

Robot

Multifunzione



INDICE

DATI TECNICI

IMPORTANTE	7
COMPONENTI	9
PANELLO DI CONTROLLO	10
PROGRAMMI AUTOMATICI	15
PROTEZIONE DI SICUREZZA CONTRO L' ALTA TEMPERATURA ...	19
COME PROGRAMMARE	19
COME MONTARE LA LAMA	20
COME MONTARE E SMONTARE LA GIARA	22
VAPORIERA ESTERNA	24
VAPORIERA INTERNA (CESTELLO)	26
ACCESSORIO FARFALLA / MESCOLATORE	28
PULIZIA	30
COME POSIZIONARE GLI ANELLI / GOMME FISSANTI	31
COME POSIZIONARE IL PROTETTORE DELLE LAME	32
CODICI DI GUASTI	33
GARANZIA	36

ANTIPASTI E APERITIVI

Baccalà all'aglio	38
Crocchette di baccalà	39
Crocchette di carne secca affumicata	40
Crocchette di bollito	41
Crocchette di prosciutto	42
Scampi all'aghetto	43
Guacamole	44

Gulash all'aghetto	45
Humus	46
Mini Magdalenas di Bacon e Formaggio	47
Paté di Acciughe e Prosciutto	48
Paté di Tonno	49
Paté di melanzane	50
Pate di Noci e Champignon	51
Paté di Salmone Leggero	52
Paté di Surimi	53
Quiche di zucchine e formaggio di capra	54
Quiche Lorraine di Prosciutto York	55
Sandwich di Tonno e Noci al Porto	56
Sandwich di Tacchino, Mela e Surimi	57
Sandwich di Rucola e Roquefort	58
Treccia di Spinaci	59

CREME, ZUPPE E PURÉ

Crema di Avocado e Cetriolo	62
Crema di Zucchini e Formaggio	63
Crema di Champignon	64
Gazpacho	65
Puré di Patate	66
Puré di Carota	67

VERDURE

Zucchine alla Provenzale	71
Champignon all'Aglietto	72
Insalata di Patate con maionese e yogurt	73
Spinaci con besciamella	74
Gazpacho di Verdure	75
Minestra di Verdure	76
Patate Duchessa	77
Tortilla di Patate	78

LEGUMI

Fagioli con le Vongole	80
Fagioli con Verdure	81
Ceci con salsicce	82
Ceci stufati	83
Lenticchie con verdure	84
Potage di Spinaci, Gamberetti e Ceci	85

PASTA E RISO

Riso Brodoso	88
Riso Verde	89
Spaghetti al Pesto	90
Cannelloni di Bietole e Champignon	91
Spaghetti alla Bolognese	92
Spaghetti con Frutti Secchi	93
Pasta con Pesto di Broccoli	94
Spaghetti alla Carbonara	95

PESCE

Baccalà al Vino Bianco	98
Calamari con Patate	99
Filetti di Pangasio ripieni	100
Fumet di Pesce	101
Hamburger di Salmone	102
Rullini di Salmone	103

CARNE

Costiolette al Miele	106
Hamburger di Bacon e Datteri	107
Hamburger di Cipolla e Carota	108
Hamburger di Salmone e Formaggio di Capra	109
Salsicce di maiale con Cipolle	110
Nuggets di Pollo	111
Dolce di Carne	112
Pollo Marocchino con Cous cous	113
Ripieno delle Empanadillas Argentine	114
Controfiletto con Salsa di Champignon	115
Vitello alle mandorle	116

DOLCI

Bavarese al Torrone	118
Biscotto al cioccolato	119
Biscotto all'arancia	120
Palline di Cocco	121
Bonbon ripieni Toffee	122
Frittelle di Zucca	123

Noci di Cioccolato	124
Frittelle di carota	125
Flan di Cocco	126
Gelatine	127
Pasta per Crepes	128
Muffin al Cioccolato	129
Muffin alla Fragola	130
Pana cotta di Torrone	131
Torta ai Tre Cioccolatini	132
Torta di Mele	133
Cheesecake ai frutti rossi	134

MERMELLATE

Mermellata di Fragole	136
Mermellata di Fichi	137
Mermellata di Mandarino	138
Mermellata di Mele	139
Mermellata d'Arancia	140
Mermellata di Pomodoro	141

FRULLATI E SUCCHI

Frullato di Avocado	144
Frullato di Nocciole	144
Frullato di Caffè	145
Frullato di Cioccolato	145
Frullato di Cocco e Lampone	146
Frullato di Fragole	146
Frullato di Gelato al Torrone	147
Frullato di Gelato alla Vaniglia	147
Frullato di Orzata	148

Frullato di Kiwi	148
Frullato di Lime	149
Frullato di Macedonia	149
Frullato di Mango e Mandarino	150
Frullato di Mango, Arancia e Ananas	150
Frullato di Mela	151
Frullato di Pesca	151
Frullato di Melone	152
Frullato di Menta	152
Frullato di Papaya	153
Frullato di Ananas	153
Frullato di Platano Valenciano	154
Frullato di Platano e Cioccolato	154
Frullato di Platano	155
Frullato di Anguria e Menta	155
Frullato di Anguria	156
Frullato Estivo	156
Frullato Tropicale	157
Latte Meringato	157

GRANITE

Granita all'Acqua di Valencia	160
Granita al Caffè e Brandy	160
Granita al Caffè	161
Granita al Limone	161
Granita d'Arancia al Rum	162
Granita all'Anguria	162
Granita al Torrone	163
Sorbetto allo Spumante	163
Sorbetto alla Cagliata	164
Sorbetto alla Mela Verde, Lime e Menta	164

IMPORTANTE

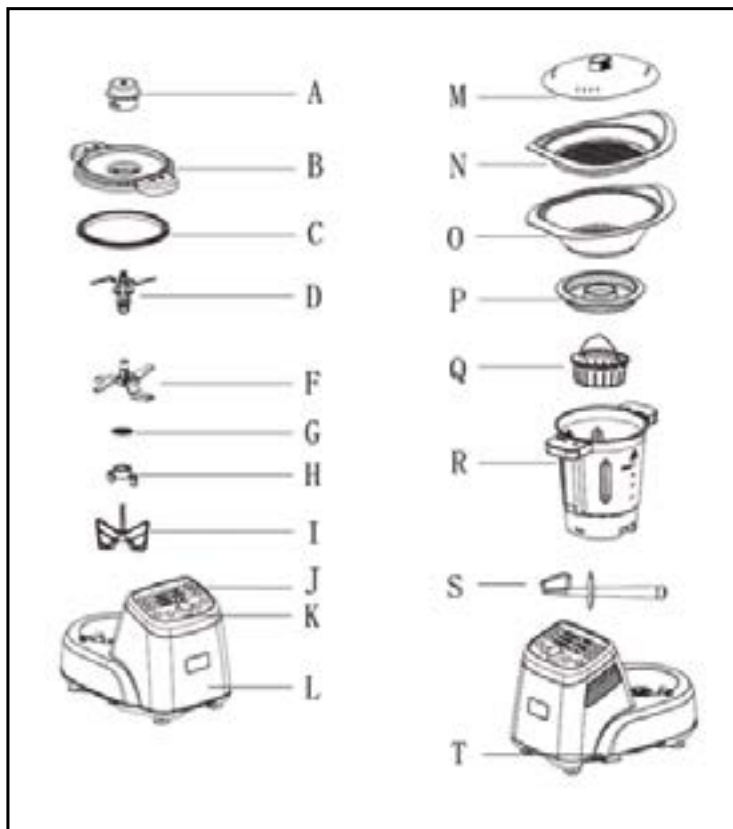
1. Prima di utilizzare il robot da cucina, leggere attentamente questo manuale di istruzioni.
2. Conservare queste istruzioni per una consultazione futura.
3. Verificare che la tensione del robot corrisponda a quella della propria abitazione prima di collegarla.
4. Non utilizzare mai accessori che non siano di questo robot.
5. Non utilizzare questo robot se il cavo o la spina sono danneggiati.
6. Pulire tutte le parti e gli accessori prima di utilizzare questo robot per la prima volta.
7. Posizionare sempre il robot su una superficie piana, pulita e asciutta.
8. Usare estrema cautela nel maneggiare le lame, sono molto affilate. Prendi solo le lame dall'alto per montarle e smontarle.
9. Questo robot non dovrebbe essere usato dai bambini. Tenere il robot e il cavo lontano dalla portata dei bambini per evitare possibili incidenti.
10. Non lasciare mai il robot incustodito.
11. Ogni volta che si maneggiano gli accessori o il robot, assicurarsi di scollegarlo dall'alimentazione.
12. Attendere sempre prima di aprire il robot finché le lame non sono completamente ferme.
13. Non immergere mai la brocca o il corpo principale del robot in acqua o altri liquidi. Pulisci il corpo principale con un panno umido e detergente neutro.

14. Spegni e scollega il robot dalla rete elettrica quando finisci di usarlo.
15. Scollegare sempre l'alimentazione prima di cambiare gli accessori del robot.
16. Quando si cuoce a una temperatura superiore a 60 °, non toccare la giara, il misurino e non premere mai il pulsante PULSE.
17. Quando si usano gli accessori da cucina al vapore (vaporiera esterna), assicurarsi di lasciare spazio sopra il vassoio del vapore (potrebbe danneggiare la superficie vicina come un mobile con il vapore).

IMPORTANTE:

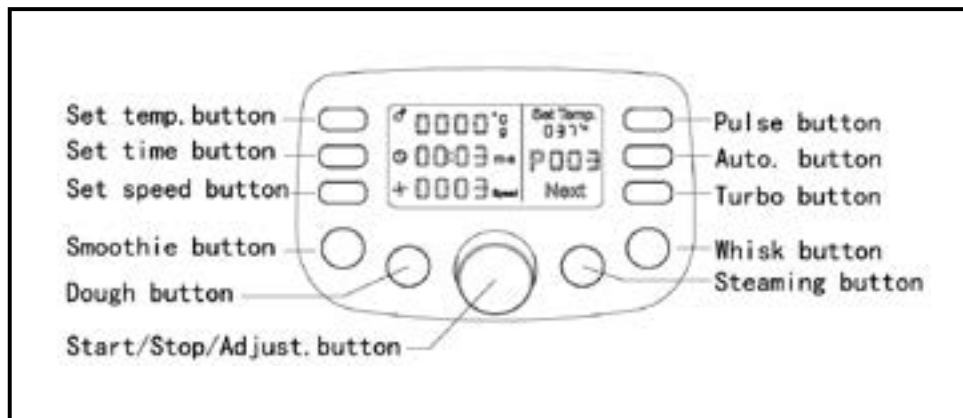
I tempi e le temperature delle ricette suggerite in questo robot sono indicativi. Dipenderanno in larga misura dalla freschezza e dalla durezza degli ingredienti. Ogni utente deve adattare ai propri gusti sia il livello di cottura che il grado di triturazione.

COMPONENTI



- A. Misurino
- B. Coperchio della giara
- C. Anello sigillante di gomma 1
- D. Lama
- F. Copri lame
- G. Anello sigillante 2
- I. Farfalla
- J. Schermo LCD
- K. Pannello di controllo
- L. Corpo principale
- M. Coperchio tritatutto
- N. Vassoio vaporiera
- O. Vaporiera
- P. Condensatore di vapore
- Q. Vaporiera interna in plastica
- R. Giara
- S. Spatola
- T. Interruttore

PANELLO DI CONTROLLO



Pulsante Temperatura (SetTemp.)

Premere questo pulsante, in senso orario aumenterà la temperatura, in senso antiorario diminuirà la temperatura.

Intervallo di temperatura: 20° -120 °. La temperatura aumenta di 1° in 1°C.

Il pannello mostra sia la temperatura selezionata (temperatura impostata) che la temperatura interna della giara (accanto al disegno di un termometro).

Pulsante tempo (SetTime)

L'intervallo di tempo va da 1 secondo a 60 minuti.

Premere il pulsante tempo, esso in senso orario aumenterà, in senso antiorario diminuirà.

1-60 secondi: il tempo aumenta o diminuisce in intervalli di 1 secondo.

1-10 minuti: il tempo aumenta o diminuisce in intervalli di 30 secondi.

10-100 minuti: il tempo aumenta o diminuisce in intervalli di 1 minuto.

Quando l'ora è programmata, il timer mostra come viene dedotta l'ora sullo schermo (... 5 4 3 2 1), finché non raggiunge l'ora desiderata e si arresta automaticamente.

Se il tempo non è programmato, lo schermo mostrerà (1 2 3 4 5 ...), fino a quando non raggiungerà i 60 minuti, a quel punto smetterà automaticamente di funzionare.

Pulsante Velocità Speed (SetSpeed)

Premere il pulsante Speed, in senso orario aggiungerà velocità, in senso antiorario la sottrarrà.

Intervallo di velocità: 1-12.

Pulsante Smoothie

Quando il robot è in modalità Stand By, premi il pulsante Smoothie, l'indicatore si illuminerà e il robot

inizierà a funzionare come segue:

1. un “bip” suona 3 volte, 1 volta ogni 1 secondo.
2. andare fino alla velocità 12 per tagliare per 10 secondi.
3. riscaldare fino a 65 ° C, quindi spegnere la temperatura e miscelare alla velocità 1.
4. Un “bip” suona 3 volte, 1 volta ogni 1 secondo.
5. il robot raggiungerà la velocità 12 lentamente e triterà per 10 secondi.
6. riscalda a 80 °, spegni la temperatura e miscela a velocità 1.
7. riscalda a metà potenza per 2 secondi e ferma per 2 secondi. Allo stesso tempo mescola a velocità 1, riscalda a 100 °, continua a metà potenza per 2 secondi, ogni 2 secondi ... quindi per 5 minuti.
8. Modalità standby per 1 minuto.
9. un “beep” suonerà 3 volte, 1 volta al secondo.
10. il robot raggiungerà la velocità 12 lentamente, triterà per 20 secondi, quindi 10 secondi di stop, questo verrà ripetuto 4 volte.
11. un “bip” suona per 30 secondi quando il programma è finito, le luci si spengono.
12. Nota: il display mostrerà la velocità e la temperatura in ogni momento durante il funzionamento.

Questo programma prepara la base di uno smoothie o di un frullato caldo (per ottenere la consistenza ideale ha bisogno di calore), se si vuole prendere uno smoothie freddo è necessario lasciarlo raffreddare e mescolare con ghiaccio tritato. Posizionare il cestello capovolto sul coperchio e rimuovere la coppa, per evitare che il latte fuoriesca durante l'ebollizione.

Pulsante Dough (Impasto)

In stato di Stand By, premere il pulsante Dough, se il robot si trova in un altro programma o funzione, questo programma non funzionerà. Se la temperatura è $\geq 60^{\circ}\text{C}$, questo programma non funzionerà.

Il tempo, la temperatura o la velocità NON possono essere modificati in questo programma.

In questo programma il motore funziona a bassi giri 400RMP / min, il display mostrerà il tempo 4 e la velocità LO. Inizia con la velocità LO per 20 secondi, si ferma per 2 secondi, quindi avvia i cicli: velocità 2 per 10 secondi, stop per 2 secondi ... questo ciclo si ripeterà fino alla fine del tempo impostato. Al termine del programma, emetterà un segnale acustico per 30 secondi che può essere annullato premendo il pulsante Start / Stop.

Pulsante Steaming(Vapore)

Quando il dispositivo è in Stand by, premere il pulsante Steaming, la spia sul pannello si illuminerà.

Il programma ha 30 minuti preimpostati, che possono essere modificati manualmente. La temperatura impostata è 120° e la velocità 0. Questi due parametri NON POSSONO essere modificati.

Pulsante Whisk(Frullare)

Quando il dispositivo è in standby, premere questo pulsante, il led si accenderà e il robot inizierà a funzionare come segue:

Appare il tempo totale di 4 minuti.

Mescolare 3 minuti alla velocità 3.

Attendi 10 secondi.

Mescola 20 secondi alla velocità 3

Un “bip” suonerà per 30 secondi alla fine del programma e le luci si spengono.

Se il robot è attivo con un altro programma, non funzionerà. Se la temperatura è $\geq 60^{\circ}\text{C}$, questo programma non funziona.

Pulsante PULSE

Quando il robot è in modalità standby, premere il pulsante Pulse, con questo programma il robot funziona alla velocità 12 per 10 secondi, quindi si fermerà per 2 secondi. Questo ciclo viene ripetuto finché non viene annullato premendo il pulsante Start / Stop.

Questo programma non è compatibile e pertanto non funziona se si sta utilizzando un altro programma. La temperatura, il tempo o la velocità non possono essere regolati.

Se la temperatura della giara è $\geq 60^{\circ}\text{C}$, questo programma non funzionerà.

PROGRAMMI AUTOMATICI

Premere questo pulsante per selezionare automaticamente il programma desiderato.

Questi programmi sono efficaci a causa della temperatura che usano per cucinare il cibo, se il tempo del

programma è finito, ma la temperatura interna della giara non ha raggiunto il livello ottimale, sebbene lo schermo mostri il tempo 0, il robot continuerà a funzionare fino a raggiungerlo .

Tuttavia, se si raggiunge la temperatura ottimale in un lasso di tempo inferiore a quello stabilito, anche se rimane ancora del tempo nel programma, verrà visualizzato 0 e il robot smetterà di funzionare per non danneggiare i nutrienti presenti nel cibo.

Il robot indicherà che ha terminato un programma con un segnale acustico (30 bip).

Durante l'uso di questi programmi, la temperatura, il tempo e la velocità non possono essere modificati. Per annullare il programma, premere il pulsante Start / Stop per due secondi.

Esistono 6 programmi predefiniti:

P0001

Ideale per passati di verdure.

Tempo predefinito 28 minuti.

Al'inizio del programma appare 28 min, 65° e velocità di triturazione 12 per qualche secondo.

Quando raggiunge i 65 °, emetterà un segnale acustico e triturerà per alcuni secondi a velocità 12. Sarà quindi messo a riposo, e nuovi valori verranno mostrati sullo schermo, veloc.1, 95 °, quando raggiungerà la temperatura, si fermerà per alcuni secondi, e aumenterà automaticamente la temperatura a 100 ° a velocità 1. Quando la temperatura sarà raggiunta, si fermerà per un po ' , ci sarà un'indicazione acustica e triturerà a velocità 12 per 4 cicli. Dopodiché, verrà programmato di nuovo a 100 °, velocità 1. Al raggiungimento di questa nuova temperatura, terminerà, emettendo un segnale acustico di 30 bip.

P0002

Ideale per succhi liquidi di frutta o verdura fresca.

Tempo predefinito 3 minuti, il robot funziona senza temperatura, esegue un primo ciclo di 30 secondi a velocità 2, quindi continua con cicli di lavoro di 20 secondi a velocità 12 e si arresta per 10 secondi fino alla fine del programma.

P0003

Ideale per zuppe di verdure.

Tempo predefinito 32 minuti, il programma inizia con una triturazione di circa 7 secondi e mostra 65 °. Quando raggiunge questa temperatura, suonerà un segnale acustico e si romperà alla velocità 7 per alcuni secondi, alla fine mostrerà la temperatura di 95 °, la velocità 1, una volta raggiunta questa temperatura, rimarrà un po' in standby, la temperatura verrà aggiornata a 100 ° velocità 1, quando alcuni minuti passano con questi nuovi parametri raggiunti, il robot terminerà il programma con un segnale acustico lungo (30 bip).

P0004

Ideale per fare il latte di soia.

Tempo predefinito 30 minuti, temperatura 65 °, inizia con alcuni secondi di schiacciamento alla velocità 6, al raggiungimento della temperatura 3 segnali acustici saranno emessi e triterà a velocità 12 per

alcuni secondi, poi sarà messo in standby e indicherà 95 °, velocità 1, al raggiungimento di questa nuova temperatura si fermerà per alcuni secondi e passerà alla temperatura 100 ° e alla velocità 1.

Dopo alcuni minuti, emetterà un segnale acustico ed eseguirà 10 cicli di macinazione a velocità 12, dopo questi cicli, la temperatura indicherà 100 ° a velocità 1. Al raggiungimento di quest'ultima temperatura il programma terminerà con un segnale acustico di 30 bip.

P0005

Ideale per le pappine dei neonati.

Tempo predefinito 25 minuti, cottura a 65° senza velocità nelle lame. Quando si avvia il programma trita per qualche secondo. Dopo aver raggiunto i 65°, trita a velocità 7, si ferma e trita a velocità 1, segna la temperatura di 95°, e quando raggiunge questa nuova temperatura trita a velocità 1 e torna alla temperatura di 100°, una volta raggiunta trita a velocità 7 ad intervalli di tempo, ritorna alla temperatura di 100 ° e al suo raggiungimento si ferma definitivamente.

P0006

Ideale per salse che non necessitano di soffritto, tipo roquefort, 4 formaggi.

Tempo predefinito 10 min. Funziona 20 secondi alla velocità 12 senza temperatura, quindi si ferma, mostra Next sullo schermo, premi il pulsante Start e mostra 70 °. Quando la giara raggiunge quella temperatura, il programma si fermerà automaticamente.

Pulsante Turbo

Premi il pulsante Turbo, il robot raggiungerà la velocità 12 in pochi secondi. Si fermerà quando smetterai di premere il pulsante.

NESSUN tempo, temperatura o velocità possono essere modificati in questo programma.

Se la temperatura della giara è $\geq 60^{\circ}\text{C}$, questo programma non funzionerà.

Pulsante Start/Stop/Reset

Una volta inseriti i parametri desiderati per la cottura, premere questo pulsante per iniziare a lavorare. Premere di nuovo il pulsante per interrompere o mettere in pausa il robot.

Se si preme questo pulsante per 2 secondi consecutivi, il robot si riavvierà, ovvero tutti i parametri inseriti saranno eliminati.

PROTEZIONE DI SICUREZZA CONTRO ALTA TEMPERATURA

Quando la temperatura all'interno della giara è $\geq 60^{\circ}$ e la velocità >5 il robot raggiungerà la velocità mantenendo lentamente la temperatura.

Nota: ogni volta che il robot termina un programma, emetterà un segnale acustico (bip) per 30 secondi. Può essere annullato premendo il pulsante Start / Stop.

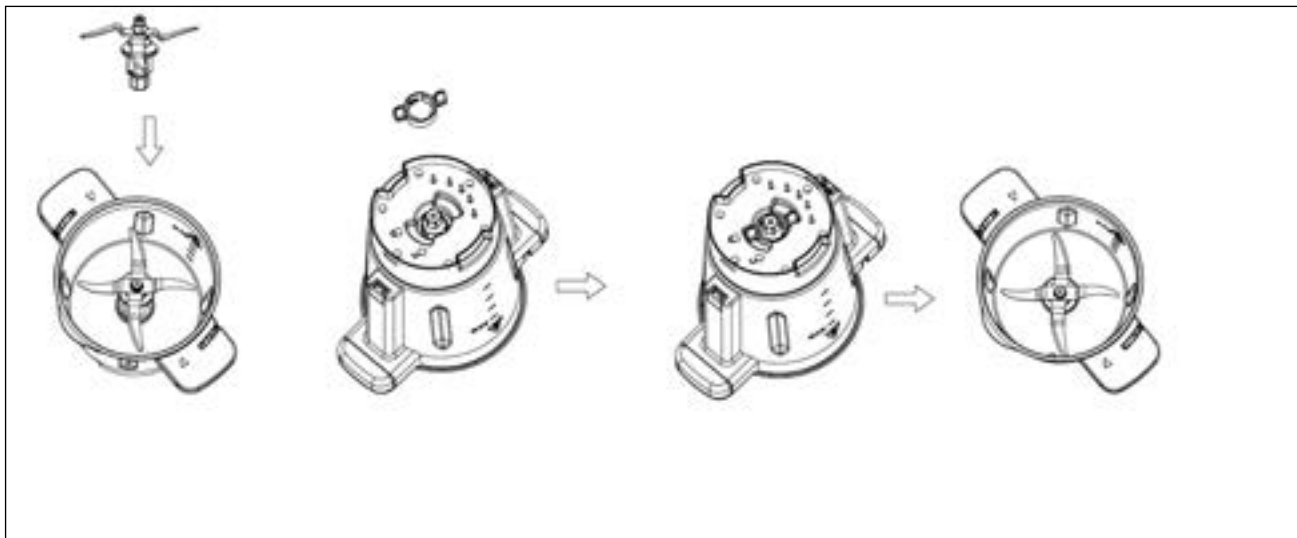
COME PROGRAMMARE

1. Impostare la temperatura premendo il tasto SetTemp.
2. Impostare l'ora premendo il pulsante SetTime.
3. Impostare la velocità desiderata premendo il pulsante SetSpeed. Ogni volta che la temperatura interna della giara è superiore a 60° non è possibile selezionare una velocità superiore a 5.
4. Dopo aver inserito tutti i parametri, premere il pulsante Start / Stop centrale.

Per cancellare i parametri inseriti, premere continuamente il pulsante Start / Stop per due secondi Start/ Stop.

COME MONTARE LA LAMA

1. Posiziona la lama nella base del vaso, fissa la lama con una mano, ruota il barattolo e con l'altra mano, metti l'anello di plastica (chiusura a scatto) nella posizione chiusa indicata sulla base della giara.
2. Una volta assicurata la lama, è possibile utilizzare il robot.



PRECAUZIONE:

1. La lama è molto affilata. Maneggiare molto attentamente.
2. Assicurarsi che l'anello di gomma sia posizionato sulla lama. Se questa gomma non viene posizionata, il cibo si rovescia e danneggia il robot.
3. Quando si rimuove la lama dalla giara, tenere la lama con una mano e con l'altra rimuovere il fermo di chiusura dal fondo della giara, in modo che la lama non cada.

COME MONTARE E SMONTARE LA GIARA

Attenzione:  Il logo “Superficie calda” segnato sulla giara.

Questo indica: maneggiare con cura dopo l'uso con temperatura, la ciotola richiede un'alta temperatura e potrebbe bruciarsi.

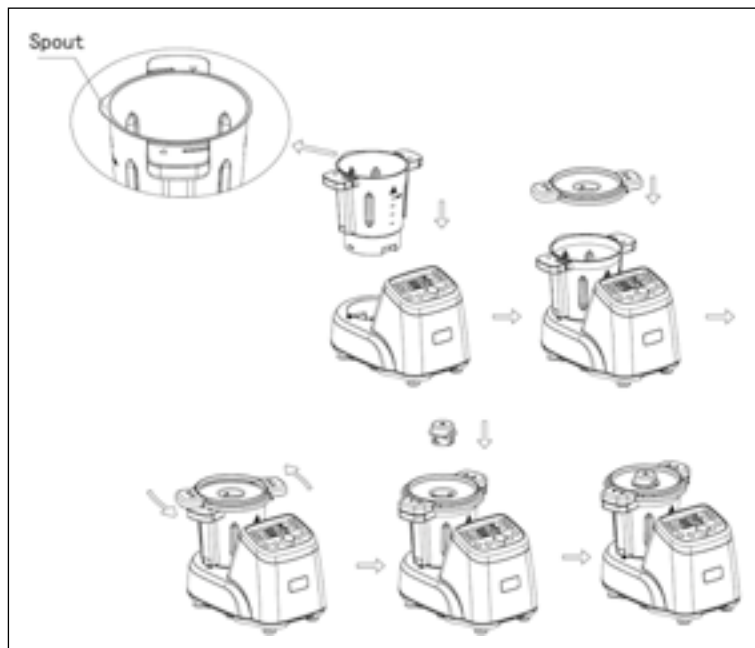


Capacità massima: 3 litri

Capacità d'uso: 2 litri.

ATTENZIONE: Per un uso sicuro, non superare capacità massima di 2 litri.

NON LAVARE LA GIARA NELLA LAVASTOVIGLIE!



POSIZIONARE LA GIARA

Assicurarsi che le lame siano posizionate correttamente nella giara.

1. Posizionare la giara nel supporto, posizionando la linguetta di versamento sul lato sinistro.
2. Ruotare il coperchio in senso orario per chiuderlo.
3. Posizionare il misurino sul coperchio.

ATTENZIONE!

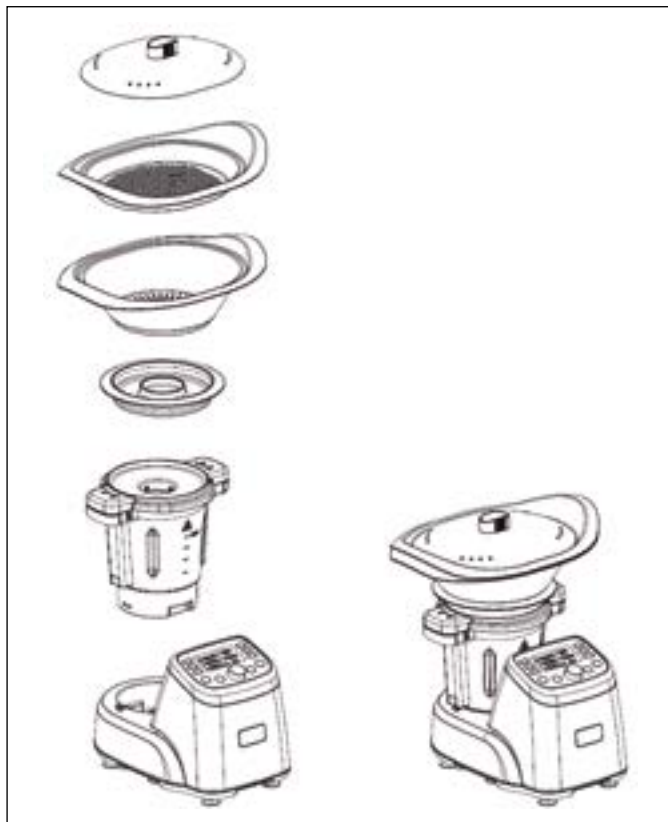
Il robot ha un blocco di sicurezza tra la giara e il corpo principale, se non chiude il coperchio correttamente, non funzionerà.

Per evitare scottature, non forzare l'apertura del coperchio mentre il robot è in funzione. Basta aprire il coperchio quando il cibo che stai preparando ha finito di mescolarsi del tutto.

PER TOGLIERE IL COPERCHIO O LA GIARA:

1. Fermare il robot da cucina.
2. Girare il coperchio in senso antiorario.
3. Estrarre la giara sollevandola verso l'alto. Non girare.

VAPORIERA ESTERNA



Questa vaporiera è perfettamente progettata per la cottura a vapore di una varietà di alimenti come verdure, carne, pesce ... la sua grande dimensione consente di cucinare vari cibi allo stesso tempo. Esistono due possibili combinazioni di utilizzo:

Combinazione 1: Coperchio (L) + vassoio vaporiera (M) + Vaporiera (N) + Condensatore di vapore (O)

Usa questa combinazione per cuocere a vapore cibi diversi con altezze diverse.

Combinazione 2: Coperchio (L)+ Vaporiera (N)+Condensatore di vapore (O)

Usa questa combinazione per cibi più grandi, avendo tutto il volume della vaporiera.

Per favore, segui i seguenti passi:

1. Posizionare la lama nel barattolo.
2. Posizionare la giara sul corpo principale del robot.
3. Aggiungere acqua ($0,5 \text{ L} \leq \text{water} \leq 2 \text{ L}$) nel barattolo. **(Attenzione: il livello dell'acqua deve essere sempre superiore a 0,5 L, con questa quantità di acqua si può cuocere a vapore per circa 30 minuti)**
4. Posizionare il coperchio della giara senza il misurino e posizionare il condensatore del vapore su di esso.
5. Posizionare il vaporizzatore esterno sul condensatore.
6. Collegare l'alimentazione elettrica e accendere l'interruttore.
7. Immettere i parametri di cottura.

NOTA:

Accertarsi sempre che la gomma per la chiusura ermetica (figura C) sia posizionata sul coperchio prima di utilizzare il robot.

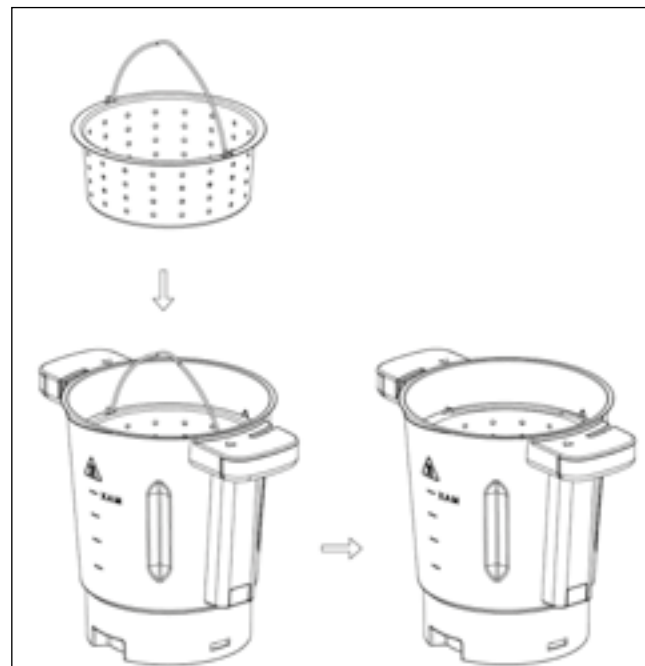
VAPORIERA INTERNA (CESTELLO)

INSTALLAZIONE VAPORIERA INTERNA

1. Montare la lama nella giara.
2. Collocare la giara sul corpo principale.
3. Aggiungere acqua nella giara (più di 0.5L e meno di 2L).

Precauzione: La quantità d'acqua deve essere superiore a 0.5 litri. Con 0.5 litri d'acqua si può cucinare circa per 20 minuti.

4. Metti il cestello nella giara.



5. Chiudere il coperchio e rimuovere il misurino, selezionare la modalità di utilizzo (modalità calore, calore + lame ...).
6. Al termine del programma, rimuovere il cestello con la spatola per evitare ustioni.

CONSIGLI:

Assicurarsi che l'anello di gomma (C) sia inserito nel coperchio prima di chiuderlo per evitare fughe.

ATTENZIONE:

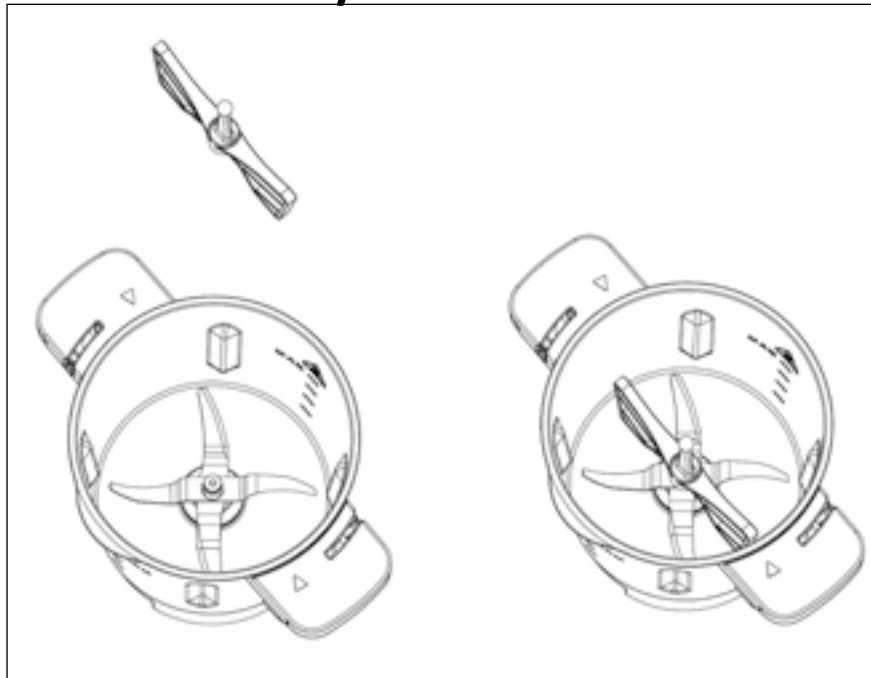
1. Pericolo di ustioni a causa di vapore e acqua molto calda condensata ad alta temperatura. Maneggiare con cautela.
2. Non usare mai la vaporiera senza il coperchio.
3. Se il coperchio non è posizionato correttamente, il vapore fuoriesce e il cibo non si cuoce in modo efficiente.
4. Non lasciare mai il misurino sul coperchio quando si utilizza la funzione modalità vapore.
5. Per 30 minuti di cottura a vapore occorrono 0,5 litri (500 ml) di acqua, per ogni 15 minuti in più occorrono circa 250 ml di acqua in più.



NOTA: Usa la spatola per estrarre il cestello dalla giara senza pericolo di ustioni.

La spatola è anche molto utile per estrarre in modo più efficiente gli alimenti dalla giara una volta che si sono cucinati.

ACCESSORIO FARFALLA / MESCOLATORE



L'accessorio chiamato farfalla ti aiuterà a ottenere risultati migliori nella funzione di miscelazione, battitura, montaggio chiaro...

1. Tenere la farfalla dalla parte superiore (dove si trova il cilindro).
2. Posiziona delicatamente la farfalla sulla lama. (Vedi figura). Controllare che sia posizionata correttamente ruotandola dall'alto e verificando che sia agganciata alle lame.

Se si desidera rimuovere la farfalla dalla lama, tenerla dall'alto e allungare con piccoli giri in entrambe le direzioni.

3. La velocità massima per l'uso della farfalla è 5. Se si utilizza una velocità maggiore, si rischia di allentarla e romperla.

USO DELLA FARFALLA

Segui i seguenti passi:

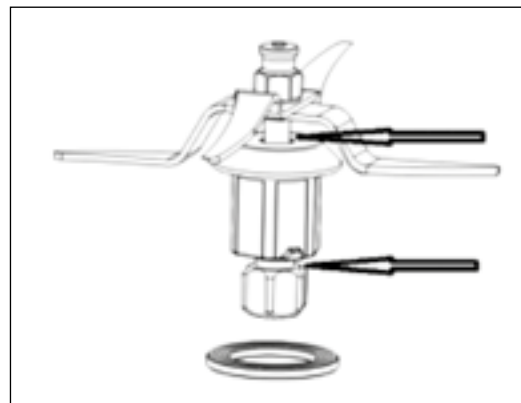
1. Installare la lama e la farfalla, posizionare il cibo nella giara.
2. Posiziona la giara sul corpo principale.
3. Connettere all'alimentazione elettrica e accendere l'interruttore laterale.
4. Inserire l'ora e la velocità (1-5).
5. Una volta scaduto il tempo, il robot si fermerà automaticamente e l'allarme suonerà per 30 secondi.
6. Dopo l'uso, scollegare l'apparecchio, scoprire la giara, rimuoverlo e servire gli alimenti trasformati.

ATENCIÓN:

1. Inizia ad usare il robot solo quando la farfalla è CORRETTAMENTE posizionata.
2. Non aggiungere ingredienti troppo difficili da danneggiare o bloccare le lame quando sono in movimento con la farfalla accesa.

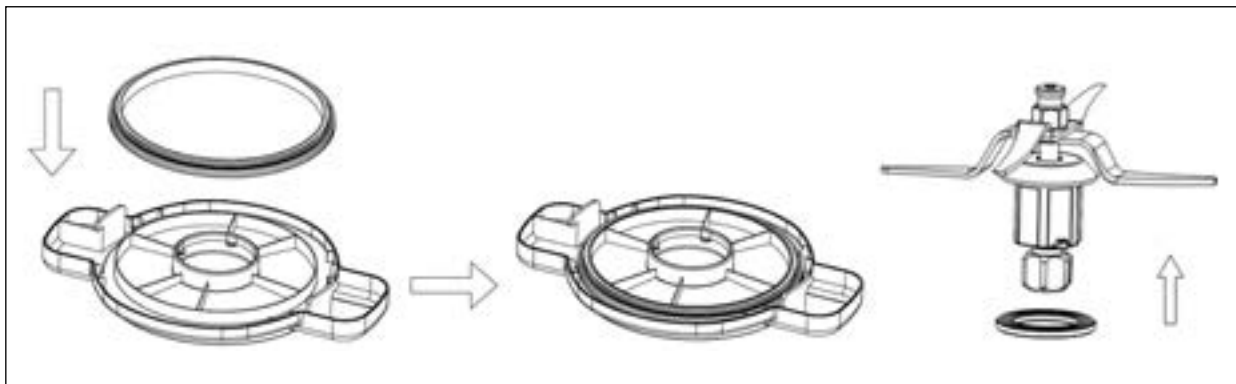
LIMPIEZA

1. Prima di pulire il robot da cucina, assicurarsi di scollegarlo dall'alimentazione.
2. Durante la pulizia, non mettere la brocca in acqua ..
3. Una volta raffreddata la caraffa, rimuovere la lama. Pulisci la ciotola dentro e fuori. Tenere sempre i perni di contatto sulla base del vaso puliti e asciutti. Non immergere i pin in acqua, pulirli con un panno umido.
4. Non lavare la giara o le lame in lavastoviglie.
5. Non usare mai oggetti appuntiti per pulire il robot da cucina, potrebbe danneggiarne il funzionamento o compromettere la sicurezza dell'apparecchio.
6. La lama è molto affilata, maneggiarla con estrema cura.
7. Per una pulizia più efficace, si consiglia di utilizzare acqua calda. Dopo la pulizia, asciugare con un panno morbido.
8. Se ci sono tracce di cibo bruciato, utilizzare un tampone di metallo (tipo nano) per pulire l'interno della giara.
9. L'ingranaggio delle lame è lubrificato ma con l'uso può perdere parte di quel lubrificante, si consiglia di prendere alcune gocce di olio d'oliva dove il disegno mostra una volta al mese per ottimizzare e allungare la vita delle lame.
10. Pulisci il corpo del robot con un panno umido



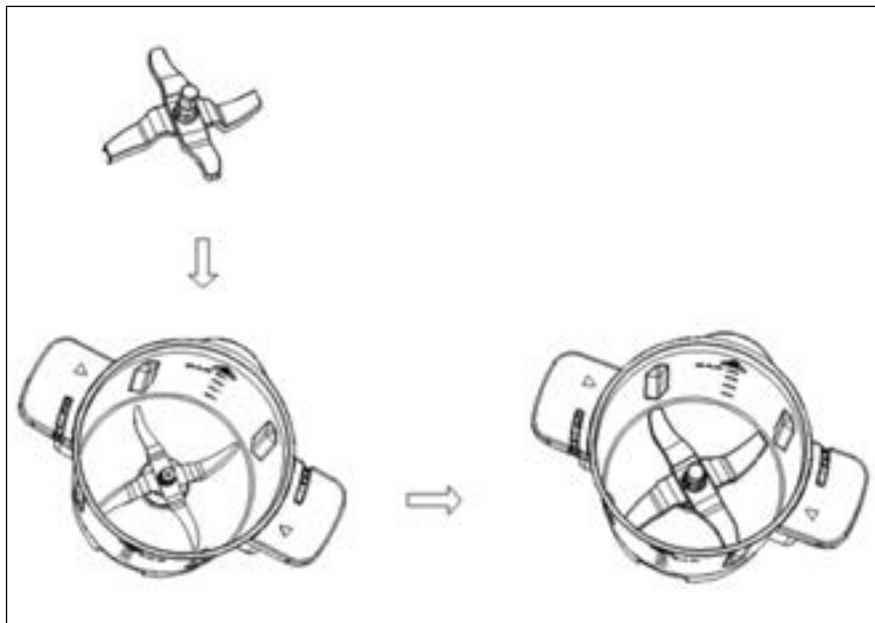
11. Quando la brocca è molto sporca dopo l'uso, aggiungere acqua calda con una lavastoviglie e premere il pulsante turbo per alcuni secondi (aiuta a decalcificare lo sporco attaccato alle pareti della brocca e tra le lame).
12. Se il cibo rimane attaccato alla base della giara, utilizzare un tampone di alluminio per rimuovere i detriti.

COME POSIZIONARE GLI ANELLI / GOMME FISSANTI



Verifica la posizione corretta delle gomme (come mostrano i disegni).

COME POSIZIONARE IL PROTETTORE DELLE LAME



1. Tenere saldamente la protezione della lama dalla parte superiore
2. Inserire le lame tenendo in considerazione la forma da montare. Monta fino a quando non senti il clic.

Per rimuovere la protezione della lama, tenere la giara con una mano e tirare con decisione con l'altra.
3. Quando si utilizza la protezione della lama, la velocità massima deve essere 5.

ATENCION:

1. Quando c'è l'accessorio copri lame, non utilizzare mai una velocità superiore a 5. A velocità più elevate, potrebbe lasciare il sito e danneggiarsi.
2. Usare sempre con una temperatura inferiore a 100 ° C.

CODICI DI GUASTI

Codice	Spiegazione	Soluzione
E01	Guasto al riscaldamento del dispositivo, problema con la temperatura.	Contatta il venditore per la riparazione.
E02	Guasto del dispositivo	Contatta il venditore per la riparazione
E03	1. La giara non è installata nel corpo principale. 	Spegnere l'apparecchio, posizionare la giara e assicurarsi che il coperchio sia posizionato correttamente.

2. Il coperchio non è attaccato.



3. Il coperchio è collocato in modo errato



E04	1. Troppi ingredienti o velocità molto bassa per cui il motore non può funzionare correttamente. 2. Il motore del dispositivo ha una protezione dalle alte temperature. Quando, dopo un uso continuato, il motore si riscalda, smette di funzionare.	1. Ridurre la quantità di ingredienti. 2. Interrompere il lavoro e attendere alcuni minuti.
E05	Alta temperatura, rischio di ustioni.	Spegni il robot e attendi che si raffreddi prima di iniziare a usarlo.
E06	Guasto del dispositivo	Contatta il venditore per la riparazione.
E07	Guasto del dispositivo	Contatta il venditore per la riparazione.

NOTA: Se dopo questi controlli il robot continua a non funzionare, contatta il venditore.

Non tentare mai di riparare il robot da soli, qualsiasi dispositivo che è stato manomesso non sarà in grado di esercitare il diritto alla garanzia.

GARANZIA

Nei seguenti casi la garanzia non sarà efficace:

- a. Qualsiasi danno derivante da qualsiasi riparazione o manipolazione non autorizzate dalla società.
- b. Qualsiasi danno derivante da uso improprio, negligenza o incidente.
- c. Qualsiasi danno causato da disastri naturali o tensione anormale.
- d. Qualsiasi danno derivante da casi di utilizzo della macchina in contesti diversi da quelli descritti in questo manuale.

RICICLAGGIO



I materiali di scarto dei prodotti elettrici non dovrebbero essere smaltiti insieme al resto dei rifiuti domestici. Questi materiali devono essere restituiti al negozio in cui sono stati acquistati o portati in un punto specifico per il riciclaggio o lo smaltimento, secondo il regolamento 2002/96 / CE.

SAC

Gentile Cliente, se hai domande relative a questo articolo, puoi contattare il nostro SAC. Saremo felici di aiutarti. marnar@joalsl.com

Antipasti e Aperitivi



Baccalà all'aglio

INGREDIENTI:

700 g di patate
1 tuorlo d'uovo
250 g di olio d'oliva
3 spicchi d'aglio
300 g di baccalà salato (polenta)
Peperoncino dolce

PREPARAZIONE:

Mettere il baccalà in ammollo 5 o 6 ore, rimuoverlo, sciacquarlo e scolarlo, conservarlo.

Mettere 1 litro d'acqua nella giara e impostare 8 minuti, temperatura 100 °, velocità 1, sbucciare le patate e tagliarle a fette, metterle nel recipiente a vapore, posizionarle in modo inclinato l'una sull'altra in modo che non coprano il vapore e si cucinino tutti allo stesso modo.

Programma a 25 minuti, temperatura 100 ° velocità 1. Quando il tempo è scaduto, scolare l'acqua per cuocere le patate e rimettere il vetro, impostare la velocità 5 e versare l'aglio e il baccalà sgocciolato attraverso la bocca del coperchio.

Abbassare la velocità a 3 e versare le fette di patate, il tuorlo e l'olio, alternando gli ingredienti, macinare molto bene.

Decorare spolverando con paprika.

Crocchette di baccalà



INGREDIENTI:

Pane duro a pezzetti
1 Aglio
prezzemolo
250 g polenta di baccalà (previamente dissalata)
1/2 cipolla
2 Agli
50 g Olio di oliva
50 g Burro
190 g Farina
800 g Latte intero
Sale (a seconda del baccalà)
prezzemolo
noche moscata
4 uova sbattute

PREPARAZIONE:

Grattugiare il pane con l'aglio e un po' di prezzemolo a velocità da 5 a 9 progressivamente per pochi secondi e conservare.

Mettere l'olio, il burro, la cipolla e l'aglio nel bicchiere per 15 secondi, a velocità 4. Programmare 6 minuti, temperatura 90°, velocità 2.

Aggiungere il baccalà, selezionare 2 minuti, temperatura 90°, Velocità 1. Al termine, aggiungere la farina per 5 minuti, alla temperatura di 90°, velocità 2.

Aggiungere latte, prezzemolo, noce moscata e impostare 10 secondi a velocità 6.

Quindi impostare 8 minuti a 100° a velocità 3.

Mettere l'impasto in un contenitore e metterlo in frigorifero a raffreddare per alcune ore.

Mettere le briciole di pane su un vassoio e formare le crocchette, passarle nell'uovo sbattuto e nuovamente nelle briciole di pane.

Ora sono pronte per essere fritte o congelate.

crocchette di carne secca affumicata

INGREDIENTI:

Per la massa

800 g di latte a temperatura ambiente

100 g di burro

130 g di farina di grano

150 g di carne secca affumicata di manzo

100 g di porro (solo la parte bianca)

1 noce moscata

Sale e pepe

Per impanare

Farina

Pane grattato

Uovo

Olio

PREPARAZIONE:

Mettere la carne secca affumicata nella giara e tritarla premendo il pulsante turbo per 3 secondi. Rimuovere e conservare.

Mettere il porro affettato e pulito. Tritare per 3 secondi, velocità 5. Rimuovere e conservare.

Mettere il burro nella giara. Programmare 3 minuti, 90 °, velocità 1.

Aggiungere il porro e saltare per 6 minuti, 90 °, velocità 2. Quindi aggiungere circa la metà della carne bovina conservata un po' alla volta e la farina attorno alle lame. Tostare programmando per 3 minuti, 90 °, velocità 2.

Versare il latte, e condire con noce moscata a piacere. Mescolare per 10 secondi, velocità 5. Quindi impostare 7

minuti, temperatura 100 °, velocità 4.

Lasciare l'impasto all'interno della giara finché la temperatura non scenderà leggermente. Aggiungere il resto del miscuglio e mescolare con la spatola.

Rimuovere e lasciare raffreddare l'impasto per almeno 4 ore, posizionare la pellicola trasparente sull'impasto in modo che non si formi la crosta.

Quando questo tempo è passato, ricoprire con farina, uova e pane grattugiato. Friggere in abbondante olio d'oliva.

Crocchette di bollito

INGREDIENTI:

150 g di carne di bollito
40 g di olio d'oliva
30 g di burro
50 g di cipolla
200 g di farina da dolci
800 g di latte intero a temperatura ambiente
1 pizzico di peperoncino
un pizzico di pepe e un po' di sale

Per impanare:

pane grattugiato
4 uova
olio di oliva

PREPARAZIONE:

Mettere la carne disossata rimasta dallo stufato nella giara, chiudila e dai 5 colpi di Turbo. Rimuovere dalla giara e conservarlo in una ciotola.

L'olio, il burro e la cipolla vengono poi versati nella giara. Programmare per 3 minuti, a 90 ° di temperatura e a velocità 4.

Aggiungere la farina e programmare per 3 minuti, a temperatura 100 ° e velocità 2.

Includere latte, paprika, pepe e sale. Mescolare per 10 secondi, a velocità 5.

Aggiungere la carne conservata programmare per 7 minuti, a temperatura 100 ° e velocità 4.

Versare in un tegame unto con un filo d'olio, coprire con pellicola di plastica, incollare all'impasto in modo che non si incrini, lasciarlo raffreddare e conservarlo in frigorifero per un minimo di 4 ore (meglio un giorno per altro).

Con 2 cucchiaini prendere l'impasto e fare le crocchette. Ricoprire pane grattugiato, uova sbattute e briciole di pane. Friggere in abbondante olio d'oliva caldo (coprirle in modo che non si aprano).

Crocchette di prosciutto

INGREDIENTI:

150 g di prosciutto serrano
2 uova sode
40 g di olio d'oliva
30 g di burro
50 g di cipolla
200 g di farina da dolci
800 g di latte intero a temperatura ambiente
1 pizzico di noce moscata macinata
una pizzico di pepe e un po' di sale (poco sale perché lo ha già il prosciutto)

Per impanare:

pane grattugiato
4 uova
olio d'oliva

PREPARAZIONE:

Porre il prosciutto serrano nella giara, chiuderla e dare 5 colpi di Turbo. Rimuovere il prosciutto dalla giara e conservarlo in una ciotola.

Aggiungere le uova sode nella giara e programmare per 2 secondi, a velocità 4, rimuovere dalla giara e conservare in un'altra ciotola.

Versare l'olio, il burro e la cipolla nella giara. Programmare per 3 minuti, a 90 ° di temperatura e a velocità 4.

Aggiungere la farina e programmare per 3 minuti, a una temperatura di 100 ° e a velocità 2.

Includi il latte, la noce moscata, sale e pepe. Mescolare per 10 secondi, a velocità 5.

Aggiungere 2 cucchiai del prosciutto conservato e programmare per 7 minuti, a una temperatura di 100 ° e a velocità 4.

Lasciare riposare per un paio di minuti, aggiungere il resto del prosciutto e le uova tritate e mescolare bene con la spatola.

Versare in un tegame unto con un filo d'olio, coprire con pellicola di plastica, incollare all'impasto in modo che non si incrin, lasciarlo raffreddare e conservarlo in frigorifero per un minimo di 4 ore (o meglio un giorno).

Prendere l'impasto con 2 cucchiaini e fare le crocchette. Ricoprire con il pane grattugiato, uova sbattute e briciole di pane. Friggere in abbondante olio d'oliva caldo (coprirle in modo che non si aprano).

Scampi all'aglietto

INGREDIENTI:

70 g di olio
30 g di aglio in rondelle
1 peperoncino rosso a rondelle senza semi
250 g di scampi piccoli sgucciati
Sale secondo il gusto

PREPARAZIONE:

Mettere l'aglio nella giara insieme all'olio e impostare 4 minuti, temperatura 90 °, velocità 4.

Aggiungere il peperoncino e programmare 1 minuto, con temperatura a 80 °, velocità 1.

Posizionare il coperchio del coltello e aggiungere i gamberi e il sale, impostare 3 minuti, temperatura a 90 °, velocità 1.

Terminato questo tempo sono pronti, servire in pentola di terracotta per mantenere meglio il calore.

Guacamole

INGREDIENTI:

60 g di cipolline
100 g di pomodoro maturo rosso
1 rametto di coriandolo
1 peperoncino jalapeño o 1 cucchiaino di
tabasco verde
50 g di olio extra vergine d'oliva delicato
Il succo di mezzo lime o limone
2 avocado maturi
1 cucchiaino di sale

PREPARAZIONE:

Sbucciare e rimuovere l'osso dagli avocado.
Mettere tutti gli ingredienti nella giara e
impostare 15 secondi a velocità 4.



Gulash all'aglietto

INGREDIENTI:

25 g di olio d'oliva
4 spicchi d'aglio
1 pepe di Caienna
200 g di gulash

PREPARAZIONE:

Mettere l'olio nella giara e programmare 1 minuto, temperatura 90 °, velocità 1.

Aggiungere l'aglio arrotondato e il pepe di Caienna alla giara e impostare 3 minuti, temperatura 90 °, velocità 1.

Posizionare il copri lama, inserire le protezioni e programmare 2 minuti, temperatura 90°, velocità 1.



Humus

INGREDIENTI:

2 spicchi d'aglio medi sbucciati
400 g di ceci cotti e scolati
60 g d'acqua
30 g di succo di limone
40 g di sesamo tostado (sesamo)
1/2 cucchiaino di sale
70 g di olio extra vergine d'oliva
1 cucchiaino di Tahina

Per servire:

1 spruzzo di olio extra vergine d'oliva
Un po' di peperoncino a pezzi

PREPARAZIONE:

Mettere tutti gli ingredienti nella giara e frantumare per 1 minuto, a velocità progressiva 5-10. Versare l'humus in un piatto e cospargere con un filo d'olio extravergine d'oliva, con paprika macinata e cumino. Decorare al centro con coriandolo tritato e alcuni ceci.

Mini magdalenas di bacon e formaggio

INGREDIENTI:

100 g di bacon a strisce
2 uova
30 g di latte
100 g di farina
1 bustina di lievito
80 g di formaggio grattugiato
40 g di burro fuso

PREPARAZIONE:

Preriscaldare il forno a 180°.

Mettere il bacon nella giara e imposta 4 secondi, velocità 5. Conservare.

Senza lavare la giara, mettere uova e latte e impostare 4 secondi, velocità 4.

Aggiungere la farina e il lievito e mescolare programmando 8 secondi, velocità 2.

Aggiungere il formaggio grattugiato, il burro e il bacon conservato e programmare 4 secondi, velocità 2.

Riempire le capsule di carta con l'aiuto di una saccapocche o un cucchiaino, fino a 3/4 della sua capacità.

Cuocere per 12 - 15 minuti.

Patè di acciughe e prosciutto

INGREDIENTI:

- 1 latta di prosciutto vecchio
- 1 latta di acciughe in olio d'oliva
- 2 formaggini
- 1 sorso di rum

PREPARAZIONE:

Mettere tutti gli ingredienti nella giara (incluso l'olio di acciuga) e impostare 3 minuti, temperatura 70 ° e velocità 5.

Quando il tempo è scaduto, toglierlo dalla giara e lasciar raffreddare.

Patè di tonno

Antipasti
e Aperitivi

INGREDIENTI:

50 g di burro
1 uovo sodo
3 scatolette piccole di tonno in olio
ben scolate
1 scatoletta di acciughe
Pepe

PREPARAZIONE:

Mettere il burro nella giara e impostare 2 minuti, temperatura 40 ° e velocità 1. Al termine, aggiungere gli altri ingredienti e tritare a piacere.

Patè di melanzane

INGREDIENTI:

4 melanzane medie (1 kg circa)
1 scatola di tonno in olio d'oliva (200 g circa)
sale e pepe secondo il gusto
20 g di olio extra vergine d'oliva

PREPARAZIONE:

Il forno è preriscaldato a 200 °. Nel frattempo, lavare e aprire le melanzane in direzione longitudinale. Fare alcuni tagli nella polpa come un reticolo e senza raggiungere la pelle, porle sulla teglia unta e arrostitre per 30 minuti.

Rimuovere la polpa dalle melanzane e metterla nella giara insieme al resto degli ingredienti, compreso l'olio della scatola di tonno. Programmare per 15 secondi a velocità 5-7 progressiva. Controllare il tritamento, abbassare i residui alle pareti con la spatola e programmare 20 secondi a velocità 7, aggiungendo l'olio d'oliva attraverso la bocca. Correggere il punto di sale.



Patè di noci e champignon

Antipasti
e Aperitivi

INGREDIENTI:

30 g di noci
100 g di champignon naturali
1/2 cipolla
1 spicchio d'aglio
50 ml d'olio d'oliva
1 pizzico di sale
1 pizzico di pepe

PREPARAZIONE:

Tritare le noci selezionando 15 secondi alla velocità 6. Togliere dalla giara e mettere da parte.

Quindi macinare la cipolla e lo spicchio d'aglio. In questo caso, programmare 5 secondi a velocità 6.

Con la cipolla e l'aglio già tritati, abbassare i residui alle pareti, aggiungere metà dell'olio al bicchiere e impostare 2 minuti alla velocità 1 e a una temperatura di 100°. Quindi aggiungere i funghi champignon precedentemente tritati e riprogrammare 4 minuti, velocità 1 e temperatura 100°.

L'ultimo passaggio sarà quello di pepare il composto a piacere e aggiungere le noci precedentemente tritate insieme all'altra parte dell'olio. Programmare 15 secondi alla velocità 6 senza temperatura e goditi il patè di noci e funghi champignon!

Patè di salmone leggero

INGREDIENTI:

500 g di salmone fresco
3 foglie di gelatina
2 cucchiaini d'acqua
100 g di formaggio di Burgos
30 g di capperi
30 g di cetrioli sottaceto
100 g di latte scremato
1 cucchiaino di burro
sale
pepe

PREPARAZIONE:

Spellare e disossare il salmone, tagliarlo a pezzi e conservarlo.
Sciogliere le foglie di gelatina in acqua fredda per alcuni minuti.
Scolare e mettere in una ciotola insieme a 2 cucchiaini d'acqua e metterli nel microonde per alcuni secondi.
Conservare. Inserire tutti gli ingredienti nella giara insieme alla gelatina e programmare per 5 minuti, temperatura 80 °, velocità 5.
Trascorso il tempo, versare il composto in un contenitore, coprire con pellicola trasparente e lasciarlo raffreddare in frigorifero.

Patè di surimi

INGREDIENTI:

200 g di chele di granchio (surimi)
160 g di formaggio fresco tipo burgos
20 g di olio d'oliva
2 cucchiaini di succo di limone
Sale
Peperoncino a pezzi

PREPARAZIONE:

Mettere le chele di granchio nella giara e selezionare 3 secondi a velocità 4, rimuovere i residui alle pareti con la spatola. Aggiungere il resto degli ingredienti e mescolare per 16 secondi a velocità 3. Una volta finito, mettere in una ciotola e in frigo fino al momento di servire.

Quiche di zucchine e formaggio di capra

INGREDIENTI:

Lamina di pasta tagliata
1 Cipolla media
1 zuccina grande
25 g di olio d'oliva
200 ml di panna da cucina
2 uova
60-70 g di formaggio grattugiato a scelta
5 o 6 rondelle di formaggio di capra a rullo (rullo piccolo)
Sale, pepe e nocche moscata

PREPARAZIONE:

Preriscaldare il forno a 180°.

Aggiungere pezzetti cipolla e zucchine a pezzi nella giara senza togliere la pelle, l'olio e un pizzico di sale e impostare 20 minuti, temperatura 100°, velocità 1.

Aggiungere il soffritto al composto tritato nella giara non lavato aggiungere le uova, la panna, il formaggio, un pizzico di nocche moscata, un po' di pepe e un po' di sale. Mescolare 10 secondi alla velocità 5, aggiungere alla quiche.

Mettere le fette di formaggio di capra sulla parte superiore e mettere in forno per 25-30 minuti. Può essere servito sia caldo che freddo.

Quiche lorraine di prosciutto york

INGREDIENTI:

Lamina di pasta tagliata
150g di prosciutto york
150g di formaggio grattugiato (secondo il gusto)
250g di latte
30g di burro
30g di farina
1 cucchiaino d'olio
3 uova
50g di panna liquida
sale e pepe

PREPARAZIONE:

Preriscaldare il forno a 180°.

Versare il prosciutto nella giara, tritare per circa 4 secondi, velocità 5. Conservare.

Mettere il latte, la farina, il burro, l'olio, il pepe e il sale nella giara e programmare 4 minuti, temperatura 90° e velocità 3.

Aggiungere il formaggio grattugiato, le uova, mescolare per 6 secondi, velocità 5. Aggiungere la panna.

Mettere l'impasto in uno stampo. Versare il prosciutto tritato in precedenza e versare il composto.

Mettere in forno a 180° per 20-25 minuti.

Sandwich di tonno e noci al porto

INGREDIENTI:

80 g di tonno in conserva
50 g di formaggio da spalmare tipo
Philadelphia
40 g di noci
25 ml di vino Porto

PREPARAZIONE:

Mettere le noci nella giara. Macinare per 3 secondi a velocità 5. Rimuovere e conservare.

Introdurre il tonno, il formaggio e il vino nella giara. Mescolare per 20 secondi alla velocità 3.

Aggiungere le noci e mescolare per 10 secondi alla velocità 2.

Sandwich di tacchino, mela e surimi

Antipasti
e Aperitivi

INGREDIENTI:

150 g di tacchino adulto
75 g di mela golden tagliata e spellata
50 g di surimi
1 cucchiaino di succo di limone
2 cucchiari di maionese o salsa rosa

PREPARAZIONE:

Mettere tutti gli ingredienti nella giar tranne la maionese o la salsa rosa e mescolare per 3 secondi alla velocità 5. Versare in una ciotola e mescolare con la maionese o la salsa rosa.



Sandwich di rucola e roquefort

INGREDIENTI:

20 g di rucola
20 g di uvetta di Corinto o uva sultanina
20 g di noci spellate
50 g di formaggio spalmabile tipo
philadelphia
25 g di formaggio roquefort
1 cucchiaio di latte intero o panna liquida

PREPARAZIONE:

Mettere la rucola e le noci nella giara.
Macinare per 3 secondi a velocità 5.
Rimuovere e conservare.

Mettere i due formaggi, l'uvetta e un cucchiaio
di latte o di panna nella giara. Macinare per 30
secondi a velocità 3.

Aggiungere la rucola e le noci e mescolare per
10 secondi a velocità 2.

Treccia di spinaci

PREPARAZIONE:

Preriscaldare il forno a 180°. Mettere l'aglio nella giara e programmare 3 secondi, velocità 5. Abbassare i residui alle pareti verso le lame, aggiungere l'olio e impostare 4 minuti, temperatura 100°, velocità 1.

Mettere la farfalla e aggiungere spinaci e pinoli e impostare 3 minuti, temperatura 100, velocità 1.

Al termine, filtrare gli spinaci e spremerli per rilasciare tutto il liquido.

Stendere la sfoglia, disporre gli spinaci, il prosciutto e il formaggio al centro dell'impasto. Usando un coltello o una rotella, tagliarli diagonalmente su entrambi i lati del ripieno, come se fosse una punta. Inserire le strisce a destra e a sinistra, fino alla fine, sotto forma di una treccia.

Spennellare con l'uovo sbattuto e informare da 15 a 20 minuti, fino a dorare la pasta sfoglia.

Per renderlo più dietetico è possibile modificare gli spinaci da friggere, per cucinare 8 minuti, 100°, velocità 1 con copri lama.

INGREDIENTI:

2 agli
20 pinoli
50 grammi di olio
100 grammi di spinaci, puliti
1 lamina di sfoglia
30 grammi di formaggio brie
3 fette di prosciutto serrano
1 uovo, per spennellare (facoltativo)

Crème,
Zuppe e Puré



crema di avocado e cetriolo



INGREDIENTI

2 avocado (maturi)
1 cetriolo
1 limone
Aneto
1 litro di brodo di pollo
2 cucchiaini di olio d'oliva vergine
Salsa Tabasco
Una dozzina di olive nere senza osso
Sale e pepe
1 yogurt naturale
4 o 5 pistacchi

PREPARAZIONE:

Sbucciare il cetriolo e l'avocado e tagliarlo a cubetti. Mettere nella giara e selezionare la velocità 2-3, per un tempo di circa 3 minuti, se necessario, tritare per un tempo più lungo fino a quando rimane una pasta.

Una volta che la pasta è fatta, aggiungere il succo di limone, l'olio e alcune gocce (2 o 3) di tabasco. Aggiungere il brodo e selezionare nuovamente la velocità 2-3 e il tempo 3 minuti.

Tritare le olive e l'aneto e aggiungere tutto alla crema.
Servire con pistacchi tritati in cima.

Crema di zucchine e formaggi

INGREDIENTI:

2 zucchine
1 patata media
½ cipolla
50 g di olio
600 g di acqua
Sale a piacere
Pepe
180 g di formaggio tipo Philadelphia

PREPARAZIONE:

Dividere le zucchine a pezzi grandi con la buccia e metterle nel vasetto insieme alla patata a pezzi, la cipolla e l'olio. Selezionare 10 minuti, temperatura 90°, velocità 2 senza becher.

Aggiungere l'acqua e impostare 20 minuti, temperatura 100°, velocità 2 e posizionare il becher.

Al termine aggiungere il formaggio, sale e pepe e tritare per 1 minuto a velocità 7.



Crema di funghi

INGREDIENTI:

200 g di funghi
250 g. di patate
50 g di burro o olio d'oliva
1 porro o cipolla tenera
Sale
Pepe
500 ml di latte
2 formaggi

PREPARAZIONE:

Posizionare il coperchio del coltello, scaldare il burro 2 minuti, temperatura 100°, velocità 1. Aggiungere i funghi, le patate, i porri puliti, tutti tagliati a pezzi.

Condire con sale, aggiungere il latte e impostare 20 minuti, temperatura 100°, velocità 1. Rimuovere il copri lama, aggiungere i formaggi e tritare a velocità progressive 5-7-9.



Gazpacho

INGREDIENTES:

7 o 8 pomodori maturi e rossi
1 spicchio d'aglio
50 g di peperone verde o rosso
40 g di cipolla
Cetrioli parzialmente pelati da 70 g
30 g di aceto
1 cucchiaino di sale
150 g di pane bianco dal giorno precedente
8 cubetti di ghiaccio
50 - 100 g di olio extravergine di oliva
200 g di acqua fredda

PREPARAZIONE:

Mettere tutte le verdure, l'aceto, il sale e il ghiaccio nel bicchiere. Programmare 30 secondi, velocità 5 e quindi programmare 3 minuti, velocità 9.

Se lo si desidera più spesso, aggiungere il pane del giorno precedente. Se lo si desidera più liquido, aggiungere acqua con ghiaccio.

Aggiungere l'olio a piacere e impostare 2 secondi, velocità 7.

Servire molto freddo con le verdure che il gazpacho ha tagliato a pezzetti o con crostini di pane fritto.

Purè di patate

INGREDIENTI:

420 g di patate per cucinare
200 ml di latte
Sale a piacere
Noce moscata
Pepe nero macinato fresco
50 g di burro o olio d'oliva

PREPARAZIONE:

Posizionare il copri lama. Aggiungere le patate tritate, il latte e il sale alla giara e programmati per 30 minuti, temperatura 90 °, velocità 1.

Al termine, rimuovere il protettore, aggiungere il burro o l'olio, condire con pepe e noce moscata e tritare programmando 1 minuto e 30 secondi alla velocità 3.

Purè di carota

Creme, Zuppe
e Puré

INGREDIENTI:

420 g di carote
200 ml di latte
Sale a piacere
Noce moscata
Pepe nero macinato fresco
50 g di burro o olio d'oliva

PREPARAZIONE:

Posizionare il copri lama. Aggiungere le Carote tritate, il latte e il sale e programmare per 30 minuti, temperatura 90 °, velocità 1.

Al termine, rimuovere il copri lama e includere burro o olio, condito con pepe e noce moscata e tritare programmando 2 minuti a velocità 3.

Verdure



Carciofi con patate



INGREDIENTI:

500 g di patate
400 g di carciofi
30 g di aglio
300 g acqua
50 g di olio
50 g di pezzetti di prosciutto
Sale e pepe

PREPARAZIONE:

Pulire bene i carciofi e le patate e dividerli in 4 o 5 pezzi. Conservare. Mettere la farfalla sulle lame e mettere tutti gli ingredienti nella giara. Programmare 17 minuti, temperatura 100°, velocità 1. Controllare che sia cotto, in caso contrario, programmare per altri 2 minuti.

Zucchine alla provenzale

INGREDIENTI:

15 g di pane leggermente duro
Erbe provenzali (basilico, origano, rosmarino,
prezzemolo, ecc.) 1 cucchiaio generoso
2 spicchi d'aglio
1 cipolla
1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
Zucchine 600g
Sale grosso 1 cucchiaino
Timo secco 1 cucchiaino
1 pomodoro grande

PREPARAZIONE:

Mettere il pane e le erbe della Provenza nella giara e impostare 15 sec / vel. 10. Conservare. Mettere l'aglio e la cipolla sbucciati e tagliati nella giara e impostare 5 sec / vel 1. Abbassare i residui con la spatola, posizionare la farfalla, aggiungere l'olio e programmare 4 min / 100° / vel 1.

Lavare le zucchine, smussarle, dividerle in due nel senso della lunghezza senza pelarle e poi farle a fette da 0,5 cm e aggiungerle alla giara per 6 min / 100° / vel 1. Preriscaldare il forno a 220°C con la funzione grill. Tagliare il pomodoro a fette sottili.

Versare le zucchine in un piatto freddo. Coprirle con le fette di pomodoro e cospargere con le briciole di pane. Conservare. Per gratinare fino a quando le briciole di pane sono dorate. Servire subito.

Champignon all'aglietto

INGREDIENTI:

50 grammi di olio d'oliva
500 grammi di funghi arrotolati
5 aglio
Qualche rametto di prezzemolo
Sale
Pepe

PREPARAZIONE:

Aggiungere l'olio alla giara e impostarlo su 4 minuti, temperatura 90°, velocità 2

Metti la farfalla sulle lame, aggiungi l'aglio e imposta 3 minuti, 90°, velocità 3.

Aggiungere i funghi al barattolo, il prezzemolo tritato, condire e impostare per 10 minuti, temperatura 100° e velocità 1.

Se si desidera più dorato, aggiungere più tempo.

Insalata di patate con maionese e yogurt

INGREDIENTI:

4 patate novelle medie (100 g circa ognuna)
1/2 cipolla tenera

Per il condimento

3 cucchiaini di aceto di vino bianco
135 maionese o lattonese
75 g di yogurt naturale
Sale e pepe
Erba cipollina tritata
Ravanello laminato da decorare (opzionale)

PREPARAZIONE:

Riempire la giara con acqua di rubinetto fino al segno da 1 litro. Riscaldarlo per 7 minuti, 100°, velocità 1.

Nel frattempo, lavare bene le patate e conservarle nel cestello.

Al termine, posizionare il cesto all'interno della giara e impostare 18 minuti, 100°, velocità 3. Terminato il tempo, controllare che le patate siano ben cotte, altrimenti prolungare la cottura ancora un paio di minuti. Rimuovere e mettere da parte fino a quando non sono caldi.

Nel frattempo, mettere la maionese, lo yogurt e l'aceto nella giara pulita. Condire e mescolare per 5 secondi a velocità 2.

Quando le patate sono calde, tagliarle a fette spesse 1 cm. Aggiungere la salsa, mescolare bene e lasciare raffreddare completamente, almeno per 1 ora. Rimuovere di volta in volta.

Al momento di servire aggiungere la cipolla tagliata a rondelle e guarnire con erba cipollina tritata e ravanello arrotolato.

Spinaci con besciamella

PREPARAZIONE:

Innanzitutto, grattugiare il formaggio selezionato per alcuni secondi a velocità 5-9. Se è molto duro come il parmigiano, dare un paio di colpi turbo e poi aggiustarlo alla velocità 5-9.

Se è più grassa o più morbida, poco tempo in modo che non diventi una palla. Rimuovere e conservare.

Senza lavare la giara mettere la farfalla, aggiungere gli spinaci a pezzi grandi e lavati. Senza mettere acqua nella giara, programmare per 5 minuti, temperatura 100 velocità 1. Rimuovere e conservare.

Aggiungere la farfalla rimossa senza lavare la giara, olio e aglio e programmare per 5 minuti, 100 °, velocità 3 secondi, e poi fino alla velocità 1 e continuare soffriggendo l'aglio. Abbassare tutto ciò che è rimasto sulle pareti della giara e sul coperchio.

Sostituire la farfalla, includere gli spinaci, selezionare 5 minuti, temperatura 100 °, velocità 1.

Aggiungere la farina e 1 minuto, la temperatura di 100 ° e la velocità 2. Il latte Soffriggere, aggiungere burro, noce moscata e pepe, e il programma di 7 minuti, la temperatura di 100 ° e la velocità 1 alla besciamella.

Versare il composto in una teglia e cospargere con il formaggio grattugiato in precedenza. Mettere in forno e gratinare fino a doratura del formaggio.

INGREDIENTI:

Per il soffritto

50 gr. di olio extravergine di oliva
30 gr. d'aglio
500 gr. di spinaci freschi

Per la besciamella

50 gr. di farina
500 gr. di latte
30 gr. di burro
noce moscata.
Peperoncino.
Parmigiano (da grattugiare)

Gazpacho di verdure

Verdure

INGREDIENTI:

5 pomodori rossi maturi grandi
½ cetriolo
½ scalogno
½ carota
1/2 spicchio d'aglio
1 foglia di cavolo viola
1 foglia di lattuga
500 ml di acqua fredda
2 cucchiaini di olio
1 cucchiaino di aceto
Sale

PREPARAZIONE:

Tritare tutte le verdure in pezzi omogenei e metterli nel barattolo insieme a olio, aceto e sale. Programmare 40 secondi, velocità 6, al termine impostare 3 minuti, velocità 10. Aggiungere il ghiaccio e impostare 2 minuti a velocità 8, quando non si sente più il ghiaccio, aggiungere acqua attraverso il coperchio, sollevando leggermente il becher. Al termine, provare e rettificare il sale e l'aceto se necessario.



Minestra di verdure

INGREDIENTI:

Un sacchetto di spezzatino di verdure surgelato
4 spicchi d'aglio
50 gr di taquitos al prosciutto
1 cucchiaino di paprika dolce
75 ml. di olio d'oliva
1 tavoletta di brodo
Acqua
Sale

PREPARAZIONE:

Mettere l'olio e l'aglio nella giara e impostare per 4 secondi a velocità 5. Quindi agitare per 2 minuti, temperatura 80 °, velocità 1. Aggiungere i pezzetti di prosciutto e soffriggere in padella per 1 minuto, temperatura 80 ° velocità 1. Al termine aggiungere la paprika e mettere la velocità 2 per pochi secondi ma senza temperatura.

Mettere la farfalla sulle lame e aggiungere la verdura, il dado di brodo, coprire con acqua e sale e impostare 20 minuti, temperatura 100 °, velocità 1.

Patate Duchessa

INGREDIENTI:

800g di patate farinose
100 g di burro
2 tuorli d'uovo
sale
noce moscata

PREPARAZIONE:

Sbucciare e lavare le patate. Mettere un litro di acqua nella giara e pianificare 30 min / 100 ° / vel 3. Mentre il liquido bolle, tagliare le patate a fette di 1 cm e porle nel vassoio Varoma. Dopo 8-10 minuti controllare se l'acqua bolle, rimuovere il becher e posizionare il Varoma con le patate sul coperchio della giara. Lasciarli a vapore.

Rimuovere il Varoma e mettere da parte l'acqua di cottura per un altro uso. Mettere le patate nella giara e aggiungere il burro, i tuorli, il sale e le spezie. Programmare 15 sec / vel 5, senza temperatura. Si otterrà una purea raffinata, ma deve essere dura e abbastanza coesa in modo che le torte mantengano la loro forma. Rettificare il sale se necessario. Lasciare raffreddare per circa 5 minuti.

Preriscaldare il forno a 180 ° C. Trasferire la purea in una saccapoe con un beccuccio a coste. Formare le torte su una teglia foderata con carta da forno. Quando il forno ha raggiunto la sua temperatura, inserire il vassoio e infornare per 30 minuti. Servire immediatamente come contorno.

Tortillas di patate

INGREDIENTI:

100 g di olio d'oliva
100 g di acqua
150 g di cipolla
600 g di patate
6 uova
Sale

PREPARAZIONE:

Mettere la farfalla sulle lame e aggiungere l'olio e l'acqua nella giara. Programmare 5 min / 100° / vel 1. Aggiungere la cipolla tagliata in anelli molto sottili e impostare 5 min / 100° / vel 1.

Aggiungere le patate tagliate a quadrati e programmare 20 min / 100° / velocità 1. Versare il contenuto della giara nel cestello posto nella giara, per drenare bene l'olio.

Senza lavare il bicchiere, togliere la farfalla, aggiungere le uova e il sale a piacere e mescolare per 10 sec / vel 3. Aggiungere le patate al bicchiere e lasciare riposare il composto fino al momento di preparare la tortilla. Infine, metterlo in una padella.

Legumi



Fagioli con le vongole

INGREDIENTI:

1 vasetto di fagioli cotti
Vongole a piacere
Olio
1 aglio
Prezzemolo
Vino bianco

PREPARAZIONE:

Mettere i copri lame nella giara, versare le vongole con olio, aglio, prezzemolo e un po' di vino bianco per circa 5 minuti (o fino a quando non sono aperte) alla velocità 1, a una temperatura di 80 °. Una volta aperte le vongole, aggiungere i fagioli già cotti e scolati e selezionare nuovamente la temperatura di 80 °, velocità 1, per 4-5 minuti per integrare i sapori.

Fagioli con le verdure

INGREDIENTI:

1 vasetto di fagioli bianchi cotti
2 carote
2 patate
2 porri
1 spicchio d'aglio
1/2 peperone verde e 1/2 peperone rosso
90 g di olio
1 litro e ½ acqua
sale

PREPARAZIONE:

Versare i fagioli in uno scolapasta e lavare con acqua fredda. Conservare. Versare l'olio, lo spicchio d'aglio, i porri e i peperoni nel bicchiere, 3 minuti a 90 °, velocità 3. Mettere il copri lame e aggiungere l'acqua, sale a piacere e le carote sbucciate e tagliate a rondelle, per 20 minuti a 100 ° velocità 1, quando restano 15 minuti di cottura, aggiungere le patate sbucciate e tagliate per la giara senza fermare la macchina (le patate impiegano meno tempo a cucinare) e quando ci sono 5 minuti per fare lo stesso con i fagioli.

Nota: se resta molto brodoso, tritare alcuni fagioli o patate già cotti e incorporarli nello stufato. Questa ricetta può essere fatta con tutti i tipi di verdure.

Ceci con salsicce

INGREDIENTI:

400 g di ceci lessati cotti
150 g di cipolla
1 spicchio d'aglio
40 g di olio
100 g di salsiccia
50 g di prosciutto cotto
1 cucchiaino di paprika
1 cucchiaino di farina
400 ml di acqua
Sale
2 uova sode

PREPARAZIONE:

Risciacquare i ceci con acqua e metterli a scolare. Mettere la cipolla e l'aglio nella giara e tritare per 6 secondi a velocità 5. Aggiungere l'olio e soffriggere per 4 minuti, a una temperatura di 80 ° velocità 1 con il copri lama. Aggiungere la salsiccia tagliata a dadini e i pezzetti di prosciutto e programmare altri 2 minuti con gli stessi valori. Aggiungere la paprika e la farina, senza temperatura, impostare 20 secondi per mescolare il tutto.

Versare l'acqua e il sale e impostare 10 minuti, temperatura 100 °, velocità 1 con il copri lama.

Infine aggiungere i ceci e le uova sode, tritare e impostare altri 10 minuti, temperatura 100 ° e velocità 1

Lasciare riposare per un po' con il coperchio sull'apparecchio prima di mangiare.



Ceci stufati

INGREDIENTI:

400 gr di ceci cotti
50 gr di olio d'oliva
400 gr di cipolla
2 spicchi d'aglio
200 gr di pomodoro naturale tritato
500 gr di acqua
1 grande foglia di alloro
Sale
2 cucchiaini di polvere di cumino
Pepe a piacere
Prezzemolo per decorare.

PREPARAZIONE:

Mettere gli ingredienti della salsa, olio, cipolla, aglio e pomodoro nel bicchiere e programmare per 3 secondi a velocità 4. Quindi, programmare 10 minuti, temperatura 100°, velocità 1.

Terminato il tempo, aggiungere al soffritto 3 cucchiaini di ceci e acqua e tritare per 40 secondi, velocità 7.

Posizionare il copri lama, aggiungere alloro, sale, cumino e pepe. Programmare 7 minuti, 100°, velocità 1. E per finire, aggiungere i ceci e programmare da 8 a 10 minuti alla stessa temperatura e velocità.

Lenticchie con verdure

INGREDIENTI:

400 g di lenticchie brunastre
1 salsiccia
60 g di peperoni piquillo in conserva
3 carote
1 patata
120 g di cipolla
1 cucchiaino di paprika
60 g di olio d'oliva
Sale
2 spicchi d'aglio
1 foglia di alloro
800 g di acqua

PREPARAZIONE:

Mettere le lenticchie in ammollo con acqua e sale, la notte prima della loro preparazione. Introdurre le verdure, tranne le patate e le carote nella giara, tritare con pochi tocchi di "Turbo".

Aggiungere olio, paprika e sale a piacere. Mescolare alla velocità 5 per 5 secondi.

Posizionare il copri lama, aggiungere le lenticchie, la carota pulita e affettata, le patate a cubetti e la salsiccia tagliata a fette. Selezionare la temperatura di 100 °, tempo 45 minuti, velocità 1.

Potage di Spinaci, Gamberetti e Ceci

INGREDIENTI:

1 o 2 mazzi di spinaci
100 g di gamberetti sbucciati
200 g di ceci cotti
4 spicchi d'aglio
Acqua
Sale
Olio

PREPARAZIONE:

Posizionare il copri lama nella giara. Aggiungere l'olio e mescolare gli spicchi d'aglio e i gamberi. Selezionare la temperatura 80 °, 3 minuti, velocità 2. Alla fine aggiungere i ceci e gli spinaci, coprire con acqua e selezionare la temperatura 100 °, tempo 15 minuti, velocità 1. Correggere di sale prima di servire.

Pasta e Riso



Riso Brodoso

INGREDIENTI:

1 spicchio d'aglio
30g Olio extravergine di oliva
300 g di costine di maiale tritate
60 g di piselli surgelati
1 pomodoro maturo e piccolo
Paprika dolce 1/2 cucchiaino
600 ml di acqua
1 dado di brodo concentrato di pollame
80 g di peperoncino rosso
Sale a piacere
150 g di riso tondo

PREPARAZIONE:

Mettere l'aglio sbucciato e l'olio nella giara e macinare per 5 sec / vel 5. Mettere la farfalla, aggiungere le costine e soffriggere per 20 minuti a 100 ° a velocità 1. Aggiungere i piselli e il pomodoro a dadini e programmare 5 minuti, temperatura 90 °, velocità 1.

Aggiungere la paprika, l'acqua, il dado di brodo concentrato e il sale e programmare 20 min / 100° / velocità 1. Aggiungere il pepe e il riso tritati e programmare 13 min / 100° / vel 1. Lasciare riposare 5 minuti e servire.

Riso Verde

INGREDIENTI:

½ cipolla
1 aglio
25 ml di olio d'oliva
200 g di spinaci surgelati
50 g di piselli surgelati
1 dado di brodo
sale
550 ml di acqua
250 g di riso

PREPARAZIONE:

Porre la cipolla 1/2 nella giara e tritare l'aglio per alcuni secondi, abbassare i residui alle pareti e aggiungere l'olio. Selezionare 6 minuti, 90°, veloc. 1. Al termine, aggiungere l'acqua, il dado di brodo, un po' di sale e le verdure e programmare 10 minuti, 100°, velocità 1 per cucinare.

Al termine, macinare per 1 minuto circa a velocità 4 per renderlo molto sottile.

Posizionare il copri lama e aggiungere il riso, selezionando 15 min, 90°, velocità 1.

Al termine, controllare il livello di cottura del riso, secondo il gusto, se si desidera più cotto, aggiungere più tempo. Questa parte dipenderà dal gusto personale e dal tipo di riso.



Spaghetti al Pesto



INGREDIENTI:

300 g di spaghetti
100 g di parmigiano
50 g di basilico fresco
2-3 spicchi d'aglio
50 g di pinoli
250 ml di olio d'oliva
Sale

PREPARAZIONE:

Aggiungere acqua nella giara (non superare mai il livello di 1,5 l), selezionare 12 minuti più il tempo indicato dal produttore nella confezione, temperatura a 120 °, velocità 1 con la farfalla. A 12 minuti, quando l'acqua sta già bollendo, aggiungere gli spaghetti attraverso la giara. Infine, scolare gli spaghetti e conservare.

Per il pesto, mettere il formaggio nel barattolo e premere il turbo 2-3 volte e programmare 15 secondi, velocità progressiva 5-7-9. Aggiungere l'aglio, i pinoli e il basilico e programmare 15 secondi, velocità progressiva 5-7-9. Senza aprire il coperchio e con il becher acceso, selezionare la velocità 5 e versare l'olio poco a poco in modo che si emulsioni bene. Versare del sale se necessario.

Aggiungere la salsa alla pasta conservata.

Cannelloni di Bietole e Champignon

INGREDIENTI:

Per il ripieno:

12 fogli di pasta precotta per cannelloni
(aggiungerne altri in caso di rottura)
350 gr di bietola - lavarla e rimuovere la parte
bianca - almeno 150 gr.
300 gr di cipolla
60 gr di olio extravergine di oliva
300 gr di funghi a fette
1 cucchiaino di aceto di Modena con olive verdi o
lampone, mela
Sale a piacere

Per la besciamella:

500 gr di latte intero o parzialmente scremato
40 gr di amido di mais
20 grammi di burro
Un pizzico di noce moscata
Sale e pepe a piacere

Per gratinare:

Formaggio grattugiato

PREPARAZIONE:

Mettere in una fonte di acqua calda la pasta precotta per 20 minuti, quindi lasciare scolare e mettere da parte.

Tritare quindi la bietola; per farlo, mettere 1 litro d'acqua nella giara e introdurre le foglie di bietola pulite, programmare 2-3 secondi a velocità 4. Se i pezzi sono grandi, programmare 1 secondo in più. Rimuovere in uno scolapiatti e mettere da parte.

Aggiungere la cipolla e l'olio e tritare per 4 secondi alla velocità 4. Impostare 10 minuti, 100°C, velocità 1 senza becher.

Aggiungere la bietola, i funghi, il sale e il cucchiaino di aceto e lasciarli cuocere per 15 minuti, 100°, velocità 1. Verificare che gli ingredienti siano teneri, in caso contrario programmare altri minuti. Terminato il tempo, usare una saccapoche, che sarà più comoda per riempire i cannelloni. Aspettare che questi si riscaldino.

Preparare la besciamella: mettere tutti gli ingredienti della besciamella nel bicchiere e impostare 10 minuti, 100°, velocità 4.

In una teglia spalmabile con burro o una base di besciamella, sistemare i cannelloni ripieni, versare la besciamella sopra e finire cospargendo di formaggio grattugiato. Mettere in forno e grigliare, quando la superficie dorata è pronta.

Spaghetti alla Bolognese

INGREDIENTI:

Soffritto:

50g di olio extravergine di oliva
130 g di carota
130 g di cipolla
180 g di funghi
1 spicchio d'aglio
500 g di pomodoro naturale tritato

Pesto:

500 g di carne macinata
1 cucchiaino di sale
1 pizzico di pepe
1 cucchiaino di origano
1 foglia di alloro

Per cucinare la pasta:

2 l di acqua
1 cucchiaino di sale
500 g di spaghetti

PREPARAZIONE:

Mettere la carota, la cipolla, i funghi, l'aglio e il pomodoro nella giara e tritare per 15 secondi alla velocità 5.

Abbassare i residui che rimangono sulle pareti del vetro. Aggiungere l'olio e programmare 6 minuti, 100°, velocità 1.

Al termine del tempo programmato, posizionare la farfalla e aggiungere la carne macinata, sale e spezie e programmare 15 minuti, 100°, velocità 1. Al termine, correggere il punto di sale. Rimuovere e conservare.

Non lavare il vetro o rimuovere la farfalla, aggiungere acqua alla giara (non superare mai il livello di 1,5 l), selezionare altri 12 minuti per il tempo indicato dal produttore nella confezione, temperatura 120°, velocità 1. A 12 minuti, l'acqua sta già bollendo, aggiungere la pasta attraverso la giara.

Versare la pasta scolata sopra un piatto e aggiungere la salsa bolognese preparata sopra.

Spaghetti con Frutti Secchi

INGREDIENTI:

400 g di spaghetti
30 g di pinoli sbucciati
30 g di mandorle pelate
30 g di noci sbucciate
50 g fette di pane duro o tostato
30 g di parmigiano grattugiato
30 g di burro senza sale
Peperoncini macinati
Sale

PREPARAZIONE:

Mettere l'olio nella giara e riscaldarlo a velocità 1 - 100 ° per alcuni minuti, una volta caldo aggiungere i dadi, lasciare 1 o 2 minuti per rosolarli un po'. Una volta che sono dorati, chiudere il coperchio, programmare 40 secondi, velocità 5-8. Abbassare i resti delle pareti e aggiungere il parmigiano, circa 2 minuti, alla velocità 1 e con 100 °. Terminato il tempo, rimuovere e conservare.

Aggiungere acqua nella giara (non superare mai il livello di 1,5 l), selezionare 12 minuti più il tempo indicato dal produttore nella confezione, temperatura 120 °, velocità 1 con la farfalla. A 12 minuti, quando l'acqua sta già bollendo, aggiungi gli spaghetti attraverso la giara. Al termine, scolare gli spaghetti e aggiungere i dadi messi da parte.

Pasta con Pesto di Broccoli

INGREDIENTI:

2000 ml di acqua
2 cucchiaini di sale o a piacere
350 g di broccoli, mettere solo i corsetti verdi,
senza il tronco
350 g di pasta
100 g di parmigiano grattugiato o affettato
120 g di farina o pezzi di mandorle
1 spicchio d'aglio
60 g di olio extravergine di oliva
Pepe nero macinato a piacere
La scorza e il succo di 1 limone
Basilico o altre erbe da decorare

PREPARAZIONE:

Mettere nella giara l'acqua, un cucchiaino di sale e il cestello all'interno della giara con i fiori di broccoli e cuocere per 15 minuti, 100°C, velocità 2. Rimuovere il cestello e lasciare l'acqua. Per posizionare la farfalla, aggiungere la pasta e cuocere il tempo indicato dalla confezione, 100°C, velocità 1 senza becher. * Puoi cuocere la pasta nella giara o farlo in una pentola contemporaneamente ai broccoli per risparmiare tempo. Una volta cotto, risparmi 100 ml di acqua di cottura. Scolare la pasta e mettere da parte.

Nella giara vuota, versare il formaggio, (se in pezzi, taglio 8 secondi velocità 10 e rimuovere 2 cucchiaini spolverare estremità sopra la piastra. Aggiungere il formaggio, i broccoli, le mandorle, l'aglio, l'olio, il cucchiaino di sale, il pepe, la buccia grattugiata e il succo di limone che dà un tocco speciale e tritare per 30 secondi a velocità 6.

Aggiungere 100 ml di acqua di cottura e mescolare per 15 secondi a velocità 4. Il pesto di broccoli è pronto.

Versare questo pesto sulla pasta scolata e mescolare. Trasferire in una ciotola e decorare con foglie di basilico intero o tritato.

Spaghetti alla Carbonara

INGREDIENTI:

150 g di cipolla
50 g di burro
15 g di olio extravergine di oliva
100 g di pancetta affumicata
Pepe
10 g di sale
500 g di crema per cucinare
100 g di parmigiano
500 g di pasta
1,5 l di acqua
50 g di parmigiano da spolverare

PREPARAZIONE:

Per la salsa

Mettere la cipolla, il burro, l'olio, il pepe e il sale nella giara. Macinare 15 secondi alla velocità 4. Abbassare tutti i residui alle pareti con la spatola. Aggiungere la pancetta e programmare 7 minuti, temperatura 100 °, velocità 2.

Aggiungere quindi la panna e il parmigiano. Macinare alcuni secondi in velocità 7, fino a quando la miscela è omogenea e assaggiare e impostare 8 minuti, temperatura di 100 °, velocità 3. Conservare.

Per la pasta

Aggiungere acqua nel barattolo (non superare mai il livello di 1,5 l), selezionare 12 minuti più il tempo indicato dal produttore nella confezione, temperatura 120 °, velocità 1 con la farfalla. A 12 minuti, quando l'acqua sta già bollendo, aggiungere gli spaghetti per bocca. Infine, scolare gli spaghetti e mettere da parte.

Quando la pasta è cotta scolarla, coprire con la salsa conservata e disporre sopra il parmigiano e la pancetta frita in pezzi per renderla più appetitosa.

Pesce



Baccalá al Vino Bianco

INGREDIENTI:

300 g di patate
1 cipolla media tagliata a fette
2 uova lavate
500 ml di acqua
200 ml di vino bianco
400 g di merluzzo pulito e dissalato
Olive nere per decorare

PREPARAZIONE:

Sbucciare e affettare le patate, metterle nel cestino e tra le uova.

Mettere l'acqua e il vino nella giara, inserire il cestello e programmare 22 minuti, temperatura 100 °, velocità 1.

Scolare le patate e le uova e mettere da parte.

Pulire il cestello e posizionare il merluzzo all'interno e impostare per 5 minuti, temperatura 100 °, velocità 1. Se si desidera più cotto, aggiungere più tempo. Una volta cotto a piacere, scolare il baccalà e farlo sbriciolare.

Mettere in un piatto e decorare con olive nere.



Calamari con Patate

INGREDIENTI:

2 cipolle medie
½ pepe rosso
50 ml di olio d'oliva
500 g di calamari (puliti e tagliati a pezzi)
1 cucchiaino di paprika dolce
1 foglia di alloro
1 pizzico di pepe
500 g di patate
50 ml di vino bianco
300 ml di brodo di pesce o 300 ml di acqua con un
dado di brodo di pesce

PREPARAZIONE:

Mettere le cipolle divise in quarti e il pepe a pezzi e impostare 2 secondi, velocità 5.

Con la spatola, abbassare i residui della cipolla dal coperchio e l'interno del vetro verso le lame. Posizionare la protezione della lama e aggiungere l'olio, programmare 5 minuti, temperatura 80 °, velocità 1.

Terminato il tempo, aggiungere il calamaro, la paprika, la foglia di alloro e il pepe. Programmare 6 minuti, temperatura 90 °, velocità 1.

Aggiungere le patate, il vino e il brodo e impostare 25 minuti, 100 °, velocità 1.

Filetti di Pangasio ripieni



INGREDIENTI:

150 g di funghi
1 cipolla tenera
20 g di olio d'oliva
4 filetti di pangasio
Sale
Pepe
500 ml di acqua

Per la salsa:

80 g di olio d'oliva
20 g di aceto
1 cucchiaino di senape
1 cucchiaino di succo di limone
Sale
Pepe

PREPARAZIONE:

Introdurre tutti gli ingredienti della salsa e programmare 15 secondi, velocità 5. Conservare.

Mettere i funghi, la cipolla a metà e l'olio nella giara e impostare 4 secondi, velocità 4.

Abbassare i residui alle pareti verso le lame e programmare 3 minuti, 80 °, velocità 3.

Stendere i filetti su una superficie piana, condire e dividere il composto precedente su ciascuno, rotolare e tenere premuto con uno stuzzicadenti.

Mettere i filetti nel vassoio del vapore.

Senza lavare il vetro, mettere l'acqua, chiudere il barattolo, posizionare la giara del vapore in posizione e programmare 30 minuti, temperatura 100 °, velocità 1.

Terminato il tempo, togliere i filetti in un piatto e versarvi sopra la salsa.

Fumet di Pesce

INGREDIENTI:

150 g di teste, gusci di gamberetti e granchi
1 porro
25 g di olio d'oliva
800 ml di acqua
150 g di rana pescatrice, nasello ...
Sale
Prezzemolo

PREPARAZIONE:

Versare i gusci, le teste dei gamberi, il porro tritato e l'olio nella giara. Programmare 3 minuti a temperatura 80 °, velocità 4.

Trascorso il tempo, aggiungere l'acqua, le ossa della coda di rospo, il nasello ... il sale e il prezzemolo a piacere. Programmare 8 minuti a temperatura 100 ° e velocità 2.

Filtrare con un setaccio fine.

Hamburger di Salmone

INGREDIENTI:

500 g di salmone fresco a pezzi, senza pelle o spine
150 g di cipolla
50 g di briciole di pane
1 uovo
1 cucchiaino di sale
Mezzo cucchiaino di aneto
Olio per friggere

PREPARAZIONE:

Mettere la cipolla nella giara e programmare 5 secondi, velocità 5. Abbassare i residui alle pareti con l'aiuto della spatola. Includere gli ingredienti rimanenti e programmare 5 secondi, velocità 4.

Fai delle palline con l'impasto e schiacciarle con la mano per rendere la forma dell'hamburger. Friggere in padella.

Rullini di Salmone

INGREDIENTI:

500 g di salmone affumicato
100 grammi di erba cipollina
75 g di sottaceti
150 g di bastoncini di granchio
150 g di pomodoro
150 g di olio d'oliva
50 g di aceto
25 g di zucchero
un pizzico di sale

PREPARAZIONE:

Mettere la cipolla e i sottaceti nella giara e impostare per 4 secondi, velocità 4. Versare in una ciotola e mettere da parte.

Metti i bastoncini di granchio e impostare 3 secondi, velocità 4. Versare nella ciotola precedente, mescolare e mettere da parte.

Pulire e asciugare la giara e aggiungere il pomodoro in quarti e senza semi e programmare 4 secondi, velocità 4.

Aggiungere olio, aceto, zucchero e sale e impostare 8 minuti, 90 °, velocità 1.

Rimuovere la vinaigrette da un contenitore e lasciarla temperare o raffreddare completamente.

Mescolare bene tutto nella ciotola: con la cipollina, i sottaceti e il granchio, il ripieno dei rotoli è pronto.

Stendere una fetta di salmone affumicato sopra, mettere un po' di ripieno e chiudere il rotolo, lasciando la fine sul fondo in modo che non si apra.

Metterli in un piatto e versarvi sopra la vinaigrette.

Carne



Costolette al Miele

INGREDIENTI:

2 spicchi d'aglio
15 g di succo di limone
40 g di miele morbido
15 g di olio d'oliva
500 g di costolette di maiale tritate
Sale e pepe
Prezzemolo tritato (opzionale)
Sesamo (opzionale)
Lima o limone (opzionale)

PREPARAZIONE:

Tritare l'aglio sbucciato per 4 secondi, velocità 5. Abbassare i pezzi verso le lame.

Posizionare la protezione per la lama, aggiungere il resto degli ingredienti, sale e pepe a piacere e programmare 20 minuti, temperatura 100 °, velocità 2.

Una volta trascorso il tempo, rimuovere il becher e prolungare la cottura programmando 10 minuti, temperatura 100, velocità 1 (continuando con la protezione del coltello).

Alla fine del tempo, controllare che le coste siano morbide, altrimenti prolungare la cottura per altri 5 minuti.

Serviamo le costolette in un piatto. Cospargere con prezzemolo tritato, un po' di sesamo e qualche fetta di lime o limone per decorare.



Hamburger di Bacon y Datteri

INGREDIENTI:

700 gr. di carne macinata (vitello)
125 gr. di strisce di pancetta
125 gr. di date senza ossa
2 uova
40 gr. di pangrattato
sale

PREPARAZIONE:

Tritare i datteri per 1 minuto a velocità 5, abbassare i resti delle pareti verso le lame. Il bacon viene aggiunto ed è tritato per 5 secondi a velocità 6. Tornare indietro verso i resti delle lame. Aggiungere la carne, il sale, l'uovo e le briciole di pane. Mescolare per 10 secondi a velocità 6. Togliere dal bicchiere la miscela con la spatola e iniziare a formare l'hamburger.

Mettere l'impasto su un involucro di plastica che inseriremo in uno stampo rotondo (della misura desiderata degli hamburger), premere l'impasto fino ad ottenere la forma desiderata. Una volta formato l'hamburger, è pronto per essere cucinato (arrostire, friggere...).



Hamburger di Cipolla e Carota

INGREDIENTI:

500 g di petto o coscia di pollo senza ossa o pelle.
1 cipolla sbucciata e tagliata a quarti.
2 carote medie sbucciate e tagliate a fette grandi.
25 g di olio d'oliva.
Sale

PREPARAZIONE:

Mettere la carne precedentemente tagliata a pezzi di circa 3 centimetri nel bicchiere e metterla nel congelatore per circa 45 minuti. Selezionare 20 secondi a velocità progressiva 5-7. Rimuovere e conservare in una ciotola.

Senza lavare il bicchiere, aggiungi la cipolla e la carota. Tritare programmando 4 secondi alla velocità 5, (se si desiderano i pezzi più piccoli, allungare il tempo). Con l'aiuto della spatola, abbassa i resti che possono essere rimasti sulle pareti.

Posizionare il coperchio del coltello, aggiungere olio e sale e saltare il tutto per 6 minuti, velocità 1, temperatura 90 °.

Trascorso il tempo, aspettiamo che la salsa sia temperata, raggiunto questo, mescolare le verdure con la carne macinata conservata, fare due o tre palline con il risultato e metterle su uno stampo con pellicola trasparente per dare forma.

Una volta, realizzata la forma desiderata, sono pronte per essere fritte o arrostiti.



Hamburger di Prosciutto e Formaggio di Capra

INGREDIENTI:

700 g di carne macinata (manzo)
125 g di taquitos di prosciutto
125 g di formaggio di capra
2 uova
40 g di briciole di pane
Sale

PREPARAZIONE:

Tritare i pezzetti prosciutto 30 secondi alla velocità 5, abbassare i resti alle pareti. Il formaggio viene aggiunto ed è macinato per 5 secondi a velocità 6. Abbassare i resti alle pareti verso le lame. Aggiungere carne, sale, uova e pane grattugiato. Mescolare per 10 secondi a velocità 6. La miscela viene rimossa dal vetro con la spatola e gli hamburger iniziano a formarsi.

Mettere l'impasto su un involucro di plastica che inseriremo in uno stampo rotondo (della misura desiderata degli hamburger), premere l'impasto fino ad ottenere la forma desiderata. Una volta formato l'hamburger, è pronto per essere cotto (arrostire, friggere ...).

Salsicce di Maiale con Cipolle

INGREDIENTI:

500 grammi di salsicce di maiale
700 grammi di cipolla
60 grammi di olio d'oliva
200 grammi di vino bianco stufato
200 grammi di acqua
2 foglie di alloro
6 grammi di sale
1 pizzico di pepe bianco macinato

PREPARAZIONE:

Tagliare le salsicce in tre pezzi e conservarle. Le cipolle vengono tagliate a metà e quindi tagliate a fette. La protezione del coltello viene posta nella giara, viene poi aggiunta la cipolla viene aggiunta insieme all'olio e programmata per 12 minuti, a una temperatura di 80 °, a velocità 1. Alla fine, senza rimuovere la protezione del coltello, le salsicce vengono aggiunte e si programma per 5 minuti, a una temperatura di 90 ° e a velocità 1. Aggiungere il resto degli ingredienti e programmare per 30 minuti, a 100 °, a velocità 1.

Nuggets di Pollo

INGREDIENTI:

200 g di petto di pollo tritato semi congelato
100 g di formaggio emmental sminuzzato
sale e pepe
1 uovo

Per impanare

farina
2 uova sbattute
briciole di pane
olio (per friggere)

PREPARAZIONE:

Mettere il petto a pezzi di circa 3 centimetri nel congelatore, per 45 minuti. Mettere il formaggio, il sale, il pepe e l'uovo nel bicchiere. Programmare per 20 secondi, velocità progressiva 5-7.

Togliere la pasta dal bicchiere, fare delle palline e poi schiacciarle con le mani passandole con farina, uova e pane grattugiato.

Si friggono in olio bollente e sono pronti da servire.

Dolce di Carne

INGREDIENTI:

Ingredienti per il ripieno

250 grammi di carne macinata
1 cipolla grande prezzemolo
2 uova sode
Olive verdi disossate
Cumino
30 grammi di uvetta
Pepe e zucchero
40 g. olio
1 uovo sbattuto
Olio e sale

Ingredienti per la copertura

420 grammi di patate per cucinare
200 ml di latte
Sale a piacere
Noce moscata
Pepe nero macinato fresco
50 g di burro o olio d'oliva
Formaggio grattugiato per la gratinatura.

PREPARAZIONE:

Preparare una purea di patate, disporre la farfalla, aggiungere le patate tritate, il latte e il sale nel bicchiere e programmare per 30 minuti, temperatura 90 °, velocità 1.

Una volta terminato il tempo, aggiungere burro o olio, condire con pepe e noce moscata, togliere la farfalla e programmare 1 minuto e 30 secondi a velocità 3.

Una volta finito, conservare in una ciotola coperta con pellicola trasparente attaccata alla purea in modo che non si incrinì.

Quindi si realizza il ripieno, con il barattolo pulito, la cipolla viene tritata per 6 secondi, a velocità 3. Si aggiunge l'olio e si programma per 5 minuti a 100 °, velocità 1.

Aggiungere la carne, il cumino, un pizzico di zucchero, sale, pepe, prezzemolo e uvetta. Selezionare 5 minuti, temperatura 100 °, velocità 1.

Aggiungere l'uovo sodo tritato e le olive alla miscela e mescolati con la spatola.

In una pirofila viene posto uno strato di purè di patate, uno strato di ripieno, un altro strato di purè di patate. Cospargere con formaggio grattugiato e gratinare in forno.

Pollo Marocchino con Couscous

INGREDIENTI:

Ingredienti per il pollo marocchino

50 g di olio d'oliva
40 g di uva passa o datteri
100 g di mandorle crude spellate
150 g di cipolle in quarti
1 spicchio d'aglio
3 pomodori pelati
750 g di pollo, tritati e conditi
1 pizzico di colorante giallo
2 cucchiaini di mix di spezie (cumino, paprika, coriandolo, noce moscata, zenzero, cannella)
Pepe verde e rosso
Carota
Zucchini
Sale

Ingredienti per il couscous

500 g d'acqua
1 spruzzata d'olio
1 cucchiaino di sale
250 g di couscous precotto.

PREPARAZIONE:

Mettere nel bicchiere olio e uvetta o i datteri snocciolati e il programmiamo per 2 minuti, 100 °, velocità 1. Aggiungere le mandorle e riaccendere per 4 minuti, a 100 °, velocità 1. Versare mandorle e uvetta in una ciotola con un colino per recuperare l'olio e conservare.

Mettere la cipolla, l'aglio e il pomodoro senza lavare il bicchiere. Sminuzzare per 4 secondi, velocità 4. Posizionare la protezione della lama e aggiungere i peperoni, zucchine e carote tagliate, l'olio e soffriggere per 6 minuti, a 100 °, velocità 1. Includere il pollo, il colorante, la miscela di spezie, il sale e riaccendere per 10 minuti, a 100°, velocità 1. Aggiungere le mandorle e le uvette conservate, mescolare con la spatola e versare in un piatto.

Quindi iniziare a preparare il couscous. Senza lavare il bicchiere, versare acqua, olio e sale. Riscaldare per 5 minuti, a 100 °, velocità 1.

Mettere il couscous in una ciotola e, quando il tempo programmato è terminato, versare l'acqua dal bicchiere sopra il cous cous. Mescolare con un cucchiaino e lasciare riposare per cinque minuti. Servire con il pollo.

Ripieno delle Empanadillas Argentine

INGREDIENTI:

250 grammi di carne a pezzetti
1 cipolla grande
Prezzemolo
2 uova sode
Olive verdi snocciolate
Cumino
30 grammi di uvetta
Pepe e zucchero
40 g. olio
1 uovo sbattuto
Olio e sale

PREPARAZIONE:

Tritare la cipolla per 6 secondi, velocità 3.
Aggiungere l'olio e impostare 5 minuti a 100°, velocità 1.
Aggiungere la carne, il cumino, un pizzico di zucchero, sale, pepe, prezzemolo e uvetta. Programmare per 5 minuti, temperatura a 100° e velocità 1.
Aggiungere l'uovo sodo tritato e le olive (2 per empanadilla)
Lasciare raffreddare il ripieno e preparare le empanadillas. Possono essere fritte o al forno (se fatti al forno, spennellarle con l'uovo sbattuto).

Controfiletto con salsa di Champignon

INGREDIENTI:

500 gr. di filetto di maiale tagliato a medaglioni
1 cipolla
1 spicchio d'aglio intero
250 gr. di panna densa da cucina
300 gr. di funghi champignon arrotolati (servono
anche come lattina)
1 cucchiaino di Bovril (servito con salsa di soia)
Sale e pepe nero

PREPARAZIONE:

Scaldare l'olio per cinque minuti a una temperatura di 100 °. Al termine, aggiungere la cipolla ben tritata nel bicchiere, i funghi e lo spicchio d'aglio sbucciato ma intero, e impostare 10 minuti a una temperatura di 120°, a velocità 1 con la protezione del coltello e non rimuoverlo per tutta la ricetta.

Salare e pepare generosamente i medaglioni di controfiletto e quando finiscono i 10 minuti, metterli insieme. Mescolare per 5 minuti, a una temperatura di 100 °, velocità 1.

È il momento di aggiungere la panna e il Bovril, programmando a 10 minuti, a una temperatura di 120 °, a velocità 1. Se la salsa è un po' blanda, è sempre possibile regolare il sale alla fine e dargli 30 secondi in più.

Vitello alle Mandorle

INGREDIENTI:

100 gr di mandorle crude o tostate, secondo il gusto

Per il soffritto:

60 gr d'olio extra vergine di oliva
100 gr di peperoni verdi o rossi
300 gr di cipolla
200gr di zucchine
200gr di champignon
1 spicchio d'aglio senza l'anima

Per il resto della ricetta:

1 kg di carne di vitello a dadini o di filetto di vitello senza nervi tagliati in pezzi piccoli
Farina per infarinare la carne
100 gr di salsa di soia
100 gr di vino bianco
300 gr d'acqua
Pepe secondo il gusto
Sale secondo il gusto

PREPARAZIONE:

Grattugiare le mandorle 6 secondi a velocità 5.

Riprendere e conservare. Mettere nel bicchiere tutti gli ingredienti (mettere da parte strisce di peperoni, funghi e zucchine) da friggere e tagliare per 5 secondi a velocità 4. Dopo 12 minuti, a 120 ° C, velocità 1.

Abbassare con la spatola i residui alle pareti del bicchiere e del coperchio. Finito di soffriggere, infarinare la carne e rosolarla con un filo d'olio in una padella per bollirla. Toglietela e conservarla. Se vuoi farlo nel robot, quando finisce il tempo del soffritto, posizionare il copri lama, includi la carne e programma per 4 minuti, 120°C, velocità 1, senza bussolotto, con il cestello sul coperchio. Con la carne già nel bicchiere, e la protezione del coltello, versare la soia, il vino, l'acqua, le mandorle e le strisce di verdura conservate, il pepe e cuocere per 25 minuti, a 120°, a velocità 1. Controllare il punto di cottura della carne che varierà a seconda dello spessore dei pezzi che vengono utilizzati.

Se lo desideri più cotto, aggiungere tempo e anche più acqua.

Dolci



Bavarese al torrone

TRUCCO
Metti la crema
nel freezer un po' prima.
Quando assembli la crema,
fai attenzione che siano pochi
secondi e controlla che sia
assemblata, se passiamo del
tempo, diventa come il burro.

INGREDIENTI:

2 tuorli d'uovo
30 g di zucchero bianco
120 g di latte
3 fogli di gelatina
250 g di torrone tenero
200 g di panna da montare
Fragole da decorare

PREPARAZIONE:

Idratare i fogli di gelatina in acqua fredda.
Mettere il torrone a pezzi nella giara, tritare per 4 secondi alla
velocità 5. Rimuovere e conservare. Con la giara lavata e
asciugata, montare i 200 g di panna con la farfalla impostata
alla velocità 3. È necessario fare attenzione affinché non passi
e il burro si formi. Rimuovere e conservare a freddo.
Introdurre latte, zucchero e tuorli. Programmare 6 minuti, 90 °
e velocità 4.
Includere e miscelare la gelatina ben drenata per 10 secondi
a velocità 4.
Aggiungere il torrone tritato e battere per 30 secondi alla
velocità 3 fino ad ottenere una crema densa. Rimuovere in una
grande ciotola e lasciare raffreddare.
Incorporare la panna è incorporata nella crema calda con
l'aiuto di alcune aste manuali. Per mescolare bene, utilizzare
movimenti morbidi e avvolgenti.
Versare la miscela ottenuta in bicchierini piccoli. Lasciare
raffreddare in frigo per almeno 2 ore.
Per presentare, tagliare alcune fragole in listarelle e decorare

Biscotto al Cioccolato

INGREDIENTI:

1 uovo grande e 2 tuorli
250 g di cioccolato fondente
150 g di zucchero
130 g di burro, che non è ricco di sale.
1 busta di lievito
220 g di farina
1 piccolo sale fino
200 ml di latte
1 yogurt greco

PREPARAZIONE:

Preriscaldare il forno ad una temperatura di circa 180 °.
Tritare il cioccolato e metterlo nella giara, fino a quando non è il più polveroso possibile con il programma TURBO.
Aggiungere zucchero e latte e selezionare la temperatura a 50 °, velocità 4 per 1 minuto.
Aggiungere il burro e lo yogurt a questo e ripetere la stessa operazione di temperatura e velocità. Se il burro non si scioglie completamente, aggiungere più tempo.
Quindi aggiungere la farina, il sale, il lievito e le uova e mescolare nuovamente tutto per circa 30 secondi a velocità 5.
Ungere lo stampo, versare la miscela e mettere in forno per 30-40 minuti.

Biscotto all'arancia

INGREDIENTI:

250 g di farina
250 g di zucchero
3 uova
100 ml. di olio di girasole
1 yogurt naturale
1 bustina di lievito
1 arancia intera
Un pizzico di sale

PREPARAZIONE:

Mettere lo zucchero nella giara, l'arancia tagliata in quarti e le uova. Selezionare 3 minuti, temperatura 40 °, velocità 5.

Aggiungere olio di girasole e yogurt. Mescolare per alcuni secondi a velocità 3.

Aggiungere la farina, il lievito e il pizzico di sale. Mescolare per qualche secondo.

Con l'aiuto della spatola, rimuovere la miscela e posizionarla in uno stampo unto.

Spruzzare lo zucchero sulla superficie e metterlo nel forno, precedentemente pre-riscaldato a 180 °, per circa 30 minuti o fino a quando la torta è fatta.

Rimuovere, lasciare temperare e sfornare.

Palline di Cocco

Dolci

INGREDIENTI:

150 g di cocco grattugiato
200 g di latte condensato
un po' di cocco da rivestire

PREPARAZIONE:

Mettere la nocce di cocco grattugiata e il latte condensato nel barattolo e impostare 2 minuti, 40°, velocità 2.

Versare il composto in una ciotola e lasciare raffreddare. Quando la miscela è fredda, mettere in frigorifero un paio d'ore.

Togliere dal frigorifero, fare le palle e ricoprire con cocco grattugiato.

Bombon ripieni di Toffee



INGREDIENTI:

Per la salsa al caramello:

100 g di zucchero di canna
100 g di burro
100 ml di panna (con il 35% di grassi)
20 ml di caramelle liquide
1 cucchiaino di succo di limone

Per cioccolatini:

250 g di cioccolato al latte

PREPARAZIONE:

Per la salsa al caramello mettere nella giara lo zucchero, il burro, la panna, il caramello e il succo di limone. Programmare 15 minuti, a una temperatura di 100° e velocità 2, senza mettere il becher per facilitare l'evaporazione. Mettere in una ciotola e lasciare raffreddare.

Per i cioccolatini, nella giara pulita e asciutta mettere il cioccolato e tritarlo 10 secondi, velocità 7. Rimuovere e mettere da parte.

Senza lavare la giara, mettere 180 g del cioccolato conservato e sciogliere 3 min, 50° a velocità 2.

Aggiungere il cioccolato rimanente e mescolare 2 min / velocità 2-3.

Con un pennello coprire gli stampi con il cioccolato, in modo che tutti i buchi e il fondo siano ben coperti, rimettere quello rimasto nella giara e programmare 2 minuti, 40° e velocità 2, e poi, Programmare la velocità 2 senza programmare il tempo o la temperatura per mantenere il cioccolato fuso.

Quando il cioccolato negli stampi è freddo, riempire i buchi con la salsa al caramello.

Coprire i cioccolatini con il cioccolato, lisciare bene e conservare in freezer per 15-20 minuti fino a quando non si raffredda completamente. Sformare e conservare in frigorifero fino al momento di servire.

Frittelle di Zucca

INGREDIENTI:

230 g di zucca sbucciata e tagliata
500 g di acqua per cuocere la zucca
2 uova
2 o 3 cucchiaini di zucchero
100 g di farina
Olio per friggere
Zucchero per ricoprire una volta fritto

PREPARAZIONE:

Mettere la zucca (sbucciata e tagliata a pezzi) e acqua nella giara e programmare 15 minuti, la temperatura di 120 °, la velocità 1 e le copri lame.

Terminato il tempo, drenare i pezzi di zucca (si può usare come cestello lo scolapasta, scartando l'acqua) e rimetterli nella giara. Tritare programmando 15 secondi, velocità 5.

Rimuovere quindi il copri lama e usare la farfalla. Aggiungere zucchero e uova. Programmare 10 secondi a velocità 2.

Includere 100 g di farina e riprogrammare 10 secondi, velocità 2. Miscelare alla fine con la spatola.

Quando si friggono le frittelle, aggiungere abbondante olio in una padella. Le frittelle saranno preparate con l'aiuto di un paio di cucchiaini forniti con l'olio bollente e tenendoli separati tra loro.

Rimuovere con l'aiuto di un mestolo forato e porre su un piatto coperto con carta da cucina per rimuovere l'olio in eccesso. Ricoprire di zucchero e pronti per servire!

Noci di Cioccolato

INGREDIENTI:

650 ml. di latte
90 g di zucchero
30 g di amido di mais
150 g di cioccolato fondente
3 uova

PREPARAZIONE:

Tagliare il cioccolato a pezzi e metterlo nella giara.
Macinare a velocità 5-7-9 per alcuni secondi.

Aggiungere il resto degli ingredienti e programmare
80 °, 9 minuti, velocità 3.

Terminato il tempo, programmare altri 2 minuti,
stessa velocità, senza temperatura.

Versare il composto in tazze.

Lasciare raffreddare e decorare come preferisci.

Frittelle di Carota

INGREDIENTI:

230 g di carote e pezzi sbucciati
500 g di acqua per cuocere le carote
2 uova
2 o 3 cucchiaini di zucchero
100 g di farina
Olio per friggere
Zucchero da rifare una volta fritto

PREPARAZIONE:

Mettere le carote (sbucciate e tagliate a pezzi) e l'acqua nella giara e programmare 20 minuti, temperatura 120 °, velocità 1 con il copri lama.

Una volta terminato il tempo, vuotare i pezzi di carota (il cestino può essere usato come scolapiatti, gettando via l'acqua) e rimetterli nella giara. Tritare programmando 15 secondi, velocità 5.

Sostituire il copri lama. Aggiungere zucchero e uova. Programmare 10 secondi, velocità 2.

100 g di farina sono incorporati e ripianifica 10 secondi, velocità 2. Miscelare alla fine con la spatola.

Quando si friggono le frittelle, aggiungere abbondante olio in una padella. Le frittelle saranno preparate con l'aiuto di un paio di cucchiaini forniti con l'olio bollente e lasciando spazio tra loro.

Rimuovere con l'aiuto di un mestolo forato e posti su un piatto coperto con carta da cucina per rimuovere l'olio in eccesso. Ricoprire di zucchero e pronti per servire!

Flan de Coco

INGREDIENTI:

25 g coco rallado
300 g leche entera
200 g nata líquida con 35% de grasa
50 g caja de flan royal de (8 raciones)
45 g azúcar
Caramelo líquido

PREPARAZIONE:

Poner en la jarra el coco rallado y programar 10 segundos, velocidad progresiva 5-7-9.

Agregar el resto de ingredientes, excepto el caramelo líquido y programar 8 minutos, 90°, velocidad 4.

Mientras tanto, preparar el molde cubriéndolo de caramelo líquido (uno grande o varios pequeños).

Una vez finalizada la cocción, echar la preparación sobre el caramelo líquido y dejar enfriar a temperatura ambiente. A continuación, dejar en la nevera al menos 5 horas.



Gelatine

INGREDIENTI:

200 g di acqua o succo
2 buste di polvere di gelatina neutra
300 g di zucchero
1 bustina di gelatina di sapore
Olio di girasole per ingrassare lo stampo
Zucchero o pica pica per ricoprirle

PREPARAZIONE:

Mettere l'acqua o il succo, lo zucchero e 2 buste di gelatina neutra nella giara e programmare 5 minuti, temperatura 100°, velocità 2.

Aggiungere la gelatina di gusto desiderata per le gelatine e impostare 10 secondi, velocità 4.

Programmare nuovamente 5 minuti, temperatura 100 °, velocità 2.

Versare il composto in uno stampo precedentemente unto con olio di semi di girasole (con un pennello si può applicare molto facilmente).

Lasciare riposare per 10 o 12 ore, a seconda della temperatura ambiente prima o dopo. Svelare attentamente.

Ricoprirle se lo si desidera con zucchero o pica pica.

Pasta per Crepes

INGREDIENTI:

250 g di farina dolciaria
500 g di latte
2 uova
1 cucchiaino di olio d'oliva
1 pizzico di zucchero
1 pizzico di sale

PREPARAZIONE:

Versare tutti gli ingredienti nella giara e impostare 20 secondi, velocità 4.

Lasciare riposare l'impasto per almeno 30 minuti prima di usarlo.

Dopo il tempo di riposo, ungere una padella con burro o pancetta forata con una forchetta e con l'aiuto di un mestolo, versare un cucchiaino di impasto facendolo stendere bene, girando la padella.

Quando è marrone dorato e togliti dai lati, giralo e fallo dorare dall'altro lato. Rimuovere in un piatto e ripetere finché la pastella di pancake non è finita.

Quando sono pronti riempire le crepes a piacere o congelarle.

Muffin al Cioccolato

INGREDIENTI:

150 g di latte
120 g di burro
60 g di zucchero
2 uova
300 g di farina per dolci
1 bustina di lievito per dolci
1 pizzico di sale
Nutella o simile

PREPARAZIONE:

Preriscaldare il forno a 180°.

Mettere il latte e il burro nella giara e scaldarlo impostando 3 minuti, 50 °, velocità 1. Terminato il tempo, controllare che il burro sia sciolto e, in caso contrario, programmare per altri minuti.

Aggiungere zucchero e uova e battere per 20 secondi a velocità 4.

Ora aggiungere la farina, il lievito e un pizzico di sale. Programmare per 15 secondi, velocità 5.

Gli stampi sono preparati (meglio se ne hai uno rigido e le capsule sono posizionate su di esso). In ognuna di esse mettere un cucchiaino - non molto pieno - dell'impasto, su di esso un cucchiaino di nutella e poi un altro cucchiaino di pasta. Idealmente, riempire ogni stampo 3/4 della sua capacità.

Cuocere a 180 ° per circa 20 minuti.

Muffin alla Fragola

INGREDIENTI:

150 g di latte
120 g di burro
60 g di zucchero
2 uova
300 g di farina dolciaria
1 bustina di lievito per dolci
1 pizzico di sale
Marmellata di fragole

PREPARAZIONE:

Preriscaldare il forno a 180°.

Mettere il latte e il burro nel barattolo e scaldarlo impostando 3 minuti, 50°, velocità 1. Terminato il tempo, controllare che il burro sia sciolto e, in caso contrario, programmare per altri minuti.

Aggiungere zucchero e uova e battere per 20 secondi alla velocità 4.

Ora aggiungere la farina, il lievito e un pizzico di sale. Programmare per 15 secondi, velocità 5.

Gli stampi sono preparati (meglio se ne hai uno rigido e le capsule sono posizionate su di esso). In ognuno di essi mettere un cucchiaino - non molto pieno - dell'impasto, su di esso un cucchiaino di marmellata e poi un altro cucchiaino di pasta. Idealmente, riempire ogni stampo 3/4 della sua capacità.

Cuocere a 180° per circa 20 minuti.



Panna cotta di Torrone

INGREDIENTI:

3 fogli di gelatina
120 g di torrone di jijona
400 g di panna
50 g di zucchero
Caramello liquido

PREPARAZIONE:

Mettere le foglie di gelatina in una ciotola con acqua fredda per idratarle. Mettere il torrone nella giara e frantumare 5 secondi a velocità 7. Aggiungere la panna e lo zucchero e impostare 5 minuti, 80 ° e velocità 4.

Aggiungere le foglie di gelatina sgocciolate e mescolare 15 secondi alla velocità 3.

Mettere le caramelle alla base dei contenitori e versa il composto, fai temperare.

Introdurre la panna cotta in frigorifero per 2 o 3 ore per l'impostazione.

Torta ai 3 Cioccolatini

INGREDIENTI:

90 g di burro
 200 g biscotti Maria
 150 g di cioccolato fondente
 150 g di cioccolato al latte
 150 g di cioccolato bianco
 175 g di zucchero
 1 litro di crema liquida
 1/2 l di latte intero
 3 bustine di cagliata
 Uno stampo rotondo rimovibile di 25 cm di diametro

PREPARAZIONE:

In una ciotola, mescolare la panna con il latte.

Tritare i biscotti per 20 secondi, velocità 6, aggiungere il burro e mescolare 10 secondi a velocità 6, fino a renderlo omogeneo. Rimuovere e coprire il fondo di uno stampo rimovibile.

Mettere mezzo litro di panna con latte, cioccolato nero, 100 g di zucchero e una bustina di cagliata, impostare 7 minuti a 90 °, vel. 5. Versare sopra l'impasto dei biscotti e lasciarli raffreddare.

Mentre si raffredda lo strato di cioccolato fondente, preparare il seguente strato: mettere nel bicchiere mezzo litro di panna con latte, cioccolato al latte, 50 g di zucchero e una bustina di cagliata, impostare 7 minuti a 90 gradi, vel. 5. Con una forchetta grattare delicatamente il precedente strato di cioccolato fondente e quindi versare la miscela di latte al cioccolato su un mestolo in modo che non cada direttamente sullo strato precedente e quindi evitare che si creino buchi. Lasciare raffreddare.

Effettuare la stessa procedura del passaggio precedente con cioccolato bianco, ma con 25 g di zucchero

Lasciare raffreddare e mettere in frigorifero fino al giorno successivo. Sformare e decorare alcune ore prima di servire.



Torta di Mele



INGREDIENTI:

Latte intero (1 tazza o 150 g)
Uova (3 unità)
Zucchero (1 tazza o 150 g)
Farina (1 tazza o 150 g)
1 confezione di lievito in polvere
Olio d'oliva (1 tazza o 150 g)
Limone grattugiato (1 limone)
Mela (2 pezzi)
Confettura di pesche (2 cucchiaini)

PREPARAZIONE:

Aggiungere il latte, le uova, lo zucchero, l'olio, la farina, il lievito e la scorza di limone alla giara e impostare per 3 minuti, temperatura 40° e velocità 3.

Al termine, mettere l'impasto su uno stampo, preriscaldare il forno a 180 °, decorare con fette di mela tagliata a fettine, infornare per circa 30 minuti e finire l'unzione con uno strato di confettura di pesche.

Torta al Formaggio e Frutti di Bosco

INGREDIENTI:

Per la base:

200 grammi di biscotti digestivi
80 grammi di burro

Per il ripieno:

350 grammi di crema liquida per cucinare
350 grammi di formaggio tipo "Philadelphia"
200 grammi di latte
2 bustine di cagliata
150 grammi di zucchero

Per la copertura:

200 grammi di una buona marmellata di fragole
o frutti di bosco
3 fogli di gelatina alimentare (o due buste di
polvere di gelatina)
Il succo di 1/2 limone
50 grammi di acqua

PREPARAZIONE:

LA BASE

Avremo il burro morbido, a temperatura ambiente. Metteremo i biscotti nel bicchiere e nel burro e triteremo 30 secondi alla velocità iniziale 5 e saliremo fino a 9, finché non ci sarà una massa compatta, ma non secca. Se fosse asciutto, aggiungeremo un po' di burro e triteremo ancora qualche secondo. Metteremo l'impasto in uno stampo rimovibile e premeremo con un cucchiaino fino ad ottenere una base sottile e compatta che copra ugualmente l'intero fondo dello stampo. Lo conserveremo in frigo.

IL RIPIENO

Nel bicchiere metteremo la panna, il formaggio tipo Philadelphia, il latte, lo zucchero e le buste di cagliata. Programmeremo 9 minuti, 90°, Velocità 4. Lo terremo circa cinque minuti nella giara ma fuori dal robot, quindi lo distribuiremo in modo uniforme sulla base della torta e lo introdurremo in frigo per due / tre ore, fino a quando si è raffreddato e ha acquisito la necessaria coesione.

LA COPERTURA

Metteremo le foglie di gelatina in acqua per dieci minuti per ammorbidirle. Dopo quel tempo, li metteremo nel bicchiere accanto alla marmellata, acqua e succo di limone. Programmeremo 3 minuti a 70° di velocità 2. Faremo rinvenire la temperatura nel bicchiere per dieci minuti ed estenderemo la copertura uniformemente sulla torta. Metteremo nuovamente la torta al formaggio in frigo per un altro paio d'ore prima che la copertura sia fissata.

Mermellate



Marmellata alla Fragola

INGREDIENTI:

500 g di fragole
500 g di zucchero
1 e ½ cucchiaino di limone spremuto.

PREPARAZIONE:

Lavare le fragole, togliere il picciolo e tutti i possibili semi, mettere nella giara per 15 secondi, velocità 4, quindi aggiungere zucchero e limone, impostare 25 minuti, temperatura a 100°, velocità 1.

Se la consistenza non è quella desiderata, programmare da 5 a 10 minuti in più, tenendo conto che quando si raffredda, la marmellata si addensa.

CONSIGLIO

Collocare il

cestello capovolto sulla parte superiore del coperchio invece che sulla giara per far evaporare.

Se vuoi che la consistenza sia più solida, puoi aggiungere un cucchiaino di caffè agar-agar.

Marmellata di Fichi

INGREDIENTI:

750 g di fichi spellati
280 g di zucchero
Il succo di ½ limone versato
Un cucchiaino di cannella (facoltativo)

PREPARAZIONE:

Mettere i fichi con il succo di limone nel barattolo e tagliare per 4 secondi alla velocità 4.

Aggiungere lo zucchero e la cannella se lo si desidera, e programmare 30 minuti, 100°, velocità 2.

Se la consistenza non è di nostro gradimento, programmare 5-10 minuti in più.



CONSIGLIO
Collocare il cestello capovolto sulla parte superiore del coperchio invece che sulla giara per far evaporare. Se vuoi che la consistenza sia più solida, puoi aggiungere un cucchiaino di caffè agar-agar.

Marmellata di Mandarino

INGREDIENTI:

800 g di mandarini sbucciati
550 g di zucchero
1 limone
1 piccola mela

PREPARAZIONE:

Sbucciare i mandarini, togliere i semi se ce l'hanno e il massimo di ciocche bianche. Mettere nella giara. Aggiungere il limone senza pelle o semi, mettere la mela sbucciata e tagliata a pezzetti, aggiungere lo zucchero e tritare per alcuni secondi a velocità 6 fino a quando non assomiglia a una purea. Programmare 30 minuti a 100° e velocità 1. Terminato il tempo, se la consistenza non è quella desiderata, programmare ancora per 5-10 minuti, temperatura 100°, velocità 1

CONSIGLIO

Collocare il cestello capovolto sulla parte superiore del coperchio invece che sulla giara per far evaporare. Se vuoi che la consistenza sia più solida, puoi aggiungere un cucchiaino di caffè agar-agar.

Marmellata di Mela

INGREDIENTI:

600 g di mele
400 g di zucchero
il succo di mezzo limone
1 cucchiaino di cannella (facoltativo)

PREPARAZIONE:

Sbucciare le mele, togliere il cuore e aggiungerle nella giara insieme allo zucchero e al succo del mezzo limone.

Macinare per alcuni secondi, fino a quando non ci sono pezzi grandi, aggiungere il cucchiaino di cannella e programmare per 25 minuti, 100°, velocità 1.

CONSIGLIO

Collocare il cestello capovolto sulla parte superiore del coperchio invece che sulla giara per far evaporare. Se vuoi che la consistenza sia più solida, puoi aggiungere un cucchiaino di caffè agar-agar.

Marmellata d'arancia

CONSIGLIO
Collocare il
cestello capovolto
sulla parte superiore del
coperchio invece che sulla
giara per far evaporare.
Se vuoi che la consistenza sia
più solida, puoi aggiungere
un cucchiaino di caffè
agar-agar.

INGREDIENTI:

500 g di arance
1 carota grande
1 limone grande, ben sbucciato e senza semi
500 g di zucchero

PREPARAZIONE:

Sbucciare le arance, solo la parte arancione.
Versare la buccia di una di loro nella giara con la
polpa delle arance (senza alcuna parte bianca)
e il resto degli ingredienti. Tritare per 6 secondi a
velocità 4.

Quindi programmare per 20 minuti, temperatura
100 ° e velocità 1. Se rimane molto liquido,
programmare da 5 a 10 minuti in più, temperatura
100 ° velocità 1.

Una volta finito e ottenuto lo spessore desiderato,
macinare a piacere.

Marmellata di Pomodoro

INGREDIENTI:

1 kg di pomodori maturi
200 g di zucchero
1 pizzico di sale
1 buccia di limone

PREPARAZIONE:

Introdurre tutti gli ingredienti nel vasetto, (pomodori interi e non pelati). Tritare tutto a velocità 5-9 progressivamente per 10 secondi.

Programmare 20 minuti a una temperatura di 100 °, velocità 1.

Se non si ottiene la consistenza desiderata, riprogrammare per altri 5-10 minuti alla stessa velocità.

CONSIGLIO

Collocare il cestello capovolto sulla parte superiore del coperchio invece che sulla giara per far evaporare. Se vuoi che la consistenza sia più solida, puoi aggiungere un cucchiaino di caffè agar-agar.

Frullati e Succhi



Frullato di Avocado

INGREDIENTI:

2 avocado
4 yogurt greco
Il succo di 4 arance
2 foglie di menta
1 cucchiaino di zucchero di canna integrale

PREPARAZIONE:

Sbucciare e tritare gli avocado, rimuovendo l'osso centrale. Mettere l'avocado, gli yogurt, il succo d'arancia, un paio di foglie di menta e un cucchiaino di zucchero nella giara. Frullare selezionando la velocità 5 fino a ottenere un frullato omogeneo. Aggiungere zucchero se si desidera. Conservare in frigo qualche minuto prima di servire. Può essere servito con cubetti di ghiaccio e sarà ancora più rinfrescante.

Frullato di Nocciole

INGREDIENTI:

250 g di gelato alla nocciola
1 litro di latte
60 g di zucchero di canna
panna montata

PREPARAZIONE:

Mettere nella giara il latte molto freddo, il gelato alla nocciola e lo zucchero integrale di canna da zucchero. Selezionare la velocità 4-5 fino ad ottenere una crema spumosa e consistente, senza grumi.

Provare il frullato e se lo desideri, aggiungere altro zucchero.

Dividere il frullato in tazze individuali e decorare con un po' di panna montata.

Optional:

Sopra la crema puoi cospargere del cacao in polvere o cannella.

Frullato di Caffè

INGREDIENTI:

2 cucchiaini di caffè solubile
400 ml di latte freddo
1 cucchiaino di zucchero di canna
300 g di gelato alla vaniglia
panna montata
polvere di caffè

PREPARAZIONE:

Mettere nella giara il caffè, il latte, il gelato alla vaniglia e lo zucchero di canna solubili.

Frullare selezionando la velocità 5 fino ad ottenere una miscela omogenea e cremosa. Se esce molto amaro, puoi correggerlo con lo zucchero.

Dividere il frullato in bicchieri singoli e decorare con panna montata e caffè in polvere cosparsi sopra. Servire immediatamente.

Frullato di Cioccolato

INGREDIENTI:

400 ml di latte
30 grammi di zucchero
100 grammi di cacao in polvere
8 cubetti di ghiaccio

PREPARAZIONE:

Mettere tutti gli ingredienti nel bicchiere e programmare la velocità 4, fino a che il ghiaccio sia tritato bene.

Servire ben freddo.

Frullato di Cocco e Lampone

INGREDIENTI:

400 ml di latte di cocco
250 g di lamponi
250 ml di succo di mela
350 g di zucchero di canna

Per il coulis di lamponi:

250 g di lamponi
200 g di zucchero bianco
100 ml di acqua

PREPARAZIONE:

Pulisci bene i 500 g di lamponi e rimuovi il rabito, se ce l'hanno ancora. Prenota un po' per la presentazione finale del frullato. Nella giara mettete il latte di cocco, lo zucchero di canna, il succo d'arancia e 250 g di lamponi. Mescolare con la velocità 5 fino a ottenere un frullato uniforme e fino. Conservare in frigo.

Quindi fare il coulis, mettere nella giara i restanti 250 g di lampone, zucchero e acqua. Selezionare la temperatura 80 °, la velocità 2, il tempo 15 minuti (se non è completamente tritato, premere il pulsante TURBO per alcuni secondi). Lasciare raffreddare in frigo.

Al momento di servire, posizionare il coulis di lamponi che copre una buona parte del bicchiere, quindi distribuire il frullato di cocco e decorare con un po' di lampone intero, o tagliare in quarti, forato su uno stuzzicadenti...

Frullato di Fragola

INGREDIENTI:

2 yogurt greci zuccherati
3 cucchiaini di zucchero di canna
8 o 10 fragole
250 grammi di latte
1 cucchiaio di sciroppo di fragole

PREPARAZIONE:

Metti tutti gli ingredienti nel bicchiere e trita per 10 secondi alla velocità 8.
Servire decorato con fragole.

Frullato di Gelato alla Vaniglia

Frullati
e Succhi

Frullato di Gelato al Torrone

INGREDIENTI:

500 grammi di gelato al torrone
250 grammi di latte

PREPARAZIONE:

Mettere il gelato al torrone e il latte nel bicchiere
Programmare 30 secondi e frullare
progressivamente dalla velocità 7 alla 9.
Servire molto freddo.

INGREDIENTI:

300 gr. di latte
250 gr. di gelato alla vaniglia
20 gr. di zucchero a velo (puoi
polverizzare lo zucchero nel master
millennio della signora) –
cacao, per cospargere

PREPARAZIONE:

Mettere il latte, il gelato e lo zucchero
a velo nella giara e programmare 40
secondi, a velocità progressiva 5-7-9.
Servire in bicchieri o tazze e cospargere
di cacao in polvere.

Frullato d'Orzata

INGREDIENTI:

1 litro di orzata molto freddo
2 albumi d'uovo
100 grammi di polvere di cacao
130 grammi di zucchero
1 cucchiaino di cannella in
polvere

PREPARAZIONE:

Metti tutti gli ingredienti nel bicchiere
e programma 40 secondi alla velocità
7

Servi subito il frullato di orzata in
bicchieri o coppette decorandolo con
una fetta di banana e prendilo molto
freddo.

Frullato di Kiwi

INGREDIENTI:

750 g kiwi
1 litro e mezzo di latte
150 g di zucchero di canna
150 g di ghiaccio tritato
Foglie di menta
Zucchero

PREPARAZIONE:

Pelare e pulire bene i kiwi, assicurandosi che
siano privi di parti dure della corteccia. Tritare e
mettere da parte alcuni per decorare il frullato alla
fine.

Mettere il kiwi, il latte, lo zucchero di canna e il
ghiaccio tritato nella giara. Tritare a velocità 5
fino a quando c'è una miscela fine e con un po
'di schiuma. Se necessario aggiungi un po 'di
zucchero.

Dividere il frullato in bicchieri singoli e decorate
con alcuni pezzi di kiwi e foglie di menta.

Frullato di Lime

INGREDIENTI:

400 g di gelato di lime
1 litro di latte
1 lime
300 g di zucchero di canna
50 g di ghiaccio
10 foglie di menta

PREPARAZIONE:

Grattugiare la buccia del lime, prenotare e tagliare il file e spremere, conservare il succo di lime.

Quindi mettete nella giara il gelato di lime, il latte, lo zucchero di canna, il ghiaccio, 2 grandi foglie di menta e il succo di lime. Sbatti selezionando la velocità 5 fino ad ottenere una crema fine ed omogenea, senza gelato.

Assaggiare e se necessario aggiungi un po' di zucchero in più. Servire immediatamente in bicchieri singoli decorando con 2 foglie di menta in ogni bicchiere e cospargere un po' di scorza di lime.

Frullato di Macedonia

INGREDIENTI:

2 pesche sciroppate
2 banane
2 kiwi
1 cucchiaio di miele
1 tazza di lamponi
1 tazza di ribes
Alcuni cubetti di ghiaccio
1 bicchiere d'acqua

PREPARAZIONE:

Sbucciare le banane e i kiwi e tagliateli insieme con le pesche a pezzi. Metterli nella giara insieme ai lamponi e al ribes (riserva un po' di ribes e una fetta di kiwi per decorare). Tritare a velocità 4. Al termine, aggiungere acqua, miele e due o tre cubetti di ghiaccio e selezionare la velocità 4 per 1 minuto.

Metterlo in alcuni bicchieri o coppette e decorarlo con alcune fette di kiwi e un po' di ribes.

Frullato di Mango e Mandarino

INGREDIENTI:

- 1 mango
- 3 mandarini
- 1 tazza di latte
- 1 yogurt naturale
- 2 cucchiaini di miele

PREPARAZIONE:

Per prima cosa sbucciare il mango e tagliarlo a pezzi. Sbucciare i mandarini a spirale separando la buccia di mandarino per la decorazione finale.

Una volta sbucciato, tagliarlo a spicchi e tritarlo. Quindi metti il mango e i mandarini nella giara insieme al latte, allo yogurt, al miele e frullare a velocità 5, fino ad ottenere una crema fine, senza molti grumi. Aggiungi più miele se necessario.

Filtrare il frullato e servire in tazze individuali decorando con il "twist" della buccia di mandarino.

Frullato di Mango, Arancia e Ananas

INGREDIENTI:

- 1 mango maturo, solo la polpa, in pezzi e congelato
- 1 arancia sbucciata, senza parti bianche o pepite
- 3 fette di ananas nel suo succo o fresco
- 100 g di zucchero
- 1 litro di latte intero o scremato

PREPARAZIONE:

Mettere la polpa di mango, arancia, ananas e zucchero nel bicchiere e impostare la velocità progressiva per 30 secondi a 5-9.

Abbassare con la spatola il resto del frutto verso il fondo del bicchiere.

Programmare la velocità 5 senza tempo di programmazione e aggiungere il latte attraverso la giara.

Servire immediatamente

SUGGERIMENTO

Si può sostituire il mango con la pesca sciroppata congelata.

Frullato di Mela

INGREDIENTI:

2 mele golden australiane
150 g di gelato alla vaniglia
300 ml di latte
50 g di zucchero di canna

PREPARAZIONE:

Sbucciare le mele, tagliarle e togliere l'osso. Mettere i pezzi di mela, il latte, lo zucchero di canna e il gelato alla vaniglia nella giara. Tritare selezionando la velocità 5 fino ad ottenere una crema senza grumi, con il gelato ben disfatto. Se necessario, aggiungere un po' di zucchero. Servire immediatamente in bicchieri freddi individuali.

Frullato di Pesca

Frullati
e Succhi

INGREDIENTI:

4 pesche
200 g di gelato alla pesca o mango
1 litro di latte
4 cucchiaini di miele

PREPARAZIONE:

Per prima cosa sbucciare e tagliare le pesche in pezzi medi. Metterle nella giara insieme al latte, al gelato alla pesca o al mango e ai 4 cucchiaini di miele. Frulla a velocità 5, assicurandosi che il gelato sia ben sciolto e che il frullato sia fine e cremoso. Aggiungere il miele se necessario.

Lasciare qualche minuto in frigorifero prima di servire. Dividere il frullato in bicchieri singoli.

Frullato di Melone

INGREDIENTI:

1 melone di 1 chilo e mezzo
1/2 litro di panna liquida
150 g di miele di canna
150 g di cioccolato bianco
24 foglie di menta

PREPARAZIONE:

Per prima cosa sbucciare molto bene il melone, togliere i semi e tagliarlo a pezzi medi. Metterlo nella giara e aggiungere la panna liquida, il miele e 8 foglie di menta e mescolare a velocità 5 finché non è molto fine.

A parte, sciogliere la cioccolata bianca in una casseruola sul fuoco, senza farlo bollire e facendo attenzione a non farlo aderire.

Mescolarlo con la crema di melone montata quando è caldo e conservarlo in una ciotola, lasciandolo raffreddare per circa 30 minuti.

Infine, al momento di servire, dare qualche colpo di turbo per fargli riprendere consistenza.

Servire in bicchieri singoli e decorare con due foglie di menta ciascuno.

Frullato di Menta

INGREDIENTI:

1/2 litro di latte
100 g di zucchero di canna
1 bicchiere di ghiaccio tritato
2 fragole
Per lo sciroppo di menta:
1 mazzetto di menta
250 ml di acqua
250 g di zucchero bianco

PREPARAZIONE:

Lavare il mazzetto di menta e conservare 4 foglie di menta per la decorazione finale. Defogliare il resto del grappolo e metterlo in un barattolo con 250 g di zucchero bianco e 250 ml di acqua, selezionare la temperatura 90 °, per 10 minuti, a velocità 2. Mescolare, filtrare lo sciroppo risultante e lasciare raffreddare in frigo per 30 minuti.

Quindi mettere lo sciroppo di menta fredda, il latte, lo zucchero di canna e il ghiaccio tritato nella giara e frullare tutto a velocità 5, finché non rimane quasi ghiaccio.

Provare il frullato e aggiungere dello zucchero di canna se lo si desidera.

Al momento di servire, tagliare ciascuna delle fragole in 4 parti e metterle sul fondo di ogni bicchiere appoggiate alla parete, aggiungere il frullato e decorare con alcune foglie di menta.

Frullato di Papaya

INGREDIENTI:

400 g di papaya
2 yogurt greco
500 ml di latte
150 g di ghiaccio tritato
1 cucchiaino di miele
8 foglie di menta

PREPARAZIONE:

Per prima cosa sbucciare la papaya, eliminare i semi neri, tagliarli a pezzi e metterli nella giara. Aggiungere latte, yogurt, ghiaccio tritato e un cucchiaino di miele.

Frullare a velocità 5 fino a quando il ghiaccio è stato sciolto e resta una crema fina senza grumi. Servire immediatamente in bicchieri singoli decorando con 2 foglie di menta.

Frullato di Ananas

INGREDIENTI:

1 ananas naturale
4 yogurt all'ananas
4 arance
4 cucchiaini di miele
150 g di ghiaccio tritato

PREPARAZIONE:

In primo luogo sbucciare l'ananas all'esterno e rimuovere il cuore dell'ananas.

Quindi tagliare l'ananas a fette, conservandone una per decorare.

Tagliare a metà l'ananas restante e metterla nella giara, aggiungere lo yogurt e il miele.

A parte, spremere le quattro arance e aggiungere il succo ottenuto alla giara.

Infine aggiungere il ghiaccio tritato. Frullare a velocità 5 fino ad ottenere una crema fine e omogenea.

Distribuire in quattro bicchieri e servire decorando ogni bicchiere con un mini spiedino di ananas che abbiamo in più.

Frullato di Platano Valenciano

INGREDIENTI:

2 platani
125 ml di orzata tigernut
40 g di mandorle tritate
50 g di cioccolato
1 pizzico di cannella

PREPARAZIONE:

Sbucciare le banane, tagliarle a fette e metterle nella giara. Aggiungi l'orzata e mescolare a velocità 4.

Dividere il frullato nei bicchieri, aggiungere le mandorle tritate e cospargere sopra ogni un pizzico di cannella e un po' di cioccolato grattugiato.

Frullato di Platano e Cioccolato

INGREDIENTI:

4 platani
700 ml di latte
3 cucchiaini di cacao in polvere
150 g di zucchero di canna
Sciroppo di cioccolato

PREPARAZIONE:

Prima sbucciare e tritare le banane e metterle nella giara. Versare anche il latte, insieme allo zucchero di canna e al cacao in polvere. Frullare a velocità 5, fino a quando non c'è una crema, senza i residui di grumi di cacao. Se lo si desidera, aggiungere un po' di zucchero in più.

Decorare l'interno di quattro singoli bicchieri trasparenti con una spruzzata di sciroppo di cioccolato e quindi aggiungere il frullato. Servire immediatamente.

Frullato di Platano

INGREDIENTI:

200 gr di platani maturi
35 gr di zucchero o dolcificante chimico
100 gr di cubetti di ghiaccio
200 gr di latte vaccino o di soia

PREPARAZIONE:

Mettere tutti gli ingredienti eccetto il latte e impostare 40 secondi, velocità 5.
Incorporare il latte attraverso la giara e frullare per 30 secondi, velocità 5.
Servire al momento.

Frullato di Anguria e Menta

INGREDIENTI:

400 gr. di anguria
precedentemente congelata
1/2 limone senza buccia o semi
4 foglie di menta
80 gr. zucchero

PREPARAZIONE:

Introdurre tutti gli ingredienti nella giara e frullare a velocità progressiva da 5 a 9.

Frullato di Anguria

INGREDIENTI:

700 g di anguria
700 ml di latte
100 g di zucchero di canna
Foglie di menta

PREPARAZIONE:

In primo luogo tagliare l'anguria in pezzi medi e pulirla dai semi. Mettere l'anguria nella giara insieme al latte, allo zucchero di canna e frullare a velocità 5 fino ad ottenere un frullato morbido e cremoso.

Quindi distribuire il frullato in quattro bicchieri singoli, decorarli con un lungo triangolo e senza buccia di anguria e lasciare riposare per qualche minuto in frigo prima di servire.

Frullato Estivo

INGREDIENTI:

4 yogurt naturali
16 fragole
granatina
Qualche goccia di limone
1 cucchiaino di zucchero
Foglie di menta
1 crosta di limone

PREPARAZIONE:

Pulire le fragole, rimuovere il gambo e metterle nella giara. Aggiungere lo yogurt, lo zucchero e qualche goccia di limone. Selezionare la velocità 5 fino a ottenere la consistenza desiderata.

Mettere 1 cucchiaino di zucchero su un piatto e versare lo sciroppo di granatina in un altro. Cospargere il bordo di ogni bicchiere con un po' di granatina e poi con lo zucchero.

Servire il frullato decorato con foglie di menta e buccia di limone.

Frullato Tropicale

INGREDIENTI:

1 fetta di ananas
2 kiwi
1/2 avocado
1 bicchiere di succo
d'ananas
1 foglio di pasta sfoglia
4 cucchiaini di zucchero
cannella
ramo di menta

PREPARAZIONE:

Sbucciare i kiwi, l'avocado e l'ananas. Tagliare tutti i frutti a pezzetti e metterli nella giara. Aggiungere un cucchiaino di zucchero, un pizzico di cannella e un rametto di menta. Macinare con la velocità 5 fino a quando non si assaggia. Trasferire tutto in una ciotola e coprirlo con carta plastificata. Mettere il frullato in frigorifero e lasciare raffreddare. Conservare.

Per accompagnare il frullato, coprire la teglia con la carta da forno. Cospargere un cucchiaino di zucchero, disporre il foglio di pasta sfoglia e tagliarlo a strisce. Cospargere un cucchiaino di zucchero sulla pasta sfoglia e coprirlo con carta da forno. Infornare a 200 ° C per circa 10 minuti.

Servire il frullato di frutta tropicale in un bicchiere con il bordo unto di granatina con lo zucchero, con le torte appena sfornate di pasta sfoglia e qualche pezzetto di ananas e kiwi.

Para decorar:

2 cucchiaini di granatina
pezzi di ananas
pezzi di kiwi
2 cucchiaini di zucchero

Latte Meringato

Frullati
e Succhi

INGREDIENTI:

200 grammi di zucchero
la pelle di un limone, solo la parte gialla
200 grammi di latte bollito
80 grammi di latte in polvere
1 bianco d'uovo
650 grammi di cubetti di ghiaccio
polvere di cannella

PREPARAZIONE:

Mettere lo zucchero nel bicchiere e programma 15 secondi, velocità progressiva, 5-7-9.

Aggiungere la scorza di limone e programmare 15 secondi, velocità progressiva 5-7-9.

Aggiungere latte bollito, latte in polvere, albume e cubetti di ghiaccio e programmare 1 minuto, velocità progressiva 5-7-9.

Versare il latte di meringa nei bicchieri e cospargere di cannella.

Granite



Acqua di Valencia

INGREDIENTI:

Da 8 a 12 arance

Mezza bottiglia di spumante

Un bicchiere pieno di rum, gin e cointreau
(mescolato proporzionalmente, cioè un terzo
di un bicchiere di ogni liquore).

100 g di zucchero
ghiaccio

PREPARAZIONE:

Mettere le arance, sbucciate e tagliate a spicchi,
nella giara, aggiungere lo zucchero con metà del
ghiaccio. Programmare 1 minuto a velocità 10.

Aggiungere il resto del ghiaccio e tritare a velocità
9 per 1 minuto. Riprogrammare 1 minuto di velocità
3 e aggiungere il bicchiere di liquori e lo spumante
a poco a poco.

Granita di Caffè e Brandy

INGREDIENTI:

1 bottiglia di latte condensato di
grandi dimensioni
1 tazza di Nescafé
40 g di cognac
1 kg di ghiaccio

PREPARAZIONE:

Metti tutti gli ingredienti nella giara
tranne il ghiaccio e mescolare per
alcuni secondi alla velocità 6.

Aggiungere il ghiaccio e tritare a
velocità progressiva 5-9

Granita di Caffè

INGREDIENTI:

500 g di cubetti di ghiaccio
150 g di zucchero di canna (può essere bianco)
250 ml di acqua
1 tazza di caffè solubile (puoi sostituire l'acqua e il caffè solubile per 250 ml di caffè fatto in casa, ma deve essere un caffè carico ed essere freddo per non sciogliere il ghiaccio)

PREPARAZIONE:

Introdurre il ghiaccio nel bicchiere e macinare per 30 secondi, a velocità progressiva 5/9.

Aggiungere il caffè solubile con acqua e zucchero e mescolare per 1 minuto a velocità 2.

Granita al Limone

INGREDIENTI:

4 limoni medi
1 limone grattugiato
130 g di zucchero
400 g di acqua fredda
600 g di cubetti di ghiaccio.

PREPARAZIONE:

Mettere lo zucchero nel barattolo e impostare 20 secondi a velocità 9 per polverizzarlo. Aggiungere la buccia di un limone e riprogrammare lo stesso tempo e la stessa velocità.

Sbucciare i limoni alla perfezione, rimuovendo tutta la buccia bianca possibile, altrimenti si inasprirà il succo. Tagliarli a metà e rimuovere con cura tutti i semi.

Mettere i limoni sbucciati nella giara insieme allo zucchero e all'acqua fredda, e programmare 2 minuti a velocità 9.

Aggiungere i cubetti di ghiaccio e programmare 15 secondi a velocità 6 o assaggiare lo spessore del ghiaccio tritato.

Granite

Granita d'Arancia al Rum

INGREDIENTI:

2 arance da succo
100 g di zucchero
20 g di rum marrone
300 g di acqua
400 g di cubetti di ghiaccio

PREPARAZIONE:

Rimuovere le estremità delle arance e versarle nella giara insieme allo zucchero e all'acqua. Dare 3 colpi di turbo. Colare la preparazione e conservare. Lavare la giara e rimettere il succo d'arancia insieme al rum e al ghiaccio. Macinare a velocità 6 fino a quando il ghiaccio smette di colpire la giara (circa 15").

Granita di Anguria

INGREDIENTI:

150-200 g di zucchero.
1 limone sbucciato senza parti bianche e senza semi.
500-700 g di anguria senza semi
600 g di cubetti
elaborazione

PREPARAZIONE:

Per prima cosa versare lo zucchero e dare velocità 5-9 per circa 10 secondi fino a quando non c'è zucchero a velo. Togliere e conservare.

Con il bicchiere non lavato, versate il limone sbucciato e l'anguria, entrambi senza semi; velocità 5-9 progressivamente per circa 40 secondi.

Aggiungere lo zucchero e mescolare a velocità 5 tra i 5 e i 10 secondi.

Quindi versare il ghiaccio a una velocità 5-9 fino a quando non si sentono più i cubetti (circa 10-20 secondi) ed è pronta per essere servita.

SUGGERIMENTO

se si desidera avere una consistenza più dura per prenderla con un cucchiaino lasciare circa 2-3 ore nel congelatore

Granita di Torrone

INGREDIENTI:

1/2 pezzo di torrone di Jijona
200 g di latte evaporato
100 g di zucchero
la buccia di un limone, solo la parte gialla
500 g di ghiaccio

PREPARAZIONE:

Mettere lo zucchero e la scorza di limone nella giara e mescolare bene. Aggiungere il torrone tritato e il latte evaporato.

Selezionare la velocità progressiva 5-9 fino a quando non è ben tritato. Aggiungere il ghiaccio e frantumare alla velocità 9, mescolando di volta in volta con l'aiuto della spatola. Servire in bicchieri con pasta al cioccolato.

Sorbetto allo Spumante

Granite

INGREDIENTI:

700 g di gelato al limone
700 g di spumante
150 g di succo d'arancia
100 g di limonata
500 g di panna montata dolce

PREPARAZIONE:

Introdurre tutti gli ingredienti nella giara e impostare 2 minuti a velocità 4.

Decorare con fette sottili di limone e foglie di menta.

Sorbetto alla Cagliata

INGREDIENTI:

1 litro di latte congelato a cubetti
2 cagliate
1 busta di cagliata
200 gr. zucchero
cannella (a piacere)

PREPARAZIONE:

Versare tutti gli ingredienti nella giara e mescolare in progressiva velocità 5-7-9 per 1 minuto o fino a ottenere la consistenza desiderata.

Sorbetto di Mela verde, Lime e Menta

INGREDIENTI:

250 gr di zucchero
1 pizzico di sale
3 lime ben pelati (nessuna parte bianca)
20 foglie di menta lavate (conservarne un po' per decorare le coppette)
2 mele verdi sbucciate.
80 gr. di liquore alla mela.
Ghiaccio (riempire la giara fino al segno massimo e dopo averlo schiacciato aggiungerne altro)

PREPARAZIONE:

Mettere tutti gli ingredienti nella giara e mescolare alla massima velocità. Se non è denso aggiungere altro ghiaccio. Servire in bicchieri con foglie di menta.