubetti grossi nella bacinella e frullarli con il coltello in metallo. Lavorare dapprima con la funzione PULSE e poi in funzionamento continuo (AUTO) fino a che non si ottiene la consistenza voluta.



BLENDERMIX

- **Zuppe, impasto per le crepe, cocktail**: posizionare il coltello in metallo, aggiungere tutti gli ingredienti nella bacinella. In seguito mettere l'accessorio BlenderMix nella bacinella e avviare l'apparecchio.



COLTELLO PER PANE

- **Impasti morbidi (brioche, pasta per bigné...)**: il robot Magimix utilizza il principio dell'impasto dinamico. Gli impasti sono fatti in 30 secondi a 1 minuto. L'impasto varia a seconda delle quantità e del tipo d'impasto che si vuole ottenere. Seguire le istruzioni indicate per ogni ricetta.
- **Impasti**: lasciar lievitare o riposare l'impasto a temperatura ambiente o tiepida. Lieviteranno più rapidamente.
Per evitare gli spruzzi di farina, mettere tutti gli ingredienti (sale, farina, burro, uova ...) all'interno della bacinella e poi versare i liquidi (acqua, latte...) prima di cominciare l'impasto.
- Potete facilmente conservare gli impasti ben avvolti in una pellicola e riporli in congelatore (circa 2 mesi). Ricordatevi di tirarli fuori il giorno prima per utilizzarli.



SBATTITORE

- La bacinella deve essere ben pulita e asciutta.
- Verificare di aver tolto il pressino dosatore o il tappo del coperchio per permettere che l'aria si possa incorporare alla preparazione!
- **Albumi a neve**: per ottenere albumi voluminosi, utilizzare uova a temperatura ambiente.
- **Panna montata**: non utilizzare panna scremata, altrimenti non monta!
Utilizzare unicamente panna liquida intera molto fredda.
Mettere la bacinella del robot 10 minuti in congelatore prima di cominciare la ricetta.
Sorvegliare la preparazione per evitare che si trasformi in burro.



SPREMIAGRUMI

- **2 coni**: il più piccolo per i limoni, il più grande per le arance e i pompelmi.

Ecco alcune regole d'oro per riuscire le vostre ricette:

1. *Una materia prima di qualità*

Scegliere ingredienti di buona qualità e molto freschi. Per la frutta e la verdura, più sono freschi, più vitamine contengono.

I segni di freschezza sono: buccia liscia, foglie ben verdi, nessuna ammaccatura.

Per la carne e il pesce: utilizzare sempre prodotti freschi.

Per la farina: seguire le indicazioni precisate nelle ricette riguardo il tipo di farina da utilizzare. La scelta del tipo di farina è molto importante.

La quantità d'acqua dipende dalla farina utilizzata.

Più la vostra farina sarà integrale e più acqua ci vorrà.

La farina bianca 00, comunemente chiamata "fior di farina", è una farina molto bianca e polivalente. È utilizzata per fare gli impasti di dolci, l'impasto per le crepe, la pasticceria in generale...

La farina 0 è indicata per la pizza, il pane, le brioche...

Per lo zucchero utilizzare di preferenza lo zucchero semolato.



Il burro: utilizzare sempre burro e non margarina.



Il lievito: esistono due tipi di lievito. Nelle nostre ricette abbiamo deciso di utilizzare lievito di birra fresco, che si trova nelle panetterie o nei supermercati. Se utilizzate lievito liofilizzato, dividere per due il peso del lievito di birra fresco.

Per un risultato migliore, utilizzare sempre un liquido freddo per sciogliere il lievito. Un'acqua troppo calda "uccide" il lievito.

Il sale regola la lievitatura e rinforza la struttura del glutine.

Il latte: utilizzare preferibilmente latte pastorizzato intero.

La panna: la panna intera contiene in media il 32% di grasso contro il 15% per quella scremata. Per tutte le ricette che utilizzano la panna montata, si consiglia di utilizzare panna intera perché integra meglio le bolle d'aria al suo interno e quindi si ottiene un risultato migliore.

Le uova: in commercio si trovano uova di calibro diverso: medio, grande ... un uovo pesa in media da 55 a 60 g. Utilizzare uova a temperatura ambiente per le ricette con albumi montati a neve. Devono essere molto fresche se consumate crude, come nelle mousse o nel tiramisù... Se invece utilizzate una preparazione cotta (meringhe, amaretti...), conviene separare gli albumi dai tuorli 2-3 giorni prima e conservarli in frigo in una scatola ermetica. Per montarli correttamente, la bacinella dovrà essere ben pulita e senza alcuna traccia di grasso.

2. Essere ben equipaggiati

Vi consigliamo di avere i seguenti utensili da cucina:

Gli strumenti di misura: una bilancia elettronica precisa da 2 g a 2 kg è indispensabile, oltre a un termometro da cottura. Deve poter controllare la temperatura fino a 200 °C.



Gli stampi: la scelta della forma dello stampo, del materiale e della qualità è importante. Le nostre ricette sono state realizzate con stampi specifici, il cui tipo viene precisato ad ogni ricetta.

Gli accessori per la pasticceria: gli stampini esistono di diverse forme e permettono di ottenere biscotti o presentazioni svariate. La tasca è indispensabile per riempire i bignè, fare le meringhe, gli amaretti ... Il rotolo mattarello da pasticceria serve a distendere gli impasti. Il pennello serve per imbrattare gli stampi, dorare le brioche, ...



3. Precisione

Alcune ricette di cucina richiedono un certo **rigore**, in particolare le ricette per il pane e la pasticceria in generale. Bisogna fare attenzione al peso, alle dosi, alle durate d'impasto, di lievitazione e di cottura.

4. Tappa finale: la cottura

Il fatto di conoscere bene il proprio forno determina in gran parte il successo di una preparazione.

Le cotture indicate per ogni ricetta sono solo indicative.

Possono variare a seconda dei forni, ma anche del taglio degli ingredienti e del tipo di stampo o teglia utilizzati (dimensioni, materiale...). Consigliamo di verificare sempre la cottura della vostra preparazione e di regolare il tempo se necessario.

Evitare per quanto possibile di aprire la porta del forno durante la cottura.

COME LEGGERE LE RICETTE

Tecnica della ricetta:  molto facile -  facile -  elaborata

Misure: c.c.= cucchiaino - c.s.= cucchiaio - 1 tazza = 250 - 300 g

1 impulso = una pressione da 1-2 secondi sul pulsante PULSE.



Coltello in metallo



Blendermix



Coltello per pane



Sbattitore



Mini bacinella



Spremiagrumi



Grattugia 2 mm



Grattugia 4 mm



Affetta 2 mm



Affetta 4 mm



Bacinella media

- Per le ricette con tabella, potete adattare la ricetta a seconda del numero di persone e/o a seconda del vostro apparecchio. Ad esempio per il C3200, la capacità massima è generalmente da 4 a 6 persone.

Numero di persone	2-4	4-6	6-8	8 ed oltre
Compact 3200	•	•		
Cuisine Système 4200	•	•	•	
Cuisine Système 5200	•	•	•	•
Pâtissier	•	•	•	•

- Tutti i robot realizzano le ricette senza tabella.
Per i modelli CS4200, 5200 e Pâtissier potete generalmente aumentare le quantità di queste ricette.

SALSE E APERITIVI

Maionese	87
Salsa aioli	87
Anchoïade.....	88
Guacamole.....	88
Pesto	89
Tapenade (crema di olive).....	89

PANETTERIA

Pane di campagna	91
Panini farciti alle olive e salame piccante	92
Pizza alle verdure	93
Focaccia.....	94
Brioche rotonda	95
Pan brioche intrecciato	96

ANTIPASTI

Insalata di pasta alle verdure croccanti	99
Bruschetta pomodoro e mozzarella.....	100
Vellutata di zucchini.....	101
Crema di cavolfiore alla pancetta	101
Minestra della mamma	102
Gazpacho	103

SECONDI

Rösties.....	105
Ratatouille	106
Hamburgers.....	107
Spiedini di kefta.....	109
Nasello al cartoccio con julienne di verdure	110
Soufflé al salmone affumicato.....	111

DOLCI

Gelato express al mango	113
Muffin pera e cioccolato	113
Tiramisù	114
Crostata alle mele caramellate	115
Merenda per i bambini.....	116
Cheesecake alla salsa di lamponi	117





MAIONESE



Preparazione: 5 min

Per 1 tazza

- 250 ml di olio
- 1 cucchiaino di senape forte
- 2 cucchiaini di aceto o di limone (facoltativo)
- 1 tuorlo
- sale, pepe

1. Nella mini bacinella, introdurre il tuorlo, 1 cucchiaino di olio e la senape.
2. Avviare l'apparecchio per 20 secondi e aggiungere la metà dell'olio dalla tramoggia, prima a filo e poi sempre di più mano a mano che la maionese si addensa.
3. Aggiungere sale e pepe. Avviare l'apparecchio e versare dall'apertura del coperchio il resto dell'olio lasciando girare il coltello. All'ultimo momento, aggiungere l'aceto o il limone.

Consigli del cuoco: tutti gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente. Per una maionese più leggera, utilizzare l'uovo intero.

SALSA AÏOLI



Preparazione: 10 min

Per 1 tazza

- 1 tazza di maionese
- 3 spicchi di aglio

1. Sbucciare gli spicchi di aglio, tagliarli in 2 e togliere il germe centrale.
2. Frullare l'aglio per 20 secondi nella mini bacinella.
3. Preparare la maionese con l'aglio frullato in base alla ricetta.

Consigli del cuoco: ottima con verdure tagliate a bastoncini o per accompagnare una fonduta di carne.



ANCHOÏADE



Preparazione: 10 min

Per 1 tazza

- 200 g di acciughe all'olio di oliva
- 160 g di panna acida fresca
- 2 spicchi di aglio
- 1 fetta di pan carré
- 1 cucchiaino di aceto balsamico
- latte e pepe

1. Assorbire l'olio delle acciughe con uno scottex. Mettere a bagno il pan carré nel latte e tirarlo fuori.
2. Mettere nella mini bacinella le acciughe, il pane, gli spicchi d'aglio, l'aceto e il pepe.
3. Avviare l'apparecchio per circa 30 secondi fino a che non si ottiene una crema. Aprire il coperchio e aggiungere la panna, far girare fino al completo assorbimento della panna.

Consigli del cuoco: per accompagnare le verdure crude.

GUACAMOLE



Preparazione: 5 min

Per 1 tazza

- 2 avocado maturi
- 1 cucchiaio di panna densa
- 1 cipolla piccola (o cipollotto)
- succo di 1 lime
- tabasco®, olio di oliva
- sale e pepe

1. Tagliare la cipolla in 4 e metterla nella mini bacinella. Dare tre impulsi.
2. Avviare l'apparecchio. Aggiungere gli avocado sbucciati e tagliati a pezzi grossi dall'apertura del coperchio, il succo del lime, la panna, qualche goccia di Tabasco® e un filo di olio di oliva.
3. Frullare per circa 1 minuto fino a che non si ottiene una crema omogenea. Aggiungere sale e pepe a piacimento.

Consigli del cuoco: per finire potete aggiungere cubetti di pomodoro.



PESTO



Preparazione: 10 min

Per 1 tazza

50 g di pinoli
50 g di grana
100 ml di olio di oliva

1 spicchio d'aglio
1 mazzo di basilico fresco
sale e pepe

1. Lavare il basilico. Staccare le foglie e asciugarle con cura. Sbucciare lo spicchio d'aglio, tagliarlo in 2 e togliere il germe centrale.
2. Mettere nella mini bacinella l'aglio, il basilico, i pinoli, il grana, il pepe e il sale.
3. Dare 10 impulsi fino a che non ottiene una crema omogenea.
4. Aggiungere l'olio di oliva a filo dall'apertura del coperchio lasciando girare l'apparecchio.

Consigli del cuoco: delizioso con la pasta.



TAPENADE (CREMA DI OLIVE)

Preparazione: 5 min

Per 1 tazza

250 g di olive nere snocciolate
20 ml di olio di oliva
1 cucchiaino di capperi
2 cucchiaini di senape
succo di 1 limone, Pepe

1. Nella mini bacinella, mettere tutti gli ingredienti tranne l'olio di oliva. Frullare per circa 30 secondi fino a che non si ottiene una crema.
2. Avviare l'apparecchio in modo continuo per 10-20 secondi. Versare l'olio poco alla volta fino a che non viene completamente assorbito.

Consigli del cuoco: questa crema è deliziosa spalmata su fette di pane tostato. Per una salsa ancora più gustosa, sostituire le olive nere con olive alla greca snocciolate.





PANE DI CAMPAGNA



Preparazione: 10 min Riposo: 3 Ore Cottura: 30 min

1 piccola pagnotta

Impasto per il pane

250 g di farina 0

160 ml di acqua

5 g di lievito di birra fresco

5 g di sale

1. Sciogliere il lievito in poca acqua tiepida aiutandosi con una forchetta. Lasciar riposare 1 minuto.
2. Mettere la farina, il sale ed il lievito sciolto nella bacinella grande dopo aver posizionato correttamente il coltello per l'impasto.
3. Avviare l'apparecchio fino a che l'impasto diventa una palla (impastare circa 1 minuto). Fermare l'apparecchio.
4. Infarinare le mani per tirare fuori l'impasto dalla bacinella, fatene una palla e metterlo in una terrina ricoperta da una pellicola trasparente o da un canovaccio umido. Lasciar riposare circa 2 ore.
5. Prendere l'impasto dalla terrina. Distenderlo delicatamente con il palmo della mano su un piano di lavoro infarinato **A**. Portare al centro i quattro angoli e girarlo **B**.
6. Prendere la griglia del forno e ricoprirla con carta da forno. Posare sopra l'impasto, coprirlo con un canovaccio umido. Lasciarlo riposare per circa 1 ora.
7. 20 minuti prima della fine della lievitatura, riempire la leccarda del forno di acqua. Preriscaldare il forno a 220°C (termostato 7).
8. Prima di mettere il pane in forno, infarinare leggermente la palla. Fate due tagli profondi a forma di croce sulla parte superiore con la lama bagnata di un coltello affilato **C**.
9. Infornare il pane. Lasciar cuocere per circa 30 minuti sorvegliando la cottura.
10. Per verificare la cottura, girare il pane e battere sulla parte superiore: dovrà suonare vuoto. Lasciarlo raffreddare su una griglia.

Per i modelli CS4200, 5200 e Pâtissier, potete raddoppiare le dosi.

Consigli del cuoco: Non mettere il lievito a contatto diretto con il sale.



PANINI FARCITI ALLE OLIVE E SALAME PICCANTE



Preparazione: 10 min Riposo: 1 ora 30 Cottura: 20 min

6 panini	Impasto del pane	Ripieno
	250 g di farina 0	40 g di olive snocciolate
	150 ml di acqua	80 g di salame piccante
	4 g di lievito di birra fresco	
	4 g di sale	

1. Mettere il salame piccante (senza la pelle) nella mini bacinella. Lasciare girare in modo continuo per 5 secondi, in seguito aggiungere le olive e dare 3-5 impulsi. Mettere da parte.
2. Sciogliere il lievito in poca acqua tiepida aiutandosi con una forchetta. Lasciar riposare 1 minuto.
3. Mettere la farina, il sale ed il lievito sciolto nella bacinella grande dopo aver posizionato correttamente il coltello per l'impasto.
4. Avviare l'apparecchio fino a che non si forma una palla (circa 1 minuto).
5. Aggiungere le olive e il salame all'impasto e dare qualche impulso.
6. Infarinatevi le mani per tirare fuori l'impasto dalla bacinella, quindi formate una palla.
7. Metterlo in una terrina ricoperta con una pellicola o un canovaccio umido **A**.
8. Lasciarlo riposare per circa 1 ora. Quando sarà lievitato, premere con il pugno nel centro della palla per eliminare il gas. Infarinare il piano di lavoro. Suddividere l'impasto in 6 parti uguali (circa 80 g il panino) con un coltello affilato e formare delle palline. **B** **C**.
9. Tirare fuori la griglia del forno, ricoprirla con carta da forno e disporre sopra i panini, coprendoli con un canovaccio umido. Far riposare per 30 minuti.
10. 20 minuti prima della fine della lievitatura, preriscaldare il forno a 240°C (termostato 8). Riempire la leccarda di acqua.
11. Prima d'infornare i panini, fate dei tagli profondi a forma di croce con la lama bagnata di un coltello affilato **D**.
12. Abbassare la temperatura del forno a 200°C (termostato 6-7). Infornare i panini. Far cuocere per circa 20 minuti sorvegliando la cottura.
13. Per verificare la cottura, girare i panini e accertarsi che suonino vuoti. Quando sono pronti lasciarli raffreddare su una griglia.

Consigli del cuoco: potete sostituire le olive e il salame piccante con noci e fichi. Non mettere il lievito a contatto diretto con il sale.

Potete anche sostituire la farina 0 con farina 1, in questo caso ridurre la quantità di acqua.



PIZZA ALLE VERDURE



Preparazione: 45 min Riposo: 1 ora Cottura: 15-20 min

1 grande pizza
Impasto per la pizza
200 g di farina 0
100 ml di acqua
35 ml di olio
4 g di sale
5 g di lievito di birra fresco
1 cucchiaino di origano

Farcitura
300 g di mozzarella
6 cucchiari di salsa di pomodoro
1 piccola zucchina
2 pomodori
1 cipolla Basilico fresco Olio al peperoncino

Per la pasta della pizza

1. Sciogliere il lievito in poca acqua tiepida aiutandosi con una forchetta. Lasciar riposare 1 minuto.
2. Mettere la farina, il sale ed il lievito sciolto nella bacinella grande dopo aver posizionato correttamente il coltello per l'impasto.
3. Avviare l'apparecchio e lasciarlo girare. Fermarlo non appena si forma una palla (circa 1 minuto). Se necessario staccare l'impasto dalle pareti con la spatola.
4. Infarinare le mani. Tirate fuori l'impasto dalla bacinella e formare una palla. Metterlo in una terrina ricoperta di una pellicola o di un canovaccio umido. Lasciatelo riposare circa 1 ora.
5. Quando sarà lievitato, premere con il pugno la palla per farne uscire il gas **A**.
6. Preriscaldare il forno a 240°C (termostato 8). Riempire d'acqua la leccarda del vostro forno.
7. Infarinare il piano di lavoro. Stendere la pasta per realizzare una grande pizza oppure dividerla in 2 parti uguali **B**. Pungerla qua e là con la forchetta **C**.

Per la farcitura

1. Lavare le verdure e spelare la cipolla. Nella bacinella media con il disco per tagliare a affettare da 2 mm, tagliare la cipolla e mettere da parte. Tagliare la zucchina e i pomodori e metterli sotto sale in uno scolapasta.
2. Far saltare la cipolla a fettine in una padella con un filo di olio di oliva.
3. Stendere la salsa di pomodoro sulla pasta. Aggiungere le cipolle, le zucchine e i pomodori che avrete prima fatto colare. Mettere sopra i pezzetti di mozzarella e salare e pepare ogni strato.
4. Abbassare la temperatura del forno a 220°C (termostato 7) e infornare la pizza. Lasciar cuocere circa 15-20 minuti. Sorvegliare la cottura e regolare la temperatura del forno in base allo spessore della pasta.
5. Quando la tirate fuori dal forno, cospargere con il basilico fresco e l'olio al peperoncino.

A



B



C



FOCACCIA



Preparazione: 15 min Riposo: 1 ora 30 Cottura: 15 min

1 Focaccia

Impasto per la focaccia

250 g di farina 0
150 ml di acqua
30 ml di olio
5 g di lievito di birra fresco
5 g di sale

Per condire

100 g di olive nere snocciolate
10 ml di olio
timo

1. Sciogliere il lievito in poca acqua tiepida aiutandosi con una forchetta. Lasciar riposare 1 minuto.
2. Mettere la farina, il sale ed il lievito sciolto nella bacinella grande dopo aver posizionato correttamente il coltello per l'impasto.
3. Avviare l'apparecchio e far girare fino a che non si ottiene un impasto morbido (circa 1 minuto).
4. Mettere la palla d'impasto in un piatto oliato, ricoprire con una pellicola e far riposare per 1 ora.
5. Piegare delicatamente la palla due volte **A** e ricoprirla con una pellicola o con un canovaccio umido. Far riposare per 30 minuti.
6. Nel frattempo preriscaldare il forno a 240°C (termostato 8).
7. Prendere delicatamente l'impasto dal piatto e porlo sulla leccarda del forno che avrete ricoperto con carta da forno. Attenzione a non togliere le bolle d'aria.
8. Stendere la pasta e premere delicatamente con le dita per appiattirla **B**.
9. Condire la focaccia con le olive e il timo **C**. Piegarla in 2 e spennellare sopra un po' di olio di oliva.
10. Mettere in forno la focaccia e farla cuocere 15 minuti circa. Si può mangiare tiepida o fredda.

Consigli del cuoco: si possono anche aggiungere pomodorini ciliegia, un po' di formaggio...

A



B



C



BRIOCHE ROTONDA



Preparazione: 10 min Riposo: 1 ora e 30 Cottura: 25 min Materiale: stampo per brioche

1 brioche

- 250 g di farina 0
- 100 g di burro morbido
- 30 g di zucchero 4 g di sale
- 12 g di lievito di birra fresco
- 60 ml di latte
- 2 uova
- 1 uovo (per la doratura)

1. Sciogliere il lievito in poca acqua tiepida aiutandosi con una forchetta. Lasciar riposare 1 minuto.
2. Mettere la farina, il sale ed il lievito sciolto nella bacinella grande dopo aver posizionato correttamente il coltello per l'impasto.
3. Avviare l'apparecchio per circa 30 secondi.
4. Togliere il coltello da impasto dalla bacinella. Versare l'impasto con una spatola in una terrina infarinata. Lasciar lievitare per 30 minuti ricoperto con una pellicola o un canovaccio umido.
5. Infarinare le mani. Battere dolcemente con le mani l'impasto per espellere il gas.
6. Versare l'impasto in uno stampo imburrato. Pizzicare l'impasto per formare una palla più piccola sopra la base **A** **B** e lasciar lievitare 1 ora in forno a 30°C (termostato 1).
7. Rompere l'uovo e spennellare la brioche per la doratura in forno **C**.
8. Alzare la temperatura a 180 °C (termostato 6). Lasciar cuocere la brioche circa 25 minuti.
9. Se scurisce troppo, coprire con un foglio di carta di alluminio.
10. Lasciar raffreddare prima di togliere dallo stampo.

Consigli del cuoco: all'impasto per la brioche si possono aggiungere pepite di cioccolato, uvetta, ecc.



PAN BRIOCHE INTRECCIATO



Preparazione: 20 min Riposo: 1h Cottura: 20 min Materiale: stampo da plum-cake

1 pan
250 g di farina 0
125 ml di latte
20 g di burro
40 g di zucchero
10 g di lievito di birra fresco
1 uovo sbattuto (per decorare)
1 pizzico di sale

1. Sciogliere il lievito in poca acqua tiepida aiutandosi con una forchetta. Lasciar riposare 1 minuto.
2. Mettere la farina, il sale ed il lievito sciolto nella bacinella grande dopo aver posizionato correttamente il coltello per l'impasto.
3. Avviare l'apparecchio e impastare per circa 1 minuto. Se necessario staccare con la spatola l'impasto dalle pareti. Riavviare l'apparecchio per alcuni secondi.
4. Mettere l'impasto in una terrina leggermente infarinata e ricoprire con una pellicola o con un canovaccio umido. Lasciar riposare 30 minuti.
5. L'impasto sarà quindi pronta per essere lavorato **A**. Suddividerlo in tre parti uguali, formare 3 panini lunghi arrotolandolo sul piano da lavoro **B**. Formare una treccia **C** e disporla in uno stampo da plumcake imburrito e infarinato **D**.
6. Lasciar lievitare in forno a 60°C (termostato 2) per 30 minuti.
7. Togliere il pane dal forno. Preriscaldare il forno a 180°C (termostato 6).
8. Rompere l'uovo e spalmare l'impasto con un pennello per far dorare la brioche.
9. Infornare lo stampo e lasciarlo cuocere per circa 20 minuti. Se scurisce troppo, coprire con un foglio di carta di alluminio.
10. Lasciar raffreddare prima di togliere dallo stampo.

A



B



C



D







INSALATA DI PASTA ALLE VERDURE CROCCANTI



NUMERO DI PERSONE	2	4-6	6-8	8 ed oltre
ROBOT	3200	3200	4200	5200/Pâtissier
PREPARAZIONE	15 min	15 min	20 min	20 min
RIPOSO	1 h	1 h	1 h	1 h
COTTURA	10 min	10 min	10 min	10 min
Penne	170 g	325 g	500 g	700 g
Ravanelli	3	6	8	12
Carote	½	1	1	2
Zucchine	½	1	1	2
Peperoni rossi	½	1	1	2
Cipolle rosse	½	1	1	2
Limoni	½	1	1	2
Rametti di basilico	½	1	1	2
Rametti di prezzemolo	1	2	4	6
Olio di oliva	35 ml	65 ml	100 ml	125 ml

Sale e pepe

1. Far cuocere la pasta seguendo le indicazioni sulla scatola. Scolarla e passarla sotto l'acqua fredda. Versarla in una terrina e versare l'olio di oliva e il succo di limone.
2. Mettere in frigo per almeno 1 ora.
3. Dopo 30 minuti, tritare il prezzemolo e il basilico nella mini bacinella. Aggiungere il trito alla preparazione e rimettere in frigorifero.
4. Lavare le verdure e sbucciarle. Nella bacinella media con il disco per julienne oppure il disco per grattugiare da 4 mm, grattugiare le carote e le zucchine e metterle da parte.
5. Sostituire il disco per grattugiare con il disco per taglio a fettine da 2 mm. Tagliare a fettine i ravanelli mettendoli verticalmente nella tramoggia prima di avviare l'apparecchio. Mettere da parte.
6. Mettere tutte le verdure ricoperte di acqua fresca in frigo perché rimangano croccanti.
7. Tagliare a fette la cipolla e il peperone rosso con il disco per affettare da 2 mm e mettere in frigorifero.
8. Prima di servire a tavola, aggiungere le verdure scolate dall'acqua, la cipolla e il peperone.
9. Salare e pepare.

BRUSCHETTA POMODORO E MOZZARELLA



NUMERO DI PERSONE	2	4-6	6-8	8 ed oltre
ROBOT	3200	3200	4200	5200/Pâtissier
PREPARAZIONE	10 min	10 min	10 min	10 min
COTTURA	5 min	5 min	5 min	5 min
Fette di pagnotta	2	4	6	8
Pomodori	½	1	1½	2
Crema di olive	2 c.s.	4 c.s.	6 c.s.	8 c.s.
Fette di mozzarella	4	8	12	16
Spicchi d'aglio	½	½	1	1
Foglie di basilico fresco	4	8	12	16

Sale e pepe

1. Preparare il pane di campagna seguendo la ricetta a p. 91.
2. Preparare la crema di olive seguendo la ricetta a p. 89 dividendo le dosi per 2.
3. Far tostare leggermente le fette di pane nel tostapane oppure in forno e sfregarci sopra l'aglio.
4. Lavare i pomodori. Nella bacinella medio con il disco per affettare da 2 mm, affettare i pomodori. Metterli sotto sale in uno scolapasta.
5. Tagliare la mozzarella a fette di circa 1 centimetro.
6. Spalmare le fette di pane con la salsa di olive. Posare sopra le fette di pomodoro e in seguito la mozzarella, salare e pepare a piacere.
7. Mettere in forno in posizione "grill" per circa 3 minuti. Sorvegliare la cottura.
8. Decorare con alcune foglie di basilico fresco.
9. Servire tiepido.



VELLUTATA DI ZUCCHINE



NUMERO DI PERSONE	2	4-6	6-8	8 ed oltre
ROBOT	3200	3200	4200	5200/Pâtissier
PREPARAZIONE	20 min	20 min	30 min	30 min
COTTURA	15 min	15 min	20 min	20 min
Zucchine	2	4	5	6
Dadi di pollo	½	1	1 ½	2
Acqua	400 ml	600 ml	800 ml	1 l
Foglie di dragoncello fresco	1	2	2	3
Panna liquida	60 ml	100 ml	150 ml	180 ml
Sale e pepe				

1. Lavare le zucchine. Nella mini bacinella dotata del disco per affettare da 4 mm, tagliare le zucchine. Metterle a cuocere in acqua bollente con i dadi di pollo per circa 20 minuti.
2. Nella bacinella con il coltello in metallo e l'accessorio BlenderMix, frullare le zucchine per circa 1 minuto. Aggiungere le foglie di dragoncello e poi la panna dall'apertura del coperchio lasciando girare l'apparecchio.
3. Versare poco alla volta il brodo di pollo dall'apertura del coperchio fino a che non si ottiene la consistenza voluta.
4. Servire in coppette o in piatti fondi con qualche foglia di dragoncello. Salare e pepare a piacimento.

CREMA DI CAVOLFIORE ALLA PANCETTA



NUMERO DI PERSONE	2	4-6	6-8	8 ed oltre
ROBOT	3200	3200	4200	5200/Pâtissier
PREPARAZIONE	15 min	15 min	20 min	20 min
COTTURA	20 min	20 min	30 min	30 min
Cavolfiore	½	1	1 ½	2
Panna liquida	100 ml	200 ml	300 ml	400 ml
Noce moscata	½ c.c.	½ c.c.	1 c.c.	1 c.c.
Cubetti di pancetta	50 g	100 g	150 g	200 g

Sale e pepe

1. Lavare il cavolfiore e staccare i fiorellini. Versare l'acqua in una pentola, aggiungere i fiori, coprire e far cuocere circa 30 minuti.
2. Nel frattempo far soffriggere la pancetta in una padella. Frullare nella bacinella con il coltello in metallo e il BlenderMix. Lasciar girare e aggiungere i fiori di cavolfiore con un po' di acqua di cottura.
3. Quando sarà diventata una crema, aggiungere la panna liquida, la noce moscata, il sale e il pepe.
4. Servire caldo.

MINESTRA DELLA MAMMA



NUMERO DI PERSONE	2	4-6	6-8	8 ed oltre
ROBOT	3200	3200	4200	5200/Pâtissier
PREPARAZIONE	15 min	15 min	20 min	20 min
COTTURA	20 min	20 min	25 min	25 min
Porri	½	1 piccolo	1	1
Carote	1	1	2	2
Patate	1	1	1	2
Cipolle	¼	¼	½	½
Spicchi d'aglio schiacciati	½	½	1	1
Burro	10 g	15 g	20 g	25 g
Acqua	500 ml	700 ml	850 ml	1 l
Sale e pepe				

1. Lavare e sbucciare le verdure. Nella bacinella media con il disco per affettare da 2 mm, tagliare a fette le verdure.
2. In una pentola, far saltare la cipolla a fettina nel burro, aggiungere le verdure e lasciar cuocere 2 minuti mescolando bene.
3. Aggiungere l'acqua, salare e pepare a vostro piacimento. Lasciar cuocere a fuoco lento per 20-25 minuti.
4. Nella bacinella con il coltello in metallo e l'accessorio Blendermix, versare la minestra e frullare per 2 minuti in modo continuo.
5. Se necessario riscaldare nella pentola a fuoco lento prima di servire.

Consigli del cuoco: potete aggiungere pancetta tagliata a cubetti per rendere la vostra minestra ancora più gustosa. Fate saltare la pancetta assieme alla cipolla nella pentola.



GAZPACHO



NUMERO DI PERSONE	2	4-6	6-8	8 ed oltre
ROBOT	3200	3200	4200	5200/Pâtissier
PREPARAZIONE	15 min	15 min	20 min	20 min
RIPOSO	3 h	3 h	3 h	3 h
Pomodori maturi	250 g	500 g	750 g	1 kg
Cetrioli	$\frac{1}{8}$	$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{3}$	$\frac{1}{2}$
Peperoni rossi	$\frac{1}{8}$	$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{3}$	$\frac{1}{2}$
Spicchi d'aglio	$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{2}$	$\frac{3}{4}$	1
Olio di oliva	1 c.s.	2 c.s.	3 c.s.	4 c.s.
Limone	$\frac{1}{2}$	$\frac{1}{2}$	1	1

Sale e pepe

1. Lavare le verdure.
2. Sbucciare il cetriolo. Togliere il peduncolo e i semi dei peperoni.
3. Mettere tutte le verdure tagliate a pezzi grossi assieme all'aglio nella bacinella con il coltello in metallo e il BlenderMix. Frullare per almeno 1 minuto.
4. Aprire il coperchio. Spremere il limone. Aggiungere sale e pepe, il succo del limone e l'olio di oliva. Avviare l'apparecchio per 1 o 2 minuti.
5. Mettere in frigorifero per almeno 3 ore prima di servire.

Consigli del cuoco: per un antipasto più raffinato, aggiungere cubetti di verdure. Servire con pane tostato e un pesto fatto in casa (ricetta a p. 89). Per una dose per 2 persone, utilizzare la mini bacinella.





RÖSTIES



NUMERO DI PERSONE	2	4-6	6-8	8 ed oltre
ROBOT	3200	3200	4200	5200/Pâtissier
PREPARAZIONE	20 min	20 min	25 min	30 min
COTTURA	30 min	30 min	30 min	30 min
Patate	600 g	1 kg	1,5 kg	2 kg
Spicchi di aglio	2	3	4	5
Burro	25 g	40 g	60 g	80 g
Olio	2 c.s.	3 c.s.	5 c.s.	6 c.s.
Rametti di prezzemolo	4	6	8	12
Sale e pepe				

1. Sbucciare e lavare le patate. Asciugarle.
2. Spelare l'aglio, tagliarlo in 2 e togliere il germe. Lavare e asciugare il prezzemolo, metterlo nella mini bacinella e dare 4 impulsi.
3. Nella bacinella con il disco per grattugia da 2 mm, grattugiare le patate.
4. In una terrina, mettere le patate grattugiate, il trito aglio prezzemolo, il sale e il pepe. Mescolare. Realizzare piccole crespelle oppure riunire la preparazione per formare un'unica grande crespella. Appiattirle.
5. In una padella, riscaldare l'olio e il burro. Versare la preparazione e far cuocere a fuoco medio per 15 minuti.
6. Quando sono ben dorate, giratele.
7. Lasciatele cuocere altri 15 minuti.

Consigli del cuoco: per accompagnare un pollo arrosto o una costata di manzo.



RATATOUILLE



NUMERO DI PERSONE	2	4-6	6-8	8 ed oltre
ROBOT	3200	3200	4200	5200/Pâtissier
PREPARAZIONE	30 min	30 min	35 min	35 min
COTTURA	50 min	50 min	1h	1h
Zucchine	150 g	250 g	375 g	500 g
Pomodori	300 g	500 g	750 g	1 kg
Cipolle	1	2	2	3
Melanzane	½	1	2	2
Peperoni	½	1	2	2
Spicchi d'aglio	1	2	3	4
Foglie di alloro, timo				
Olio di oliva, sale e pepe				

1. Lavare le verdure. Sbucciare la cipolla e spelare l'aglio. Tagliare l'aglio in 2 e togliere il germe.
2. Nella bacinella media con il kit per il taglio a cubetti, oppure con il disco per affettare da 4 mm, tagliare separatamente le cipolle, le zucchine, le melanzane, i pomodori e i peperoni privati dei semi.
3. In una pentola fate saltare le cipolle con un po' di olio di oliva e l'aglio tagliato in 2. Aggiungere i peperoni e lasciar cuocere. Togliere dal fuoco e mettere da parte.
4. Far saltare le zucchine e le melanzane e mettere da parte.
5. Aggiungere i pomodori e lasciar cuocere per 10 minuti. Rimettere tutte le verdure insieme.
6. Salare e pepare e aggiungere le erbe aromatiche. Mescolare spesso con un cucchiaino di legno.
7. Lasciar cuocere circa 40 minuti.



HAMBURGERS



Preparazione: 10 min Riposo: 1 ora Cottura: 10 min

6 piccoli panini

Panini (buns)
300 g di farina 1
120 ml di acqua tiepida
10 g di lievito di birra fresco
40 g di burro fuso
25 g di zucchero
3 g di sale
1 uovo
1 uovo e 15 ml di latte (per dorare)
semi di sesamo (facoltativo)

Hamburger
400 g di carne magra (tipo bistecca)
½ cipolla rossa
1 cucchiaino di olio di oliva,
sale e pepe

Ripieno
2 pomodori
½ cipolla rossa
1 lattuga
6 fette di formaggio
maionese e ketchup

Per il pane

1. Sciogliere il lievito in acqua tiepida con una forchetta. Lasciar riposare 1 minuto.
2. Nella bacinella con il coltello da impasto, versare il sale, la farina, lo zucchero, il burro, l'uovo e l'acqua con il lievito sciolto nell'acqua.
3. Avviare l'apparecchio e lasciar andare per 30 secondi.
4. Togliere l'impasto dalla bacinella con la spatola. Metterlo in una terrina infarinata, ricoprire con una pellicola o un canovaccio umido. Lasciar riposare 30 minuti.
5. Dopo questa prima lievitatura, battere dolcemente l'impasto con il pugno per far uscire il gas. Mettere l'impasto su un piano di lavoro infarinato.
6. Dividere l'impasto in 6 parti uguali con un coltello affilato **A**. Formare piccole palline ben lisce alla superficie **B**.
7. Tirare fuori la griglia del forno e ricoprirla con carta da forno. Mettere le palline sulla griglia e coprirle con un canovaccio umido. Lasciar riposare per 30 minuti.
8. Preriscaldare il forno a 220° C (termostato 7).
9. Rompere 1 uovo e mescolare con 15 ml di latte. Spennellare i panini con l'uovo e latte perché possano dorare in forno. **C**.
10. Cospargere con i semi di sesamo. **D**.
11. Metterli in forno e farli cuocere per circa 10 minuti fino a che non sono ben dorati.
12. Lasciarli raffreddare prima di mangiarli.

Consigli del cuoco: potete sostituire il sesamo con semi di papavero o di girasole. Per i più golosi, dividere l'impasto in 4 parti anziché 6.



Per l'hamburger e la farcitura

1. Lavare l'insalata. Sbucciare la cipolla e tagliarla in 2. Mettere da parte una metà. Nella bacinella media con il disco per affettare, tagliare i pomodori, la cipolla e l'insalata. Mettere da parte.
2. Tagliare a pezzi la seconda metà della cipolla, metterli nella bacinella con il coltello in metallo e dare 5 impulsi.
3. Tagliare la carne a grossi pezzi e aggiungerla nella bacinella con il coltello in metallo. Dare qualche impulso, la carne deve essere tritata e non ridotta a un purè. Salare, pepare e dare 2 impulsi.
4. Formare gli hamburger con le mani. Cuocerli in padella con un po' di olio di oliva per circa 2 minuti da ogni lato.
5. Mettere le fette di formaggio sugli hamburger. Coprire la padella fino al momento di preparare gli hamburger.
6. Preparare la maionese in base alla ricetta a p. 87 dividendo per 2 le dosi.
7. Tagliare i panini in 2, mettere una o due fette di pomodoro, la carne, la maionese e il ketchup.
8. Mangiare caldi.

Consigli del cuoco: per un hamburger più gustoso, aggiungere una fettina di pancetta. Servire con patate fritte.



SPIEDINI DI KEFTA



NUMERO DI PERSONE	2	4-6	6-8	8 ed oltre
ROBOT	3200	3200	4200	5200/Pâtissier
PREPARAZIONE	20 min	20 min	20 min	20 min
COTTURA	10 min	10 min	10 min	10 min
Manzo (carne magra)	250 g	500 g	700 g	1 kg
Cipolle	½	½	1	1
Rametti di coriandolo fresco	1	1	3	3
Rametti di menta fresca	1	1	3	3
Cumino	1 c.c.	1 c.c.	2 c.c.	2 c.c.
Paprika	1 c.c.	1 c.c.	2 c.c.	2 c.c.
Ras el hanout	1 c.c.	1 c.c.	2 c.c.	2 c.c.
Olio di oliva	1 c.c.	2 c.c.	3 c.c.	4 c.c.

Sale e pepe

1. Nella bacinella con il coltello in metallo, mettere le foglie di menta e di coriandolo. Avviare per alcuni secondi.
2. Sbucciare la cipolla e tagliarla a pezzi. Aggiungerla nella bacinella e dare 5 impulsi.
3. Tagliare a pezzi grossi la carne. Aggiungerla nella bacinella. Avviare l'apparecchio per 20 secondi in modo da tritare la carne e non ridurla a un purè. Aggiungere l'olio di oliva, la cipolla, le erbe e le spezie. Salare e pepare. Dare 2 impulsi.
4. Formare delle polpettine con le mani e infilarle su dei bastoncini per spiedini. Mettere in forno in posizione "grill", oppure sul barbecue o in una grande padella antiaderente
5. Lasciar cuocere circa 10 minuti sorvegliando la cottura.

Consigli del cuoco: servire con patate al vapore, purè o bulgur.



NASELLO AL CARTOCCIO CON JULIENNE DI VERDURE



NUMERO DI PERSONE	2	4-6	6-8	8 ed oltre
ROBOT	3200	3200	4200	5200/Pâtissier
PREPARAZIONE	30 min	30 min	35 min	35 min
COTTURA	25 min	25 min	25 min	25 min
MATERIALE	Spago da cucina, Carta da forno			
Filetti di nasello	2	4	6	8
Zucchine	1	2	3	4
Carote	2	3	5	6
Rape	2	3	5	6
Peperoni rossi	1	2	3	4
Vino bianco	60 ml	100 ml	150 ml	200 ml
Limone	1	1	1	1
Rametti di aneto	2	4	6	8

Olio di oliva, sale e pepe

1. Lavare le verdure. Spelare le carote e le rape.
2. Nella bacinella media con il disco per julienne oppure il disco per grattugiare da 4 mm, grattugiare le zucchine, le carote e le rape separatamente. Posizionarle orizzontalmente nella tramoggia.
3. Mettere il disco per affettare da 2 mm e tagliare i peperoni e il limone. Mettere da parte il limone.
4. Far saltare le verdure in padella con un po' di olio di oliva per 5 minuti, salare e pepare.
5. Sulla carta da forno disporre le verdure. Mettere sopra i filetti di nasello. Aggiungere un po' di vino bianco, l'aneto e 1 rondella di limone.
6. Salare e pepare.
7. Chiudere il cartoccio come una caramella con dello spago da cucina.
8. Mettere in forno a 180°C (termostato 6) per 20-25 min. Verificare la cottura a seconda delle dimensioni dei filetti e delle verdure.
9. Aprire i cartocci subito prima di servirli.

Consigli del cuoco: potete anche utilizzare salmone, persico...

SOUFFLÉ AL SALMONE AFFUMICATO



NUMERO DI PERSONE	2	4-6	6+8	8 ed oltre
ROBOT	3200	3200	4200	5200/Pâtissier
PREPARAZIONE	20 min	20 min	25 min	25 min
COTTURA	10 min	10 min	15 min	20 min
MATERIALE	Stampini			
Salmone affumicato	50 g	100 g	150 g	200 g
Crema di riso	15 g	25 g	40 g	50 g
Tuorli	1	2	3	4
Albumi	2	3	5	7
Latte	80 ml	100 ml	150 ml	200 ml
Ketchup	1 c.c.	1 c.c.	1 ½ c.c.	2 c.c.
Vodka	1 c.s.	1 c.s.	1 ½ c.s.	2 c.s.
Pizzichi di peperoncino	1	1	1	2
Pizzichi di noce moscata	1	2	3	4
Farina	1 c.s.	1 c.s.	2 c.s.	3 c.s.
Noci di burro	1	1	2	2
Sale e pepe				

1. Nella mini bacinella, mettere il salmone affumicato tagliato a pezzi. Dare 2 impulsi e avviare per 1 minuto. Mettere da parte.
2. Mescolare la crema di riso e il latte in un pentolino su fuoco lento.
3. Fuori dal fuoco, incorporare il salmone nel pentolino e mescolare bene.
4. Incorporare al purè di salmone i tuorli, il ketchup, la vodka, il peperoncino, il pepe e la noce moscata.
5. Mescolare bene.
6. Preriscaldare il forno a 150 °C (termostato 5).
7. Nella bacinella con lo sbattitore, montare gli albumi a neve per 5 minuti ricordandosi di togliere il pressino o il tappo.
8. Imburrare e infarinare degli stampini.
9. Incorporare gli albumi alla preparazione con la spatola. Suddividere la preparazione riempiendo gli stampini fino a 3/4. Infilare la lama di un coltello tra la parete dello stampo e il soufflé.
10. Mettere in forno il tempo indicato sopra e servire subito.



GELATO EXPRESS AL MANGO



Preparazione: 5 min

Per 4 p. | 300 g di mango surgelato
1 vasetto di yogurt cremoso
1 fetta di pane speziato

1. Far scongelare un po' il mango per poterlo tagliare a fette nel senso della larghezza.
2. Nella bacinella con il coltello in metallo, introdurre il pane speziato e frullare per 30 secondi.
3. Aggiungere lo yogurt e la frutta. Frullare ancora 30 secondi portando verso il centro della bacinella con la spatola. Frullare di nuovo 30 secondi.
4. Mangiare senza attendere.

Consigli del cuoco: per i più golosi, sostituire lo yogurt con 2 palline di gelato alla vaniglia. Si può anche sostituire il pane speziato con dei biscotti digestive. Il mango può essere sostituito da lamponi, pesche, melone ...

MUFFIN PERA E CIOCCOLATO



Preparazione: 10 min Cottura: 20-25 min Materiale: stampini per muffin

10-12 muffin | 100 g di pepite di cioccolato 1 vasetto di yogurt
4 mezze pere sciroppate 1 vasetto di olio
3 uova 3 vasetti di farina
1 bustina di lievito chimico 2 vasetti di zucchero

1. Preriscaldare il forno a 180°C (termostato 6).
2. Nella bacinella con il coltello in metallo, versare le uova, lo yogurt, l'olio e lo zucchero. Frullare 20 secondi.
3. Aggiungere la farina e il lievito e far andare ancora 20 secondi. Se necessario riportare gli ingredienti verso il centro con la spatola.
4. Aggiungere le mezze pere (tagliate a pezzi grossi) e le pepite di cioccolato. Dare 2 impulsi.
5. Imburrare e infarinare gli stampini.
6. Suddividere la preparazione negli stampini fino a 3/4 circa.
7. Far cuocere circa 20 - 25 minuti.

TIRAMISÙ



Preparazione: 30 min Riposo: da 6 a 24 ore

Per 6-8 p.	400 g di mascarpone	4 cucchiaini di cacao amaro
	60 g di zucchero	3 cucchiaini di Amaretto
	200 ml di caffè	5 uova
	30 savoiardi	

1. Tirare fuori il mascarpone dal frigorifero 1 ora prima.
2. Separare gli albumi dai tuorli.
3. Nella bacinella con lo sbattitore mescolare bene i tuorli con lo zucchero. Aggiungere l'Amaretto e il mascarpone. Lasciar andare 2 minuti. Mettere da parte in una terrina.
4. Verificare che la bacinella sia ben pulita e asciutta.
5. Nella bacinella con lo sbattitore, montare gli albumi a neve senza dimenticare di togliere il tappo del coperchio. Far andare per 5 minuti.
6. Incorporare delicatamente alla preparazione precedente gli albumi montati a neve con la spatola.
7. Intingere rapidamente metà dei savoiardi nel caffè. Fare uno strato di biscotti nello stampo e ricoprire con metà della crema. Spolverare sopra un po' di cacao amaro. Ripetere l'operazione con i biscotti e la crema.
8. Spolverare con cacao amaro e mettere in frigo per almeno 6 ore.

Consigli del cuoco: se non avete cacao potete grattugiare un po' di cioccolato fondente con il disco per grattugiare.



CROSTATA ALLE MELE CAREMELLIZZATE



Preparazione: 10 min Riposo: 1 ora Cottura: 50 minuti

Materiale: stampo Ø 28-30 cm

Per 6-8 p.	Pasta brisè	Per la crostata	
	250 g di farina 00 125 g di burro 80 ml d'acqua fredda 1 pizzico di sale	1 kg di mele 45 g di burro ½ limone 2 uova	4 cucchiaini di zucchero 2 cucchiaini di panna acida 2 cucchiaini di calvados 1 cucchiaino di cannella 1 cucchiaino di estratto di vaniglia

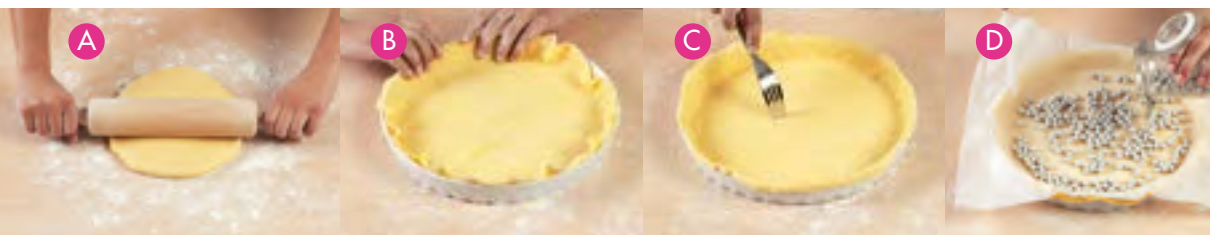
Per la pasta brisè

1. Nella bacinella con il coltello da impasto, mettere la farina, il sale, il burro a pezzetti e l'acqua.
2. Avviare l'apparecchio e lasciarlo andare per 20 secondi.
3. Farlo andare finché l'impasto diventa una palla. Se necessario staccare dalle pareti la pasta con la spatola e fermare l'apparecchio non appena si forma la palla.
4. Avvolgerla in una pellicola, appiattirla e metterla in frigo per 1 ora.
5. Preriscaldare il forno a 180°C (termostato 6). Imburrare e infarinare lo stampo **A**. Distendere la pasta e posarlo sullo stampo **B**. Con una forchetta pungerla qua e là **C**.
6. Coprirla con carta da forno e biglie di ceramica oppure fagioli secchi (o riso) **D**.
7. Farla cuocere da sola per 20 minuti.

Per la crostata

1. Nel frattempo lavare le mele. Nella bacinella media con il disco per tagliare a affettare da 4 mm, tagliare a fette le mele. Se necessario, vuotare la bacinella durante il taglio. Cospargere le mele con il succo del mezzo limone.
2. Fatele rinvenire nel burro e spolverarle con un po' di zucchero. Farle cuocere a fuoco lento per 5 - 7 minuti, mescolando di tanto in tanto. Toglietele dal fuoco e lasciarle raffreddare.
3. Nella bacinella con il coltello in metallo, mettere le uova, lo zucchero, la panna, il Calvados, l'estratto di vaniglia e la cannella. Avviare finché non si ottiene un risultato cremoso e omogeneo.
4. Posare le mele a fettine sulla pasta brisè. Versare sopra la preparazione con la panna.
5. Far cuocere in forno per 30 minuti a 180°C (termostato 6). Far raffreddare.

Consigli del cuoco: questa crostata è deliziosa servita con panna fresca o con una pallina di gelato alla vaniglia.



MERENDA PER I BAMBINI



Preparazione: 10 min Riposo: 1 ora Cottura: 5 min Materiale: crepiera, apparecchio per waffel

10-12 crepe

Pasta per le crepe

- 250 g di farina 00
- 600 ml di latte
- 3 uova
- 1 cucchiaio di olio
- 1 pizzico di sale

12 waffel

Pasta per i waffel

- 250 g di farina
- 400 ml di latte
- 100 g di zucchero
- 75 g di burro
- 2 bustina di lievito chimico
- 2 uova
- 1 pizzichi di sale

Per le crepe

1. Nella bacinella con il coltello in metallo e il BlenderMix, mettere la farina, le uova, l'olio e il sale.
2. Avviare l'apparecchio per 20 secondi. Aggiungere il latte poco alla volta dall'apertura del coperchio. Far girare per 2 minuti circa.
3. Lasciar riposare l'impasto in frigorifero per almeno 1 ora.
4. Preriscaldare la crepiera. Versare una piccola dose di pasta e suddividerla bene su tutta la padella. Far cuocere circa 2 minuti per lato.

Consigli del cuoco: Per ottenere crepe più leggere, sostituire 100 ml di latte con birra.

Per i waffel

1. Nella bacinella con il coltello in metallo e il BlenderMix, mettere la farina, lo zucchero, il burro tagliato a pezzi, il latte, le uova e il sale.
2. Avviare l'apparecchio per 1 minuto e versare il lievito dall'apertura.
3. Far girare 2 minuti fino a che non si ottiene un impasto cremoso.
4. Far riposare l'impasto in frigorifero per almeno 1 ora.
5. Versare una piccola dose di pasta nella macchina per i waffel. Leggere le istruzioni dell'apparecchio per la cottura.



CHEESECAKE ALLA SALSA DI LAMPONI



Preparazione: 15 min Riposo: 2 ore Materiale: stampo da crostata apribile

Per 4-6 p.
200 g di digestive
500 g di mascarpone
100 ml di panna intera liquida
50 g di burro fuso
50 g di zucchero
3 lime (da agricoltura biologica)

Salsa di lamponi
500 g di lamponi
150 g di zucchero
alcune gocce di succo di limone

1. Nella bacinella con il coltello in metallo, mescolare i digestive, che avrete prima sbriciolato, assieme al burro.
2. Stendere la preparazione sullo stampo apribile.
3. Tagliare la scorza dei lime.
4. Nella bacinella con lo sbattitore, sbattere il mascarpone, la panna intera, lo zucchero, la scorza e il succo di 2 lime.
5. Stendere la preparazione sul biscotto servendovi della spatola.
6. Far riposare in frigo per almeno 2 ore.

Consigli del cuoco: questo cheesecake si mangia benissimo da solo.

Per la salsa di lamponi

1. Lavare i lamponi.
2. Nella bacinella con il coltello in metallo, mettere i lamponi e lo zucchero.
3. Aggiungere le gocce di succo di limone e frullare tutto per 1 minuto.
4. Assaggiare la salsa e aggiungere un po' di zucchero se necessario.
5. Per eliminare i semi dei lamponi, passarlo al colino.
6. Metterlo in frigorifero.

Consigli del cuoco: per una salsa ai frutti di bosco, sostituire metà dei lamponi con delle fragole. Utilizzare l'accessorio SmoothieMix per ottenere un risultato migliore.





CONSIGNAS DE SEGURIDAD

El uso de un aparato eléctrico requiere tomar las precauciones elementales necesarias, incluidas las siguientes:

1. Leer atentamente todas las directivas.
2. No sumergir nunca el aparato en agua ni en ningún otro líquido para evitar los riesgos de choque eléctrico.
3. Este aparato puede ser usado por personas con capacidad física, sensorial o mental reducida, o sin experiencia o conocimientos suficientes, siempre que lo hagan bajo supervisión o tras recibir instrucciones para su uso de modo seguro y haciéndoles comprender los riesgos que puede implicar. Los niños no deben jugar con el aparato.
4. Conserve el aparato y su cable fuera del alcance de los niños. Este aparato no debe ser utilizado por niños. Los niños no deben jugar con este aparato.
5. Solo para el exprimidor de cítricos: Esta aplicación puede ser usada por niños de 8 o más años siempre que se haga bajo supervisión o tras recibir instrucciones para su uso de modo seguro y haciéndoles comprender los riesgos que puede implicar. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser efectuados por niños, a menos que tengan 8 años como mínimo y que estén bajo la vigilancia de un adulto.
6. Si el cable de alimentación eléctrica está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio posventa o una con capacidades equivalentes para evitar todo tipo de peligro.
7. Desconectar siempre el aparato si debe dejarse sin vigilancia, así como antes de su montaje, desmontaje o limpieza.
8. Antes de conectar el aparato, verificar que la tensión indicada corresponda a la tensión de la red pública utilizada.
9. Si se trata de los modelos cromados, el aparato siempre debe estar conectado a tierra, con el cordón de alimentación original.
10. No dejar colgar el cordón de la mesa o superficie de trabajo y evitar que entre en contacto con superficies calientes.
11. No introducir nunca las manos ni ningún utensilio en el tubo de llenado cuando los discos, la cuchilla o la extractor de zumos estén en marcha para no correr el riesgo de heridas graves o de dañar el aparato.
12. Es posible utilizar una espátula, pero solamente cuando el aparato no esté funcionando.
13. No introducir las cubas en el microondas.
14. Manipular siempre los discos y las cuchillas con precaución, pues están muy afilados.
15. Para evitar el riesgo de heridas, no instalar nunca los discos ni las cuchillas en su eje antes de haber colocado correctamente la cuba.
16. La hoja es muy cortante: no utilizar nunca el disco rebanador si no se ha terminado el montaje.
17. No utilizar el aparato si el tamiz (cesta de la extractor de zumos) o la tapa protectora están dañados o presentan grietas o fisuras visibles.



18. El aparato está equipado con un protector térmico que detiene automáticamente el motor en caso de funcionamiento demasiado prolongado o de carga excesiva. Poner entonces el aparato en posición de parada y esperar que se enfríe completamente antes de ponerlo en marcha de nuevo.
19. Siempre debe vigilarse el aparato en funcionamiento, incluso si puede funcionar sin mantener presionado el interruptor.
20. Comprobar que la tapa esté bien colocada y bloqueada antes de poner el aparato en marcha.
21. No tratar nunca de obstaculizar los mecanismos de seguridad.
22. Pulsar la tecla STOP y esperar la parada completa de las piezas en movimiento antes de hacer girar la tapa.
23. No usar el aparato en el exterior.
24. Este aparato está destinado exclusivamente a un uso doméstico.
25. La garantía no cubre el uso en los siguientes casos: en los espacios acondicionados para cocina y reservados al personal en tiendas, oficinas y demás entornos profesionales, en granjas, por los clientes en las habitaciones de hotel, motel u otros lugares de alojamiento.

CONSERVAR ESTAS CONSIGNAS DE SEGURIDAD APARATO RESERVADO A UN USO DOMÉSTICO

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE



Este símbolo indica que este producto no debe procesarse junto con los residuos domésticos. Debe llevarse a un punto de recogida destinado al reciclaje de los equipos eléctricos y electrónicos. Para saber dónde se encuentran los puntos de recogida, puede dirigirse a su ayuntamiento o a su punto limpio.

DESCRIPCIÓN C 3200 - CS 4200 - CS 5200

Empujador medidor



Empujador doble



Empujador medidor

XL Tapa



o



Estándar Tapa

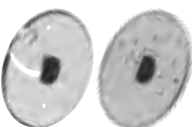
Mini Cuchilla de metal



Cuba pequeña



Prolongador



Disco rallador /
Disco rebanador



Cuba mediana*

Batidor de huevos



Amasadora*



Cuba transparente

Cuchilla de metal



BlenderMix*



Caja de accesorios

*Según el modelo

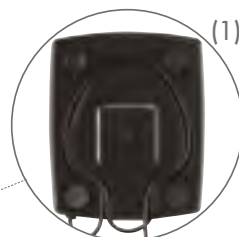


Espátula

Eje del motor



Bloque motor



(1)

(1) Para una mejor estabilidad, colocar debidamente el cordón de alimentación en las ranuras previstas con este fin.



STOP : tecla de parada del aparato.

AUTO : tecla de funcionamiento en continuo para tener una textura más homogénea. Para picar, licuar y mezclar finamente. Amasar, batir las claras a punto de nieve, rebanar y rallar.

PULSE : tecla de funcionamiento intermitente. El aparato se para automáticamente al dejar de presionar la tecla para picar, trocear groseramente o controlar perfectamente los principios o fines de las preparaciones.

Para ciertas preparaciones (purés, sopas, etc.), comenzar a trocear con Pulse y después trabajar en marcha continua (AUTO).

De este modo, se obtendrá una mezcla más homogénea.

1 pulsación = una presión de 1 a 2 segundos en la tecla PULSE.

No desbloquear nunca la tapa sin haber pulsado antes la tecla STOP.



El aparato está equipado con un protector térmico que para automáticamente el motor en caso de carga excesiva o de funcionamiento demasiado prolongado.

Pulsar la tecla «STOP» y esperar que el aparato se enfríe completamente antes de volver a ponerlo en marcha.

CAPACIDADES DE TRABAJO MÁXIMAS

	C 3200	CS 4200	CS 5200	Pâtissier
Brioche	0,5 kg	0,8 kg	1 kg	1,3 kg
Masa de pan	0,6 kg	1 kg	1,2 kg	1,6 kg
Pasta para tartas	1 kg	1,2 kg	1,5 kg	1,8 kg
Cremas	1 l	1,3 l	1,8 l	1,8 l
Carne picada	0,75 kg	1 kg	1,4 kg	1,4 kg
Zanahoria	0,8 kg	1 kg	1,4 kg	1,4 kg
Claros a punto de nieve	2 - 5	3 - 6	3 - 8	3 - 12



Peso total, cantidades calculadas para la cuba principal.

MONTAJE DE LAS CUBAS TRANSPARENTES

Antes de la primera utilización, lavar con cuidado los diferentes elementos (salvo el bloque motor).



Colocar la cuba en el bloque motor.
Hacerla girar a la derecha para bloquearla.



Deslizar la cuba mediana sobre el eje del motor, dentro de la cuba grande.



Deslizar la cuba pequeña sobre el eje del motor.



Colocar la cuchilla de la cuba pequeña sobre el eje del motor.



Colocar la tapa sobre la cuba.
Bloquearla hasta el tope.

CUIDADO

- Triple seguridad: el aparato funciona únicamente si la cuba y la tapa están correctamente bloqueadas. Y si el empujador doble llega al nivel máximo (ver p. 132).
- Durante los periodos en que no se utilice el aparato, dejar la tapa en posición desbloqueada.

El montaje de la cuba del modelo Pâtissier es idéntico al de la cuba transparente.



1
Desbloquear la tapa de la cuba.
Retirla.



3
Retirar la cuchilla de la cuba mediana.



4
Retirar la cuba mediana.



5
Retirar la cuba mediana sujetándola por los bordes.



6
Hacer girar la cuba a la izquierda para desbloquearla. Ya se puede retirar la cuba.

CUIDADO

- Manipular siempre los discos y las cuchillas con precaución pues están muy afilados.
- No desbloquear nunca la tapa sin haber pulsado antes la tecla «STOP». Si la cuba no se desbloquea, verificar que la tapa esté bien desbloqueada.

El desmontaje de la cuba del modelo Pâtissier es idéntico al de la cuba transparente.



CUBA PEQUEÑA: equipada con una cuchilla de metal para licuar, picar, mezclar emulsionar, etc. las pequeñas preparaciones.

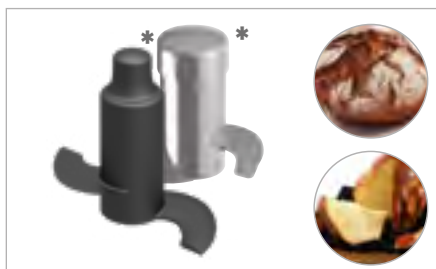


CUBA MEDIANA*: práctica y fácil de limpiar, diseñada especialmente para utilizarse con los discos.

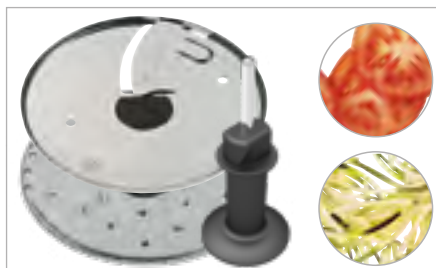


CUCHILLA DE METAL : se utiliza en la cuba grande para picar, mezclar, emulsionar, pulverizar, etc.

BlenderMix*, diseñado para licuar y mezclar sopas y otros líquidos y que queden más untuosos.



AMASADORA : se utiliza en la cuba para amasar las pastas subidas y las pastas sin levadura.



DISCOS : para utilizar en la cuba mediana. Para cortar y rallar las frutas, las hortalizas y el queso con diferentes espesores (2 mm y 4 mm)*.



BATIDOR : se utiliza en la cuba para batir claras a punto de nieve y hacer nata montada, merengues, mousses, suflés, etc.

* Según el modelo.

CUCHILLA DE METAL



PICA la carne, el pescado y las hierbas en modo Pulse o continuo (AUTO).



EMULSIONA las salsas, pica hielo, pulveriza chocolate, azúcar, etc. en marcha continua (AUTO).

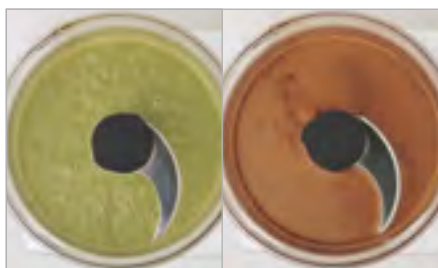


Colocar la cuchilla de metal sobre el eje motor. Se posiciona en el fondo de la cuba.

BlenderMix (Según el modelo)



Poner los ingredientes en la cuba. Colocar la tapa y bloquearla hasta el tope.



LICÚA Y MEZCLA las sopas, batidos, preparaciones para pasteles, pasta para crepes, etc.

Dejar en marcha en modo continua entre 1 y 4 min.



Colocar la cuchilla de metal sobre el eje motor.

Introducir los ingredientes.
Encajar el BlenderMix en la cuba.
Bloquear la tapa hasta el tope.

El accesorio Blendermix se utiliza únicamente con la cuchilla de metal.



La cuchilla de metal es muy afilada. Debe sujetarse siempre por la parte central. Hay que retener la parte superior de la cuchilla o retirar ésta de la cuba antes de verter la preparación.

AMASADORA (CUBA TRANSPARENTE)

Uso imposible con el modelo Pâtissier.



AMASA las pastas con levadura: pan, brioche, etc.

Las pastas se amasan rápidamente según las cantidades, por lo general en menos de 1 min. Para evitar las proyecciones de harina, colocar todos los ingredientes en la cuba.



AMASA las pastas sin levadura: para tartas, pastaflora, etc.



1 Colocar la amasadora sobre el eje motor. Se posiciona en el fondo de la cuba.



2 Introducir todos los ingredientes.
3 Colocar la tapa.
Bloquearla hasta el tope.



4 Pulsar AUTO.
Soltar la tecla en cuanto la pasta forme una bola o que la mezcla esté amasada.



5 La amasadora también permite mezclar sin licuar o deshacer las pepitas de chocolate, uvas pasas, etc. Pulsar 2 ó 3 veces.

No sobrepasar las cantidades recomendadas en la pág. 122.

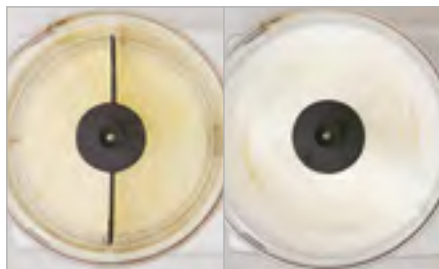
Consultar los trucos y pistas en la pág. 137.

Utilizar la espátula para raspar la harina pegada a las paredes.

BATIDOR DE HUEVOS (CUBA TRANSPARENTE)

Uso imposible con el modelo Pâtissier.

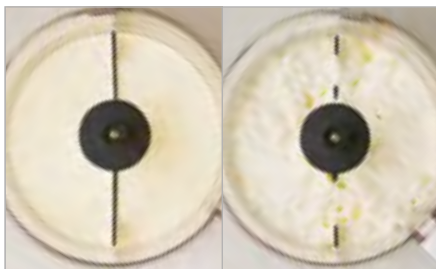
La cuba debe estar limpia y seca. Para airear la preparación, retirar el empujador.



MONTA las claras a punto de nieve.

Poner las claras en la cuba

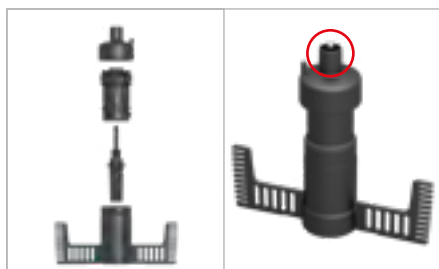
Dejar en marcha en modo continuo entre 5 y 8 minutos según la cantidad de claras.



MONTA la nata

Colocar la cuba y los ingredientes 1 hora al fresco. Poner la nata entera en la cuba.

Dejar en marcha y vigilar la consistencia.

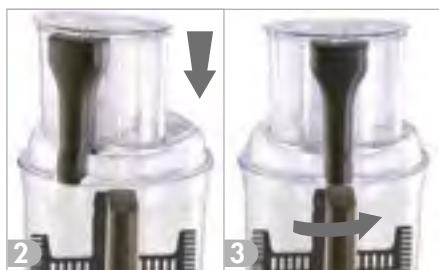


Tener cuidado en reunir bien las 4 partes. Verificar que el eje metálico esté bien encajado. Éste sobresale ligeramente.



Colocar el batidor de huevos sobre el eje del motor.

Se posiciona en el fondo de la cuba. Introducir los ingredientes.



Colocar la tapa.

Bloquearla hasta el tope.



Retirar el empujador dosificador del conducto de llenado para airear las claras montadas o la nata y aumentar su volumen.

Consultar los trucos y pistas en la pág. 137.

El batidor es una herramienta exclusiva, patentada por Magimix: las claras montan progresivamente para dar un resultado más firme y más aireado.

Recomendamos utilizar los discos en la cuba mediana.



Deslizar la cuba mediana dentro de la cuba grande.
Deslizar el prolongador sobre el eje del motor.



Colocar el disco deseado con la indicación de la función y el espesor en la cara de encima.



Discos rebanador/rallador:
la función está grabada en el disco.
R/G4: rallador 4 mm.
E/S2: rebanador 2 mm.



Deslizar el disco sobre el prolongador.
Hacerlo girar para que se encaje perfectamente. Se coloca en 2 etapas.



En caso de discos no reversibles*,
no colocar el disco al revés.

La pieza central de plástico debe estar dirigida hacia abajo.

CUIDADO

- Manipular siempre los discos con precaución, pues las hojas están muy afiladas.
- No introducir nunca un objeto o los dedos en el conducto de llenado. Utilizar únicamente el empujador previsto con este fin.
- No sobrepasar las cantidades recomendadas en la pág. 122.

*Según el modelo.

Siempre quedará una pequeña cantidad de residuos (extremos) de las frutas y hortalizas en los discos. Esto es normal para una calidad de corte óptima.

A) MODELOS XL



El tubo de llenado consta de 2 partes:
1) el tubo grande: para las frutas y hortalizas de gran tamaño o redondas,
2) el tubo pequeño: para las frutas y hortalizas de tamaño pequeño o alargadas,



La tapa está equipada con un dispositivo de seguridad: el aparato podrá funcionar únicamente si el empujador grande llega al indicador del nivel máximo.



Tubo de llenado grande: para rebanarla, introducir la fruta u hortaliza entera.



Tubo de llenado grande: para rebanarla, introducir la fruta u hortaliza entera.

B) MODELOS NO XL



Tubo de llenado pequeño: para rebanar, colocar las hortalizas y las frutas alargadas (zanahorias, puerros, etc.) verticalmente, llenando bien el tubo.



En caso de frutas y hortalizas redondas (tomates, manzanas, etc.), cortarlas en 2 si es necesario.

Consultar los trucos y pistas en la pág. 136.

Siempre quedará una pequeña cantidad de residuos (extremos) de las frutas y hortalizas en los discos. Esto es normal para una calidad de corte óptima.

Los accesorios contenidos en el embalaje varían según los modelos.



EXPRIMIDOR : con brazo prensador y 2 conos: permite exprimir un zumo sin pepitas, con la cantidad óptima de pulpa.



EXTRACTOR DE ZUMOS Y SMOOTHIEMIX : para realizar zumos, cócteles, smoothies, néctares o coulis.



MOLDE AMASADOR* : ideal para realizar fácilmente panes, brioches y pasteles. Este accesorio permite amasar, levantar la masa y cocer directamente en el horno.



ACCESORIO PARA PURÉ : para realizar purés y compotas 100% naturales.



CAJA DE CUBOS : cubitos de frutas y hortalizas, así como bastoncillos o patatas fritas.



COCINA CREATIVA : cortes originales con 3 discos: ondulado, tagliatelle y juliana.

DISCOS OPCIONALES

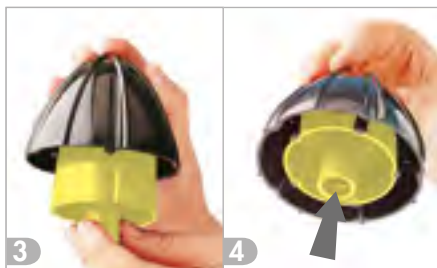


Rallador 6 • Rebanador 6 • Parmesano • Tagliatelle • Tagliatelle • Ondulado • Juliana
dünn dick

*Incompatible con Patissier



Encaje la rejilla del exprimidor en la cuba y hacerla girar hasta que se bloquee.



Elija el cono en función del tamaño de los cítricos. **El cono grande siempre debe ir enganchado sobre el cono pequeño.**



Deslizar el cono sobre el eje del motor. Posicionar el brazo prensador en el lado opuesto del punto de bloqueo y enganchar la lengüeta en el fondo de la rejilla.



Colocar la fruta sobre el cono, presionando ligeramente.



Bajar el brazo. Poner en marcha el aparato y presionar suavemente el brazo hasta extraer completamente el zumo.



Para el aparato al terminar la operación, antes de levantar el brazo para evitar proyecciones.

Al exprimir pomelos, disminuir muy ligeramente la presión de pulsación de rato en rato para obtener una mejor extracción. Consultar los trucos y pistas en la pág. 137.

Desconectar siempre el aparato antes de limpiarlo.
Limpiar siempre de forma inmediata tras su uso (usando agua y jabón líquido).



PÂTISSIER: Extracción de la junta. Si fuera necesario, usar el mango de una cuchara para extraerla sin dañarla.



ACCESORIOS: utilizar un escobillón para lavar la base de los accesorios.

AMASADORA: retirar el tapón* amovible para una limpieza completa.



BLOQUE MOTOR: limpiarlo con un trapo suave húmedo.

Para preservar el aspecto y la longevidad de los elementos amovibles, deben respetarse las siguientes condiciones:

- Lavavajillas: seleccionar la temperatura mínima (< 40 °C) y evitar el ciclo de secado (en general > 60 °C).
- Lavado a mano: no dejar remojar demasiado tiempo los elementos con detergente. Evitar los productos abrasivos (como esponjas metálicas).
- Detergentes: verificar, según los consejos de uso, su compatibilidad con los artículos de plástico.

No dejar remojar los elementos. Secarlos después de lavarlos.

Secar bien las piezas de acero inoxidable para evitar las marcas de oxidación. Estas no alteran en nada la calidad de las cuchillas, discos, cuba, etc.

Algunos alimentos como la zanahoria coloran el plástico: utilizar un papel de cocina embebido de aceite vegetal para atenuar esta coloración.

Por favor, enjuague inmediatamente la cuba y la tapa del exprimidor tras su uso con cítricos (naranjas, limones, pomelos, limas...).

* Introducir el mango de una cuchara en la amasadora para facilitar el desmontaje de la caperuza. El modelo Compact no está provisto de caperuza.



Cuidado: manipular siempre con precaución las cuchillas y los discos, pues las hojas están muy afiladas.

No sumerja nunca el bloque motor en el agua.

SENCILLEZ

- Tecla AUTO: el motor se adapta a la preparación realizada.
- Tecla Pulse: para controlar mejor el resultado final. Esta función permite picar y licuar con precisión.
- Para obtener un resultado óptimo al picar, rallar o rebanar alimentos suaves (carne, pescado, queso de pasta blanda, etc.), colocarlos unos minutos en el congelador antes de procesarlos.
Cuidado: los alimentos deben estar firmes, pero no congelados.

PRACTICIDAD

- Para optimizar el uso del robot y minimizar las operaciones de limpieza, trabajar primero en la cuba pequeña, después en la mediana y, por último, en la grande.
Empezar procesando los ingredientes duros o secos antes que las preparaciones líquidas.
- Si el aparato empieza a vibrar, limpiar las patas y secarlas cuidadosamente o verificar las capacidades máximas en la pág. 122.

**TAPA XL**

- La introducción por el tubo de llenado pequeño es ideal para:
 - Rebanar frutas y hortalizas alargadas (pepino, zanahoria, puerro, etc.). Colocar el producto en el tubo pequeño, llenándolo al máximo, de modo que queden bien verticales.
 - Rebanar frutas y hortalizas pequeñas (fresa, kiwi, nabo, etc.). Colocarlas una por una en el tubo pequeño.
 - Rallar las frutas y hortalizas alargadas (zanahoria, calabacines, etc.) y queso. Colocarlas echadas en el tubo pequeño.
- La introducción por el tubo de llenado grande es ideal para:
 - Rebanar frutas y hortalizas redondas (naranja, piña, manzana, pera, mango, tomate, patata, etc.). Colocar el producto entero o en grandes trozos en el tubo.
 Cuidado con no sobrepasar el indicador de nivel máximo, pues el robot no funcionaría.

**CUBA PEQUEÑA**

- La cuba pequeña es ideal para las pequeñas preparaciones: picar cebollas, carne, hierbas frescas, etc., batir salsas para aperitivos o una vinagreta y emulsionar la mayonesa.
- Antes de picar las hierbas frescas, verificar que éstas y la cuba estén perfectamente limpias y secas. Se obtendrá entonces un mejor resultado y se conservarán más tiempo.
- Se podrá utilizar la cuba pequeña directamente como recipiente, tras haber retirado la cuchilla de metal.
- Preferiblemente retire la cuba mediana antes de usar la cuba pequeña.

**CUBA MEDIANA Y DISCOS**

- La cuba mediana es ideal para rallar y rebanar hortalizas, frutas o queso. Col: enrollar las hojas, unas dentro de otras, tras haber eliminado el troncho.
- Algunos alimentos, como la zanahoria, tiñen el plástico. Utilizar un papel de cocina embebido de aceite vegetal para atenuar esta coloración.



CUBA GRANDE

- Si se utilizan líquidos, no llenar nunca la cuba más de $\frac{1}{3}$ de su capacidad.
- En caso de sólidos, no llenar nunca la cuba más de $\frac{2}{3}$ de su capacidad.



CUCHILLA DE METAL

- En caso de grandes cantidades, cortar los alimentos como la carne, las hortalizas, etc., en dados de 2 cm.
- Carne o pescado: para picarlos, utilizar la función Pulse para controlar mejor el resultado final.
- Puré de hortalizas: colocar los alimentos cocidos y cortados en dados grandes en la cuba y procesarlos con la cuchilla de metal. Proceder primero en modo Pulse y después en marcha continua (AUTO) hasta obtener la consistencia deseada.



BLENDERMIX

- Sopas, pastas para crepes, cócteles: colocar la cuchilla de metal y añadir todos los ingredientes en la cuba. Colocar entonces el Blendermix en la cuba y poner en marcha.



AMASADORA

- Pastas suaves (brioche, pasta choux, etc.) : el robot Magimix aplica el principio del amasado dinámico. Las pastas se amasan entre 30 segundos y 1 minuto. El amasado varía en función de las cantidades y los tipos de pasta. Seguir las instrucciones indicadas para cada receta.
- Pastas : dejar levantar o reposar las pastas o masas a temperatura ambiente e incluso tibia. Así, levantarán más pronto. Como la harina es muy volátil, con algunas recetas podrá haber proyecciones de harina. Para evitar este fenómeno, poner todos los ingredientes (sal, harina, mantequilla, huevos, etc.) en la cuba y echar los líquidos (agua o leche, por ejemplo) antes de empezar a amasar.
- Se puede conservar fácilmente las pastas bien envueltas en papel film alimentario y ponerlas en el congelador (unos 2 meses). Antes de utilizarlas, pensar en sacarlas la víspera.



BATIDOR DE HUEVOS

La cuba debe estar limpia y seca.

- Verificar que se haya retirado el empujador dosificador o el tapón de la tapa para dejar que el aire se incorpore a la preparación.
- Claras montadas: para obtener un mayor volumen, utilizar huevos a temperatura ambiente.
- Nata montada: no utilizar nata ligera porque no montaría. Utilizar únicamente nata líquida entera muy fría. Colocar la cuba del robot 10 minutos al congelador antes de empezar la receta. Una bolsita de Chantifix® añadida a la nata permite que la nata montada espere varias horas en ambiente fresco. Aconsejamos vigilar la preparación para evitar que se convierta en mantequilla.



EXPRIMIDOR

- 2 conos : pequeño para los limones y grande para las naranjas y pomelos.

Estas son algunas reglas de oro para lograr recetas perfectas:

1. *Una materia prima de calidad*

Seleccione ingredientes de buena calidad y de un frescor irreprochable.

Frutas y hortalizas: cuanto más frescos estén, más vitaminas tendrán.

Los signos de frescor son: piel lisa, hojas bien verdes, falta de «heridas».

Carne y pescado: utilizar siempre productos frescos.

Harina: seguir bien las indicaciones dadas en las recetas sobre las variedades de harina utilizadas. La elección de la harina es muy importante. La cantidad de agua depende de la harina utilizada.

Cuanto más integral sea la harina, más agua se necesitará.

Las harinas se clasifican en Francia con números que figuran en el embalaje (T45, T55, etc.).

La harina T45, conocida como harina fluida, es una harina muy blanca y polivalente. Se usa para las pastas para galletas, crepes y demás pasteles.

La harina T55 es muy adecuada para el pan, la brioche, etc.

Azúcar: utilizar de preferencia azúcar granulado o en polvo.

El azúcar cristal es más grueso. El azúcar glas sirve para decorar los pasteles.

Mantequilla: usar siempre mantequilla y no margarina.

Levadura: Existen dos tipos de levadura. Nosotros hemos decidido utilizar levadura fresca en nuestras recetas. Esta levadura se encuentra en panaderías o en tiendas de productos dietéticos. Si se utiliza levadura seca, hay que dividir el peso de la levadura fresca de panadería por dos.

Para obtener un mejor resultado, utilizar siempre un líquido frío para diluir la levadura, pues un agua demasiado caliente «mata» la levadura.

La sal regula el levantamiento de la pasta y refuerza la estructura del gluten.

Leche: preferir la leche pasteurizada entera.

Nata: la nata entera contiene como media el 32 % de materia grasa frente al 15 % de las natas ligeras. En todas las recetas que utilizan nata montada, preferir nata entera (o tipo líquida entera). Gustativamente, quedan mejores. Además, son apreciadas por su calidad de «hinchamiento» (integran mejor las burbujas de aire).

Huevos: en el comercio se encuentran huevos de tamaños diferentes: pequeños, medianos y grandes. Un huevo pesa como media entre 55 y 60 g. Preferir huevos a temperatura ambiente para las recetas con claras montadas. Deben estar extrafrescos si se consumen crudos o en mousse. Si se utilizan para una preparación cocida (merengues, «macarons», etc.), más vale separar las claras de las yemas 2 ó 3 días antes y conservarlas en el frigorífico en un bol hermético. Para montarlas correctamente, la cuba debe estar limpia y sin ninguna traza de grasa.



2. Estar bien equipado

Recomendamos tener los siguientes utensilios:

Instrumentos de medida: una balanza electrónica precisa de 2 g a 2 kg es indispensable, así como un termómetro de cocción, que debe poder controlar la temperatura hasta 200 °C.

Moldes: la elección de la forma del molde, su material y su calidad es importante. Nuestras recetas se han realizado con moldes específicos, que mencionamos con cada receta.

Accesorios para pastelería: existen sacabocados de diferentes tamaños, que permiten hacer galletas y presentaciones de formas variadas.



La manga de boquilla es indispensable para rellenar los choux, hacer merengues, «macarons», etc.

El rodillo de repostería sirve para extender las pastas y masas.

El pincel sirve para engrasar los moldes, dorar las pastas (como la brioche).



3. Precisión

Ciertas recetas de cocina requieren rigor, especialmente las recetas de panadería y pastelería. Necesitan gran exactitud en los pesos, las medidas, las duraciones de amasado, de levantamiento y de cocción.

4. Etapa final: la cocción

Conocer bien su horno determina en gran parte el éxito de una preparación.

Las cocciones indicadas para cada receta son orientaciones que pueden variar en función de los hornos, así como del corte de los ingredientes y de la fuente utilizada (tamaño, material, etc.). Recomendamos verificar siempre la cocción de la preparación y regular el tiempo si es necesario.

Hay que evitar al máximo abrir la puerta del horno durante la cocción.

Dificultad de la receta :  muy fácil -  fácil -  más elaborada
Medidas : c.c = cucharadita - c.s = cucharada



cuchilla de metal



rallador 2 mm



BlenderMix



rallador 4 mm



amasadora



rebanador 2 mm



batidor



rebanador 4 mm



cuba pequeña

En la mayoría de las recetas, un cuadro permite adaptar automáticamente la receta en función del número de personas y/o en función del aparato utilizado.

Por ejemplo, para el C 3200, la capacidad máxima es de 4 personas.

Número de personas	2-4	4-6	6-8	8 et +
Compact 3200	•	•		
Cuisine Système 4200	•	•	•	
Cuisine Système 5200	•	•	•	•



MAYONESA



PREPARACIÓN: 5 min

1 BOL

ACCESORIO:

- 1 yema
- 1 c.s mostaza fuerte
- 250 ml aceite
- 2 c.s vinagre
- sal, pimienta

- 1 En la cuba pequeña, poner las yemas, 1 cucharada de aceite y la mostaza.
- 2 Poner en marcha 20 s y añadir la mitad del aceite por el tubo de llenado en hilo fino al principio y después, cuando la mezcla empiece a espesar, más grueso.
- 3 Añadir la sal, la pimienta y el resto del aceite con el aparato en marcha. Verter el vinagre en el último minuto.

Todos los ingredientes deben estar a temperatura ambiente.
Para una mayonesa más aireada, utilizar el huevo entero.

SALSA CÓCTEL



PREPARACIÓN: 5 min

1 BOL

ACCESORIO:

- | | |
|--------------------|----------------------------|
| 1 bol de mayonesa | 1 c.c salsa Worcestershire |
| 1 c.s ketchup | 2 c.s crema de nata |
| 1 c.s Oporto/Coñac | 2 gotas de tabasco |

- 1 Preparar la mayonesa siguiendo la receta de la página 139.
- 2 Una vez realizada la mayonesa, añadir los otros ingredientes y dar 5-6 pulsaciones hasta obtener una mezcla homogénea.

Acompaña aguacate, gambas, etc.



SALSA ALIOLI



PREPARACIÓN: 6 min

1 BOL

ACCESORIO:

- 1 bol de mayonesa
- 3 dientes de ajo

- 1 Pelar el ajo. Ponerlo en la cuba pequeña.
 - 2 Poner en marcha 30 s y dejar el ajo en el fondo de la cuba.
 - 3 Preparar la mayonesa sobre el ajo picado, siguiendo la receta de la página 139.
- Se consume con bastoncitos de hortalizas.

PESTO



PREPARACIÓN: 5 min

1 BOL

ACCESORIO:

- | | |
|----------------------|------------------------|
| 2 dientes de ajo | 100 ml aceite de oliva |
| 1 manojo de albahaca | 50 g parmesano |
| 50 g piñones | flor de sal, pimienta |

- 1 Lavar la albahaca. Desprender las hojas y secarlas. Pelar los dientes de ajo, cortarlos en dos y retirar el germen central.
- 2 Poner en la cuba pequeña el ajo, la albahaca, los piñones, el parmesano, la pimienta y 1 cucharadita de flor de sal.
- 3 Dar unas 10 pulsaciones hasta obtener una mezcla homogénea.
- 4 Poner en marcha continua y añadir el aceite de oliva por el tubo de llenado sin dejar de mezclar.

Delicioso con pastas.



PASTA PARA PIZZA



PREPARACIÓN: 10 min

PARA 4 PERSONAS

ACCESORIO:

250 g harina

10 g levadura panadera

2 c.s aceite

125 ml agua

1 pizca de sal

- 1 Disolver la levadura en un poco de agua.
- 2 En la cuba con la cuchilla de amasar, poner la harina, la levadura diluida, la sal y el aceite.
- 3 Poner en marcha 30 segundos y añadir el agua por el tubo de llenado. Dejar reposar la pasta, cubrir con un lienzo y dejar subir durante una hora.

Comprar la levadura preferentemente en una panadería.

PASTA PARA CREPES



PREPARACIÓN: 5 min

16 CREPES

ACCESORIO:

250 g harina

3 huevos

1 c.s aceite

500 ml leche (o 100 ml cerveza)

1 pizca de sal

- 1 En la cuba equipada con la cuchilla de metal, poner la harina, los huevos, el aceite y la sal.
- 2 Poner en marcha 30 segundos y añadir la leche o la cerveza poco a poco por el tubo de llenado y dejar en marcha 2 minutos.

Dejar reposar la pasta 2 horas para que los crepes sean mejores.

Para crepes más ligeras, reemplazar 100 ml de leche por cerveza.

NATA BATIDA



PREPARACIÓN: 5 min

PARA 4 PERSONAS

ACCESORIO:

300 ml Nata líquida entera
60 g azúcar glas

- 1 Colocar la cuba y los ingredientes 1 hora en el frigorífico.
- 2 En la cuba equipada con el batidor de huevos, verter la nata líquida. Cuando la nata empiece a espesar, añadir el azúcar glas.
- 3 Poner en marcha continua durante 7-8 minutos, vigilando la preparación para evitar que la nata se convierta en mantequilla.

Para una nata más untuosa, colocar la preparación 20 minutos en el frigorífico. Utilizar una nata líquida entera y no una nata ligera (desnatada), que ha perdido su untuosidad.

CREMA PASTELERA



PREPARACIÓN: 10 min
PARA 4 PERSONAS

COCCIÓN: 5 min
ACCESORIO:

350 ml leche
80 g azúcar en polvo
35 g harina

3 yemas
1 vaina de vainilla

- 1 Reservar 1 vaso de leche fría.
- 2 En un cazo, verter el resto de leche. Añadir las vainas de vainilla partidas. Hacer hervir.
- 3 En la cuba equipada con la cuchilla de metal, poner el azúcar, la harina y las yemas de huevo. Dar 2 pulsaciones, añadir por el tubo de llenado el vaso de leche y dar de nuevo 2 pulsaciones.
- 4 Retirar las vainas de vainilla de la leche caliente. Raspar el interior con la punta de un cuchillo e incorporar esta pulpa a la leche.
- 5 Verter inmediatamente esta leche poco a poco sobre la preparación, sin dejar de mezclar.
- 6 Volver a poner la totalidad en un cazo y hacer cocer a fuego lento, removiendo con una espátula de madera.
- 7 Retirar del fuego cuando la crema recubra la espátula.
- 8 Vaciar en un cuenco, espolvorear con azúcar para evitar que se forme una piel y dejar enfriar.

Con esta crema, se pueden rellenar buñuelos o hacer relámpagos.



PAN (RECETA BÁSICA)



PREPARACIÓN: 5 min

COCCIÓN: 30 min

TIEMPO DE REPOSO: 2 h 30

ACCESORIO:



250 g harina

5 g levadura panadera

5 g sal

160 ml agua

- 1 En la cuba del aparato equipada con la cuchilla de amasar, verter la sal, la harina, el agua y la levadura.
- 2 Dejar en marcha continua 1 minuto. Parar el motor cuando la masa forme una bola.
- 3 Dejar reposar 30 minutos en la cuba provisto del mazo empujador.
- 4 Bajar la masa dando 3 ó 4 pulsaciones, enharinarla y disponerla en un molde rectangular de cake. Dejar subir unas 2 horas.
- 5 Meter en el horno calentado a 220° C (T 7). Dejar enfriar antes de consumir.

Para un pan más crujiente, hornearlo 10 minutos más.

Si la bola no se forma, se puede añadir un poco de agua.

BRIOCHE



PREPARACIÓN: 5 min

COCCIÓN: 20 min

TIEMPO DE REPOSO: 1 h 30

ACCESORIO:



250 g harina

20 g levadura panadera

100 g mantequilla

30 g azúcar granulado

3 huevos

7 c.c leche

4 pizcas de sal

- 1 Diluir la levadura en la leche. Reservar.
- 2 En la cuba equipada con la cuchilla de amasar, poner la mantequilla, la sal, el azúcar, la mitad de la harina y la levadura. Poner en marcha. Añadir el resto de la harina por el tubo de llenado y los huevos uno a uno. Si es necesario, utilizar la espátula para raspar la harina.
- 3 Dejar funcionar hasta que la masa se enrolle en torno a la cuchilla.
- 4 Dejar reposar y subir la masa en la cuba media hora. Después, bajarla haciendo girar el motor 15 segundos.
- 5 Untar un molde con mantequilla y verter la masa. Dejarla subir 2 horas a temperatura ambiente o en el horno a 30° C (T 1) una hora.
- 6 Poner la brioche en el horno a 180° C (T 6) y dejar cocer el tiempo indicado.
- 7 Desmoldar cuando esté tibia y consumir.

Para 6 y 8 personas, verter la masa en 2 moldes de brioche.



CREMA DE CALABACINES



NÚMERO DE PERSONAS	2	4-6	6-8	8 +
	3200	3200	4200	5200
PREPARACIÓN	20 min	20 min	30 min	30 min
COCCIÓN	20 min	20 min	25 min	25 min
calabacines	3	6	8	10
cubitos de caldo de pollo	½	1	1 ½	2
agua	400 ml	600 ml	800 ml	1 l
ramitas de estragón	1	2	2	3
nata líquida	60 ml	100 ml	150 ml	180 ml
nuez moscada				

sal, pimienta

- 1 Lavar los calabacines y cortarlos con el disco rebanador de 4 mm. Ponerlos a cocer en el agua hirviendo con el caldo de pollo.
- 2 En la cuba equipada con la cuchilla de metal, poner los calabacines rebanados y licuarlos durante 1 minuto. Añadir las hojas de estragón y la nata por el tubo de llenado. Verter poco a poco el caldo por el tubo de llenado.
- 3 Según la consistencia deseada, añadir un poco de caldo.

Servir en boles o platos soperos con unas hojitas de estragón. Sazonar con sal y pimienta a gusto.

GAZPACHO



NÚMERO DE PERSONAS	2	4-6	6-8	8 +
	3200	3200	4200	5200
PREPARACIÓN	10 min	10 min	15 min	15 min
tomates maduros	250 g	500 g	750 g	1 Kg
pepino	⅓	¼	⅓	½
pimiento morrón rojo	⅓	¼	⅓	½
diente de ajo	¼	½	¾	1
aceite de oliva	1 c.c	2 c.c	3 c.c	4 c.c
chorritos de limón	1	1	2	2

sal, pimienta

- 1 Lavar las hortalizas.
- 2 Pelar el pepino. Retirar el pedúnculo y las semillas del pimiento morrón y los pedúnculos de los tomates.
- 3 Colocar todas las hortalizas cortadas en grandes trozos, y el ajo, en la cuba equipada con la cuchilla de metal y licuar en marcha continua.
- 4 Sazonar con la sal, la pimienta, el limón y el aceite de oliva. Dar 2-3 pulsaciones y dejar en el frigorífico como mínimo 3 horas antes de servir.

Para un entrante más elaborado, añadir cubitos de hortalizas en el momento de servir.

Para realizar la receta para 2 personas, utilizar la cuba pequeña.



«TIAN» DE HORTALIZAS DEL SOL



NÚMERO DE PERSONAS	2	4-6	6-8	8 +
	3200	3200	4200	5200
PREPARACIÓN	10 min	10 min	20 min	20 min
COCCIÓN	50 min	50 min	1 h	1 h
tomates	200 g	250 g	400 g	550 g
pimientos morrones rojos	½	1	2	3
pimientos morrones verdes	1	1	1	2
calabacines	1	2	2	3
berenjenas	½	1	1	2
aceitunas negras	40 g	75 g	100 g	150 g
dientes de ajo	2	3	4	5
tomillo, albahaca				
aceite de oliva				
sal, pimienta				

- 1 Calentar el horno a 210° C (T 7).
- 2 Lavar los tomates, los calabacines y las berenjenas. Secarlos y cortarlos separadamente con el rebanador de 4 mm. Lavar los pimientos morrones, retirar las semillas y cortarlos.
- 3 En una fuente para hornear, disponer, alternándolos, los tomates, las berenjenas, los calabacines y los pimientos morrones en rebanadas y los dientes de ajo sin pelar. Repartir encima las aceitunas negras, el tomillo y las hojas de albahaca picadas. Rociar generosamente con aceite de oliva y echar sal y pimienta.
- 4 Meter al horno y rociar con un vaso de agua a media cocción para evitar que las hortalizas se resequen.

PIZZA DE HORTELANA



NÚMERO DE PERSONAS	2	4-6	6-8	8 +
	3200	3200	4200	5200
PREPARACIÓN	10 min	10 min	20 min	20 min
COCCIÓN	50 min	50 min	1 h	1 h
PASTA DE PIZZA				
calabacines	½	1	2	2 ½
tomates	2	4	5	6
cebollas	1	2	3	3
bolas de mozzarella	1	1	2	2
salsa de tomate	2 c.c	3 c.c	4 c.c	5 c.c
almendras en copos	30 g	50 g	75 g	100 g
hojas de albahaca	4	5	7	8
aceite de oliva				

aceite de oliva picante

- 1 Preparar la pasta de pizza según la receta de la página 141.
- 2 Para el relleno: lavar las hortalizas y cortarlas con las cebollas con el disco rebanador de 2 mm.
- 3 Triturar el queso mozzarella cortado en 4 en la cuba pequeña.
- 4 Calentar el horno a 210° C (T 7).
- 5 Sofreír las cebollas cortadas en una sartén con un chorrito de aceite de oliva.
- 6 Extender la pasta de pizza sobre una superficie enharinada y pincharla con un tenedor. Cubrir la pasta con la salsa de tomate, cebollas, tomates cortados y escurridos y los dados de mozzarella. Seguidamente, añadir los calabacines y las almendras en copos. Sazonar entre cada capa (sal y pimienta). Por último, añadir un chorrito de aceite de oliva.
- 7 Hornear hasta que la pasta esté bien dorada.
- 8 Al sacarla del horno, espolvorear con albahaca fresca y rociar con aceite picante.

También se puede realizar esta receta preparando pizzas individuales.

PURÉ DE APIO NABO



NÚMERO DE PERSONAS	2	4-6	6-8	8 +
	3200	3200	4200	5200
PREPARACIÓN	10 min	10 min	15 min	15 min
COCCIÓN	20 min	20 min	25 min	25 min
apio nabo	500 g	750 g	1 Kg	1,5 kg
nata fresca	65 g	100 g	125 g	200 g
aceite de oliva	1 c.s	2 c.s	2 c.s	3 c.s
sal				

- 1 Pelar y lavar el apio. Cortarlo con el disco rebanador de 4 mm.
- 2 Vaciar un litro de agua en un cazo o una olla de vapor. Añadir el apio, cubrir y hacer cocer. El apio debe quedar tierno, es decir que pueda introducirse fácilmente con la punta de un cuchillo. Escurrirlo y dejar entibiar.
- 3 En la cuba equipada con la cuchilla de metal, triturar el apio unos minutos. Cuando el apio esté en estado de puré, añadir la nata.
- 4 Dejar en marcha y verter el aceite en hilo por el tubo de llenado. Salar.
- 5 Calentar el puré 5 minutos a fuego lento.

RATATOUILLE



NÚMERO DE PERSONAS	2	4-6	6-8	8 +
	3200	3200	4200	5200
PREPARACIÓN	30 min	30 min	35 min	35 min
COCCIÓN	50 min	50 min	1 h	1 h
calabacines	150 g	250 g	375 g	500 g
tomates	300 g	500 g	750 g	1 Kg
cebollas	1	2	2	3
berenjenas	½	1	2	2
pimientos morrones	½	1	2	2
dientes de ajo	1	2	3	4
hojas de laurel, tomillo				
aceite de oliva				
sal, pimienta				

- 1 Lavar las hortalizas. Cortar separadamente las cebollas, los calabacines, las berenjenas, los tomates y los pimientos morrones sin semillas con el disco rebanador 4 mm.
- 2 En una olla, sofreír las cebollas y el ajo cortado en dos, así como los pimientos morrones con un poco de aceite de oliva.
- 3 Retirarlos, sofreír los calabacines y las berenjenas. Reservarlos aparte.
- 4 Vaciar los tomates y hacerlos cocer 10 minutos. Reunir todas las hortalizas.
- 5 Sazonar y añadir las hierbas. Remover a menudo con una cuchara.
- 6 Cocer a fuego lento 40 minutos, sin tapar.



SALMÓN Y RAPE A LA TÁRTARA



NÚMERO DE PERSONAS	2	4-6	6-8	8 +
	3200	3200	4200	5200
PREPARACIÓN	30 min	30 min	35 min	35 min
carne de salmón	200 g	400 g	600 g	800 g
carne de rape	200 g	400 g	500 g	650 g
zumo de limón verde	1	2	3	4
aceite de oliva	2 c.s	4 c.s	6 c.s	8 c.s
manojos de cebollino	1	1	2	2
pimiento morrón rouge o amarillo	½	1	1	1 ½
alcaparras	2 c.s	4 c.s	6 c.s	8 c.s
cebollas	2	4	6	8
pimienta				
huevos (facultativo)	2	4	6	8

- 1 Pelar las cebollas.
- 2 En la cuba pequeña, ponga el cebollino y dé 2 pulsaciones. Reservar.
- 3 Proceder del mismo modo con las cebollas, dando 3 pulsaciones. Reservar.
- 4 Abrir el pimiento morrón, retirar las semillas y los filamentos blancos.
- 5 Cortar los pimientos morrones en trozos y ponerlos en la cuba equipada con la cuchilla de metal. Dar 4 pulsaciones. Reservar separadamente todos estos ingredientes.
- 6 Cortar la carne de los pescados en trozos grandes y ponerlos en la cuba equipada con la cuchilla de metal. Dar 4 pulsaciones.
- 7 Colocar el picadillo de pescado en el centro de los platos. Rociarlos con aceite de oliva y zumo de limón. Echar pimienta.
- 8 Disponer alrededor, en montoncitos, las alcaparras, las cebollas, el pimiento morrón y el cebollino.
- 9 Servir de inmediato con tostadas.
- 10 En el momento de servir, se puede colocar en el centro una yema en su cáscara.



TARTA DE MANZANAS CARMELIZADAS



PREPARACIÓN: 30 min
PARA 6-8 PERSONAS

COCCIÓN: 40 min
ACCESORIOS:



- | | |
|------------------|----------------------------|
| 1 kg manzanas | 2 c.s nata |
| 2 huevos | 1 c.s Calvados |
| 45 g mantequilla | 1 c.c canela |
| 4 c.s azúcar | 1 c.c extracto de vainilla |

- 1 Preparar la pasta para tartas según la receta de la página 28.
- 2 Calentar el horno a 180° C (T 6). Untar el molde con mantequilla. Extender la pasta y pinchar el fondo con un tenedor.
- 3 Colocar un disco de papel sulfurizado recubierto con judías secas (o arroz) para la primera cocción. Hornear 15 minutos.
- 4 Durante este tiempo, cortar las manzanas con el disco rebanador de 4 mm.
- 5 Hacerlas dorar en una sartén 5 minutos.
- 6 Espolvorear con un poco de azúcar y cocer a fuego medio, removiendo de vez en cuando. Retirar del fuego y dejar enfriar.
- 7 Con la cuchilla de metal, batir los huevos enteros con el azúcar. Añadir la nata, el Calvados, el extracto de vainilla y la canela.
- 8 Remover para obtener un resultado homogéneo y untuoso.
- 9 Colocar las manzanas cortadas sobre la pasta y vaciar encima la mezcla.
- 10 Hornear y dejar enfriar.

Esta tarta es deliciosa servida con nata o una bola de helado de vainilla.

FONDANT DE CHOCOLATE



PREPARACIÓN: 15 min
PARA 4-6 PERSONAS

COCCIÓN: 10 min
ACCESORIO:

150 g chocolate
125 g mantequilla
150 g azúcar

50 g harina
4 huevos

- 1 Calentar el horno a 200° C (T 6/7).
- 2 En la cuba equipada con la cuchilla de metal, poner el azúcar y los huevos y hacerlos blanquear.
- 3 Añadir la harina y mezclar.
- 4 En un cazo, hacer derretir a fuego lento el chocolate y la mantequilla.
- 5 Poner el motor en marcha y añadir por el tubo de llenado la mezcla de chocolate.
- 6 Vaciar la preparación en un molde untado con mantequilla y meterla en el horno.

También pueden utilizarse moldes individuales y, en este caso, disminuir el tiempo de cocción.

Para obtener un centro más fundente, añadir un cuadradito de chocolate.

Servir acompañado con una bola de helado de vainilla o un sorbete de coco.

MOUSSE DE CHOCOLATE



PREPARACIÓN: 20 min

PARA 4-6 PERSONAS

ACCESORIOS:



200 g chocolate
50 g mantequilla
50 g azúcar

50 g harina
1 pizca de sal

- 1 Hacer fundir el chocolate al baño maría.
- 2 Separar las claras y las yemas. En la cuba equipada con el batidor, poner las claras y la sal. Dejar en marcha entre 5 y 10 minutos, teniendo cuidado de retirar el mazo empujador. Reservar.
- 3 En la cuba equipada con la cuchilla de metal, poner el chocolate y el azúcar, dar 3 pulsaciones y añadir las yemas y poner en marcha 10 segundos.
- 4 Añadir esta preparación a las claras con una espátula, con movimientos envolventes delicados. Poner en el frigorífico 3 horas como mínimo.
- 5 Servir bien frío.

Wir behalten uns vor, die technischen Eigenschaften dieses Gerätes jederzeit und ohne Vorankündigung zu ändern.
Die in diesem Dokument enthaltenen Angaben sind nicht vertraglich bindend und können jederzeit verändert werden.
© Magimix. Alle Rechte für alle Länder vorbehalten.

Ci riserviamo il diritto di modificare senza preavviso e in qualsiasi momento le caratteristiche tecniche di questo apparecchio.
Le informazioni che figurano in questo documento non sono contrattuali e possono essere modificate in qualsiasi istante.
© Tutti i diritti riservati per tutti i paesi dalla Magimix.

Nos reservamos el derecho de modificar en todo momento y sin aviso previo las características técnicas de este aparato.
Las informaciones que figuran en este documento no son contractuales y pueden ser modificadas en todo momento.
© Todos los derechos reservados para todos los países por Magimix S.A.





magimix®