

Robot Multifonction



TABLE DES MATIÈRES

DONNÉES TECHNIQUES

IMPORTANT	7
COMPOSANTS	9
PANNEAU DE COMMANDE	10
PROGRAMMES AUTOMATIQUES	15
PROTECTION DE SÉCURITÉ CONTRE LES HAUTES TEMPÉRATURES	19
COMMENT PROGRAMMER.....	19
COMMENT ASSEMBLER LA LAME	20
COMMENT MONTER ET DÉMONTER LE PICHET	22
CUISEUR VAPEUR EXTÉRIEUR.....	24
CUISEUR VAPEUR INTÉRIEUR (PANIER)	26
ACCESSOIRE PAPILLON / MÉLANGEUR	28
NETTOYAGE	30
COMMENT PLACER LES BAGUES /GOMMES DE FIXATION	31
COMMENT PLACER LE PROTÈGE-LAMES.....	32
CODES DE DÉFAUT	33
GARANTIE	36

ENTRÉES ET APÉRITIFS

AJOARRIERO	38
CROQUETTES DE MORUE	39
CROQUETTES DE CECINA	40
CROQUETTES CUITES	41
CROQUETTES AU JAMBON	42
CREVETTES À L'AIL.....	43
GUACAMOLE	44

GULES À L'AIL.....	45
HOUMOUS	46
MINI-MADELEINES AU BACON ET AU FROMAGE.....	47
PÂTE AUX ANCHOIS ET AU JAMBON	48
PÂTE DE THON	49
PÂTE D'AUBERGINES.....	50
PÂTE AUX CHAMPIGNONS ET AUX NOIX	51
PÂTE AU SAUMON LÉGER.....	52
PÂTE DE SURIMI	53
QUICHE AUX COURGETTES ET FROMAGE DE CHÈVRE	54
QUICHE LORRAINE AU JAMBON YORK.....	55
SANDWICH AU THON ET AUX NOIX AU PORTO	56
SANDWICH À LA DINDE, AUX POMMES ET AU SURIMI	57
SANDWICH AU ROQUEFORT ET ROQUETTE.....	58
TRESSE AUX ÉPINARDS	59
.....	

CRÈMES, SOUPES ET PURÉES

Crème de concombre à l'avocat.....	62
Crème de courgettes au fromage.....	63
Crème de champignons	64
Gaspacho	65
Purée de pommes de terre.....	66
Purée de carottes	67

LÉGUMES

Courgettes à la provençale	71
Champignons à l'ail	72
Salade de pommes de terre avec mayonnaise au yaourt	73
Épinards à la Béchamel	74
Gaspacho de légumes	75
Ragoût de légumes	76
Pommes de terre duchesse	77
Omelette de pommes de terre	78

LÉGUMINEUSES

Haricots aux Palourdes	80
Haricots aux Légumes	81
Pois chiches au chorizo	82
Pois chiches braisés	83
Lentilles aux légumes	84
Potage aux épinards, crevettes et pois chiches	85

PÂTES ET RIZ

Riz dans son jus de cuisson	88
Riz vert	89
Spaghettis au Pesto	90
Cannellonis aux bettes et aux champignons	91
Spaghetti Bolognaise	92
Spaghetti aux fruits secs	93
Pâtes au pesto de brocoli	94
Spaghettis à la carbonara	95

POISSONS

Morue au vin blanc	98
Calamars aux pommes de terre	99
Filets de pangasius farcis	100
Fumet de poisson	101
Burger au saumon	102
Poussins saumon	103

VIANDES

Côtes au Miel	106
Hamburgers au bacon et aux dattes	107
Burgers à l'oignon et aux carottes	108
Burgers au jambon et au fromage de chèvre	109
Saucisses à l'oignon	110
Nuggets de poulet	111
Pain de viande	112
Poulet marocain au couscous	113
Empanadillas farcies à l'argentine	114
Surlonge à la sauce aux champignons	115
Veau aux Amandes	116

DESSERTS

Bavarois au nougat	118
Gâteau éponge au chocolat	119
Gâteau éponge à l'orange	120
Boules de coco	121
Chocolats fourrés au caramel	122
Beignets à la citrouille	123
Crème au chocolat	124

Beignets de carottes	125
Flan à la noix de coco	126
Gommes à vin	127
Pâte à crêpes	128
Muffins au chocolat	129
Muffins aux fraises	130
Panna cotta au nougat	131
Gâteau 3 Chocolats	132
Tarte aux pommes	133
Tarte au fromage et aux fruits rouges	134

MARMELADES

Marmelade de fraises	136
Marmelade de figues	137
Marmelade de mandarine	138
Marmelade de pommes	139
Marmelade d'orange	140
Marmelade de tomates	141

SMOOTHIES ET JUS

Smoothie à l'avocat	144
Smoothie aux noisettes	144
Smoothie au café	145
Smoothie au chocolat	145
Smoothie aux framboises et coco	146
Smoothie aux fraises	146
Smoothie de glace au nougat	147
Smoothie à la crème glacée à la vanille	147
Smoothie à l'orgeat	148
Smoothie au kiwi	148

Smoothie à la lime	149
Smoothie de Macédoine	149
Smoothie à la mangue et à la mandarine	150
Smoothie à la mangue, orange et ananas	150
Smoothie aux pommes	151
Smoothie à la pêche	151
Smoothie au melon	152
Smoothie à la menthe	152
Smoothie à la papaye	153
Smoothie à l'ananas	153
Smoothie à la banane valencienne	154
Smoothie à la banane et au chocolat	154
Smoothie à la banane	155
Smoothie à la pastèque et menthe	155
Smoothie à la pastèque	156
Smoothie d'été	156
Smoothie Tropical	157
Lait Meringué	157

GRANITÉS

Granité d'Eau de valence	160
Granité au Café et brandy	160
Granité au Café	161
Granité au citron	161
Granité à l'orange et au rhum	162
Granité à la pastèque	162
Granité de Nougat	163
Sorbet au cava	163
Sorbet au lait caillé	164
Sorbet de pomme verte, citron vert et menthe	164

IMPORTANT

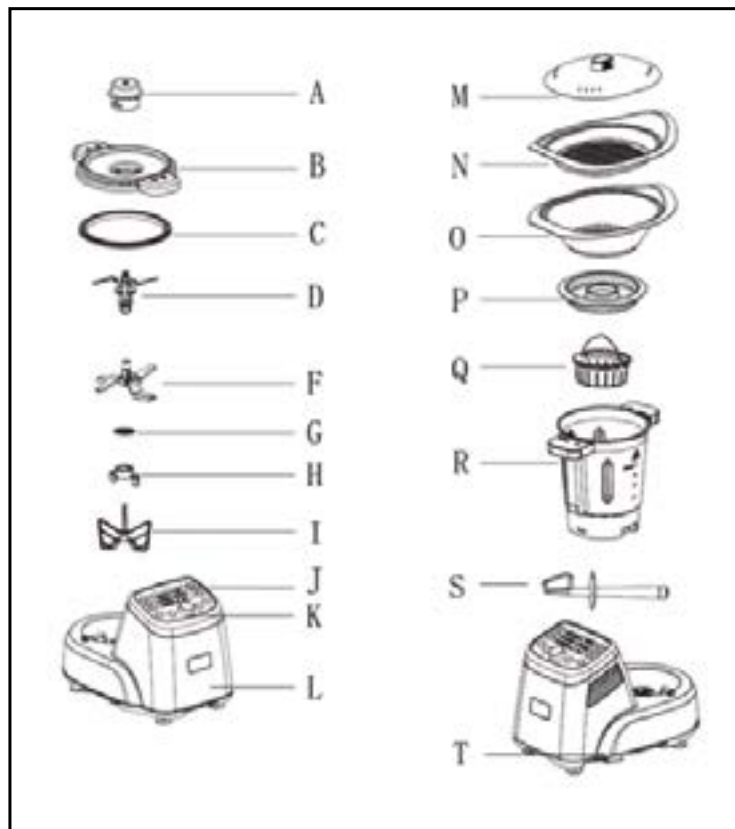
1. Avant d'utiliser Le robot ménager, lisez attentivement ce manuel d'instructions.
2. Gardez ces instructions pour des consultations futures.
3. Vérifiez que la tension (voltage) du robot correspond à celle de votre maison avant de le brancher.
4. N'utilisez jamais d'accessoires qui ne sont pas de ce robot.
5. N'utilisez pas ce robot si le cordon d'alimentation "le câble" ou la fiche sont endommagés.
6. Nettoyez toutes les pièces et accessoires avant d'utiliser ce robot pour la première fois.
7. Placez toujours le robot sur une surface plane, propre et sèche.
8. Faites très attention lorsque vous manipulez les lames, elles sont très coupantes. Prenez uniquement les lames depuis la partie supérieure pour les monter et pour les démonter.
9. Ce robot ne doit pas être utilisé par des enfants. Gardez le robot et le câble hors de la portée des enfants pour éviter tout risque d'accident.
10. Ne laissez jamais le robot sans surveillance lors de son fonctionnement.
11. Lorsque vous manipulez des accessoires ou le robot, veillez à le débrancher de l'alimentation.
12. Attendez toujours avant d'ouvrir le robot jusqu'à vous soyez sûr que les lames soient complètement arrêtées.

13. Ne jamais immerger le pichet ou le corps principal du robot dans de l'eau ou dans tout autre liquide. Nettoyez le corps principal avec un chiffon humide et un détergent neutre.
14. Éteignez et débranchez du courant électrique le robot lorsque vous avez fini de l'utiliser.
15. Toujours déconnecter du courant avant de changer les accessoires du robot.
16. Lorsque vous cuisinez à une température supérieure à 60 °C, ne touchez pas le pichet, le verre gradué et n'appuyez jamais sur la touche PULSE.
17. Lorsque vous utilisez des accessoires de cuisine à vapeur (vapeur extérieure), assurez-vous de laisser un espace au-dessus du plateau à vapeur (cela pourrait endommager avec la vapeur la surface voisine comme par exemple un meuble).

IMPORTANT:

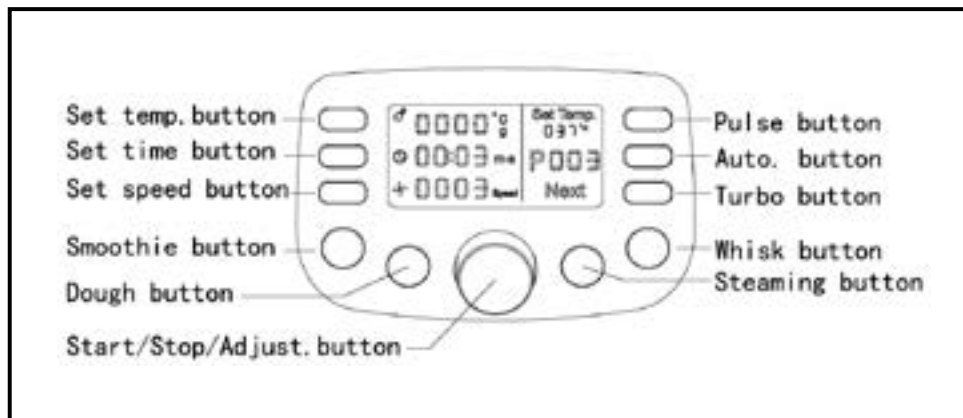
Les temps et les températures des recettes suggérées dans ce robot sont indicatifs. Cela dépendra dans une large mesure de la fraîcheur et de la dureté des ingrédients. Chaque utilisateur doit adapter à ses goûts le niveau de cuisson et le degré de déchiquetage.

COMPOSANTS



- A. Verre gradué "tasse à mesurer"
- B. Couvercle du pichet
- C. Bague d'étanchéité en caoutchouc 1
- D. Lame
- F. Protège-lames
- G. Bague d'étanchéité 2
- I. Papillon
- J. Écran LCD
- K. Panneau de commande
- L. Corps principal
- M. Tapa tritan
- N. Plateau à vapeur
- O. Cuiseur vapeur
- P. Condenseur de vapeur
- Q. Cuit vapeur intérieur en plastique
- R. Pichet
- S. Spatule
- T. Commutateur

PANNEAU DE COMMANDE



Bouton de température (SetTemp.)

Appuyez sur ce bouton dans le sens des aiguilles de montre pour augmenter la température, dans le sens contraire, la température diminuera.

Plage de température: 20 ° -120. La température augmente de 1° à 1°C.

Le panneau indique à la fois la température sélectionnée (set temp) et la température interne du pichet (à côté du dessin d'un thermomètre).

Bouton de temps (SetTime)

La plage de temps est de 1 seconde à 60 minutes.

En Appuyant sur le bouton de temps, dans le sens des aiguilles de montre il augmentera, dans le sens contraire des aiguilles de montre, il diminuera.

1-60 secondes: le temps augmente ou diminue par intervalles de 1 seconde.

1-10minutes: le temps augmente ou diminue par intervalles de 30 secondes.

10-100 minutes: le temps augmente ou diminue par intervalles de 1 minute.

Lorsque le temps est programmé, la minuterie indique comment le temps est déduit sur l'écran (... 5 4 3 2 1), jusqu'à atteindre le temps souhaité et s'arrête automatiquement.

Si le temps n'est pas programmé, l'écran affichera (1 2 3 4 5...), jusqu'à ce qu'il atteigne 60 minutes, à ce moment-là, il cessera automatiquement de fonctionner.

Bouton de vitesse (SetSpeed)

En Appuyant sur le bouton Speed, dans le sens des aiguilles de montre, la vitesse augmentera, dans le sens opposé, la vitesse diminuera.

La plage de vitesse: 1-12.

Bouton Smoothie

Estando el robot en Stand By, presione el botón Smoothie, el indicador se iluminará y el robot comenzará a trabajar de la siguiente forma:

1. un “bip” retentit 3 fois, 1 fois par seconde.
2. il monte à la vitesse 12 pour hacher pendant 10 secondes.
3. il chauffe à 65 ° C, puis la température est éteinte et mélange à la vitesse 1.
4. un “bip” retentit 3 fois, 1 fois par seconde.
5. le robot atteindra lentement la vitesse 12 et hachera pendant 10 secondes.
6. il chauffe à 80 ° C, puis la température est éteinte et mélange à la vitesse 1.
7. il chauffe à une puissance moyenne pendant 2 secondes, et s’arrête pendant 2 secondes. Dans le même temps, il mélange à la vitesse 1, chauffe à 100, continue à une puissance moyenne pendant 2 secondes, s’arrête 2 secondes... ainsi pendant 5 minutes.
8. Mode veille pendant 1 minute.
9. il émettra un “bip” 3 fois, 1 fois par seconde.
10. le robot atteindra lentement la vitesse 12, il hachera pendant 20 secondes, puis 10 secondes d’arrêt, cela sera répété 4 fois.
11. un “bip” retentit pendant 30 secondes lorsque le programme est terminé, les lumières s’éteignent.
12. Remarque: l’afficheur indique la vitesse et la température à chaque instant du fonctionnement.

Ce programme prépare la base d'un smoothie ou d'un milk-shake chaud (pour acquérir la texture idéale a besoin de chaleur), si vous voulez prendre le smoothie froid, il est nécessaire de le laisser tempérer et mélanger avec de la glace pilée.

Placez le panier à l'envers sur le couvercle et retirez le récipient pour empêcher le lait de bouillir.

Bouton de pâte "Dough " (Pétrissage)

En mode veille "Stand By", appuyez sur le bouton Dough, si le robot est dans un autre programme ou une autre fonction, ce programme ne fonctionnera pas. Si la température est $\geq 60^{\circ}\text{C}$, ce programme ne fonctionnera pas.

Le temps, la température ou la vitesse ne peuvent être modifiés dans ce programme.

Dans ce programme, le moteur tourne à faible vitesse 400 t/min (RMP/min), l'écran affiche le temps 4 et la vitesse BASSE. Il démarrera à vitesse BASSE pendant 20 secondes, arrêtera 2 secondes, puis démarrera les cycles: vitesse 2 pendant 10 secondes, arrêt pendant 2 secondes ... ce cycle sera répété jusqu'à la fin du temps. Une fois le programme terminé, il émettra un signal sonore de 30 secondes qui pourra être annulé en appuyant sur le bouton Marche / Arrêt (Start/Stop).

Bouton de cuisson à la vapeur "Steaming " (Vapeur)

Lorsque l'appareil est en veille "Stand by", appuyez sur le bouton Steaming. Le voyant du panneau s'allume.

Le programme a pré-réglé 30 minutes, qui peuvent être modifiées manuellement. La température établie

est 120° et la vitesse 0. Ces deux paramètres NE PEUVENT PAS être modifiés.

Bouton de fouet (Battre)

Lorsque l'appareil est en veille "stand by", appuyez sur ce bouton, le voyant s'allume et le robot commence à fonctionner comme suit:

Le temps total apparaît "4 minutes".

Il mélange 3 minutes à la vitesse 3.

Il attend 10 secondes.

Il mélange 20 secondes à la vitesse 3

Un bip retentit pendant 30 secondes à la fin du programme et les lumières s'éteignent.

Si le robot travaille dans un autre programme, cela ne fonctionnera pas.

Si la température est $\geq 60^{\circ}\text{C}$, ce programme ne fonctionne pas.

Bouton PULSE

Lorsque le robot est en mode veille "stand by", appuyez sur le bouton Pulse. Avec ce programme, le robot fonctionne à la vitesse 12 pendant 10 secondes, puis s'arrête pendant 2 secondes. Ce cycle est répété jusqu'à ce qu'il soit annulé en appuyant sur le bouton Marche / Arrêt (Start/Stop).

Ce programme n'est pas compatible et ne fonctionne donc pas si vous utilisez un autre programme. Le temps, la température et la vitesse ne peuvent pas être ajustés.

Si la température du pichet est ≥ 60 , ce programme ne fonctionnera pas

PROGRAMMES AUTOMATIQUES

Appuyez sur ce bouton pour sélectionner automatiquement le programme souhaité.

Ces programmes sont efficaces en raison de la température utilisée pour cuire les aliments. Si le temps du programme est terminé, mais la température intérieure du pichet n'a pas atteint l'optimum, même si l'écran indique le temps 0, le robot continuera à fonctionner jusqu'à ce qu'il l'atteigne.

Cependant, si la température optimale est atteinte dans un délai inférieur à celui établi, même s'il reste du temps au programme, le nombre 0 sera affiché et le robot cessera de fonctionner afin de ne pas endommager les nutriments contenus dans les aliments.

Le robot indiquera qu'il a terminé un programme avec un signal sonore (30 bips).

Pendant l'utilisation de ces programmes, la température, le temps et la vitesse ne peuvent pas être modifiées. Pour annuler le programme, appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (Start/Stop) pendant deux secondes.

Il y a 6 programmes prédéfinis:

P0001

Idéal pour les crèmes à base de légumes.

Temps prédéfini "28 minutes".

Lorsque le programme démarre, il affiche 28 min, 65 ° et déchiquette à la vitesse 12 pendant quelques secondes.

Lorsqu'il atteint 65 °, il émettra un signal sonore et déchiquettera quelques secondes à la vitesse 12. Il s'immobilise ensuite et de nouvelles valeurs s'affichent à l'écran, la température 95 ° avec la vitesse 1, lorsqu'il atteint la température, il s'arrête pendant quelques secondes et augmentera automatiquement la température à 100 ° avec la vitesse 1. Lorsque la température est atteinte, il s'arrêtera pendant un moment, il y aura une indication sonore et il déchiquettera à la vitesse 12 pendant 4 cycles. Après cela, il sera reprogrammé à 100 °, vitesse 1. Lorsque cette nouvelle température sera atteinte, il se terminera en émettant un signal sonore de 30 bips.

P0002

Idéal pour les jus de fruits liquéfiés ou de légumes frais.

Le temps prédéterminé est de 3 minutes, le robot fonctionne sans température, effectue un premier cycle de 30 secondes à la vitesse 2, puis poursuit avec des cycles de travail de 20 secondes à la vitesse 12 et s'arrête pendant 10 secondes jusqu'à la fin du programme.

P0003

Idéal pour les soupes de légumes.

Le temps prédéterminé est de 32 minutes, le programme commence avec une déchiquetage d'environ 7 secondes et affiche 65 °. Quand il atteint cette température, un bip retentit, et il déchiquette à la vitesse 7 quelques secondes, à la fin, il affichera la température 95 °, vitesse 1, une fois cette température atteinte,

il restera un temps en veille, la température sera mise à jour à 100 ° vitesse 1, lorsque quelques nouveaux minutes auront passé avec ces nouveaux paramètres atteints, le robot mettra fin au programme avec un long signal sonore (30 bips).

P0004

Idéal pour faire du lait de soja.

Le temps prédéterminé est de 30 minutes, température 65 °, commence avec quelques secondes de déchiquetage à la vitesse 6, une fois la température atteinte, 3 bips sonores sont émis et il déchiquettera à la vitesse 12 quelques secondes, il se mettra en veille et indiquera 95 ° Vitesse 1, lorsqu'il atteindra cette nouvelle température, il s'arrêtera quelques secondes et passera à la température 100 ° Vitesse 1.

Après quelques minutes, il sifflera et effectuera 10 cycles de déchiquetage à la vitesse 12; après ces cycles, la température indiquera une vitesse de 100 ° 1. Lorsque cette dernière température est atteinte, le programme se termine par un signal sonore de 30 bips.

P0005

Idéal pour les bouillies pour bébé.

Le temps prédéterminé est de 25 minutes, cuisson à 65° sans vitesse dans les lames. Lorsque vous démarrez le programme pendant quelques secondes, il déchiquette. Après avoir atteint 65 ° C, il déchiquette à la vitesse 7, il s'arrête et déchiquette à la vitesse 1, il marque une température de 95 °C et quand il atteint cette nouvelle température, il déchiquette à la vitesse 1 et remonte à une température de 100°; quand il l'atteint, il déchiquette à la vitesse 7 par intervalles de temps, puis il revient à prendre 100

°C de température et quand il y parvient, il s'arrête définitivement.

P0006

Idéal pour les sauces qui n'ont pas besoin de sofrito, type roquefort, 4 fromages.

Le temps prédéterminé est de 10 minutes. Il fonctionne 20 secondes à la vitesse 12 sans température, puis s'arrête, affichant Next à l'écran, puis appuyez sur le bouton Start et s'affichera 70 °. Lorsque le pichet atteint cette température, le programme s'arrête automatiquement.

Bouton Turbo

Appuyez sur le bouton Turbo, le robot atteindra la vitesse 12 en quelques secondes. Il s'arrêtera quand vous arrêtez d'appuyer sur le bouton.

Le temps, la température ou la vitesse NE peuvent être modifiés dans ce programme.

Si la température du pichet est $\geq 60^{\circ}$, ce programme ne fonctionnera pas.

Bouton Start/Stop/Reset

Une fois les paramètres désirés sont introduits pour cuisiner, appuyez sur ce bouton pour commencer à fonctionner. Appuyez à nouveau sur le bouton pour arrêter ou mettre le robot en pause.

Si vous appuyez sur ce bouton pendant 2 secondes consécutives, le robot redémarrera, c'est-à-dire que tous les paramètres introduits seront supprimés.

PROTECTION DE SÉCURITÉ CONTRE HAUTE TEMPÉRATURE

Lorsque la température à l'intérieur du pichet est $\geq 60^{\circ}$ et la vitesse >5 le robot atteindra lentement la vitesse en maintenant la température.

Remarque: Chaque fois que le robot termine un programme, il émet un signal sonore (bip) pendant 30 secondes. Il peut être annulé en appuyant sur le bouton Marche/Arrêt (Start/Stop).

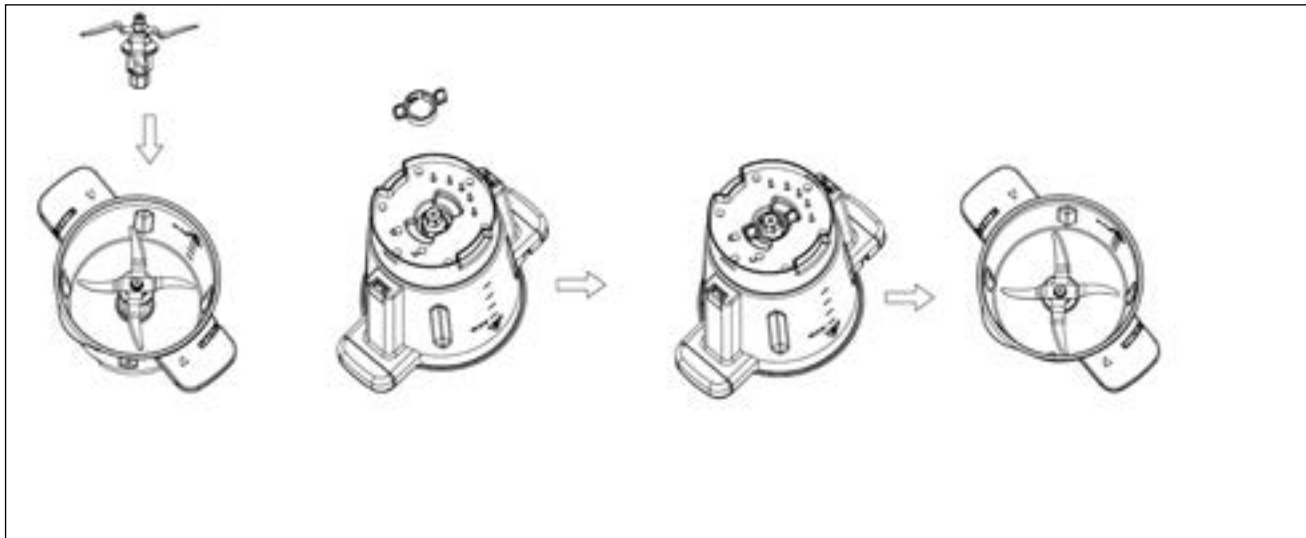
COMMENT PROGRAMMER

1. Réglez la température en appuyant sur le bouton SetTemp.
2. Réglez le tamps en appuyant sur le bouton SetTime.
3. Réglez la vitesse souhaitée en appuyant sur le bouton SetSpeed. Lorsque la température intérieure du pichet est supérieure à 60° , une vitesse supérieure à 5 ne peut pas être sélectionnée.
4. Une fois tous les paramètres introduits, appuyez sur le bouton central Start/Stop.

Pour annuler les paramètres introduits, appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (Start/Stop) de manière continue pendant deux secondes.

COMMENT MONTER LA LAME

1. Placez la lame à la base du pichet, fixez la lame avec une main,
2. faites pivoter le pichet et de l'autre main, placez la bague en plastique (levier de verrouillage) dans la position de fermeture indiquée sur la base du pichet.
3. Une fois la lame sécurisée, vous pouvez utiliser votre robot.



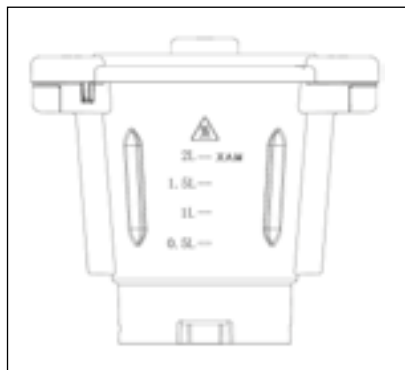
PRÉCAUTION:

1. La lame est très coupante. Manipulez très soigneusement.
2. Assurez-vous que la bague en caoutchouc est placée sur la lame. Si cette bague en caoutchouc n'est pas placée, la nourriture se renversera et endommagera le robot.
3. Lorsque vous retirez la lame du pichet, tenez la lame d'une main et, de l'autre, retirez le loquet de fermeture situé au bas du pichet afin que la lame ne tombe pas.

COMMENT MONTER ET DÉMONTER LE PICHET

Attention:  "Surface chaude" logo marqué sur le pichet.

Cela indique: manipuler avec un soin extrême après utilisation avec la température, le bol acquiert une température élevée et pourrait brûler.

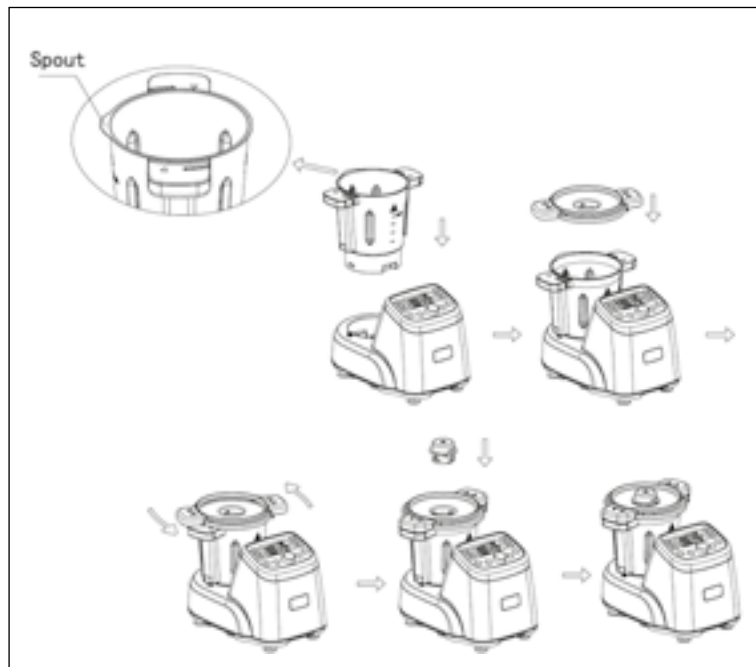


Capacité maximale: 3 litres.

Capacité d'utilisation: 2 litres.

ATTENTION: pour une utilisation en toute sécurité, ne jamais dépasser la capacité maximale de 2 litres.

NE LAVEZ PAS LE PICHET AU LAVE-VAISSELLE!



PLACER LE PICHET

Assurez-vous que les lames sont correctement placées dans le pichet.

1. Placez le pichet dans le support, en plaçant la languette de déversement sur le côté gauche.
2. Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour le refermer.
3. Placez la tasse à mesurer sur le couvercle

ATTENTION!

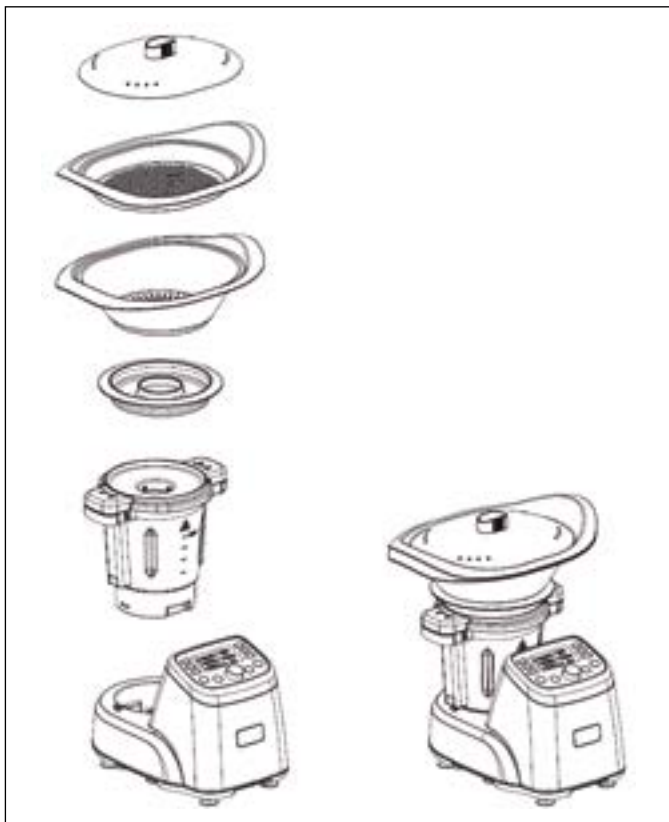
Le robot a un verrou de sécurité entre le pichet et le corps principal. Si vous ne fermez pas le couvercle correctement, cela ne fonctionnera pas.

Pour éviter les brûlures dues aux éclaboussures, ne forcez pas le couvercle à s'ouvrir pendant le fonctionnement du robot. Ouvrez simplement le couvercle lorsque la nourriture que vous préparez a fini de se mélanger complètement

POUR ENLEVER LE COUVERCLE OU LE PICHET:

1. Arrêtez le robot ménager.
2. Tournez le couvercle dans le sens contraire aux aiguilles de montre.
3. Retirez le pichet en le soulevant. Ne pas tourner.

CUISEUR VAPEUR EXTÉRIEUR



Ce cuiseur vapeur est parfaitement conçu pour cuire à la vapeur une variété d'aliments tels que légumes, viandes, poissons... Sa grande taille vous permet de cuire différents aliments en même temps. Il y a deux combinaisons possibles d'utilisation:

Combinaison 1: couvercle (L) + plateau vapeur (M) + cuiseur vapeur (N) + condenseur de vapeur (O)

Utilisez cette combinaison pour cuire à la vapeur de différents aliments en utilisant différentes hauteurs

Combinaison 2: Couvercle (L) + Cuiseur vapeur (N) + Condenseur de vapeur (O)

Utilisez cette combinaison pour des aliments volumineux, après avoir disposé de tout le volume du cuiseur vapeur.

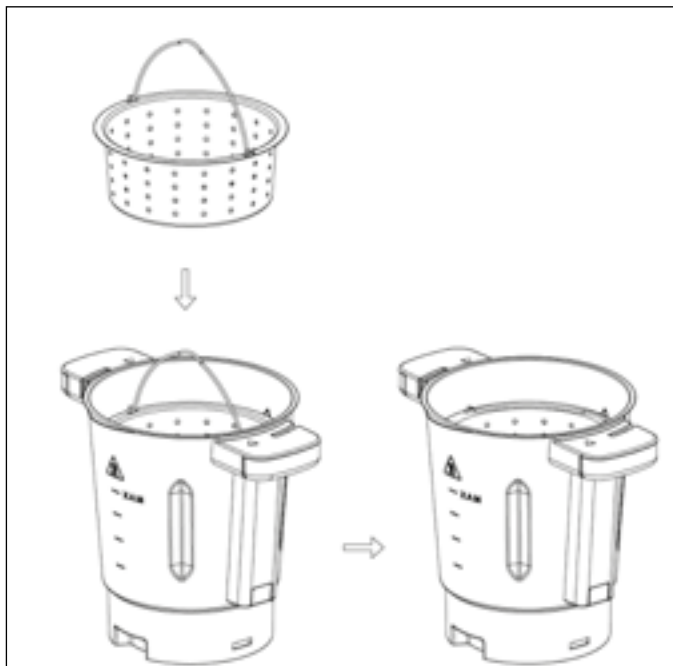
S'il vous plaît, suivez les étapes suivantes:

1. Placez la lame dans le pichet.
2. Placez le pichet sur le corps principal du robot.
3. Ajoutez de l'eau $\leq$ eau $\leq$ 2L dans le pichet. . **(Attention: le niveau d'eau doit toujours être supérieur à 0,5L, avec cette quantité d'eau peut être cuit à la vapeur pendant environ 30 minutes**
4. Placez le couvercle du pichet sans la tasse à mesurer et placez le condenseur de vapeur dessus.
5. Placez le cuiseur à vapeur externe sur le condenseur.
6. Branchez l'alimentation électrique et allumez l'interrupteur.
7. Saisissez les paramètres de cuisson.

REMARQUE:

Assurez-vous toujours que le joint d'étanchéité de caoutchouc assurant une fermeture hermétique (dessin C) est placée sur le couvercle avant d'utiliser le robot.

CUISEUR VAPEUR INTÉRIEUR (PANIER)



INSTALLATION DE CUISEUR VAPEUR INTÉRIEUR

1. Montez la lame dans le pichet.
2. Placez le pichet dans le corps principal.
3. Ajoutez de l'eau dans le pichet (plus de 0,5 L et moins de 2L).

Précaution: La quantité d'eau doit toujours être supérieure à 0,5 litre. Avec 0,5 litre d'eau, vous pouvez faire cuire environ 20 minutes.

4. Placez le panier dans le pichet.
5. Fermez le couvercle et retirez la tasse à mesurer, sélectionnez le mode d'utilisation (mode chauffage, chauffage + lames...).
6. Une fois le programme terminé, retirez le panier avec la spatule pour éviter les brûlures.

CONSEILS:

Assurez-vous que la bague en caoutchouc (C) est installée sur le couvercle avant de le refermer pour éviter les fuites.

ATTENTION:

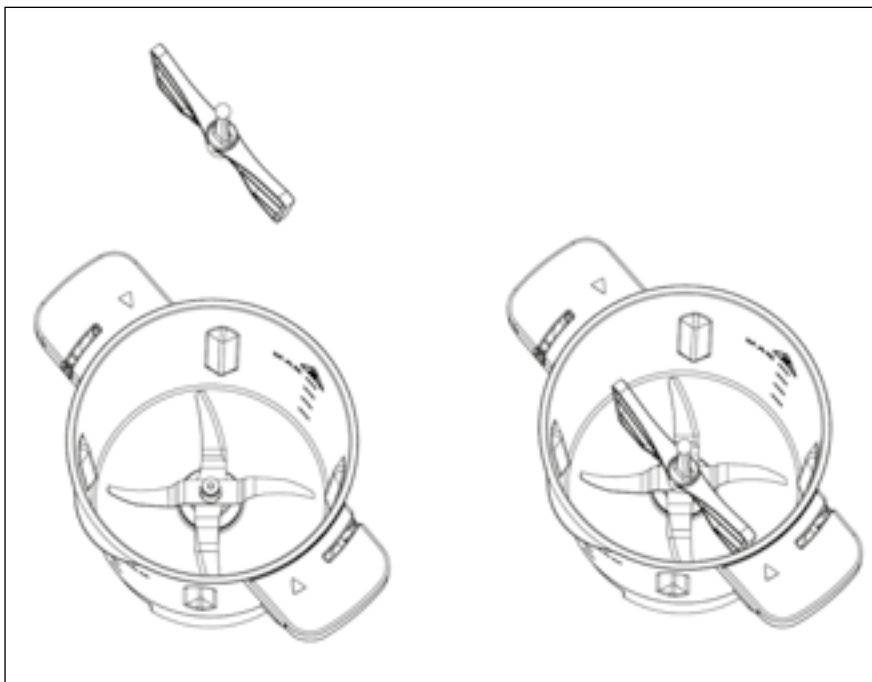
1. Risque de brûlure par la vapeur et l'eau condensée très chaude à haute température. Manipulez avec prudence.
2. Ne jamais utiliser le cuiseur vapeur sans le couvercle.
3. Si le couvercle n'est pas placé correctement, la vapeur va sortir et le repas ne sera pas cuit efficacement.
4. Ne laissez jamais la tasse à mesurer sur le couvercle lorsque vous utilisez la fonction mode vapeur.
5. 30 minutes de cuisson à la vapeur nécessitent 0,5 litre (500 ml) d'eau; vous aurez besoin d'environ 250 ml d'eau en plus pour chaque 15 minutes supplémentaires.



REMARQUE: Utilisez la spatule pour retirer le panier du pichet sans risque de brûlure.

La spatule est également très utile pour extraire plus efficacement les aliments du pichet une fois cuits.

ACCESSOIRE PAPILLON / MÉLANGEUR



L'accessoire appelé papillon vous aidera à obtenir de meilleurs résultats en mélangeant, en fouettant, en montant les blancs...

1. Tenez le papillon depuis la partie de là-haut (où est le cylindre).
2. Placez le papillon doucement sur la lame. (Voir la figure). Vérifiez qu'il est correctement positionné en le tournant du haut et en vérifiant qu'il est fixé aux lames.

Si vous souhaitez retirer le papillon de la lame, tenez-le par le haut et étirez-le en virant par petits coups dans les deux sens.

3. La vitesse maximale d'utilisation du papillon est 5. Si vous utilisez plus de vitesse, il risque de se desserrer et de se briser.

UTILISATION DU PAPILLON

Suivez les étapes suivantes:

1. Installez la lame et le papillon, placez les aliments dans le pichet.
2. Placez le pichet sur le corps principal.
3. Connectez l'alimentation électrique et allumez le commutateur latéral.
4. Entrez le temps et la vitesse (1-5).
5. Une fois le temps écoulé, le robot s'arrête automatiquement et l'alarme sonne pendant 30 secondes.
6. Après utilisation, débranchez l'appareil, ouvrez le pichet, retirez-le et servez les aliments traités.

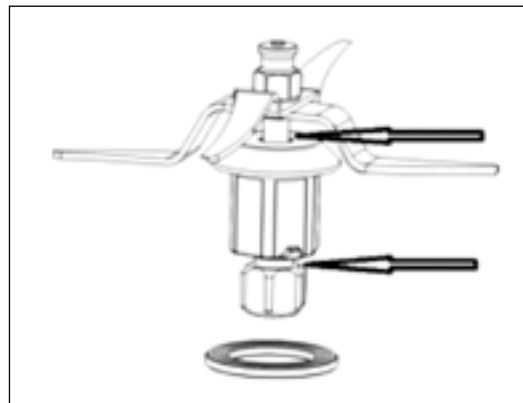
ATTENTION:

1. Commencez à utiliser le robot uniquement lorsque le papillon est CORRECTEMENT en place.
2. N'ajoutez pas d'ingrédients trop durs qui peuvent endommager ou bloquer les lames

lorsqu'elles sont en mouvement avec le papillon mis en place.

NETTOYAGE

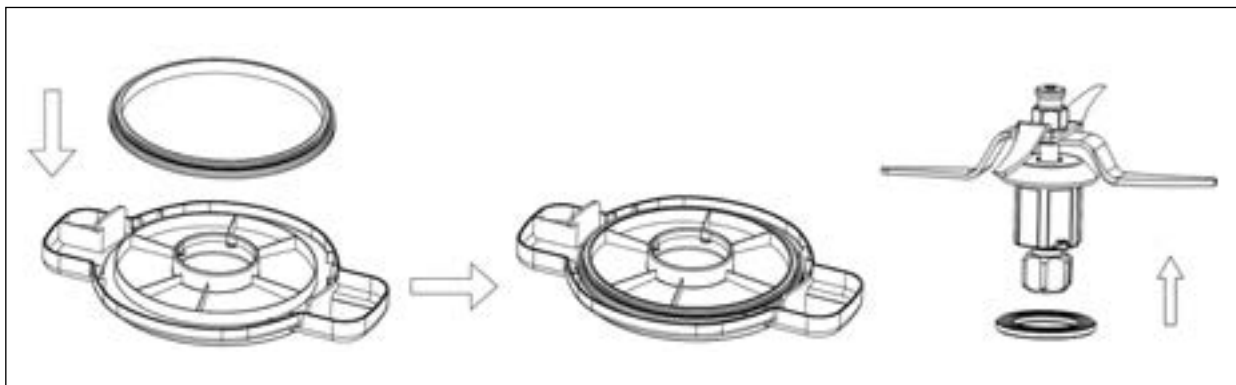
1. Avant de nettoyer le robot culinaire, assurez-vous de le débrancher de l'alimentation électrique.
2. Lors du nettoyage, ne mettez pas le pichet dans l'eau.
3. Une fois le pichet refroidi, retirez la lame. Nettoyez le bol à l'intérieur et à l'extérieur. Gardez toujours les broches de contact à la base du pichet propres et sèches. Ne plongez pas les broches dans l'eau, nettoyez-les avec un chiffon humide.
4. Ne lavez pas le pichet ni les lames au lave-vaisselle.
5. N'utilisez jamais d'objets tranchants pour nettoyer le robot culinaire, cela pourrait en endommager le fonctionnement ou compromettre la sécurité de l'appareil.
6. La lame est très tranchante, manipulez avec un soin extrême.
7. Pour un nettoyage plus efficace, il est recommandé d'utiliser de l'eau chaude. Après le nettoyage, séchez avec un chiffon doux.
8. S'il y a des traces d'aliments brûlés, utilisez une laine d'acier (type nano) pour nettoyer l'intérieur du pichet.
9. L'engrenage des lames est lubrifié, mais avec l'utilisation



peut perdre une partie de ce lubrifiant, il est recommandé de prendre quelques gouttes d'huile d'olive où le dessin montre une fois par mois pour optimiser et prolonger la durée de vie des lames.

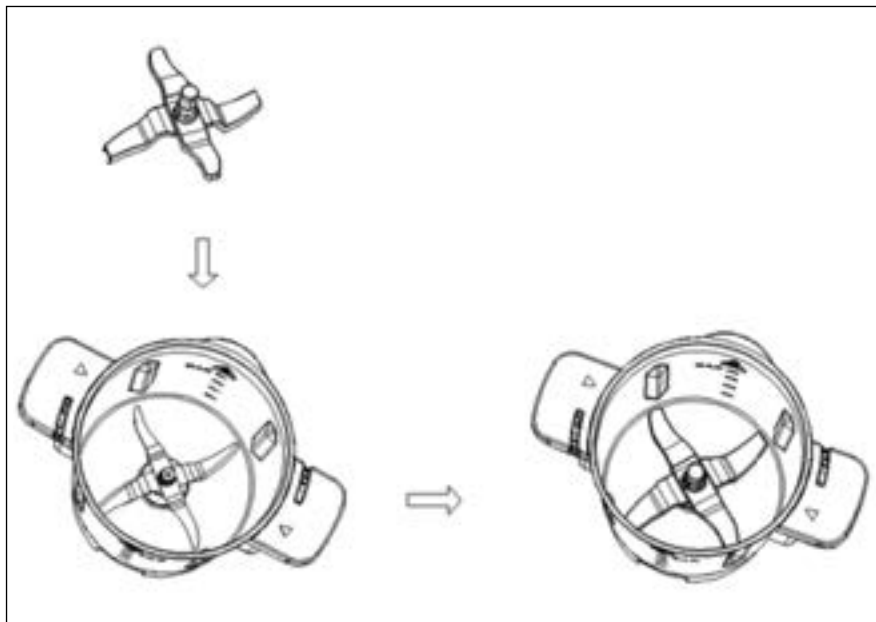
10. Nettoyez le corps du robot avec un chiffon humide.
11. Lorsque le pichet est très sale après utilisation, ajoutez de l'eau chaude au lave-vaisselle et appuyez sur le bouton turbo pendant quelques secondes (cela aide à éliminer la saleté collée sur les parois du pichet et entre les lames).
12. Si des aliments restent collés à la base du pichet, utilisez un tampon à récurer en aluminium pour éliminer les résidus.

COMMENT PLACER LES BAGUES D'ÉTANCHÉITÉ / JOINTS CAOUTCHOUC DE FIXATION



Vérifiez le bon placement des joints en caoutchouc (comme indiqué sur les dessins).

COMMENT PLACER LE PROTÈGE-LAMES



1. Tenez fermement le protège-lames par le haut.
2. Insérez sur les lames en tenant compte de la forme pour le faire entrer. Mettez en place jusqu'à ce que vous entendiez le clic.

Pour enlever le protège-lames, tenez le pichet avec une main et avec l'autre main tirez fermement vers le haut.

3. Lorsque le protège-lames est utilisé, la vitesse maximale doit être de 5.

ATENCION:

1. Cuando esté puesto el accesorio cubre cuchillas, nunca utilice una velocidad mayor que 5. A mayor velocidad puede salirse del sitio y dañarse.

CODES DE DÉFAUT

Code	Explication	Solution
E01	Panne de chauffage de l'appareil, problème de température.	Contactez le vendeur pour réparation.
E02	Panne de l'appareil	Contactez le vendeur pour réparation.
E03	1. Le pichet n'est pas installé dans le corps principal. 	Éteignez l'appareil, placez le pichet et assurez-vous que le couvercle est placé correctement.

2. le couvercle n'est pas attaché.



3. le couvercle est mal placé



E04	1. Trop d'ingrédients ou très basse vitesse, donc le moteur ne peut pas fonctionner correctement. 2. Le moteur de l'appareil est doté d'une protection contre les températures élevées. Lorsque, après une utilisation continue, le moteur chauffe et il cesse de fonctionner.	1. Réduisez la quantité d'ingrédients. 2. Arrêtez de travailler et attendez quelques minutes.
E05	Température élevée, risque de brûlure.	Éteignez le robot et attendez qu'il refroidisse avant de commencer à l'utiliser.
E06	Panne de l'appareil	Contactez le vendeur pour réparation.
E07	Panne de l'appareil	Contactez le vendeur pour réparation.

REMARQUE: si, après ces vérifications, le robot ne fonctionne toujours pas, contactez votre vendeur.

N'essayez jamais de réparer le robot vous-même, tout appareil qui a été manipulé ne peut pas exercer le droit à la garantie.

GARANTIE

Dans les cas suivants, la garantie ne sera pas effective:

- a. Tout dommage résultant de réparations ou de manipulations non autorisées par l'entreprise.
- b. Tout dommage résultant d'une mauvaise utilisation, d'une négligence ou d'un accident.
- c. Tout dommage causé par des catastrophes naturelles ou une tension anormale.
- d. Tout dommage résultant d'utilisations de la machine dans des contextes autres que ceux décrits dans ce manuel.

RECYCLAGE



Les déchets de produits électriques ne doivent pas être jetés dans la poubelle avec les autres déchets ménagers. Ces matériaux doivent être retournés au magasin où ils ont été achetés ou amenés à un point spécifique pour être recyclés ou éliminés. Selon les règlements de 2002/96 / CE.

SAC

Cher client, si vous avez des questions concernant cet article, vous pouvez contacter notre SAC. Nous serons heureux de vous aider. marnier@joalsl.com

Entrées et Apéritifs



Ajoarriero

INGRÉDIENTS:

700 g de pommes de terre
1 jaune d'oeuf
250 g d'huile d'olive
3 gousses d'ail
300 g de morue salée (miettes)
Piment doux

PRÉPARATION:

Mettez la morue en trempage 5 ou 6 heures, retirez-la, rincez-la et égouttez-la, puis mettez de côté.

Mettez 1 litre d'eau dans le pichet et laissez reposer 8 minutes, température 100 ° C, vitesse 1, tout en pelant les pommes de terre et coupez-les en tranches, placez-les dans le récipient à vapeur, placés de manière inclinée les uns sur les autres, de manière à ne pas couvrir la vapeur et faites cuire tous également.

Programmez 25 minutes, température 100 ° Vitesse 1. Lorsque le temps est écoulé, jetez l'eau pour faire cuire les pommes de terre et remettez le verre, réglez la vitesse 5 et versez l'ail et la morue égouttée dans l'ouverture du couvercle.

Réduisez la vitesse à 3 et versez les tranches de pomme de terre, le jaune et l'huile, en alternant les ingrédients, déchiquetez très bien.

Décorez en saupoudrant de paprika.

Croquettes de Bacalhau.



INGRÉDIENTS:

Pain dur en morceaux
1 ail
Persil
250 g de miettes de morue (préalablement dessalée)
1/2 oignon
2 ail
50 g d'huile d'olive
50 g de beurre
190 g de farine
800 g de lait entier
Sel (selon la morue)
Noix de muscade
4 oeufs battus

PRÉPARATION:

Râpez le pain avec l'ail et un peu de persil à la vitesse 5 à 9 progressivement pendant quelques secondes, et mettez de côté.

Mettez l'huile, le beurre, l'oignon et l'ail dans le verre pendant 15 secondes, vitesse 4. Programmez 6 minutes, température 90°, vitesse 2.

Ajoutez la morue, sélectionnez 2 minutes, température 90°, vitesse 1. Lorsque vous avez terminé, ajoutez la farine 5 minutes, température 90°, vitesse 2.

Ajoutez le lait, le persil, la noix de muscade et réglez 10 secondes à la vitesse 6. Ensuite, réglez 8 minutes, température 100°, à la vitesse de 3.

Mettez la pâte dans un récipient et placez-la au réfrigérateur pour qu'elle refroidisse quelques heures.

Croquettes farcies avec Cecina

INGRÉDIENTS:

Pour la pâte

800 g de lait à la température ambiante
100 g de beurre
130 g de farine de blé
150 g de viande de bœuf séchée
100 g de poireau (seulement la partie
blanche)
1 noix de muscade
Sel et poivre

Pour enrober

Farine
Chapelure
Oeuf
Huile

PRÉPARATION:

Mettez la cecina dans un verre et hachez-la en appuyant sur le bouton turbo pendant 3 secondes. Retirez et mettez de côté.

Mettez le poireau émincé et propre. Hachez pendant 3 secondes, vitesse 5. Retirez et mettez de côté.

Mettez le beurre dans le verre. Programmez 3 minutes, 90 °, vitesse 1.

Ajoutez le poireau et faites cuire pendant 6 minutes, à 90 ° C, vitesse 2. Ajoutez ensuite environ la moitié du saccadé de bœuf mis de côté et la farine autour des lames. Faites-le griller en programmant 3 minutes, 90 °, vitesse 2.

Versez le lait, assaisonnez avec la noix de muscade au goût. Mélangez pendant 10 secondes, vitesse 5. Ensuite, réglez 7 minutes, température 100 °, vitesse 4.

Laissez la pâte dans le verre jusqu'à ce que la température baisse un peu. Ajoutez le reste de la viande séchée et mélangez avec la spatule.

Retirez et laissez la pâte refroidir pendant au moins 4 heures. Placez un film transparent sur la pâte pour éviter la formation de croûte.

Une fois ce temps écoulé, enrobez la farine, les œufs et la chapelure. Faites frire dans une huile d'olive abondante.

Croquettes Cuites

INGRÉDIENTS:

150 g de viande cuite
40 g d'huile d'olive
30 g de beurre
50 g d'oignon
200 g de farine de confiserie
800 g de lait entier à la température ambiante
1 pincée de paprika
une pincée de poivre et un peu de sel

Pour enrober:
chapelure
4 oeufs
huile d'olive

PRÉPARATION:

Mettez la viande désossée qui reste du ragoût dans le pichet, fermez-le et donnez 5 coups de Turbo. Retirez du pichet et mettez dans un bôl.

Ensuite, versez l'huile, le beurre et l'oignon dans le pichet. Programmez 3 minutes, température 90 ° et vitesse 4. Ajoutez la farine et programmez 3 minutes, température 100 ° et vitesse 2.

Ajouter le lait, le paprika, le poivre et le sel. Mélanger pendant 10 secondes, à la vitesse 5.

Ajoutez la viande mise de côté et programmez 7 minutes, température 100 ° et vitesse 4.

Versez dans un plateau graissé avec un peu d'huile, couvrez avec du papier collant à la pâte pour éviter la formation de croûte, laissez refroidir et mettez au réfrigérateur pendant au moins 4 heures (au mieux d'un jour à l'autre).

Avec 2 cuillères, prenez la pâte et préparez les croquettes. Enrobez dans la chapelure, l'oeuf battu. Faites frire dans beaucoup d'huile d'olive chaude (couvrez-les afin qu'elles ne s'ouvrent pas).

Croquettes au Jambon

INGRÉDIENTS:

150 g de jambon Serrano
2 œufs durs
40 g d'huile d'olive
30 g de beurre
50 g d'oignon
200 g de farine de confiserie
800 g de lait entier à la température ambiante
1 pincée de noix de muscade moulue
une pincée de poivre et un peu de sel (peu de sel car le jambon y contribue déjà)

Por enrober:
chapelure
4 oeufs
huile d'olive

PRÉPARATION:

Mettez le jambon dans le pichet, fermez-le et donnez 5 touches Turbo. Retirez le jambon du pichet et mettez dans un bol.

Ajoutez les œufs durs dans le verre et programmez 2 secondes, à la vitesse 4, retirez-les du bocal et mettez-les dans un autre bol.

Ensuite, versez l'huile, le beurre et l'oignon dans le pichet. Programmez 3 minutes, température 90 ° et vitesse 4. Ajoutez la farine et programmez 3 minutes, température 100 ° et vitesse 2.

Incorporez le lait, la noix de muscade, le poivre et le sel. Mélangez pendant 10 secondes, à la vitesse 5.

Ajoutez 2 cuillères à soupe de jambon mis de côté et programmez 7 minutes, température 100 ° et vitesse 4.

Laissez reposer quelques minutes, ajoutez le reste du jambon et les œufs hachés et mélangez bien avec la spatule.

Versez dans un plateau graissé avec un peu d'huile, couvrez avec un film plastique, en le collant à la pâte pour éviter la formation de croûte, laissez refroidir et conservez au réfrigérateur pendant au moins 4 heures (de préférence d'un jour à l'autre).

Avec 2 cuillères, prenez la pâte et préparez les croquettes. Enrobez dans la chapelure, l'œuf battu. Faites frire dans beaucoup d'huile d'olive chaude (couvrez-les afin qu'elles ne s'ouvrent pas).

Gambas à l'Ail

INGRÉDIENTS:

70 g d'huile
30 g d'ail tranché
1 piment en tranches et sans graines
250 g de petites crevettes pelées
Sel au goût

PRÉPARATION:

Mettez l'ail dans le pichet avec l'huile et mettez 4 minutes, température 90 °, vitesse 4.

Ajoutez le piment rouge et programmez 1 minute, à une température de 80 ° C, vitesse 1.

Placez le protège-lames et ajoutez les crevettes et le sel, placez 3 minutes, température 90 °, vitesse 1.

Une fois ce temps écoulé, servez dans une casserole en terre cuite pour mieux conserver la chaleur.

Guacamole

INGRÉDIENTS:

60 g de ciboulette
100 g de tomates mûres rouges
1 branche de coriandre
1 piment jalapeño ou 1 cuillère à café de
tabasco verte
50 g d'huile d'olive extra vierge douce
Le jus d'un demi citron vert ou citron
2 avocats mûrs
1 petite cuillère à café de sel

PRÉPARATION:

Pelez et retirez le noyau des avocats. Placez
tous les ingrédients dans le pichet et réglez-le à
15 secondes 4.



Civelles à l'Ail

INGRÉDIENTS:

25 g d'huile d'olive
4 gousses d'ail
1 poivre de cayenne
200 g de civelles

PRÉPARATION:

Mettez l'huile dans le verre et programmez 1 minute, température 90 °, vitesse 1.

Ajouter l'ail roulé et le poivre de Cayenne dans le bocal et laissez reposer pendant 3 minutes à une température de 90 ° C et à la vitesse 1.

Placez le protège-lames, insérez les civelles et programmez 2 minutes, température 90 °, vitesse 1.



Houmous

INGRÉDIENTS:

2 gousses d'ail pelées moyennes
400 g de pois chiches cuits et égouttés
60 g d'eau
30 g de jus de citron
40 g de sésame grillé
1/2 cuillère à café de sel
70 g d'huile d'olive extra vierge
1 cuillère à soupe de Tahina

Pour servir:

1 goutte d'huile d'olive extra vierge
Un peu de paprika moulu

PRÉPARATION:

Mettez tous les ingrédients dans le pichet et déchiquetez-les 1 minute, vitesse progressive 5-10. Versez le houmous dans un plat et saupoudrez d'un goutte d'huile d'olive extra vierge et saupoudrez de paprika moulu et de cumin. Il peut être décoré au centre avec de la coriandre hachée et des pois chiches

Mini Madeleines au Bacon et au Fromage

INGRÉDIENTS:

100 g de tranches de bacon
2 oeufs
30 g de lait
100 g de farine
1 sachet de levure chimique
80 g de fromage râpé
40 g de beurre fondu

PRÉPARATION:

Préchauffez le four à 180°.

Mettez le bacon dans le pichet et mettez 4 secondes, vitesse 5. Mettez de côté.

Sans laver le verre, mettez les oeufs et le lait et réglez 4 secondes, vitesse 4.

Ajoutez la farine et la levure et mélangez en programmant 8 secondes, vitesse 2.

Ajoutez le fromage râpé, le beurre et le bacon mis de côté et programmez 4 secondes, vitesse 2.

Remplissez les capsules à pâtisserie à l'aide d'une poche à pâtisserie ou d'une cuillère à thé, jusqu'aux 3/4 de sa capacité.

Faites cuire au four pendant 12 à 15 minutes.

Pâté de Anchoas et Jambon

INGRÉDIENTS:

- 1 boîte de charcuterie de jambon
- 1 boîte d'anchois à l'huile d'olive
- 2 fromages
- 1 goutte de rhum

PRÉPARATION:

Mettez tous les ingrédients dans le pichet (y compris l'huile d'anchois) et réglez le mélange sur 3 minutes, à une température de 70 ° et à la vitesse 5.

Lorsque le temps est écoulé, retirez-le du pichet et laissez-le refroidir.

Pâté de Thon

INGRÉDIENTS:

50 g de beurre
1 œuf dur
3 petites boîtes de thon à l'huile bien égouttées
1 boîte de petits anchois
Poivre

PRÉPARATION:

Mettez le beurre dans le verre et laissez reposer 2 minutes, à une température de 40 ° C et à la vitesse 1. Une fois l'opération terminée, ajoutez les autres ingrédients et déchiqutez à votre guise.

Pâté d'Aubergines

INGRÉDIENTS:

4 aubergines moyennes (environ 1 kg)
1 boîte de thon à l'huile d'olive (environ 200 g)
Sel et poivre au goût
20 g d'huile d'olive extra vierge

PRÉPARATION:

Préchauffez le four à 200 °. Pendant ce temps, lavez les aubergines et ouvrez-les en deux dans le sens de la longueur. Faites des coupes dans la pulpe en mode de treillis et sans atteindre la peau, placez sur la plaque à pâtisserie graissée et rôtissez pendant 30 minutes.

Retirez la pulpe des aubergines et mettez-la dans le pichet avec le reste des ingrédients, y compris l'huile de la boîte de thon. Programmez 15 secondes en vitesse 5-7 progressive.

Vérifiez le déchiquetage, abaissez avec la spatule les restes adhérant aux parois et programmez 20 secondes à la vitesse 7 en ajoutant de l'huile d'olive par le bocal. Rectifiez l'assaisonnement en sel.

Pâté de Noix et des Champignons

INGRÉDIENTS:

30 gr de noix
100 grammes de champignons naturels
1/2 oignon
1 gousse d'ail
50 ml d'huile d'olive
1 pincée de sel
1 pincée de poivre

PRÉPARATION:

Coupez les noix en sélectionnant 15 secondes à la vitesse 6. Retirez du verre et mettez de côté.

Ensuite, déchiquez l'oignon et l'ail. Dans ce cas, programmez la vitesse 5 secondes 6.

Avec l'oignon et l'ail déjà hachés, abaissez les restes adhérent aux parois, ajoutez la moitié de l'huile au verre et laissez 2 minutes à la vitesse 1 et à une température de 100°. Ensuite, ajoutez les champignons préalablement hachés et reprogrammez 4 minutes, à la vitesse 1 et à la température 100°.

La dernière étape consiste à poivrer le mélange au goût et à ajouter les noix préalablement hachées avec l'autre partie de l'huile. Programmez 15 secondes à la vitesse 6 sans température et dégustez le pâté de noix et des champignons!

Pâté de Saumon Léger

INGRÉDIENTS:

500 g de saumon frais
3 feuilles de gélatine
2 cuillères à soupe d'eau
100 g de fromage de type Burgos
30 g de câpres
30 g de concombre mariné
100 g de lait écrémé
1 cuillère à café de beurre
Sel
Poivre

PRÉPARATION:

Nettoyez la peau et les épines de saumon, coupez-les en morceaux et mettez de côté.

Les feuilles de gélatine sont dissoutes dans de l'eau froide pendant quelques minutes. Faites dissoudre les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pendant quelques minutes. Égouttez et mettez dans un bol avec les 2 cuillères à soupe d'eau et mettez au micro-ondes pendant quelques secondes. Puis mettez de côté.

Introduisez tous les ingrédients dans le pichet avec la gélatine et programmez 5 minutes, température 80 °, vitesse 5.

Le temps écoulé, versez le mélange dans un récipient, couvrez par un film transparent et laissez-le refroidir au réfrigérateur.

Pâté de Surimi

INGRÉDIENTS:

200 g de bâtonnets de crabe (surimi)
160 g de fromage frais de type Burgos
20 g d'huile d'olive
2 cuillères à soupe de jus de citron
Sel
Poivre moulu

PRÉPARATION:

Placez les bâtonnets de crabe dans le pichet et sélectionnez la vitesse 3 secondes 4, enlevez les restes adhérent aux parois avec la spatule. Ajoutez le reste des ingrédients et mélangez pendant 16 secondes à la vitesse 3.

Une fois terminé, placez dans un bol et mettez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Quiche aux Courgettes et au Fromage de Chèvre

INGRÉDIENTS:

feuille de pâte brisée
1 oignon moyen
1 grosse courgette
25 g d'huile d'olive
200 ml. de la crème pour la cuisine
2 œufs
60-70 g de fromage râpé de votre choix
5 ou 6 tranches de fromage de chèvre en rouleau
(petit rouleau)
Sel, poivre et noix de muscade

PRÉPARATION:

Préchauffez le four à 180°.

Ajouter les oignons et les courgettes coupés en dés dans le pichet sans retirer la peau, l'huile et une pincée de sel et laissez agir 20 minutes à une température de 100 ° C, vitesse 1.

Ajoutez le sofrito à la pâte brisée et, dans le verre non lavé, ajoutez les œufs, la crème, le fromage, une pincée de noix de muscade, une de poivre et une autre de sel. Mélangez 10 secondes à la vitesse 5, ajoutez à la quiche.

Placez les tranches de fromage de chèvre sur le dessus et mettez au four pendant 25-30 minutes. Il peut être pris à la fois chaud et froid.

Quiche Lorraine au Jambon d'York

INGRÉDIENTS:

Feuille de pâte brisée
150g de jambon d'york
150g de fromage râpé (au goût)
250g de lait
30g de beurre
30g de farine
1 cuillère à café d'huile
3 oeufs
50g de crème liquide
Sel et poivre

PRÉPARATION:

Préchauffez le four à 180°.

Versez le jambon dans le pichet, hachez environ 4 secondes, vitesse 5. Mettez de côté.

Mettez le lait, la farine, le beurre, l'huile, le poivre et le sel dans le pichet et programmez 4 minutes, température 90° et vitesse 3.

Ajoutez le fromage râpé, les œufs, mélangez 6 secondes, vitesse 5. Ajoutez la crème.

Mettez la pâte dans un moule. Versez le jambon déchiqueté et versez le mélange.

Placez au four à 180° pendant 20-25 minutes.

Sandwich au Thon et Noix au Port

INGRÉDIENTS:

80 g de thon en conserve
50 g de fromage à tartiner de type
Philadelphia
40 g de noix
25 ml de vin de Porto

PRÉPARATION:

Mettez les noix dans le pichet. Déchiquetez pendant 3 secondes à la vitesse 5. Retirez et mettez de côté.

Introduisez le thon, le fromage et le vin dans le verre. Mélangez pendant 20 secondes à la vitesse 3.

Sandwich de Dinde, Pomme et Surimi



INGRÉDIENTS:

150 g de dinde séchée
75 g de pomme dorée coupée et pelée
50 g de surimi
1 cuillère à café de jus de citron
2 cuillères à soupe de mayonnaise ou
de sauce rose

PRÉPARATION:

Mettez tous les ingrédients dans le pichet
sauf la mayonnaise ou la sauce rose et
déchiquetez-les pendant 3 secondes à la
vitesse 5. Versez dans un bol et mélangez
à la mayonnaise ou à la sauce rose.

Sandwich au Roquette et Roquefort

INGRÉDIENTS:

20 g de roquette
20 g de raisins de Corinthe ou de sultanines
20 g de noix pelées
50 g de fromage à tartiner "type de
Philadelphia"
25 g de fromage roquefort
1 cuillère à soupe de lait entier ou de crème
liquide

PRÉPARATION:

Mettez la roquette et les noix dans le verre.
Déchiquez pendant 3 secondes à la vitesse 5.
Retirez et mettez de côté.

Mettez les deux fromages, les raisins secs et
la cuillère de lait ou de crème dans le verre.
Déchiquez pendant 30 secondes à la vitesse 3.

Ajoutez la roquette et les noix et mélangez
pendant 10 secondes à la vitesse 2.

Tresse aux Épinards

PRÉPARATION:

Préchauffez le four à 180°. Mettez l'ail dans le verre et programmez 3 secondes, vitesse 5. Abaissez les restes adhérent aux parois vers les lames, ajoutez l'huile et mettez 4 minutes, température 100°, vitesse 1.

Placez le papillon, ajoutez les épinards et les pignons, puis réglez 3 minutes, température 100, vitesse 1.

Lorsque vous avez terminé, filtrez les épinards et pressez pour libérer tout le liquide.

Étalez la feuille de pâte feuilletée, placez les épinards, le jambon et le fromage au centre de la pâte. À l'aide d'un couteau ou d'une roulette, coupez les deux côtés de la garniture en diagonale, comme s'il s'agissait d'une pointe. Insérez les bandes à droite et à gauche, jusqu'au bout, sous la forme d'une tresse.

Faites cuire avec l'œuf battu et faites cuire de 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que la pâte feuilletée soit dorée.

Pour la rendre plus diététique, vous pouvez changer la friture des épinards, par une cuisson de 8 minutes, 100 ° et vitesse 1 avec protège-lames.

INGRÉDIENTS:

2 ail
20 pignons
50 grammes d'huile
100 grammes d'épinards, propres
1 feuille de pâte feuilletée
30 grammes de fromage "brie"
3 tranches de jambon Serrano
1 œuf à peindre (facultatif)

Crèmes, Soupes et Purées



Crème d'Avocat et Concombre



INGRÉDIENTS:

2 avocats (mûrs)
1 concombre
1 citron
Aneth
1 litre de bouillon de poulet
2 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge
Sauce Tabasco
Une douzaine d'olives noires dénoyautées
Sel et poivre
1 yaourt naturel
4 ou 5 pistaches

PRÉPARATION:

Pelez le concombre et l'avocat et coupez-les en dés. Placez dans le pichet et sélectionnez la vitesse 2-3, le temps approximatif 3 minutes, si nécessaire, déchiquetez plus jusqu'à ce qu'il y ait une pâte.

Une fois la pâte préparée, ajoutez le jus de citron, l'huile et quelques gouttes (2 ou 3) de tabasco. Ajoutez le bouillon et sélectionnez à nouveau la vitesse 2-3 et le temps 3 minutes. Hachez les olives et l'aneth et ajoutez le tout à la crème. Servez avec des pistaches hachées.

Crème de Courgettes et Fromage

INGRÉDIENTS:

2 courgettes
1 pomme de terre moyenne
½ oignon
50 g d'huile
600 g d'eau
Sel au goût
Poivre
180 g de fromage de type Philadelphia

PRÉPARATION:

Divisez les courgettes en gros morceaux avec la peau et mettez-les dans le pichet avec la pomme de terre en morceaux, l'oignon et l'huile. Sélectionnez 10 minutes, température 90 ° vitesse 2 sans le gobelet doseur.

Ajoutez l'eau et réglez 20 minutes, température 100 °, vitesse 2 et placez le gobelet doseur.

Lorsque vous avez fini, ajoutez du fromage, du sel et du poivre, puis déchiqutez pendant 1 minute à la vitesse 7.



Crème de Champignons

INGRÉDIENTS:

200 g de champignons
250 g. de pommes de terre
50 g de beurre ou d'huile d'olive
1 poireau ou un oignon tendre
Sel
Poivre
500 ml de lait
2 fromages

PRÉPARATION:

Placez le protège-lames, chauffez le beurre 2 minutes, température 100°, vitesse 1. Ajoutez les champignons nettoyés, les pommes de terre, les poireaux, le tout coupé en morceaux.

Assaisonnez de sel, ajoutez le lait et laissez cuire 20 minutes, température 100°, vitesse 1. Retirez le protège-lames, ajoutez les fromages et déchiquetez aux vitesses 5-7-9 progressives.



Gaspacho

INGRÉDIENTS:

7 ou 8 tomates mûres et rouges
1 gousse d'ail
50 g de poivron vert ou rouge
40 g d'oignon
70 g de concombre partiellement pelé
30 g de vinaigre
1 cuillère à café de sel
150 g de pain blanc de la veille
8 glaçons
50 - 100 g d'huile d'olive extra vierge
200 g d'eau froide

PRÉPARATION:

Mettez tous les légumes, le vinaigre, le sel et la glace dans le verre. Programmez 30 secondes, vitesse 5, puis 3 minutes, vitesse 9.

Si vous voulez plus épais, ajoutez le pain de la veille. Si vous désirez plus de liquide, ajoutez de l'eau avec de la glace.

Ajoutez l'huile au goût et réglez 2 secondes, vitesse 7.

Servez le gaspacho à base de légumes crus mixés servi froid ou avec les croûtons de pain frittés.

Purée de Pommes de terre

INGRÉDIENTS:

420 g de pommes de terre à cuire
200 ml de lait
Sel au goût
Noix de muscade
Poivre noir fraîchement moulu
50 g de beurre ou d'huile d'olive

PRÉPARATION:

Il faut placer le protège-lames, puis ajoutez des pommes de terre hachées, du lait et du sel au pichet et programmez 30 minutes, température 90 °, vitesse 1.

À la fin de cette période, retirez le protège-lames, ajoutez le beurre ou l'huile, assaisonnez de poivre et de noix de muscade, et déchiquetez en programmant 1 minute 30 secondes à la vitesse 3.

Purée de Carotte

INGRÉDIENTS:

420 g de carottes
200 ml de lait
Sel au goût
Noix de muscade
Poivre noir fraîchement moulu
50 g de beurre ou d'huile d'olive

PRÉPARATION:

Placez le protège-lames. Hachez les carottes, puis ajoutez le lait et le sel au verre et programmez pour 30 minutes, température 90 °, vitesse 1.

Terminé ce temps, enlevez le protège-lames, puis ajoutez le beurre ou l'huile, assaisonnez avec le poivre et la muscade et déchiquetez durant 2 minutes à la vitesse 3.

Légumes



Artichauts aux Pommes de terre

INGRÉDIENTS:

500 gr. de pommes de terre
400 gr d'artichauts
30 gr. D'ail
300 gr. D'eau
50 gr. De l'huile
50 dés de jambon
Sel et poivre

PRÉPARATION:

Nettoyez bien les artichauts et les pommes de terre et coupez-les en 4 ou 5 morceaux. Mettez de côté. Placez le papillon sur les lames et mettez tous les ingrédients dans le pichet. Programmez 17 minutes, température 100°, vitesse 1. Vérifiez que la cuisson est bien cuite, sinon programmez 2 minutes de plus.

Courgettes à la Provençale

INGRÉDIENTS:

15g de pain légèrement dur
Herbes provençales (basilic, origan, romarin,
persil, etc.) 1 cuillerée généreuse
2 gousses d'ail
1 oignon
1 cuillère à soupe d'huile d'olive extra vierge
600g de courgettes
Gros sel "1 cuillère à café"
Thym sec "1 cuillère à café"
1 grosse tomate

PRÉPARATION:

Mettez le pain et les herbes de Provence dans le verre et mettez 15 sec / vitesse 10. Mettez de côté. Mettez l'ail et l'oignon pelés et hachés dans le verre et mettez-les à 5 sec / vitesse 1. Abaissez les restes avec la spatule, placez le papillon, ajoutez l'huile et programmez 4 min / 100° / vitesse 1.

Lavez les courgettes, épongez-les, coupez-les en deux sans les éplucher, puis en tranches de 0,5 cm et ajoutez-les au verre, 6 min / 100° / vitesse 1. Préchauffez le four à 220°C avec la fonction grill. Coupez la tomate en fines tranches.

Versez les courgettes dans un plat réfractaire. Recouvrez-les des tranches de tomates et saupoudrez-les de la chapelure mise de côté. Gratinez jusqu'à ce que la chapelure soit dorée. Servez tout de suite.

Champignons à l'Ail

INGRÉDIENTS:

50 grammes d'huile d'olive
500 grammes de champignons roulés
5 ail
Quelques brins de persil
Sel
Poivre

PRÉPARATION:

Ajoutez l'huile dans le pichet et programmez 4 minutes, température 90 °, vitesse 2

Placez le papillon sur les lames, ajoutez l'ail et placez 3 minutes, 90 °, vitesse 3.

Ajoutez les champignons dans le pichet, le persil haché, assaisonnez et laissez reposer 10 minutes, à une température de 100 ° C et à la vitesse 1.

Si vous les souhaitez plus dorés, ajoutez plus de temps.

Salade de Pommes de terre avec sauce Mayonnaise et Yaourt

INGRÉDIENTS:

4 pommes de terre nouvelles moyennes (environ 100 g chacune)
1/2 oignon tendre

Pour l'assaisonnement

3 cuillères à soupe de vinaigre de vin blanc
135 mayonnaise ou lactonese
75 g de yaourt naturel
Sel et poivre
Ciboulette hachée
Laminé de radis à décorer (facultatif)

PRÉPARATION:

Remplissez le verre avec de l'eau du robinet jusqu'au repère 1 litre. Faites-le chauffer pendant 7 minutes à 100°, vitesse 1.

Pendant ce temps, lavez bien les pommes de terre et rangez-les dans le panier.

Finis le temps, placez le panier à l'intérieur du verre et programmez 18 minutes, 100°, vitesse 3. Une fois le temps écoulé, vérifiez que les pommes de terre sont bien cuites, sinon prolongez la cuisson quelques minutes de plus. Retirez et mettez de côté jusqu'à ce qu'elles soient chaudes.

Pendant ce temps, mettez la mayonnaise, le yogourt et le vinaigre dans un verre propre. Assaisonnez et mélangez pendant 5 secondes à la vitesse 2.

Quand les pommes de terre sont chaudes, coupez-les en tranches de 1 cm d'épaisseur. Ajoutez la vinaigrette, mélangez bien et laissez refroidir complètement, au moins 1 heure. Remuer de temps en temps.

Au moment de servir, ajoutez l'oignon coupé en rondelles et garnissez avec ciboulette ciselée et roulés de radis.

Épinards à la Béchamel

PRÉPARATION:

Tout d'abord, râpez le fromage quelques secondes à la vitesse 5-9. Si c'est très dur comme le parmesan, vous pouvez prendre quelques coups de turbo et le régler à la vitesse 5-9. Si c'est plus gras ou plus doux, il faut peu de temps pour que ça ne devienne pas une boule. Retirez et mettez de côté.

Sans laver le pichet, placez le papillon, ajoutez les épinards en gros morceaux et lavés. Sans mettre de l'eau dans le pichet, programmez 5 minutes, température 100° Vitesse 1. Retirez et mettez de côté.

Enlevez le papillon et sans laver le pichet, ajoutez l'huile et l'ail et programmez 5 minutes, 100°, vitesse 3 quelques secondes, et puis abaissez à la vitesse 1 tandis que l'ail se ramollit encore. Puis abaissez tout ce qui reste sur les parois du pichet et sur le couvercle. Remettez en place papillon, incorporez des épinards et sélectionnez 5 minutes, température 100°, vitesse 1.

Ajoutez ensuite la farine et faites frire 1 minute, à une température de 100 ° C et à la vitesse 2. Ajoutez du lait, du beurre, de la noix de muscade et du poivre, et programmez 7 minutes à une température de 100 ° C et de la vitesse 1 pour obtenir la béchamel.

Versez le mélange dans un plat à four et saupoudrez du fromage râpé précédemment. Placez-le au four et râpez jusqu'à ce que le fromage soit doré.

INGRÉDIENTS:

Pour le sofrito

50 gr. d'huile d'olive extra vierge
30 gr. d'ail
500 gr. d'épinards frais

Pour la béchamel

50 gr. de farine.
500 gr. de lait.
30 gr. de beurre.
Noix de muscade.
Poivre
Fromage Parmesan (à râper)

Gazpacho de Légumes

Légumes

INGRÉDIENTS:

5 grosses tomates rouges mûres
½ concombre
½ ciboulette
½ carotte
1/2 gousse d'ail
1 feuille de chou mauve
1 feuille de laitue
500 ml d'eau froide
2 cuillères à soupe d'huile
1 cuillère à soupe de vinaigre
Sel

PRÉPARATION:

Coupez tous les légumes en morceaux homogènes et mettez-les dans le pichet avec l'huile, le vinaigre et le sel. Programmez 40 secondes, vitesse 6, après ce temps, réglez 3 minutes, vitesse 10. Ajoutez la glace et programmez la vitesse 8 pendant 2 minutes. Lorsque la glace ne sonne plus, ajoutez de l'eau à travers le couvercle en soulevant un peu le bécber. Passé ce délai, essayez de rectifier l'assaisonnement en sel et vinaigre si nécessaire.



Ragoût de Légumes

INGRÉDIENTS:

Un sac de ragoût de légumes surgelés
4 gousses d'ail
50 dés de jambon
1 cuillère à café de paprika doux
75 ml. d'huile d'olive
1 cube de bouillon
Eau
Sel

PRÉPARATION:

Mettez l'huile et l'ail dans le pichet et laissez-les reposer pendant 4 secondes à la vitesse 5. Ensuite, faites chauffer pendant 2 minutes, à une température de 80 ° C et à la vitesse 1. Ajoutez les dés de jambon et faites chauffer pendant 1 minute à une température de 80 ° 1. Une fois terminé ajoutez le paprika et mettez la vitesse 2 quelques secondes mais sans la température.

Placez le papillon sur les lames et ajoutez le légume, le bouillon, couvrez avec de l'eau et du sel et laissez reposer 20 minutes à une température de 100 ° C, vitesse 1.

Pommes de terre Duchesse

INGRÉDIENTS:

800g de pommes de terre à chair farineuse
100g de beurre
2 jaunes d'oeuf
Sel
Noix de muscade

PRÉPARATION:

Épluchez et lavez les pommes de terre. Mettez un litre d'eau dans le verre et laissez reposer 30 min /100 °/3. Pendant que le liquide atteint son point d'ébullition, coupez les pommes de terre en tranches de 1 cm et placez-les dans le plateau du Varoma. Après 8-10 minutes, vérifiez si l'eau bout, retirez le le gobelet doseur et placez le Varoma avec les pommes de terre sur le couvercle du verre. Laissez-les cuire à la vapeur.

Retirez le Varoma et réservez l'eau de cuisson pour une autre utilisation. Mettez les pommes de terre dans le verre et ajoutez le beurre, les jaunes d'oeufs, le sel et les épices. Programmez 15 sec /vitesse 5, sans température. Vous obtiendrez une belle purée, mais elle doit être suffisamment dure et consistante pour que les petits pâtés conservent leur forme. Rectifiez l'assaisonnement en sel si nécessaire. Laissez refroidir environ 5 minutes.

Préchauffez le four à 180 ° C .Faites passer la purée dans une poche de pâtisserie avec une douille cannelée. Formez les petits pâtés sur une plaque de cuisson double avec du papier sulfurisé. Lorsque le four a atteint sa température, insérez le plateau et faites cuire au four pendant 30 minutes. Servez immédiatement comme garniture.

Tortilla de Pommes de terre

INGRÉDIENTS:

100 g d'huile d'olive
100 g d'eau
150 g d'oignon
600 g de pommes de terre
6 œufs
Sel

PRÉPARATION:

Placez le papillon sur les lames et ajoutez l'huile et l'eau dans le pichet. Programmez 5 min/100°/vitesse 1. Ajoutez l'oignon coupé en rondelles très programmez et fixez-le à 5 min /100° / vitesse 1.

Ajoutez les pommes de terre coupées aux carrés et programmez 20 min/100°/ vitesse 1. Versez le contenu du verre dans le panier placé dans un bol pour bien égoutter l'huile.

Sans laver le verre, retirez le papillon, ajoutez les œufs et le sel au goût et mélangez pendant 10 sec /vitesse 3. Ajoutez les pommes de terre au verre et laissez le mélange reposer jusqu'au moment de préparer la tortilla. Enfin, elle est mise dans une casserole.

Légumineuses



Haricots aux Palourdes

INGRÉDIENTS:

1 pot de haricots cuits
Palourdes au goût

Huile

1 ail

Persil

Vin blanc

PRÉPARATION:

Placez le protège-lames dans le pichet, versez les palourdes avec de l'huile, de l'ail, du persil et un peu de vin blanc pendant environ 5 minutes (ou jusqu'à ce qu'elles soient ouvertes) à la vitesse 1, à une température de 80°. Une fois les palourdes ouvertes, ajoutez les haricots déjà cuits et égouttés et sélectionnez à nouveau la température 80°, vitesse 1, 4-5 minutes afin que les saveurs soient intégrées.

Haricots aux Légumes

INGRÉDIENTS:

1 pot de haricots blancs cuits
2 carottes
2 pommes de terre
2 poireaux
1 gousse d'ail
1/2 poivron vert et 1/2 poivron rouge
90 g d'huile
1 litre et 1/2 eau
Sel

PRÉPARATION:

Versez les haricots dans un égouttoir et lavez à l'eau froide. Mettez de côté. Versez l'huile, la gousse d'ail, les poireaux et les poivrons dans le verre, 3 minutes à 90 ° vitesse. Mettez le protège-lames et ajoutez l'eau, le sel au goût et les carottes pelées et coupées en tranches, 20 minutes à 100 ° Vitesse 1, quand il y a 15 minutes de cuisson, ajoutez les pommes de terre épluchées et coupées par le bocal sans arrêter la machine (les pommes de terre ont moins de temps de cuisson) et quand il reste 5 minutes, faites la même chose avec les haricots.

Remarque: si c'est très juteux, hachez quelques haricots ou pommes de terre déjà cuits et incorporez-les au ragoût. Cette recette peut être faite avec toutes sortes de légumineuses.

Pois Chiches au Chorizo

INGRÉDIENTS:

400 g de pois chiches cuits
150 g d'oignon
1 gousse d'ail
40 g d'huile
100 g de chorizo
Dés de jambon
1 cuillère à café de paprika
1 cuillère à soupe de farine
400 ml d'eau
Sel
2 œufs cuits

PRÉPARATION:

Rincez les pois chiches avec de l'eau et les mettre à égoutter. Mettez l'oignon et l'ail dans le pichet et hachez-les 6 secondes à la vitesse 5.

Ajoutez l'huile et faire frire 4 minutes, température 80° 1 avec protège-lames. Ajoutez le chorizo haché et les dés de jambon et programmez 2 minutes de plus avec les mêmes valeurs. Ajoutez le paprika et la farine, sans température, réglez 20 secondes pour tout mélanger.

Versez l'eau et le sel et laissez reposer 10 minutes, température 100 °, vitesse 1 avec le protège-lames.

Enfin, ajoutez les pois chiches et les œufs durs (cuits) hachés et réglez 10 minutes supplémentaires, à une température de 100° et à la vitesse 1.

Laissez reposer pendant un moment avec le couvercle mis sur l'appareil avant de manger.



Ragoût de Pois Chiches

INGRÉDIENTS:

400 gr de pois chiches cuits
50 gr d'huile d'olive
400 gr d'oignon
2 gousses d'ail
200 gr de tomate naturelle broyée
500 gr d'eau
1 grande feuille de laurier
Sel
2 cuillères à soupe de poudre de cumin
Poivre au goût
Persil à décorer.

PRÉPARATION:

Mettez les ingrédients de la sauce, l'huile, l'oignon, l'ail et la tomate dans le verre et programmez 3 secondes de la vitesse 4. Ensuite, programmez 10 minutes, température 100°, vitesse 1.

Terminé le temps, ajoutez au soffrito 3 cuillères à soupe de pois chiches et de l'eau et déchiquetez 40 sec, vitesse 7.

Placez le protège-lames, ajoutez la feuille de laurier, le sel, le cumin et le poivre. Programmez 7 minutes, 100°, vitesse 1. Et pour finir, ajoutez les pois chiches et programmez de 8 à 10 minutes à la même température et à la même vitesse.

Lentilles aux Légumes

INGRÉDIENTS:

400 g de lentilles pardina
1 saucisse de porc "chorizo"
60 g de poivrons conservés
3 carottes
1 pomme de terre
120 g d'oignon
1 cuillère à soupe de paprika
60 g d'huile d'olive
Sel
2 gousses d'ail
1 feuille de laurier
800 g d'eau

PRÉPARATION:

Plongez les lentilles dans de l'eau et du sel la nuit précédant leur préparation. Introduisez les légumes, sauf les pommes de terre et les carottes dans le pichet, hachez-les avec quelques touches de "Turbo".

Ajoutez de l'huile, du paprika et du sel au goût. Mélangez à la vitesse 5 pendant 5 secondes.

Placez le protège-lames, ajoutez les lentilles, la carotte propre et tranchée, les dés de pomme de terre et le chorizo coupés en tranches. Sélectionnez la température 100 °, le temps 45 minutes, la vitesse 1

Potage d'Épinards, Crevettes et Pois Chiches

INGRÉDIENTS:

1 ou 2 bouquets d'épinards
100 g de crevettes pelées
200 g de pois chiches cuits
4 gousses d'ail
Eau
Sel
Huile

PRÉPARATION:

Placez le protège-lames dans le pichet. Ajoutez l'huile et mélangez les gousses d'ail et les crevettes. Sélectionnez la température 80 °, 3 minutes, vitesse 2. À la fin, ajoutez les pois chiches et les épinards, couvrez avec de l'eau et sélectionnez la température 100 ° fois 15 minutes, vitesse 1. Rectifiez le sel avant de servir.

Pâtes et Riz



Riz dans son Jus de Cuisson

INGRÉDIENTS:

1 gousse d'ail
30g d'huile d'olive extra vierge
300 g de petites côtes de porc hachées
60g de pois congelés
1 tomate mûre et petite
1/2 cuillère à café de paprika doux
600 ml d'eau
1 cube de bouillon concentré de volaille
80g de poivron rouge
Sel au goût
150g de riz rond

PRÉPARATION:

Mettez l'ail pelé et l'huile dans le verre et déchiquetez 5 sec / vitesse 5. Placez le papillon, ajoutez les côtes et faites cuire pendant 20 minutes à 100 ° vitesse 1. Ajoutez les petits pois et la tomate en dés et programmez 5 minutes, température 90 °, vitesse 1.

Ajoutez le paprika, l'eau, le cube de bouillon concentré et le sel et programmez 20 min / 100° / vitesse 1. Ajoutez le poivron haché et le riz et programmez 13 min / 100° / vitesse 1. Laissez reposer 5 minutes et servez.

Riz Vert

INGRÉDIENTS:

½ oignon
1 ail
25 ml d'huile d'olive
200 g d'épinards surgelés
50 g de petits pois surgelés
1 cube de bouillon
Sel
550 ml d'eau
250g de riz

PRÉPARATION:

Placez le 1/2 oignon par segments dans le bocal et l'ail et déchiquetez-le pendant quelques secondes, abaissez-le des parois et ajoutez l'huile. Sélectionnez 6 minutes, 90° vitesse 1. Lorsque vous avez terminé, ajoutez l'eau, le cube de bouillon, un peu de sel et les légumes, et programmez 10 min, 100°, vitesse 1 pour qu'ils se fassent doucement.

Lorsque vous avez terminé, rectifiez pendant environ 1 minute à la vitesse 4 pour le rendre très fin.

Placez le protège-lames et ajoutez le riz en sélectionnant 15 min, 90°, vitesse 1.

Une fois terminé, vérifiez le niveau de cuisson du riz, s'il est à votre guise, si vous le voulez plus cuit, ajoutez plus de temps. Cette partie dépendra de chaque goût personnel et du type de riz.



Spaghetti au Pesto



INGRÉDIENTS:

300 g de spaghettis
100 g de fromage parmesan
50 g de basilic frais
2-3 gousses d'ail
50 g de pignons de pin
250ml d'huile d'olive
Sel

PRÉPARATION:

Ajoutez de l'eau dans le pichet (ne dépassez jamais le niveau de 1,5 l), sélectionnez 12 minutes plus la durée indiquée par le fabricant dans l'emballage, température 120 °, vitesse 1 avec le papillon. À 12 minutes, lorsque l'eau est déjà bouillante, ajoutez les spaghettis par le bocal. Enfin, égouttez les spaghettis et mettez de côté.

Pour le pesto, mettez le fromage dans le bocal et appuyez 2 à 3 fois sur le turbo et programmez 15 secondes, vitesse progressive 5-7-9. Ajouter l'ail, les pignons et le basilic et programmez 15 secondes, vitesse progressive 5-7-9. Sans ouvrir le couvercle et avec le gobelet mis, sélectionnez la vitesse 5 et versez l'huile petit à petit pour qu'elle s'émulsifie bien. Versez du sel si nécessaire.

Ajoutez la sauce aux pâtes mise de côté.

Cannellonis de Blettes aux Champignons

INGRÉDIENTS:

Pour la farce:

12 feuilles de pâtes précuites pour cannellonis
(mettez plus au cas où une partie se casse)
Lavez environ 350 gr de blettes et retirez la partie
blanche; vous devez avoir au moins 150 gr.
300 gr d'oignon
60 gr d'huile d'olive extra vierge
300 gr de champignons tranchés
1 cuillère à soupe de vinaigre de Modène - avec
olives vertes, ou de framboise, pomme
Sel au goût

Pour la béchamel:

500 gr de lait entier ou demi-écrémé
40 gr de fécule de maïs
20 grammes de beurre
Une pincée de noix de muscade
Sel et poivre au goût

Pour gratiner:
Fromage râpé

PRÉPARATION:

Mettez dans une source d'eau chaude avec les pâtes précuites pendant 20 minutes, puis laissez égoutter et mettez de côté.

Puis hachez la blette à carde. Pour ce faire, mettez 1 litre d'eau dans le verre et introduisez les feuilles de blette à cardes propres, programmez 2-3 secondes à la vitesse 4. Si les morceaux ont été volumineux, programmez-le encore une seconde. Retirez à un égouttoir et mettez de côté.

Avec le verre sec, ajoutez l'oignon et l'huile et hachez 4 secondes à la vitesse 4. Réglez 10 minutes, 100 ° C, vitesse 1 sans bécher.

Ajoutez les blettes, les champignons, le sel et la cuillère à soupe de vinaigre et laissez-les pocher pendant 15 minutes à 100°, vitesse 1. Vérifiez que les ingrédients sont tendres, sinon, programmez quelques minutes de plus. Terminer le temps, déposez dans une poche à pâtisserie qui sera plus confortable pour remplir les cannellonis. Attendez qu'ils se réchauffent.

Préparer la béchamel: mettez tous les ingrédients de la béchamel dans le verre et laissez agir 10 minutes, 100°, vitesse 4.

Dans une plaque à pâtisserie recouverte de beurre ou d'une base de béchamel, déposez les cannellonis farcis, versez la béchamel sur le dessus et finissez par saupoudrer de fromage râpé. Placez au four et grillez, quand la surface est dorée, ce sera prêt pour le servir.

Spaghetti à la Bolognaise

INGRÉDIENTS:

Sofrito:

50gr d'huile d'olive extra vierge
130gr de carotte
130gr d'oignon
180gr de champignons
1 gousse d'ail
500gr de tomate naturelle broyée

Reste:

500gr de viande hachée
1 cuillère à café de sel
1 pincée de poivre
1 cuillère à café d'origan
1 feuille de laurier

Pour faire cuire la pâte:

2 l d'eau
1 cuillère à café de sel
500gr de spaghettis

PRÉPARATION:

Mettez la carotte, l'oignon, les champignons, l'ail et la tomate dans le verre et déchiquetez-les pendant 15 secondes à la vitesse 5.

Abaissez les restes adhérent aux parois du verre. Ajoutez l'huile et programmez 6 minutes, 100°, vitesse 1.

3.- Une fois le temps programmé écoulé, placez le papillon, ajoutez la viande hachée, le sel et les épices et programmez 15 minutes, 100°, vitesse 1. Une fois terminé, rectifiez la pointe du sel. Retirez et mettez de côté.

Ne lavez pas le verre et ne retirez pas le papillon, ajoutez de l'eau dans le pichet (ne dépassez jamais le niveau de 1,5 l), sélectionnez 12 minutes de plus pour la durée indiquée par le fabricant dans l'emballage, température 120 °, vitesse 1. À 12 minutes, l'eau est déjà bouillante, ajoutez les pâtes par le bocal.

Versez les pâtes égouttées sur un plat et ajoutez la sauce bolognaise préparée précédemment.

Spaghetti aux Fruits Secs

INGRÉDIENTS:

400 g de spaghettis
30 g de pignons de pin pelés
30 g d'amandes pelées
30 g de noix pelées
50 g de tranches de pain dur ou grillé
30 g de fromage parmesan râpé
30 g de beurre sans sel
Piments forts moulus
Sel

PRÉPARATION:

Mettez l'huile dans le pichet et faites-la chauffer à la vitesse 1 à 100 ° quelques minutes, une fois qu'elle est chaude ajoutez les noix, laissez 1 ou 2 minutes pour dorer un peu. Une fois qu'elles sont dorées, fermez le couvercle, programmez 40 secondes, vitesse 5-8. Abaissez les restes adhérent aux parois et ajoutez le fromage parmesan, environ 2 minutes, à la vitesse 1 et à 100 °. Terminé le temps, retirez et mettez de côté.

Ajoutez de l'eau dans le pichet (ne dépassez jamais le niveau de 1,5 l), sélectionnez 12 minutes plus la durée indiquée par le fabricant dans l'emballage, température 120 °, vitesse 1 avec le papillon. À 12 minutes, lorsque l'eau est déjà bouillante, ajoutez les spaghettis par le bocal. Une fois terminé, égouttez les spaghettis et ajoutez les noix réservées.

Pâtes au Pesto de Brocoli

INGRÉDIENTS:

2 l d'eau
2 cuillères à soupe de sel ou au goût
350 g de brocoli, ne mettre que les bouquets
verts, sans le tronc
350 g de pâtes
100 g de fromage parmesan râpé ou en tranches
120 g de farine d'amande ou de morceaux
1 gousse d'ail
60 g d'huile d'olive extra vierge
Poivre noir moulu au goût
Le zeste et le jus d'un citron
Basilic ou autres herbes à décorer

PRÉPARATION:

Mettez dans le verre l'eau, une cuillère à café de sel et le panier dans le verre avec les fleurs de brocoli et faites cuire 15 minutes à 100 ° C, vitesse 2. Retirez le panier et laissez l'eau. Pour placer le papillon, ajoutez les pâtes et faites cuire durant le temps indiqué par l'emballage, 100°C, vitesse 1 sans béccher. * Pour gagner du temps, vous pouvez faire cuire les pâtes dans le verre ou les mettre dans une casserole en même temps que le brocoli. Une fois cuit, économisez 100 ml d'eau de cuisson. Égouttez les pâtes et mettez-les de côté.

Dans le verre vide, versez le fromage râpé (s'il était en morceaux, hachez-le 8 secondes à la vitesse 10 et retirez-en 2 cuillères à soupe pour les saupoudrer sur le plat.) Ajoutez au verre le fromage, le brocoli, les amandes, l'ail, l'huile, la cuillerée de sel, le poivre, le zeste et le jus de citron qui donne une touche spéciale et déchiquetez 30 secondes en vitesse 6.

Ajoutez les 100 ml d'eau de cuisson et mélangez pendant 15 secondes à la vitesse 4. Le pesto au brocoli est prêt.

Versez ce pesto sur les pâtes égouttées et mélangez. Versez dans un bol et décorez avec des feuilles de basilic entières ou hachées.

Spaghettis à la Carbonara

INGRÉDIENTS:

150 g d'oignon
50 g de beurre
15 g d'huile d'olive extra vierge
100 g de lard tranché
Poivre
10 g de sel
500 g de crème pour la cuisson
100g de fromage parmesan
500 g de pâte
1,5 l d'eau
50 g de fromage parmesan à saupoudrer

PRÉPARATION:

Pour la sauce

Mettez l'oignon, le beurre, l'huile, le poivre et le sel dans le pichet. Déchiquetez durant 15 secondes à la vitesse 4. Abaissez tous les restes adhérent aux parois avec la spatule. Ajoutez le bacon et programmez 7 minutes, température 100 °, vitesse 2.

Ensuite, ajoutez la crème et le fromage parmesan. Déchiquetez quelques secondes à la vitesse 7, jusqu'à ce que le mélange soit homogène et à votre guise, puis réglez 8 minutes, la température et la vitesse à 100 ° 3. Mettez de côté.

Pour la pâte

Ajoutez de l'eau dans le pichet (ne dépassez jamais le niveau de 1,5 l), sélectionnez 12 minutes plus la durée indiquée par le fabricant dans l'emballage, température 120 °, vitesse 1 avec le papillon. À 12 minutes, lorsque l'eau est déjà bouillante, ajoutez les spaghettis par le bocal. Enfin, égouttez les spaghettis et mettez de côté.

Lorsque la pâte est cuite, égouttez-la, recouvrez-la de la sauce réservée et placez-y du fromage parmesan et du bacon frit pour le rendre plus appétissant.

Poissons



Morue au Vin Blanc

INGRÉDIENTS:

300 g de pommes de terre
1 oignon moyen coupé en tranches
2 oeufs lavés
500 ml d'eau
200 ml de vin blanc
400 g de morue propre et dessalée
Olives noires à décorer

PRÉPARATION:

Épluchez et coupez les pommes de terre en tranches, placez-les dans le panier et entre les œufs.

Mettez l'eau et le vin dans le pichet, insérez le panier et programmez 22 minutes, température 100 °, vitesse 1.

Égouttez les pommes de terre et les œufs et mettez de côté.

Nettoyez le panier et placez la morue à l'intérieur et laissez reposer 5 minutes, température 100 ° C, vitesse 1. Si vous voulez plus de cuisson, ajoutez plus de temps. Une fois cuit à votre goût, égouttez la morue et émiettez-la.

Mettre dans un plat et décorez avec des olives noires.



Calamars aux Pommes de terre

INGRÉDIENTS:

2 oignons moyens
½ poivron rouge
50 ml d'huile d'olive
500 g de calamars (propres et coupés en morceaux)
1 cuillère à café de paprika doux
1 feuille de laurier
1 pincée de poivre
500 g de pommes de terre
50 ml de vin blanc
300 ml de bouillon de poisson ou 300 ml d'eau avec
une cube de bouillon de poisson

PRÉPARATION:

Mettez les oignons divisés en quartiers et le poivron en morceaux et laissez 2 secondes, vitesse 5.

À l'aide de la spatule, abaissez les restes d'oignon du couvercle et de l'intérieur du verre vers les lames. Placez le protège-lames et ajoutez l'huile, programmez 5 minutes, température 80 °, vitesse 1.

À la fin du temps, ajoutez les calamars, le paprika, le laurier et le poivre. Programmez 6 minutes, température 90 °, vitesse 1.

Ajoutez les pommes de terre, le vin et le bouillon et laissez agir 25 minutes, 100 °, vitesse 1.

Filets de Panga Remplis



INGRÉDIENTS:

150 g de champignons
1 oignon tendre
20 g d'huile d'olive
4 filets de panga
Sel
Poivre
500 g d'eau

Pour la sauce:

80 g d'huile d'olive
20 g de vinaigre
1 cuillère à café de moutarde
1 cuillère à café de jus de citron
Sel
Poivre

PRÉPARATION:

Introduisez tous les ingrédients de la sauce et programmez 15 secondes, vitesse 5. Mettez de côté.

Mettez les champignons, l'oignon en deux et l'huile dans le pichet et mettez 4 secondes, vitesse 4.

Abaissez la préparation vers les lames et programmez 3 minutes, 80 °, vitesse 3.

Étalez les filets sur une surface plane, assaisonnez et répartissez le mélange précédent sur chacun, enrôlez et tenez avec un bâton.

Placez les steaks dans le plateau à vapeur.

Sans laver le verre, mettez l'eau, fermez le pichet, mettez le récipient à vapeur en position et programmez 30 minutes, température 100 °, vitesse 1.

Lorsque le temps est écoulé, retirez les filets dans un plat et versez la sauce dessus.

Fumet de Poisson

INGRÉDIENTS:

150 g de têtes, carapaces de crevettes et crabes
1 poireau
25 g d'huile d'olive
800 ml d'eau
150 g d'os de lotte, de merlu...
Sel
Persil

PRÉPARATION:

Versez les carapaces, les têtes de crevettes, le poireau émincé et l'huile dans le pichet. Programmez 3 minutes à la température 80 °, vitesse 4.

Une fois le temps écoulé, ajoutez l'eau, les os de lotte, le merlu... le sel et le persil à votre goût. Programmez 8 minutes à la température 100 ° et à la vitesse 2.

Filtrez avec un tamis fin.

Hamburger au Saumon

INGRÉDIENTS:

500 g de saumon frais en morceaux, sans peau ni épines
150 g d'oignon
50 g de chapelure
1 oeuf
1 cuillère à café de sel
Une demi-cuillère à café d'aneth
Huile de friture

PRÉPARATION:

Mettez l'oignon dans le pichet et programmez 5 secondes, vitesse 5. Abaissez la préparation à l'aide de la spatule. Incorporez le reste des ingrédients et programmez 5 secondes, vitesse 4.

Faites des boulettes avec la pâte et les écrasez à la main pour donner la forme du hamburger. Faites-les frire dans une poêle.

Paupiettes de Saumon

INGRÉDIENTS:

100 g de ciboulette
75 g de cornichons
150 g de bâtonnets de crabe
150 g de tomate
150 g d'huile d'olive
50 g de vinaigre
25 g de sucre
Une pincée de sel
500 g de saumon fumé

PRÉPARATION:

Mettez l'oignon et les cornichons dans le pichet et laissez agir 4 secondes, vitesse 4. Versez dans un bol et mettez de côté.

Mettez les bâtonnets de crabe "le surimi" et programmez 3 secondes, vitesse 4. Versez dans le bol précédent, mélangez et mettez de côté.

Nettoyez et séchez le pichet et ajoutez la tomate en quartiers et sans pépins. Programmez 4 secondes, vitesse 4.

Ajoutez de l'huile, du vinaigre, du sucre et du sel et laissez agir 8 minutes, 90 °, vitesse 1.

Retirez la vinaigrette d'un récipient et laissez tempérer ou refroidir complètement.

Tout en mélangeant bien dans le bol: avec l'oignon, les cornichons et le crabe, et le remplissage des paupiettes est prêt.

Étendez une tranche de saumon fumé dessus, mettez un peu de farce et fermez la paupiette en laissant l'extrémité vers le bas pour qu'il ne s'ouvre pas.

Placez-les dans un plat et versez la vinaigrette dessus.

Viandes



Côtelettes au Miel

INGRÉDIENTS:

2 gousses d'ail
15 g de jus de citron
40 g de miel doux
15 g d'huile d'olive
500 g de côtes de porc hachées
Sel et poivre
Persil haché (facultatif)
Sésame (facultatif)
Lima ou citron (facultatif)

PRÉPARATION:

Hachez l'ail épluché pendant 4 secondes, vitesse 5. Abaissez les morceaux vers les lames.

Placez le protège-lames, ajoutez le reste des ingrédients, salez et poivrez au goût et programmez 20 minutes, température 100°, vitesse 2.

Une fois le temps écoulé, retirez le bécher et prolongez la cuisson en programmant 10 minutes, température 100, vitesse 1 (en poursuivant avec le protège-lames).

A la fin du temps, vérifiez que les côtes sont tendres, sinon prolongez la cuisson 5 minutes de plus.

Nous servons les côtes dans un plat. Saupoudrez de persil haché, d'un peu de sésame et de quelques tranches de citron vert ou de citron pour décorer.



Hamburgers au Bacon et Dattes

INGRÉDIENTS:

700 gr. de viande hachée (veau)
125 gr. De tranches de bacon
125 gr. de dattes sans os
2 oeufs
40 gr. de chapelure
Sel

PRÉPARATION:

Hachez les dattes 1 minute vitesse 5, abaissez les restes adhérent aux parois vers les lames. Ajoutez le bacon et hachez 5 secondes à la vitesse 6. Abaissez les restes adhérent aux parois vers les lames. Ajoutez la viande, le sel, l'oeuf et la chapelure. Mélangez 10 secondes à la vitesse 6. Retirez le verre du mélange avec la spatule et commencez à former des hamburgers.

Placez la pâte sur un papier alimentaire "film" que nous placerons dans un moule rond (la taille souhaitée des hamburgers), appuyez sur la pâte jusqu'à obtenir la forme souhaitée. Une fois le hamburger formé, il est prêt à être cuit (rôti, fritt...).



Hamburger d'Oignon et de Carotte

INGRÉDIENTS:

500 g de poitrine ou cuisse de poulet sans os ni peau.
1 oignon pelé et coupé en quartiers.
2 carottes moyennes pelées et coupées en grosses tranches.
25 g d'huile d'olive.
Sel

PRÉPARATION:

Mettez la viande préalablement coupée en morceaux d'environ 3 centimètres dans le verre et mettez au congélateur pendant environ 45 minutes. Sélectionnez 20 secondes de vitesse progressive 5-7. Retirez et mettez dans un bol.

Sans laver le verre, ajoutez l'oignon et la carotte. Hachez en programmant 4 secondes à la vitesse 5 (si vous souhaitez obtenir des morceaux plus petits, rallongez le temps). A l'aide de la spatule, baissez les restes adhérent aux parois.

Placez le protège-lames, ajoutez de l'huile et du sel et faites frire le tout pendant 6 minutes, vitesse 1, température 90 °.

Une fois le temps écoulé, nous attendons que la sauce soit bien trempée. Pour ce faire, mélangez les légumes avec la viande hachée réservée, faites deux ou trois boulettes avec le résultat et placez-les sur un moule avec un film transparent pour donner la forme.

Une fois, fait de la manière désirée, elles sont prêtes à frire ou à rôtir.



Hamburgers au Jambon et Fromage de Chèvre

INGRÉDIENTS:

700 g de viande hachée (boeuf)
125 g dés de jambon
125 g de fromage de chèvre
2 oeufs
40 g de chapelure
Sel

PRÉPARATION:

Coupez les dés de jambon durant 30 secondes à la vitesse 5, abaissez les restes adhérent aux parois. Ajoutez du fromage et hachez 5 secondes à la vitesse 6. Abaissez les restes adhérent aux parois vers les lames. Ajoutez la viande, le sel, l'oeuf et la chapelure. Mélangez 10 secondes à la vitesse 6. Retirez le mélange du verre avec la spatule et les hamburgers commencent à se former.

Placez la pâte sur un papier alimentaire "film" que nous placerons dans un moule rond (la taille souhaitée des hamburgers), appuyez sur la pâte jusqu'à obtenir la forme souhaitée. Une fois le hamburger formé, il est prêt à être cuit (rôti, frit...).

Saucisses aux Oignons

INGRÉDIENTS:

500 grammes de saucisses "longanizas"
700 grammes d'oignon
60 grammes d'huile d'olive
200 grammes de vin blanc de ragoût
200 grammes d'eau
2 feuilles de laurier
6 grammes de sel
1 pincée de poivre blanc moulu

PRÉPARATION:

Coupez les saucisses en trois morceaux et mettez de côté. Coupez les oignons en deux, puis coupez-les en tranches. Placez le protège-lames dans le pichet, ajoutez l'oignon au verre avec l'huile et programmez 12 minutes, température 80 ° 1. Lorsque vous avez terminé, sans retirer le protège-lames, ajoutez les saucisses et sélectionnez 5 minutes, température 90 ° et vitesse 1. Ajoutez le reste des ingrédients et programmez 30 minutes, 100 °, vitesse 1.

Nuggets de Poulet

INGRÉDIENTS:

200 g de poitrine de poulet hachée semi-congelée
(200-250)

100 g de fromage emmental râpé

Sel et poivre

1 oeuf

Pour enrober

Farine

2 oeufs battus

Chapelure

Huile (pour frire)

PRÉPARATION:

Mettez la poitrine coupée en morceaux d'environ 3 centimètres dans le congélateur, elle est sortie à 45 minutes. Mettez la poitrine, le fromage, le sel, le poivre et l'oeuf dans le verre. Programmez 20 secondes, vitesse progressive 5-7.

Retirez la pâte du verre, faites des petites boulettes puis déchiquetez -les avec la main en les passant dans la farine, les œufs et la chapelure.

Pain de Viande

INGRÉDIENTS:

Ingrédients pour la farce

250 grammes de viande hachée
1 gros oignon
Persil
2 oeufs durs
Olives vertes dénoyautées
Cumin
30 grammes de raisins secs
Poivre et sucre
40 g. Huile
1 oeuf battu
Huile et sel

Ingrédients pour la couverture

420 grammes de pommes de terre à cuire
200 ml de lait
Sel au goût
Noix de muscade
Poivre noir fraîchement moulu
50 g de beurre ou d'huile d'olive
Fromage râpé à gratiner.

PRÉPARATION:

Préparez une purée de pomme de terre, placez le papillon, ajoutez les pommes de terre hachées, le lait et le sel dans le verre et programmez 30 minutes à une température de 90 ° C, vitesse 1.

Finis ce temps, ajoutez du beurre ou de l'huile, assaisonnez avec du poivre et de la muscade, retirez le papillon et programmez 1 minute 30 secondes à la vitesse 3.

Une fois terminé, il est réservé dans un bol recouvert d'un film transparent collé à la purée afin d'éviter toute formation de croûte.

Ensuite, il se réalise la farce, avec le pichet propre, hachez l'oignon pendant 6 secondes, vitesse 3. Ajoutez l'huile et programmez 5 minutes à 100 °, vitesse 1.

Ajoutez la viande, le cumin, une pincée de sucre, le sel, le poivre, le persil et les raisins secs. Sélectionnez 5 minutes, température 100 °, vitesse 1.

Ajoutez au mélange l'œuf dur haché et les olives et mélangez avec la spatule.

Placez sur un plat à four une couche de purée de pomme de terre, une couche de farce, une autre couche de purée de pomme de terre. Saupoudrez de fromage râpé et Faites griller au four.

Couscous au Poulet à la Marocaine

INGRÉDIENTS:

Ingrédients pour Poulet Marocain

50 g d'huile d'olive
40 g de raisins secs ou de dattes
100 g d'amandes crues sans peau
150 g d'oignons coupés en quartiers
1 gousse d'ail
3 poires pelées
750 g de poulet haché et assaisonné
1 pincée de colorant jaune
2 cuillères à soupe de mélange d'épices
(cumin, paprika, coriandre, noix de
muscade, gingembre, cannelle)
Poivron vert et rouge
Carotte
Courgette
Sel

Ingredientes para el cuscús

500 g d'eau
1 filet d'huile
1 cuillère à café de sel
250 g de couscous précuit.

PRÉPARATION:

Mettez dans le verre l'huile et les raisins secs ou les dattes sans os et programmez 2 minutes, 100 °, vitesse 1. Ajoutez les amandes et faites chauffer 4 minutes, 100 °, vitesse 1. Versez les amandes et les raisins secs dans un bol. à travers une passoire pour récupérer l'huile et mettez de côté.

Sans laver le verre, mettez l'oignon, l'ail et la tomate. Hachez 4 secondes, vitesse 4. Placez le protège-lames et ajoutez les poivrons, les courgettes et les carottes coupés, l'huile réservée et faites chauffer 6 minutes, 100°, vitesse 1. Incorporez le poulet, la coloration, le mélange d'épices, le sel et faites chauffer 10 minutes, 100°, vitesse 1. Ajoutez les amandes et les raisins secs mis de côté, mélangez avec la spatule et versez dans un plat.

Ensuite, commencez à préparer le couscous. Sans laver le verre, versez de l'eau, de l'huile et du sel. Chauffez 5 minutes, 100 °, vitesse 1.

Placez le couscous dans un bol et, une fois le temps programmé écoulé, versez l'eau du verre sur le couscous. Remuez avec une cuillère et laissez reposer pendant cinq minutes. Servez avec le poulet.

Farce pour les Chaussons typiques de la gastronomie Argentine

INGRÉDIENTS:

250 grammes de viande hachée
1 gros oignon
Persil
2 oeufs durs
Olives vertes dénoyautées
Cumin
30 grammes de raisins secs
Poivre et sucre
40 g. Huile
1 oeuf battu
Huile et sel

PRÉPARATION:

Hachez l'oignon pendant 6 secondes, vitesse 3.
Ajoutez l'huile et réglez 5 minutes à 100°, vitesse 1.
Ajoutez la viande, le cumin, une pincée de sucre, le sel, le poivre, le persil et les raisins secs. Programmez 5 minutes, température 100° et vitesse 1.
Ajouter l'oeuf dur haché et les olives (2 par chausson)
Laisser la farce refroidir et faites les chaussons. Ils peuvent être frits ou cuits au four (si cuits, peignez-les avec un œuf battu).

Steak de Surlonge avec Sauce aux Champiñones

INGRÉDIENTS:

500 gr. de surlonge de porc coupée en médaillons
1 oignon
1 gousse d'ail entier
250 gr. de crème épaisse pour la cuisson
300 gr. de champignons roulés (servir aussi de boîte de conserve)
1 cuillère à soupe de bovril (servi avec sauce soja)
Sel et poivre noir

PRÉPARATION:

Chauffez l'huile pendant cinq minutes à une température de 100°. Lorsque vous avez terminé, ajoutez l'oignon bien haché dans le verre, les champignons et la gousse d'ail épluchés mais entiers, et laissez reposer 10 minutes à une température de 120 °C, à la vitesse 1 avec le protège-lames et ne l'enlevez pas dans toute la recette.

Salpimentez généreusement les médaillons de surlonge et quand ils ont terminé les 10 minutes, ajoutez-les aussi. Chauffez pendant 5 minutes, température 100°, vitesse 1.

C'est au tour d'ajouter la crème et le bovril, en programmant 10 minutes, à une température de 120°, à la vitesse 1. Si la sauce est un peu fade, vous pouvez toujours ajuster le sel à la fin et comptez 30 secondes de plus.

Veau aux Amandes

INGRÉDIENTS:

100 gr d'amandes crues ou grillées, au goût

Pour le soffrito:

60 gr d'huile d'olive extra vierge

100 gr de poivron vert ou rouge

300 gr d'oignon

200gr de Courgette

200gr de champignons

1 gousse d'ail sans germe central

Pour le reste de la recette:

1 kg de morceaux de boeuf ou filets de veau sans nerfs coupées en lanières

Farine pour fariner la viande

100 gr de sauce soja

100 gr de vin blanc

300 gr d'eau

Poivre au goût

Sel au goût

PRÉPARATION:

Râpez les amandes 6 secondes en vitesse 5. Retirez et mettez de côté.

Mettez tous les ingrédients dans le verre (réservez quelques tranches de poivron, champignons et courgettes) du soffrito et hachez-les 5 secondes à la vitesse 4. Après faites chauffer 12 minutes, 120 ° C, vitesse 1. Abaissez les restes des parois du verre avec la spatule et le couvercle.

Alors que le soffrito est terminé. Farinez la viande et la faire chauffer avec un peu d'huile dans une casserole pour la marquer. Retirez et réservez. Si vous voulez le faire dans le robot, lorsque le temps de soffrito sera terminé, placez le protège-lames, incorporez la viande et programmez 4 minutes, 120°C, vitesse 1, sans béccher, avec le panier sur le couvercle.

Avec la viande déjà dans le verre et le protège-lames, versez le soja, le vin, l'eau, les amandes et les lanières de légumes réservées, le poivron et laissez cuire 25 minutes, 120°, vitesse 1. Vérifiez le point de cuisson de la viande qui varie en fonction de l'épaisseur des morceaux utilisés. Si vous voulez plus de cuisson, lorsque vous ajoutez du temps il faut ajouter également plus d'eau.

Desserts



Bavaroise au Turrón (nougat)

ASTUCE
Mettez la crème
au congélateur un peu
avant. Lors de l'assemblage
de la crème, veillez à ce qu'elle
ne reste que quelques secondes
et vérifiez qu'elle est assemblée.
Si nous perdons du temps,
cela devient comme du
beurre.

INGRÉDIENTS:

2 jaunes d'oeuf
30 g de sucre blanc
120 g de lait
3 feuilles de gélatine
250 g de nougat "turrón" tendre
200 g de crème à fouetter
Fraises à décorer

PRÉPARATION:

Hydratez les feuilles de gélatine à l'eau froide.

Mettez le turrón en morceaux dans le pichet, hachez-le pendant 4 secondes à la vitesse 5. Puis retirez-le et mettez de côté.

Avec le pichet lavé et séché, montez les 200 g de crème dont le papillon est réglé à la vitesse 3. Vous devez faire attention à ne pas la laisser couler et à la formation de beurre. Il est enlevé et stocké au froid.

Ajoutez le lait, le sucre et les jaunes. Programmez 6 minutes, 90 ° et vitesse 4.

Incorporez la gélatine bien drainée et mélangez pendant 10 secondes à la vitesse 4.

Ajoutez le nougat haché et battez pendant 30 secondes à la vitesse 3 jusqu'à l'obtention d'une crème épaisse. Retirez dans un grand bol et laissez refroidir.

Ajoutez la crème à la lotion chaude à l'aide de tiges manuelles. Pour bien mélanger, utilisez des mouvements doux et enveloppants.

Verser le mélange obtenu dans de petits verres à liqueur. Laissez refroidir au réfrigérateur pendant au moins 2 heures. Pour présenter, coupez les fraises en feuilles et décorez.

Gâteau au Chocolat

INGRÉDIENTS:

1 gros oeuf et 2 jaunes
250 g de chocolat noir.
150 g de sucre
130 g de beurre peu riche en sel.
1 sachet de levure
220 g de farine
1 peu de sel fin
200 ml de lait
1 yaourt à la grecque "yaourt grec"

PRÉPARATION:

Le four est préchauffé à une température d'environ 180 °.
Coupez le chocolat et placez-le dans le pichet jusqu'à ce qu'il soit le plus poussiéreux possible avec le programme TURBO.

Ajoutez le sucre et le lait et sélectionnez la température 50 °, la vitesse 4 pour 1 minute.

Ajoutez du beurre et du yaourt et répétez la même opération de température et de vitesse. Si le beurre ne fond pas complètement, ajoutez plus de temps.

Ajoutez ensuite la farine, le sel, la levure et les œufs, puis mélangez à nouveau le tout pendant environ 30 secondes à la vitesse 5.

Graissez le moule, versez le mélange et mettez au four pendant 30 à 40 minutes.

Gâteau à l'Orange

INGRÉDIENTS:

250 g de farine
250 g de sucre
3 oeufs
100 ml d'huile de tournesol
1 yaourt naturel
1 sachet de la levure
1 orange entière
Une pincée de sel

PRÉPARATION:

Nous mettons dans le pichet le sucre, l'orange coupée en quartiers et les oeufs. Sélectionnez, 3 minutes, température 40 °, vitesse 5.

Ajoutez l'huile de tournesol et le yogourt. Mélangez pendant quelques secondes à la vitesse 3.

Ajoutez la farine, la levure et la pincée de sel. Mélangez quelques secondes.

À l'aide de la spatule, retirez le mélange et placez-le dans un moule graissé.

Saupoudrez de sucre sur la surface et mettez au four, préalablement préchauffé à 180 °, pendant environ 30 minutes ou jusqu'à ce que le gâteau soit cuit.

Retirez, laissez tempérer et démoulez.

Boules de Coco

INGRÉDIENTS:

150 g de noix de coco râpée

200 g de lait concentré

Un peu de noix de coco à enrober

PRÉPARATION:

Mettez la noix de coco râpée et le lait concentré dans le pichet et mettez-les à 2 minutes, 40°, vitesse 2.

Versez le mélange dans un bol et laissez refroidir. Lorsque le mélange est froid, mettez-le au réfrigérateur quelques heures.

Sortez du réfrigérateur, faites les boulettes et les enrober de noix de coco râpée.

bonbons au Caramel "Toffee"



INGRÉDIENTS:

Pour la sauce caramel:

100 g de cassonade

100 g de beurre

100 ml de crème (à 35% de matières grasses)

20 ml de bonbons liquides

1 cuillère à café de jus de citron

Pour les chocolats "bonbons":

250 g de chocolat au lait

PRÉPARATION:

Pour la sauce caramel, mettez le sucre, le beurre, la crème, le caramel et le jus de citron dans le pichet. Programmez 15 min, température 100° et vitesse 2, sans mettre le bécnet pour faciliter l'évaporation. Retirez dans un bol et laissez refroidir.

Pour les chocolats, dans le pichet propre et sec, mettez le chocolat et hachez-le 10 secondes, vitesse 7. Retirez et mettez de côté.

Sans laver le pichet, mettez 180 g du chocolat mis de côté et faites fondre 3 min, 50 ° et vitesse 2.

Ajoutez le chocolat restant et mélangez 2 min / vitesse 2-3.

Avec un pinceau, nous recouvrons les moules avec du chocolat, de manière à couvrir tous les trous et le fond. Nous le remettons dans le bocal et nous programmons 2 min, 40 ° et la vitesse 2, puis, Nous programmons la vitesse 2 sans programmer le temps ni la température, afin de garder le chocolat fondu.

Lorsque le chocolat dans les moules est froid, remplissez les trous avec la sauce caramel.

Couvrez les bonbons avec du chocolat du pichet, lissez bien et réservez au congélateur pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce qu'ils refroidissent complètement.

Démoulez et réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Beignets aux Courgettes

INGRÉDIENTS:

230 g de citrouille pelée et découpée
500 g d'eau pour cuire la citrouille
2 oeufs
2 ou 3 cuillères à soupe de sucre
100 g de farine
Huile pour la friture
Sucre à faire enrober une fois frits

PRÉPARATION:

Mettez la courge (pelée et coupée en morceaux) et l'eau dans le pichet et programmez 15 minutes, température 120 °, vitesse 1 et couvrez les lames.

Lorsque le temps programmé est écoulé, les morceaux de citrouille sont égouttés (le panier peut être utilisé comme égouttoir, jetant l'eau) et ils sont remis dans le pichet. Déchiquez-les en programmant 15 secondes, vitesse 5.

Ensuite, retirez le protège-lames et mettez le papillon. Ajoutez le sucre et les oeufs. Programmez 10 secondes, vitesse 2.

Incorporez les 100 g de farine et reprogrammez 10 secondes, vitesse 2. Terminez le mélange à l'aide de la spatule.

Lorsque vous faites frire les beignets, ajoutez beaucoup d'huile dans une poêle. Les beignets seront préparés à l'aide de deux cuillères fournies avec de l'huile chaude et laissant une séparation entre elles.

Ils sont enlevés à l'aide d'une cuillère à égoutter et placés sur une assiette recouverte de papier essuie-tout pour éliminer l'excès d'huile. Ils sont enrobés de sucre et prêts à servir!

Natillas au Chocolat

INGRÉDIENTS:

650 ml. de lait
90 g de sucre
30 g de fécule de maïs
150 g de chocolat noir
3 oeufs

PRÉPARATION:

Coupez le chocolat en morceaux et mettez-le dans le pichet. Déchiquez à la vitesse 5-7-9 pendant quelques secondes.

Ajoutez le reste des ingrédients et programmez 80 °, 9 minutes, vitesse 3.

Après ce temps, programmez encore 2 minutes, à la même vitesse, sans température.

Versez le mélange dans des tasses.

Laissez refroidir et décorez à votre guise.

Beignets de Carottes

INGRÉDIENTS:

230 g de carottes pelées et en morceaux
500 g d'eau pour cuire les carottes
2 oeufs
2 ou 3 cuillères à soupe de sucre
100 g de farine
Huile pour la friture
Sucre à les faire enrober une fois frits

PRÉPARATION:

Mettez les carottes (pelées et coupées en morceaux) et l'eau dans le pichet et programmez 20 minutes, température 120 °, vitesse 1 avec le protège-lames.

Lorsque le temps programmé est écoulé, égouttez les morceaux de carotte (vous pouvez utiliser le panier comme égouttoir en jetant l'eau) et remettez-les dans le pichet. Déchiquetez-les en programmant 15 secondes, vitesse 5.

Ensuite, remettez le protège-lames, ajoutez le sucre et les oeufs et programmez 10 secondes, vitesse 2.

Ajoutez 100 g de farine et reprogrammez 10 secondes, vitesse 2. Terminez le mélange à l'aide de la spatule.

Lorsque vous faites frire les beignets, ajoutez beaucoup d'huile dans une poêle. Les beignets seront préparés à l'aide de deux cuillères fournies avec de l'huile chaude et laissant une séparation entre elles.

Ils sont enlevés à l'aide d'une cuillère à égoutter et placés sur une assiette recouverte de papier essuie-tout pour éliminer l'excès d'huile. Ils sont enrobés de sucre et prêts à servir!

Flan à la noix de Coco

INGRÉDIENTS:

25 g de noix de coco râpée
300 g de lait entier
200 g de crème liquide à 35% de matières grasses
Boîte de 50 g de flan royal (8 portions)
45 g de sucre
Caramel liquide

PRÉPARATION:

Mettez la noix de coco râpée dans le pichet et réglez-la pendant 10 secondes à la vitesse progressive de 5-7-9.

Ajoutez le reste des ingrédients, sauf le caramel liquide, et programmez 8 minutes, 90 °, vitesse 4.

Pendant ce temps, préparez le moule en le recouvrant de caramel liquide (un gros ou plusieurs petits).

Une fois la cuisson terminée, versez la préparation sur le caramel liquide et laissez refroidir à température ambiante. Puis laissez au réfrigérateur au moins 5 heures.



Bonbons Gélifiés "Gominolas"

INGRÉDIENTS:

200 g d'eau ou de jus
2 sachets de gélatine neutre poudre
300 g de sucre
1 sachet de gélatine aromatisée
Huile de tournesol pour graisser le moule
Sucre ou pica pica pour les enrober

PRÉPARATION:

Mettez de l'eau ou du jus de fruit, du sucre et 2 sachets de gélatine neutre dans le pichet et programmez 5 minutes, température 100°, vitesse 2.

Ajoutez la gélatine de goût souhaitée pour les bonbons gélifiés et réglez 10 secondes, vitesse 4.

Programmez à nouveau 5 minutes, température 100°, vitesse 2.

Versez le mélange dans un moule préalablement graissé à l'huile de tournesol (vous pouvez l'appliquer très facilement avec un pinceau).

Laissez reposer 10 ou 12 heures, en fonction de la température ambiante avant ou après. Démoulez avec soin.

Enrobez-les si vous voulez avec du sucre ou du pica pica.

Pâte à Crêpes

INGRÉDIENTS:

250 g de farine de confiserie
500 g de lait
2 oeufs
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1 pincée de sucre
1 pincée de sel

PRÉPARATION:

Versez tous les ingrédients dans le pichet et mettez 20 secondes, vitesse 4.

Laissez la pâte reposer pendant au moins 30 minutes avant de l'utiliser.

Après le temps de repos, graissez une poêle avec du beurre ou du bacon piqué à l'aide d'une fourchette et à l'aide d'une louche, versez une cuillerée de pâte afin qu'elle s'étale bien en retournant la poêle.

Quand elle est dorée et décolle des côtés, retournez-la et faites-la dorer de l'autre côté. Enlevez dans une assiette et répétez jusqu'à ce que la pâte à crêpes soit finie.

Quand ils sont prêts, remplissez les crêpes au goût ou elles peuvent également être congelées.

Muffins au Chocolat

INGRÉDIENTS:

150 g de lait
120 g de beurre
60 g de sucre
2 oeufs
300 g de farine de confiserie
1 sachet de levure chimique
1 pincée de sel
Nutella ou similaire

PRÉPARATION:

Le four est préchauffé à 180°.

Mettez le lait et le beurre dans le pichet et faites-le cuire en réglant 3 minutes, 50 ° C, vitesse 1. Terminez le temps, vérifiez que le beurre est fondu et, s'il ne l'est pas, programmez quelques minutes de plus.

Ajoutez le sucre et les œufs et battez pendant 20 secondes à la vitesse 4.

Ajoutez maintenant la farine, la levure et une pincée de sel. Programmez 15 secondes, vitesse 5.

Préparez les moules (mieux si vous en avez un rigide et les capsules sont placées sur elle). Dans chacun d'eux, mettez une cuillerée - pas très pleine - de pâte, une cuillerée de nutella puis une autre cuillerée de pâte. Idéalement, remplissez chaque moule aux 3/4 de sa capacité.

Faites cuire au four à 180 ° pendant environ 20 minutes.

Muffins aux Fraises

INGRÉDIENTS:

150 g de lait
120 g de beurre
60 g de sucre
2 oeufs
300 g de farine de confiserie
1 sachet de levure chimique
1 pincée de sel
Confiture de fraises

PRÉPARATION:

Le four est préchauffé à 180°.

Mettez le lait et le beurre dans le pichet et faites-le cuire en réglant 3 minutes, 50 ° C, vitesse 1. Terminez le temps, vérifiez que le beurre est fondu et, s'il ne l'est pas, programmez quelques minutes de plus.

Ajoutez le sucre et les œufs et battez pendant 20 secondes à la vitesse 4.

Ajoutez maintenant la farine, la levure et une pincée de sel. Programmez 15 secondes, vitesse 5.

Préparez les moules (mieux si vous en avez un rigide et les capsules sont placés sur elle). Dans chacun d'eux, mettez une cuillerée - pas très pleine - de pâte, une cuillerée de confiture puis une autre cuillerée de pâte. Idéalement, remplissez chaque moule aux 3/4 de sa capacité.

Faites cuire au four à 180 ° pendant environ 20 minutes.



Panna cotta au Turrón

INGRÉDIENTS:

3 feuilles de gélatine
120 g de Tourn de Jijon
400 g de crème
50 g de sucre
Caramel liquide

PRÉPARATION:

Mettez les feuilles de gélatine dans un bol avec de l'eau froide pour les hydrater. Mettez le Tourn dans le pichet et déchiquetez-le 5 secondes à la vitesse 7. Ajoutez la crème, le sucre et programmez-les à 5 minutes, 80 ° et la vitesse 4.

Ajouter les feuilles de gélatine égouttées et mélangez 15 secondes à la vitesse 3.

Mettez le caramel dans la base des récipients et versez le mélange, laissez tempérer.

Introduisez la panna cotta au réfrigérateur pendant 2 ou 3 heures jusqu'à ce que soit épaisse.

tarte aux trois chocolats

INGRÉDIENTS:

90gr de beurre
 200 g de biscuits Maria
 150 g de chocolat noir
 150 g de chocolat au lait
 150 g de chocolat blanc
 175 g de sucre
 1 l de crème liquide
 1/2 l de lait entier
 3 sachets de lait caillé
 Un moule rond amovible de 25 cm de diamètre

PRÉPARATION:

Dans un bol, mélangez la crème avec le lait.

Vaporisez les biscuits 20 secondes, vitesse 6, ajoutez le beurre et mélangez 10 secondes à la vitesse 6, jusqu'à ce qu'il soit homogène. Retirez et couvrez le fond d'un moule amovible.

Mettez un demi-litre de crème avec du lait, du chocolat noir, 100 g de sucre et un sachet de lait caillé, laissez reposer 7 minutes à 90°, vitesse. 5. Versez sur la pâte à biscuits et laissez refroidir.

Tout en refroidissant la couche de chocolat noir, préparez la couche suivante: Mettez dans le verre un demi-litre de crème au lait, chocolat au lait, 50 g de sucre et un sachet de lait caillé, laissez reposer 7 minutes à 90 degrés, vitesse 5. À l'aide d'une fourchette, grattez délicatement la couche précédente de chocolat noir, puis versez le mélange de lait au chocolat sur une louche afin qu'elle ne tombe pas directement sur la couche précédente et évite ainsi la formation de trous. Laissez refroidir

Nous procédons comme à l'étape précédente avec du chocolat blanc mais avec 25 g de sucre.

Laissez refroidir et mettez au réfrigérateur jusqu'au lendemain. Quelques heures avant de la servir, elle est démoulée et décorée.



Tarte aux Pommes



INGRÉDIENTS:

Lait entier (1 tasse ou 150 g)
Œufs (3 unités)
Sucre (1 tasse ou 150 g)
Farine (1 tasse ou 150 g)
1 paquet de levure chimique
Huile d'olive (1 tasse ou 150 g)
Citron râpé (1 citron)
Pomme (2 unités)
Confiture de Pêche (2 cuillères à soupe)

PRÉPARATION:

Ajoutez le lait, les œufs, le sucre, l'huile, la farine, la levure et le zeste de citron au pichet et laissez reposer pendant 3 minutes à une température de 40 °C et à la vitesse 3.

Une fois terminé, placez la pâte sur un moule, préchauffez le four à 180 °, décorez avec des tranches de pomme coupées en tranches, faites cuire environ 30 minutes et terminez en étalant avec une couche de confiture de pêche.

Tarte au Fromage e Baies

INGRÉDIENTS:

Pour la base:

200 grammes de biscuits digestifs
80 grammes de beurre

Pour la farce:

350 grammes de crème liquide pour la cuisson
350 grammes de fromage de type "Philadelphia"
200 grammes de lait
2 sachets de lait caillé
150 grammes de sucre

Pour la couverture:

200 grammes d'une bonne confiture de fraises ou de baies
3 feuilles de gélatine alimentaire (ou deux sachets de gélatine poudre)
1/2 jus de citron
50 grammes d'eau

PRÉPARATION:

LA BASE

Nous aurons le beurre en pommade, à la température ambiante. Nous allons mettre les biscuits dans le verre et le beurre et nous allons déchiqueter 30 secondes à la vitesse initiale de 5 et monter à 9, jusqu'à ce qu'il y ait une masse compacte, mais pas sèche. Si c'était sec, nous ajouterions un peu plus de beurre et déchiqueter quelques secondes de plus. Nous plaçons la pâte dans un moule amovible et pressons avec une cuillère jusqu'à obtenir une base fine et compacte qui recouvre également le fond du moule. Nous allons réserver dans le frigo.

LA FARCE

Dans le verre, nous mettons la crème, le fromage de type Philadelphia, le lait, le sucre et les sachets du lait caillé. Nous programmerons 9 minutes, 90°, vitesse 4. Nous tempérerons environ cinq minutes dans notre propre verre, mais à l'extérieur du robot, puis nous la répartirons uniformément sur la base du gâteau et nous la mettons au réfrigérateur pendant deux ou trois heures, jusqu'à ce qu'elle ait refroidi et acquis la consistance nécessaire.

LA COUVERTURE

Nous mettons les feuilles de gélatine dans l'eau pendant dix minutes pour les ramollir. Après cela, nous les mettons dans le verre à côté de la confiture, de l'eau et du jus de citron. Nous programmerons 3 minutes à 70° Vitesse 2. Nous laisserons tremper dans le verre pendant dix minutes et nous étendrons la couverture uniformément sur le gâteau. Nous allons à nouveau introduire le gâteau au fromage au réfrigérateur encore quelques heures, jusqu'à ce que la couverture soit épaisse.

Marmelades



Marmelade de Fraises

INGRÉDIENTS:

500 g de fraises
500 g de sucre
1 et ½ cuillère à café de citron pressé.

PRÉPARATION:

Lavez les fraises, retirez la queue et toutes les pépites possibles, mettez-les dans le pichet, 15 secondes, vitesse 4, puis ajoutez le sucre et le citron, fixez-les à 25 minutes, température 100, vitesse 1.

Si la texture ne vous convient pas, programmez-en 5 à 10 minutes supplémentaires, en tenant compte du fait que, lorsqu'elle refroidit, la marmelade s'épaissit.

CONSEIL

Placez le

panier à l'envers sur le couvercle au lieu de la tasse pour s'évaporer.

Si vous voulez que la texture soit plus solide, vous pouvez ajouter une cuillère à café d'agar.

Marmalade de Figues

INGRÉDIENTS:

750 g de figues sans peau

280 g de sucre

le jus de ½ citron doux

Une cuillère à café de cannelle facultative

PRÉPARATION:

Mettez les figues avec le jus de citron dans le pichet et hachez-les pendant 4 secondes à la vitesse 4.

Ajoutez le sucre et la cannelle, si vous le souhaitez, et programmez 30 minutes, 100°, vitesse 2.

Si la texture ne vous convient pas, programmez 5 à 10 minutes supplémentaires.



CONSEIL

Placez le panier à l'envers sur le couvercle au lieu de la tasse pour s'évaporer. Si vous voulez que la texture soit plus solide, vous pouvez ajouter une cuillère à café d'agar.

Marmelade de Mandarine

INGRÉDIENTS:

800 g de mandarines pelées
550 g de sucre
1 citron
1 petite pomme

PRÉPARATION:

Pelez les mandarines, retirez les pépins s'ils en avaient et le maximum de brins blancs. Mettez dans le pichet.

Ajoutez le citron sans peau ni sans pépins, mettez la pomme pelée et coupée en petits morceaux, ajoutez le sucre et déchiquetez quelques secondes à la vitesse 6 jusqu'à ce que cela ressemble à une purée.

Programmez 30 minutes à 100° et à la vitesse 1.

Si le temps est écoulé, la texture ne vous convient pas, programmez à nouveau 5-10 minutes, température 100°, vitesse 1.

CONSEIL

Placez le panier à l'envers sur le couvercle au lieu de la tasse pour s'évaporer. Si vous voulez que la texture soit plus solide, vous pouvez ajouter une cuillère à café d'agar.

Marmelade de Pommes

INGRÉDIENTS:

600 g de pommes

400 g de sucre

Le jus d'un demi citron

1 cuillère à café de cannelle (optionnel)

PRÉPARATION:

Pelez les pommes, retirez le cœur et mettez dans le pichet avec le sucre et le jus du demi citron.

Moulez quelques secondes jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de gros morceaux, ajoutez la cuillère à café de cannelle et programmez 25 minutes, 100°, vitesse 1.

CONSEIL

Placez le panier à l'envers sur le couvercle au lieu de la tasse pour s'évaporer. Si vous voulez que la texture soit plus solide, vous pouvez ajouter une cuillère à café d'agar.

Marmelade d'Orange

CONSEIL

Placez le panier à l'envers sur le couvercle au lieu de la tasse pour s'évaporer. Si vous voulez que la texture soit plus solide, vous pouvez ajouter une cuillère à café d'agar.

INGRÉDIENTS:

500 g d'oranges
1 grosse carotte
1 gros citron bien pelé et sans pépins
500 g de sucre

PRÉPARATION:

Pelez les oranges, seulement la partie orange. Versez la peau de l'une d'entre elles dans le pichet avec la pulpe d'oranges (sans aucune partie blanche) et le reste des ingrédients. Hachez pendant 6 secondes à la vitesse 4.

Ensuite, programmez 20 minutes, température 100 ° et vitesse 1. Si elle reste très liquide, programmez 5 à 10 minutes supplémentaires, température 100 ° et vitesse 1.

Une fois terminé et avoir l'épaisseur désirée, déchiquez à votre goût.

Marmelade de tomates

INGRÉDIENTS:

1 k de tomates mûres
200 g de sucre
1 pincée de sel
1 zeste de citron

PRÉPARATION:

Introduisez tous les ingrédients dans le pichet (tomates entières et non pelées). Déchiquetez tout à la vitesse 5-9 progressivement pendant 10 secondes.

Programmez 20 minutes à une température de 100 ° Vitesse 1.

Si nous vérifions qu'elle ne possède pas la texture souhaitée, reprogrammez 5 à 10 minutes supplémentaires à la même vitesse.

CONSEIL

Placez le panier à l'envers sur le couvercle au lieu de la tasse pour s'évaporer.

Si vous voulez que la texture soit plus solide, vous pouvez ajouter une cuillère à café d'agar.



Smoothies et Jus

Smoothie Avocat

INGRÉDIENTS:

2 avocats
4 yaourts à la grecque
Le jus de 4 oranges
2 feuilles de menthe
1 cuillère à soupe de sucre brun de canne
complet

PRÉPARATION:

Épluchez et hachez les avocats en enlevant l'os central. Mettez l'avocat, les yaourts, le jus d'orange, quelques feuilles de menthe et une cuillerée de sucre dans le pichet. Battez en sélectionnant la vitesse 5 jusqu'à obtenir un smoothie homogène. Rectifiez le sucre si cela vous convient.

Réservez au réfrigérateur quelques minutes avant de servir.

Il peut être servi avec des glaçons et il sera encore plus rafraîchissant.

Smoothie à la Noisette

INGRÉDIENTS:

250 g de glace à la noisette
1 litre de lait
60 g de sucre brun
Crème fouettée

PRÉPARATION:

Préparation

Mettez dans le pichet le lait très froid, la glace aux noisettes et le sucre brun de la canne intégrale. Sélectionnez la vitesse 4-5 jusqu'à obtenir une crème mousseuse et consistante, sans grumeaux.

Essayez le smoothie et si vous avez besoin d'ajouter plus de sucre.

Répartissez le smoothie dans des coupes individuelles et décorez avec un peu de crème fouettée.

Smoothie au Café

INGRÉDIENTS:

2 cuillères à soupe de café soluble
400 ml de lait froid
1 cuillère à café de sucre brun
300 g de glace à la vanille
Crème fouettée
Café en poudre

PRÉPARATION:

Placez le café soluble, le lait, la glace à la vanille et le sucre brun dans le pichet.

Battez en sélectionnant la vitesse 5 jusqu'à obtenir un mélange homogène et crémeux. Si cela se révèle très amer, vous pouvez le rectifier avec du sucre.

Répartissez le smoothie dans des verres individuels et décorez-le avec de la crème fouettée et du café en poudre saupoudré sur le dessus. Servez immédiatement.

Smoothie au Chocolat

INGRÉDIENTS:

400 ml de lait
30 grammes de sucre
100 grammes de cacao en poudre
8 glaçons

PRÉPARATION:

Mettez tous les ingrédients dans le verre et réglez la vitesse 4 jusqu'à ce que la glace soit bien râpée.

Servez-le très froid.

Smoothie aux Framboises et Coco

INGRÉDIENTS:

400 ml de lait de coco
250 g de framboises
250 ml de jus de pomme
350 g de cassonade

Pour le coulis de framboises:

250 g de framboises
200 g de sucre blanc
100 ml d'eau

PRÉPARATION:

Nettoyez bien les 500 g de framboises et retirez la queue, si vous l'avez toujours. Réservez-en un peu pour la présentation finale du smoothie. Dans le pichet, mettez le lait de coco, la cassonade, le jus d'orange et 250 g de framboises. Déchiquez à la vitesse 5 jusqu'à obtenir un smoothie lisse et fin. Réservez au frigo.

Ensuite, préparez le coulis et placez dans le pichet les 250 g de framboise, le sucre et l'eau restant. Sélectionnez la température 80 °, la vitesse 2, le temps 15 minutes (s'il n'est pas complètement déchiqueté, appuyez sur le bouton TURBO pendant quelques secondes). Laissez refroidir au réfrigérateur.

Au moment de servir, déposez le coulis de framboises couvrant une bonne partie du verre, puis répartissez le smoothie à la noix de coco et décorez-le avec une framboise entière, ou coupée en quatre, percée sur un cure-dent...

Smoothie aux Fraises

INGRÉDIENTS:

2 yaourts grecs sucrés
3 cuillères à soupe de sucre brun
8 ou 10 fraises
250 grammes de lait
1 cuillère à soupe de sirop de fraise

PRÉPARATION:

Mettez tous les ingrédients dans le verre et déchiquez 10 secondes à la vitesse 8.

Servez-le décoré avec des fraises.

Smoothie de Glace à la Vanille

Smoothie de Glace au Turrón

INGRÉDIENTS:

500 grammes de glace au turrón
250 grammes de lait

PRÉPARATION:

Mettez la glace au turrón et le lait dans le verre
Programmez 30 secondes et battez
progressivement de la vitesse 7 à la vitesse 9.
Servez-le très froid.

INGRÉDIENTS:

300 gr. de lait
250 gr. de glace à la vanille
20 gr. de sucre glace (vous pouvez
pulvériser le sucre dans le lady master
millenium)
cacao, pour saupoudrer

PRÉPARATION:

Mettez le lait, la crème glacée et le sucre
glace dans le verre et programmez 40
secondes à vitesse progressive 5-7-9.
Servez dans des verres ou des tasses et
saupoudrer de poudre de cacao.

Smoothie d'Orgeat de Souchet

INGRÉDIENTS:

- 1 litre d'orgeat de souchet très froide
- 2 blancs d'œufs
- 100 grammes de cacao en poudre
- 130 grammes de sucre
- 1 cuillère à café de cannelle en poudre

PRÉPARATION:

Mettez tous les ingrédients dans le verre et programmez 40 secondes à la vitesse 7

Servez immédiatement le smoothie d'orgeat de souchet dans des verres ou en le décorant d'une tranche de banane et prenez-le très froid.

Smoothie au Kiwi

INGRÉDIENTS:

- 750 g de kiwi
- 1 litre et demi de lait
- 150 g de cassonade
- 150 g de glace pilée
- Feuilles de menthe
- Sucre

PRÉPARATION:

Épluchez et nettoyez bien les kiwis en vous assurant qu'ils ne contiennent pas de parties dures de l'écorce. Hachez et mettez de côté pour décorer le smoothie à la fin.

Placez le kiwi, le lait, la cassonade et la glace pilée dans le pichet. Battez à la vitesse 5 jusqu'à obtenir un mélange homogène et un peu de mousse. Si nécessaire, ajoutez encore du sucre.

Versez le smoothie dans des verres individuels et décorez avec des morceaux de kiwi et de feuilles de menthe.

Smoothie à la Lime

INGRÉDIENTS:

400 g de glace au citron vert
1 litre de lait
1 citron vert
300 g de cassonade
50 g de glace
10 feuilles de menthe

PRÉPARATION:

Râpez la peau du citron vert, réservez et coupez la lime et pressez, réservez le jus de citron vert. Ensuite, mettez la crème glacée au citron vert, le lait, la cassonade, la glace, 2 grandes feuilles de menthe et le jus de citron vert dans le pichet. Bâtez en sélectionnant la vitesse 5 jusqu'à obtenir une crème fine et homogène, sans glace.

Goûtez et si nécessaire ajoutez un peu de sucre. Servez immédiatement dans des verres individuels décorées de 2 feuilles de menthe dans chaque verre et saupoudrez d'un zeste de zeste de citron vert.

Smoothie de Macédoine

INGRÉDIENTS:

2 pêches au sirop
2 bananes
2 kiwis
1 cuillère à soupe de miel
1 tasse de framboises
1 tasse de groseilles "cassis"
Quelques glaçons
1 verre d'eau

PRÉPARATION:

Épluchez les bananes et les kiwis et coupez-les en morceaux avec les pêches. Placez-les dans le pichet avec les framboises et les groseilles (réservez du groseille et une tranche de kiwi pour décorer). Déchiquez avec la vitesse 4. Lorsque vous avez terminé, ajoutez de l'eau, du miel et deux ou trois glaçons et sélectionnez la vitesse 4 pendant 1 minute.

Placez-le dans quelques verres et décorez-le avec des tranches de kiwi et du cassis.

Smoothie Mangue et Mandarines

INGRÉDIENTS:

- 1 mangue
- 3 mandarines
- 1 tasse de lait
- 1 yaourt naturel
- 2 cuillères à soupe de miel

PRÉPARATION:

Commencez par éplucher la mangue et coupez-la en morceaux. Épluchez les mandarines en spirale en séparant leur peau pour la décoration finale.

Une fois pelées, séparez-les en quartiers et hachez-les. Ensuite, placez la mangue et les mandarines dans le pichet avec le lait, le yogourt, le miel et battez à la vitesse 5 jusqu'à obtention d'une crème fine sans trop de grumeaux. Ajoutez plus de miel si nécessaire.

Filtrer le smoothie et servez dans des coupes individuelles décorées avec le "twist" de peau de mandarine.

Smoothie Mangue, Orange et Ananas

INGRÉDIENTS:

- 1 mangue mûre, seule la pulpe, en morceaux et congelée
- 1 orange pelée, sans partie blanche ni pépins
- 3 tranches d'ananas dans son jus ou frais
- 100g de sucre
- 1 litre de lait entier ou écrémé

PRÉPARATION:

Mettez la pulpe de mangue, l'orange, l'ananas et le sucre dans le verre et réglez la vitesse progressive de 30 à 5 secondes.

Abaisser à la spatule le reste des fruits vers le bas du verre.

Programmez la vitesse 5 sans programmer le temps et ajoutez du lait par le biais du bocal. Servez immédiatement.

SUGGESTION

La mangue peut être remplacée par la pêche dans un sirop congelé.

Smoothie Pomme

INGRÉDIENTS:

2 pommes golden australiennes
150 g de glace à la vanille
300 ml de lait
50 g de cassonade

PRÉPARATION:

Pelez les pommes, coupez-les en morceaux et retirez les pépins. Placez les morceaux de pomme, le lait, la cassonade et la glace à la vanille dans le pichet. Battez en sélectionnant la vitesse 5 jusqu'à obtenir une crème fine sans grumeaux, avec la glace. Si nécessaire, ajoutez un peu de sucre. Servez immédiatement dans des verres individuels froids..

Smoothie à la Pêche

INGRÉDIENTS:

4 pêches
200 g de glace à la pêche ou à la mangue
1 litre de lait
4 cuillères à soupe de miel

PRÉPARATION:

Commencez par peler et hachez les pêches en morceaux de taille moyenne. Placez-les dans le pichet à côté du lait, de la glace à la pêche ou à la mangue et des 4 cuillères à soupe de miel. Battez à la vitesse 5 en vous assurant que la glace est bien jetée et que le smoothie est fin et crémeux. Rectifiez le miel si nécessaire. Laissez quelques minutes au réfrigérateur avant de servir. Partagez le smoothie dans des verres individuels.

Smoothie Melon

INGRÉDIENTS:

1 melon de 1 kilo et demi
1/2 litre de crème liquide
150 g de miel de canne
150 g de chocolat blanc
24 feuilles de menthe

PRÉPARATION:

Commencez par éplucher très bien le melon, retirez les graines et coupez-les en morceaux de taille moyenne.

Placez-le dans le pichet et ajoutez la crème liquide, le miel et 8 feuilles de menthe et déchiquetez à la vitesse 5 jusqu'à ce qu'il soit très fin.

En dehors de cela, faites fondre le chocolat blanc dans une casserole au feu, sans qu'il vienne à ébullition et en prenant soin de ne pas coller. Mélangez-le à la crème de melon fouettée à feu vif et réservez dans un bol, laissant refroidir environ 30 minutes.

Enfin au moment de servir, donnez quelques coups de turbo pour revenir prendre de la texture.

Servez dans des verres individuels et décorez avec deux feuilles de menthe.

Smoothie à la Menthe

INGRÉDIENTS:

1/2 litre de lait
100 g de cassonade
1 verre à glace pilée
2 fraises
Pour le sirop de menthe:
1 bouquet de menthe
250 ml d'eau
250 g de sucre blanc

PRÉPARATION:

Lavez le bouquet de menthe et réservez 4 feuilles de menthe pour la décoration finale. Défoliez le reste du bouquet et placez dans un pichet avec les 250 g de sucre blanc et les 250 ml d'eau, sélectionnez la température de 90 °, 10 minutes, vitesse 2. Mélangez, filtrez le sirop obtenu et laissez refroidir au réfrigérateur pendant 30 minutes.

Mettez ensuite le sirop de menthe froid, le lait, la cassonade et la glace pilée dans le bol et battez le tout à la vitesse 5, jusqu'à ce qu'il ne reste presque plus de glace.

Essayez le smoothie et ajoutez du sucre brun si vous le souhaitez.

Au moment de servir, coupez chaque fraise en 4 tranches et placez-les au fond de chaque verre appuyées sur le mur, ajoutez le smoothie et décorez avec des feuilles de menthe.

Smoothie à la Papaye

INGRÉDIENTS:

400 g de papaye
2 yaourts à la grecque
500 ml de lait
150 g de glace pilée
1 cuillère à soupe de miel
8 feuilles de menthe

PRÉPARATION:

Commencez par peler la papaye, retirez les graines noires, coupez-les en morceaux et mettez-les dans le pichet. Ajoutez le lait, le yaourt, la glace pilée et une cuillerée de miel.

Battez à la vitesse 5 jusqu'à ce que la glace soit éliminée et qu'il reste une crème fine sans grumeaux.

Servez immédiatement dans des verres individuels en décorant avec 2 feuilles de menthe.

Smoothie Ananas

INGRÉDIENTS:

1 ananas naturel
4 yaourts à l'ananas
4 oranges
4 cuillères à soupe de miel
150 g de glace pilée

PRÉPARATION:

Tout d'abord, épluchez l'ananas à l'extérieur et retirez le cœur de l'ananas.

Ensuite, coupez l'ananas en tranches, en réservant une pour décorer.

Coupez l'ananas restant en deux et mettez-le dans le pichet, ajoutez le yaourt et le miel.

À part, pressez les quatre oranges et ajoutez le jus obtenu dans le bocal.

Enfin, ajoutez la glace pilée. Battez à la vitesse 5 jusqu'à obtenir une crème fine et homogène.

Faites répartir dans quatre verres et servez en décorant chaque verre avec une mini brochette d'ananas excédente.

Smoothie à la Banane Valencienne

INGRÉDIENTS:

2 bananes
125 ml d'orgeat de souchet
40 g d'amandes hachées
50 g de chocolat
1 pincée de cannelle

PRÉPARATION:

Épluchez les bananes, coupez-les en tranches et mettez-les dans le pichet. Ajoutez l'orgeat de souchet et déchiquetez avec la vitesse 4.

Divisez le smoothie dans les verres, ajoutez les amandes hachées et saupoudrez d'une pincée de cannelle et d'un peu de chocolat râpé.

Smoothie à la Banane et Chocolat

INGRÉDIENTS:

4 bananes
700 ml de lait
3 cuillères à café de cacao en poudre
150 g de cassonade
Sirop de chocolat

PRÉPARATION:

Commencez par éplucher et hacher les bananes et mettez-les dans le pichet. Versez le lait avec du sucre brun et du cacao en poudre. Battez à la vitesse 5 jusqu'à l'obtention d'une crème fine, sans restes de morceaux de cacao. Si vous le souhaitez, ajoutez un peu plus de sucre.

Décorez l'intérieur de quatre verres transparents individuels avec un soupçon de sirop de chocolat, puis ajoutez le smoothie. Servez immédiatement.

Smoothie à la Banane

INGRÉDIENTES:

200 gr de bananes mûres
35 gr de sucre ou édulcorant chimique
100 gr de glaçons
200 gr de lait de vache ou de soja

PRÉPARATION:

Mettez tous les ingrédients sauf le lait et mettez 40 secondes, vitesse 5.
Incorporez le lait dans le bocal et battez 30 secondes, vitesse 5.
Servez immédiatement.

Jus de pastèque et Menthe

INGRÉDIENTS:

400 gr. de pastèque préalablement congelé
1/2 citron sans peau ni pépins
4 feuilles de menthe
80 gr. sucre

PRÉPARATION:

Introduisez tous les ingrédients dans le verre et faites moulin à vitesse progressive de 5 à 9.

Smoothie à la Pastèque

INGRÉDIENTS:

700 g de pastèque
700 ml de lait
100 g de cassonade
Feuilles de menthe

PRÉPARATION:

Commencez par couper la pastèque en morceaux de taille moyenne et nettoyez-les des graines. Mettez la pastèque dans le pichet l avec le lait, la cassonade et battez à la vitesse 5 jusqu'à obtenir un smoothie lisse et crémeux.

Répartissez ensuite le smoothie dans quatre verres individuels, décorez-les avec un long triangle et sans peau de pastèque et laissez reposer quelques minutes au réfrigérateur avant de servir.

Smoothie d'Été

INGRÉDIENTS:

4 yaourts naturels
16 fraises
Grenadine
Quelques gouttes de citron
1 cuillère à soupe de sucre
Feuilles de menthe
1 croûte de citron

PRÉPARATION:

Nettoyez les fraises, retirez la tige et placez-les dans le pichet. Ajoutez du yaourt, du sucre et quelques gouttes de citron. Sélectionnez la vitesse 5 jusqu'à obtenir la texture souhaitée.

Placez 1 cuillère à café de sucre sur une assiette et versez le sirop de grenadine dans un autre. Étendez le bord de chaque verre avec un peu de grenadine et ensuite avec du sucre.

Servez le smoothie décoré de feuilles de menthe et de zeste de citron.

Smoothie Tropical

INGRÉDIENTS:

1 tranche d'ananas	<i>Pour décorer:</i>
2 kiwis	2 cuillères à soupe de
1/2 avocat	grenadine
1 verre de jus d'ananas	Morceaux d'ananas
1 feuille de pâte feuilletée	Morceaux de kiwi
4 cuillères à soupe de sucre	2 cuillères à soupe de sucre
Cannelle	
Branche de menthe	

PRÉPARATION:

Épluchez les kiwis, l'avocat et l'ananas. Coupez tous les fruits en dés et mettez-les dans le pichet. Ajoutez une cuillerée de sucre, une pincée de cannelle et un brin de menthe. Faites mouliner à la vitesse 5 jusqu'à ce que ce soit au goût. Transférez le tout dans un bol et couvrez-le de papier plastique. Introduisez le smoothie au réfrigérateur et laissez refroidir. Mettez de côté.

Pour accompagner le smoothie, couvrez la plaque de cuisson avec du papier sulfurisé. Saupoudrez d'une cuillerée de sucre, déposez la feuille de pâte feuilletée et coupez-la en lanières. Saupoudrez une cuillerée de sucre sur la pâte feuilletée et recouvrez de papier sulfurisé. Faites cuire au four à 200 ° C pendant environ 10 minutes.

Servez le smoothie aux fruits tropicaux dans un verre au bord graissé à la grenadine avec du sucre, avec les gâteaux cuits de pâte feuilletée et quelques morceaux d'ananas et de kiwi.

Lait Meringué

INGRÉDIENTS:

200 grammes de sucre
La peau d'un citron, seule la partie jaune
200 grammes de lait évaporé
80 grammes de lait en poudre
1 blanc d'oeuf
650 grammes de glaçons
Cannelle en poudre

PRÉPARATION:

Mettez le sucre dans le verre et programmez 15 secondes, vitesse progressive, 5-7-9.

Ajoutez le zeste de citron et programmez 15 secondes, vitesse progressive 5-7-9.

Ajoutez le lait évaporé, le lait en poudre, le blanc d'oeuf et les glaçons et programmez 1 minute, vitesse progressive 5-7-9.

Versez le lait meringué dans les verres et saupoudrez de cannelle.

Granités



Cocktail Agua de Valencia

INGRÉDIENTS:

De 8 à 12 oranges
Une demi-bouteille de cava
Un verre plein de rhum, gin et cointreau
(mélangé proportionnellement, c'est-à-dire un
tiers de verre de chaque liqueur).
100 g de sucre
Glace

PRÉPARATION:

Mettez les oranges, pelées et coupées en
quartiers, dans le pichet, ajoutez le sucre avec la
moitié de la glace. Programmez 1 minute vitesse
10.

Ajouter le reste de la glace et déchiquez à la
vitesse 9 pendant 1 minute. Reprogrammez 1
minute de vitesse 3 et ajoutez petit à petit le verre
de liqueurs et le cava.

Granité de Café Brandy

INGRÉDIENTS:

1 bouteille de gros lait concentré
1 tasse de nescafé
40g de cognac
1 kg de glace

PRÉPARATION:

Mettez tous les ingrédients dans
le pichet sauf la glace et mélangez
quelques secondes à la vitesse 6.

Ajoutez la glace et déchiquez à la
vitesse progressive 5-9.

Granité au Café

INGRÉDIENTS:

500 g de glaçons
150 g de sucre brun (peut être blanc)
250 ml d'eau
1 tasse de café soluble (vous pouvez substituer de l'eau et du café soluble par 250 ml de café fait à maison, mais il doit s'agir d'un café chargé et froid pour ne pas faire fondre la glace)

PRÉPARATION:

Introduisez la glace dans le verre et faites moudre pendant 30 secondes à une vitesse progressive de 5/9.

Ajoutez le café soluble avec de l'eau et du sucre et mélangez pendant 1 minute à la vitesse 2.

granité au citron

Granités

INGRÉDIENTS:

4 citrons moyens
1 zeste de citron
130 g de sucre
400 g d'eau froide
600 g de glaçons.

PRÉPARATION:

Mettez le sucre dans le pichet et mettez 20 secondes à la vitesse 9 pour le vaporiser. Ajoutez la peau d'un citron et reprogrammez le même temps et la même vitesse.

Épluchez les citrons parfaitement, en éliminant toute la peau blanche possible, sinon elle amèterait le jus. Coupez-les en deux et retirez soigneusement toutes les pépites.

Mettez les citrons pelés dans le verre avec le sucre et l'eau froide et programmez 2 minutes à la vitesse 9.

Ajoutez les glaçons et programmez 15 secondes à la vitesse 6 ou pour goûter l'épaisseur de la glace pilée.

Granité à l'Orange - Rhum

INGRÉDIENTS:

2 oranges de jus
100 g de sucre
20 g de rhum brun
300 g d'eau
400 g de glaçons

PRÉPARATION:

Retirez les extrémités des oranges et versez-les dans le pichet avec le sucre et l'eau. Donnez 3 coups de turbo. Filtrez la préparation et mettez de côté. Lavez le pichet et remettez le jus d'orange avec le rhum et la glace. Déchiquez à la vitesse 6 jusqu'à ce que la glace cesse de frapper le pichet (environ 15 ").

Granité à la Pastèque

INGRÉDIENTS:

150-200 g de sucre.
1 citron pelé sans partie blanche et sans pépins.
500-700 g de pastèque sans pépins.
600 g de cubes

PRÉPARATION:

Commencez par verser le sucre et donnez une vitesse de 5 à 9 pendant environ 10 secondes, jusqu'à ce qu'il y ait du sucre glace. Retirez et mettez de côté.

Avec le verre non lavé, versez le citron pelé et la pastèque, tous deux sans pépins; 5-9 vitesses progressivement environ 40 secondes.

Ajoutez le sucre et mélangez à la vitesse 5 entre 5 et 10 secondes.

Ensuite, versez la glace à une vitesse de 5 à 9 jusqu'à ce que les glaçons ne soient plus entendus (environ 10 à 20 secondes) et puis il est prêt à être servis.

SUGGESTION

si vous voulez
avoir une texture plus
dure à prendre avec
une cuillère, laissez
environ 2-3 heures au
congélateur.

Granité à la Saveur de Turrón

INGRÉDIENTS:

½ cube de turrón de Jijona
200 g de lait évaporé
100 g de sucre
Le zeste d'un citron, seule la partie jaune
500 g de glace

PRÉPARATION:

Mettez le sucre et le zeste de citron dans le pichet et déchiquetez bien. Ajoutez le turrón de Jijona haché et le lait évaporé.

Sélectionnez la vitesse progressive 5-9 jusqu'à ce qu'il soit bien déchiqueté. Ajoutez la glace et pilez à la vitesse 9 en remuant de temps en temps à l'aide de la spatule. Servez dans des verres avec des nouilles au chocolat.

Sorbet au Cava

Granités

INGRÉDIENTS:

700 g de glace au citron
700 g de cava
150 g de jus d'orange
100 g de limonade
500 g de crème douce montée

PRÉPARATION:

Introduisez tous les ingrédients dans la cuvette et réglez la vitesse 2 minutes 4.

Décorez avec de fines tranches de citron et de feuilles de menthe.

Sorbet au Lait Fermenté

INGRÉDIENTS:

Ingrédients:
1 litre de lait congelé en cubes
2 caillès
1 sachet de lait fermenté
200 gr. sucre
Cannelle (au goût)

PRÉPARATION:

Versez tous les ingrédients dans le pichet et déchiquetez-les à une vitesse progressive de 5-7-9 pendant 1 minute ou jusqu'à obtenir la texture désirée.

Sorbet de Pomme Verte, Lime et Menthe

INGRÉDIENTS:

250 gr de sucre
1 pincée de sel
3 limes bien épluchées (pas de partie blanche)
20 feuilles de menthe lavées (mettez de côté quelques unes pour décorer les verres)
2 pommes vertes pelées.
80 gr. de liqueur de pomme.
Glace (remplissez le verre au maximum et après de déchiqueter ajoutez plus)

PRÉPARATION:

Mettez tous les ingrédients dans le pichet et déchiquetez-les à la vitesse maximale. Si ce n'est pas épais ajoutez plus de glace. Servez dans des verres avec des feuilles de menthe.