



# MIO★STAR



## MULTI COOKER GOURMET 1200

Ricette







# Indice

1

|                  | pagina |                     | pagina |
|------------------|--------|---------------------|--------|
| Stuzzichini      | 2      | Salse e creme       | 43     |
| Zuppe            | 9      | Ricette per bambini | 56     |
| Primi piatti     | 20     | Pasta               | 69     |
| Ricette a vapore | 25     | Dolci e biscotti    | 59     |
| Contorni         | 30     | Gelati e dessert    | 72     |
| Salse e pesti    | 33     | Drink               | 84     |





## 2 Stuzzichini

### Granchi stufati alle spezie



#### Preparazione:

Versate il brodo, la panna, il burro, i pezzetti di formaggio, il sale e il pepe nel recipiente e cuocete per 6-7 minuti a 100°C alla velocità 1. Aggiungete il tuorlo e il curry attraverso l'apposita apertura e cuocete ancora per un minuto.

Nel frattempo scottate i pomodori e pelateli tagliandoli a cubetti grandi. Togliete il recipiente dalla base e aggiungete i pomodori. Incorporateli alla carne di granchio e mescolate con la spatola.

Versate l'impasto così ottenuto su 4 stampi precedentemente imburattati e fate cuocere nel forno a 200°C per 15-20 minuti.

**IL NOSTRO CONSIGLIO:** Sostituite il curry con il peperoncino per un gusto più speziato!

| Ingredienti per 4 persone   | Preparazione             | Tempo di cottura (TIME) | Temperatura | Velocità (SPEED) |
|---|--------------------------|-------------------------|-------------|------------------|
| 250 ml brodo<br>250 ml panna<br>40 g farina<br>30 g burro<br>100 g Gouda semistagionato<br>sale, pepe | Cuocere                  | 6-7 min.                | 100 °C      | 1                |
| 1 tuorlo<br>1 cucchiaino di curry   | Cuocere                  | 1 min.                  | 100 °C      | 1                |
| 1 pomodoro<br>300g carne di granchio  | Mescolare con la spatola |                         |             |                  |
| Versare negli stampi e infornare a 200°C per ca. 15-20 minuti.  |                          |                         |             |                  |





## Pasticcio di carne

Stuzzichini



### Preparazione:

Versate la farina nel recipiente del mixer. Versate metà dell'acqua calda nell'apertura. Incorporate il lievito e mescolate. Aggiungete l'acqua rimanente e il tuorlo e mescolate per 15-20 sec. alla velocità 7.

Lavorate l'impasto a mano e stendetelo.

Tagliate  $\frac{2}{3}$  dell'impasto e imburrate uno stampo da pane (30 cm). Cospargete lo stampo di pangrattato.

Tritate metà della pancetta e della carne di maiale per 15-20 sec. alla velocità 7. Aggiungete  $\frac{1}{2}$  cipolla, 1 uovo,  $\frac{1}{2}$  cucchiaino di erbe di Provenza, metà dei funghi, 1 cucchiaino di erbe fresche tritate grosse, sale, pepe e paprika al mix di carne nel recipiente e azionate il mixer per 15-20 sec. alla velocità 7. Versate il mix di carne nello stampo. Condite il filetto con sale, pepe e paprika e adagiatelo sopra.

Preparate un impasto di carne con gli altri ingredienti seguendo le stesse istruzioni e coprite il filetto.

Stendete l'impasto rimanente, fate 2 fori (di ca. 3 cm), coprite il pasticcio e sigillate bene i bordi dell'impasto.

Lasciate lievitare l'impasto al caldo per ca. 30 minuti. Spennellateci sopra il tuorlo che avrete precedentemente sbattuto e infornate il pasticcio per 75 minuti a 175-200°C.

| Ingredienti per 4 persone                                       | Preparazione         | Tempo di cottura (TIME) | Temperatura | Velocità (SPEED) |
|---|----------------------|-------------------------|-------------|------------------|
| 400 g farina<br>20 g lievito fresco<br>200 ml acqua<br>1 tuorlo | Mescolare            | 15-20 sec.              |             | 7                |
| 2 cucchiaini di pangrattato                                     | Cospargere l'impasto |                         |             |                  |
| 100g pancetta<br>100 g carne di maiale                          | Tritare              | 15-20 sec.              |             | 7                |





## 4 Stuzzichini

|  |           |            |  |   |
|--|-----------|------------|--|---|
| 1 cipolla<br>2 uova<br>1 cucchiaino di erbe di Provenza<br>200 g funghi<br>1 cucchiaino di erbe fresche<br>sale, pepe, paprika | Mescolare | 15-20 sec. |  | 7 |
| 500 g filetto di maiale  |           |            |  |   |
| 1 tuorlo   |           |            |  |   |
| Infornare per 75 minuti a 175–200°C.   |           |            |  |   |





# Stuzzichini

5

## Omelette

Stuzzichini



### Preparazione:

Versate le cipolle nel recipiente e tritate per 10 sec. alla velocità 4. Aggiungete gli altri ingredienti e azionate il mixer per altri 15-20 sec. alla velocità 5.

Versate un po' di olio nella padella, aggiungete delicatamente la pastella e friggete su entrambi i lati finché diventano dorati.

| Ingredienti per 4 persone   | Preparazione                | Tempo di cottura (TIME) | Temperatura | Velocità (SPEED) |
|---|-----------------------------|-------------------------|-------------|------------------|
| 1 cipolla   | Tritare                     | 10 sec.                 |             | 4                |
| 200 g pancetta<br>500 ml latte<br>375 g farina<br>6 uova<br>sale, pepe,<br>paprika, rosmarino, timo | Mescolare<br>(con il mixer) | 15-20 sec.              |             | 5                |
| Versare la pastella nella padella e friggere  |                             |                         |             |                  |





## 6 Stuzzichini

### Insalata di cavolo bianco



#### Preparazione:

Versate nel recipiente le mele tagliate in quattro. Aggiungete le nocciole, lo yogurt, l'aceto, l'olio e le spezie. Azionate il mixer per 15-20 sec. alla velocità 1. Trasferite il mix in una terrina. Incorporate metà del cavolo (dopo aver tolto il gambo e aver tagliato il cavolo a pezzetti) nel recipiente e tritate per ca. 15-20 sec. alla velocità 1. Sminuzzate il cavolo rimanente e mescolatelo con gli altri ingredienti nella terrina.

| Ingredienti per 4 persone   | Preparazione             | Tempo di cottura (TIME) | Temperatura | Velocità (SPEED) |
|---|--------------------------|-------------------------|-------------|------------------|
| 250 g mele<br>50 g nocciole<br>1 tazza di yogurt<br>2 cucchiaini di aceto<br>4 cucchiaini di olio<br>sale, pepe,<br>paprika, zucchero | Mescolare (con il mixer) | 15-20 sec.              |             | 1                |
| 600 g cavolo bianco   | Tritare                  | 15-20 sec.              |             | 1                |





# Stuzzichini

7

## Schupfnudeln (stringoli di patate)

Stuzzichini



### Preparazione:

Tritate il prezzemolo per 15-20 sec. alla velocità 9-10, aggiungete gli altri ingredienti e azionate il mixer per 1 minuto alla velocità 5.

Togliete l'impasto e formate un rotolo, tagliatelo a pezzetti e modellate gli stringoli a mano.

Cuocete gli Schupfnudeln in acqua salata per circa 5 minuti e scolateli.

Saltate gli stringoli nel burro e servite.

| Ingredienti per 4 persone   | Preparazione                | Tempo di cottura (TIME) | Temperatura | Velocità (SPEED) |
|---|-----------------------------|-------------------------|-------------|------------------|
| ½ mazzetto di prezzemolo  | Tritare                     | 15-20 sec.              |             | 9-10             |
| 250 g curd (cagliata)<br>2 uova<br>300 g farina<br>1 cucchiaino di sale | Mescolare<br>(con il mixer) | 1 min.                  |             | 5                |
| Cuocere in acqua salata per 5 minuti, saltare nel burro e servire.      |                             |                         |             |                  |





## 8 Stuzzichini

### Rotolo di patate



#### Preparazione:

Pelate le patate lesse, tagliatele a pezzetti, versatele nel recipiente e tritatele per 15-20 sec. alla velocità 5. Incorporate gli altri ingredienti e azionate il mixer per 15-20 sec. alla velocità 5. Stendete l'impasto su un foglio di alluminio infarinato fino a ottenere un rettangolo di 1 cm di spessore. Cospargete l'impasto di pesto e arrotolatelo avendo cura di sigillare bene le estremità.

Versate il rotolo in acqua salata bollente e fate sobbollire per 30 minuti.

| Ingredienti per 4 persone  | Preparazione       | Tempo di cottura (TIME) | Temperatura | Velocità (SPEED) |
|--|--------------------|-------------------------|-------------|------------------|
| 250 g patate   | Tritare            | 15-20 sec.              |             | 5                |
| 1 uovo<br>20 g burro<br>100 g farina<br>25 g semolino sale<br>noce moscata | Mescolare          | 15-20 sec.              |             | 5                |
| pesto  | Stendere l'impasto |                         |             |                  |
| Far sobbollire in acqua salata per 30 minuti.                              |                    |                         |             |                  |





## Zuppa di patate



Zuppe

### Preparazione:

Pelate le patate e tagliatele a pezzetti insieme a carote, sedano, porro e cipolla. Tritate le erbe. Versate il brodo di carne nel recipiente, incorporate gli ingredienti solidi e cuocete per 18-20 min. a 100°C alla velocità 1. Azionate il mixer per 1 minuto alla velocità 4.

Aggiungete il sale, il pepe, il peperoncino e un pizzico di noce moscata e cuocete per 3 minuti a 100°C alla velocità 1.

| Ingredienti per 4 persone  | Preparazione             | Tempo di cottura (TIME) | Temperatura | Velocità (SPEED) |
|--|--------------------------|-------------------------|-------------|------------------|
| 300 g patate<br>1 pezzo di sedano rapa (ca. 100g)<br>2 carote<br>1 cipolla<br>½ porro<br>400-500 ml brodo di carne | Cuocere                  | 18-20 min.              | 100 °C      | 1                |
|  | Mescolare (con il mixer) | 1 min.                  |             | 4                |
| sale, zucchero<br>peperoncino<br>noce moscata<br>erbe (es. maggiorana, prezzemolo)                                 | Cuocere                  | 3 min.                  | 100 °C      | 1                |





## 10 Zuppe

### Zuppa di porri



#### Preparazione:

Tritate la cipolla nel recipiente per 10 sec. alla velocità 4. Aggiungete la pancetta, il burro e lo zucchero e fate ammorbidire il tutto per 2 minuti a 100°C alla velocità 1. Incorporate il porro, il brodo vegetale, il sale, il pepe e la noce moscata e fate sobbollire per 23-25 minuti a 100°C alla velocità 1.

Aggiungete la panna montata e fate sobbollire per 1 minuto. Guarnite con un cucchiaino di panna montata e qualche fogliolina di erba cipollina e servite.

| Ingredienti per 4 persone   | Preparazione             | Tempo di cottura (TIME) | Temperatura | Velocità (SPEED) |
|---|--------------------------|-------------------------|-------------|------------------|
| 1 cipolla piccola   | Mescolare (con il mixer) | 10 sec.                 |             | 4                |
| 100g pancetta tagliata a dadini<br>40 g burro<br>1 cucchiaino di sale | Far ammorbidire          | 2 min.                  | 100 °C      | 1                |
| 3 porri<br>1 l brodo vegetale<br>sale, pepe,<br>noce moscata          | Far sobbollire           | 23-25 min.              | 100 °C      | 1                |
| 125 ml panna da montare   | Far sobbollire           | 1 min.                  | 100 °C      | 1                |





## Vellutata di porri



Zuppe

### Preparazione:

Versate il latte, la panna, il concentrato di pomodoro e le patate nel recipiente e riscaldate per 8 minuti a 90°C alla velocità 3. Aggiungete il brodo vegetale e 60 g di salmone affettato e cuocete per 2 minuti a 100°C alla velocità 1.

Aggiungete 60 g di salmone affettato e amalgamate il tutto mescolando con la spatola.

Guarnite con l'aneto e servite.

| Ingredienti per 4 persone   | Preparazione | Tempo di cottura (TIME) | Temperatura | Velocità (SPEED) |
|---|--------------|-------------------------|-------------|------------------|
| 500 ml latte<br>100 ml panna<br>30 g concentrato di pomodoro<br>3 patate (cotte e pelate) | Riscaldare   | 8 min.                  | 90°C        | 3                |
| 1 cucchiaino di brodo vegetale (in polvere)<br>60 g salmone affumicato                    | Cuocere      | 2 min.                  | 100°C       | 1                |
| 60 g salmone affumicato<br>aneto (tritato)  | Amalgamare   |                         |             |                  |





## 12 Zuppe

### Vellutata di funghi



#### Preparazione:

Versate il brodo vegetale, il latte, il burro, la farina, la panna, il sale e il pepe nel recipiente e riscaldate per 8-10 minuti a 100°C alla velocità 1. Affettate i funghi e cospargeteli di succo di limone, aggiungeteli agli altri ingredienti e fate sobbollire per 5 minuti a 100°C alla velocità 1.

Guarnite con un cucchiaino di panna montata e servite.

| Ingredienti per 4 persone   | Preparazione | Tempo di cottura (TIME) | Temperatura | Velocità (SPEED) |
|---|--------------|-------------------------|-------------|------------------|
| 500 ml brodo vegetale<br>250 ml latte<br>40 g burro<br>40 g farina<br>100 ml panna da montare<br>sale, pepe | Riscaldare   | 8-10 min.               | 100°C       | 1                |
| 250 g funghi<br>succo di limone q.b.  | Cuocere      | 5 min.                  | 100°C       | 1                |
| Guarnire con un cucchiaino di panna montata e servire.  |              |                         |             |                  |





## Gazpacho

**Preparazione:**

Versate il pane, l'aglio, la cipolla, il cetriolo, ½ pomodoro, l'uovo, l'olio, il sale e il pepe nel recipiente e amalgamate il tutto per 25-30 sec. alla velocità 8. Aggiungete i pomodori rimanenti e l'acqua e azionate il mixer per 15-20 sec. alla velocità 8.

Lasciate raffreddare in frigorifero e mescolate il gazpacho prima di servire. Condite con aceto, aggiungete cubetti di ghiaccio e guarnite a piacere con cetrioli e peperoni.

| Ingredienti per 4 persone  | Preparazione                | Tempo di cottura (TIME) | Temperatura | Velocità (SPEED) |
|--|-----------------------------|-------------------------|-------------|------------------|
| 1 fetta di pane vecchio<br>1 spicchio d'aglio<br>1 cipolla piccola<br>25 g pepe verde<br>1 cetriolo<br>375 g pomodori sodi e maturi<br>1 uovo sodo<br>50 ml olio di oliva<br>½ cucchiaino di sale<br>1 presa di pepe | Mescolare<br>(con il mixer) | 25-30 sec.              |             | 8                |
| 375 g pomodori sodi e maturi<br>300 ml acqua   | Mescolare<br>(con il mixer) | 15-20 sec.              |             | 8                |
| 3 cucchiaini di aceto<br>200 g cubetti di ghiaccio   |                             |                         |             |                  |





## 14 Zuppe

### Zuppa di verdure



#### Preparazione:

Versate le verdure e le patate sminuzzate nel recipiente e aggiungete il latte e le spezie. Azionate il mixer per 10 sec. alla velocità 5. Cuocete per 8-10 minuti a 100°C alla velocità 1. Incorporate la panna, il prezzemolo e il formaggio e cuocete per 1 minuto.

Aggiungete altre spezie a piacere e mescolate con la spatola.

| Ingredienti per 4 persone   | Preparazione                | Tempo di cottura (TIME) | Temperatura | Velocità (SPEED) |
|---|-----------------------------|-------------------------|-------------|------------------|
| 1 porro<br>1 carota<br>1 cipolla piccola<br>3 patate lesse<br>400 ml latte<br>½ cucchiaino di sale<br>1 presa di pepe | Mescolare<br>(con il mixer) | 10 sec.                 |             | 5                |
|   | Cuocere                     | 8-10 min.               | 100 °C      | 1                |
| 1 tazza di panna<br>3 ramoscelli di prezzemolo<br>50 g formaggio fuso   | Cuocere                     | 1 min.                  | 100 °C      | 1                |





## Zuppa di cipolle alla francese

**Preparazione:**

Tagliate a pezzetti metà delle cipolle e tritatele nel recipiente per 10 sec. alla velocità 4. Aggiungete il burro e fate ammorbidire per 2 minuti a 100°C alla velocità 1. Diluite il fondo di cottura con il vino bianco e aggiungete il brodo di pollo.

Inserite il cestello nel recipiente, tagliate le cipolle rimanenti a fettine o ad anelli e spargetele sul fondo del cestello. Chiudete il coperchio e cuocete per 10-15 minuti a 100°C alla velocità 1.

Nel frattempo il brodo continua a bollire e le cipolle vengono stufate nel cestello.

Togliete il cestello, versate le spezie nel recipiente e mescolate per 1 minuto alla velocità 1.

Cospargete il pane bianco tostato di formaggio e infornate. Appoggiate una fettina di pane sul piatto e aggiungete il brodo e le cipolle stufate.

| Ingredienti per 4 persone                           | Preparazione                | Tempo di cottura (TIME) | Temperatura | Velocità (SPEED) |
|---|-----------------------------|-------------------------|-------------|------------------|
| 250 g cipolle                                       | Tritare                     | 10 sec.                 |             | 4                |
| 50 g burro  | Far ammorbidire             | 2 min.                  | 100°C       | 1                |
| ¼ l vino bianco<br>½ l brodo di pollo               | Diluire il fondo di cottura |                         |             |                  |
| Inserire il cestello                                |                             |                         |             |                  |
| 250 g cipolle                                       | Cuocere                     | 10-15 min.              | 100°C       | 1                |
| Togliere il cestello                                |                             |                         |             |                  |
| ½ cucchiaino di sale<br>½ cucchiaino di pepe        | Mescolare                   | 1 min.                  |             | 1                |
| 4 fette di pane bianco<br>100 g formaggio grigliato | Infornare                   |                         |             |                  |





## 16 Zuppe

### Vellutata di broccoli



#### Preparazione:

Tagliate la cipolla a pezzetti grandi, versateli nel recipiente e tagliate per 10 sec. alla velocità 4. Aggiungete il burro e fate ammorbidire per 3 minuti a 100°C alla velocità 1.

Tagliate a pezzetti i broccoli (incluso il gambo), incorporateli e tritate per 10 sec. alla velocità 4. Fate ammorbidire per 3 minuti a 100°C alla velocità 2.

Aggiungete l'acqua, la farina, il brodo vegetale, il sale, il pepe e la noce moscata e cuocete per 13-15 minuti a 100°C alla velocità 1.

Mescolate per 1 minuto alla velocità 4.

Incorporate la crème fraîche e la panna e cuocete per altri 5 minuti a 90°C alla velocità 1.

| Ingredienti per 4 persone  | Preparazione    | Tempo di cottura (TIME) | Temperatura | Velocità (SPEED) |
|--|-----------------|-------------------------|-------------|------------------|
| 1 cipolla  | Tritare         | 10 sec.                 |             | 4                |
| 40 g burro   | Far ammorbidire | 3 min.                  | 100°C       | 1                |
| 500 g broccoli   | Tritare         | 10 sec.                 |             | 4                |
|  | Far ammorbidire | 3 min.                  | 100°C       | 2                |
| 700 ml acqua<br>30 g farina<br>2 cucchiaini di brodo vegetale (in polvere)<br>sale e pepe (a piacere)<br>1 presa di noce moscata | Cuocere         | 13-15 min.              | 100°C       | 1                |
|  | Mescolare       | 1 min.                  |             | 4                |
| 50 ml panna<br>2 cucchiaini di crème fraîche   | Cuocere         | 5 min.                  | 90°C        | 1                |





## Zuppa di barbabietole



## Preparazione

Tagliate la cipolla a pezzetti grandi, versateli nel recipiente e tritate per 10 sec. alla velocità 4.

Pelate le patate e la carota. Tagliate la barbabietola, le patate e la carota a pezzetti grandi. Versateli nel recipiente e tritate per 8-10 sec. alla velocità 6.

Aggiungete il burro e fate ammorbidire per 5 minuti a 120°C alla velocità 1.

Incorporate il brodo vegetale e cuocete per 18-20 minuti a 100°C alla velocità 1. Condite con sale e pepe e mescolate per 20 sec. alla velocità 4.

Aggiungete la panna e il cren e cuocete per altri 3 minuti a 100°C alla velocità 1.

| Ingredienti per 4 persone                              | Preparazione    | Tempo di cottura (TIME) | Temperatura | Velocità (SPEED) |
|--|-----------------|-------------------------|-------------|------------------|
| 1 cipolla  | Tritare         | 10 sec.                 |             | 4                |
| 500 g barbabietola<br>120 g patate<br>1 carota piccola | Tritare         | 8-10 sec.               |             | 6                |
| 50 g burro   | Far ammorbidire | 5 min.                  | 120°C       | 1                |
| 0,7 l brodo vegetale                                   | Cuocere         | 20 min.                 | 100°C       | 1                |
| sale e pepe (a piacere)                                | Mescolare       | 18-20 sec.              |             | 4                |
| 100 ml cren in crema (a piacere dal vasetto)           | Cuocere         | 3 min.                  | 100°C       | 1                |





## 18 Zuppe

### Vellutata di zucca



#### Preparazione

Tagliate la cipolla a pezzetti grandi e tritateli insieme all'aglio per 10 sec. alla velocità 4. Aggiungete il burro fuso e fate ammorbidire per 3 minuti a 120°C alla velocità 1.

Tagliate la zucca, le patate (pelate) e le carote (pelate) a pezzetti grandi e versateli nel recipiente. Incorporate il vino bianco, il peperoncino, l'acqua e il brodo vegetale e cuocete per 18-20 minuti a 100°C alla velocità 1.

Aggiungete la panna, il sale e il pepe e mescolate per 30 sec. alla velocità 4.

| Ingredienti per 4 persone  | Preparazione    | Tempo di cottura (TIME) | Temperatura | Velocità (SPEED) |
|--|-----------------|-------------------------|-------------|------------------|
| 1 spicchio d'aglio<br>1 cipolla  | Tritare         | 10 sec.                 |             | 4                |
| 20 g burro fuso  | Far ammorbidire | 3 min.                  | 120°C       | 1                |
| 400g zucca (Hokkaido)<br>3 patate<br>1 carota<br>200 ml vino bianco<br>1 peperoncino<br>½ l acqua<br>2 cucchiaini di brodo vegetale (in polvere) | Cuocere         | 18-20 min.              | 100°C       | 1                |
| 200 ml panna<br>sale e pepe (a piacere)  | Mescolare       | 30 sec.                 |             | 4                |





## Borsch



Zuppe

### Preparazione:

Versate l'olio d'oliva nel recipiente e aggiungete le patate a dadini, i pomodori, le cipolle, le carote e il sedano. Mescolate per 3-5 minuti a 120°C alla velocità 1.

Lasciate raffreddare il recipiente e tagliate il roast beef o la lombata di manzo a pezzetti (2 x 2 x 2 cm).

Aggiungete la carne e azionate il mixer per 3 minuti alla velocità 4. Riempite il recipiente di acqua e incorporate gli altri ingredienti (foglie di alloro, aglio, ketchup, sale e pepe). Cuocete tutti gli ingredienti per ca. 50-60 minuti a 100°C alla velocità 1.

| Ingredienti per 4 persone   | Preparazione             | Tempo di cottura (TIME) | Temperatura | Velocità (SPEED) |
|---|--------------------------|-------------------------|-------------|------------------|
| 30 g olio d'oliva<br>100 g patate<br>100 g cipolla<br>100 g carote<br>50 g sedano<br>100 g pomodoro | Mescolare                | 3-5 min.                | 120°C       | 1                |
| 500 g roast beef / lombata di manzo   | Mescolare (con il mixer) | 3 min.                  |             | 4                |
| 1 l acqua<br>2 foglie di alloro<br>1-2 spicchi d'aglio<br>40 g ketchup<br>sale e pepe               | Mescolare (con il mixer) | 50-60 min.              | 100°C       | 1                |





## 20 Primi piatti

### Risotto



#### Preparazione:

Tritate la cipolla e l'aglio nel recipiente per 10 sec. alla velocità 5. Aggiungete l'olio e fate ammorbidire per 2 minuti a 100°C alla velocità 1.

Azionate il mixer, aggiungete il riso, il sale, il vino bianco e metà del brodo di pollo e fate amalgamare il tutto per 8-10 minuti a 100°C alla velocità 1.

Incorporate il resto del brodo di pollo e cuocete per altri 8-10 minuti a 100°C alla velocità 1. Aggiungete il parmigiano grattugiato, il burro e mantecate il risotto per 1 minuto alla velocità 1.

| Ingredienti per 4 persone  | Preparazione             | Tempo di cottura (TIME) | Temperatura | Velocità (SPEED) |
|--|--------------------------|-------------------------|-------------|------------------|
| 40 g cipolla<br>1 spicchio d'aglio   | Mescolare (con il mixer) | 10 sec.                 |             | 5                |
| 3 cucchiaini di olio d'oliva   | Far ammorbidire          | 2 min.                  | 100°C       | 1                |
| 100g riso per risotti<br>1 cucchiaino di sale<br>125 ml vino bianco<br>125 ml brodo di pollo | Far amalgamare           | 8-10 min.               | 100°C       | 1                |
| 125 ml brodo di pollo  | Far amalgamare           | 8-10 min.               | 100°C       | 1                |
| 40 g parmigiano grattugiato<br>30 g burro  | Mantecare                | 1 min.                  |             | 1                |





## Polenta



Primi piatti

### Preparazione

Amalgamate l'acqua, il latte e il sale e cuocete per 5 minuti a 100 °C alla velocità 1.  
Incorporate lentamente la polenta a 70 °C alla velocità 1.

| Ingredienti per 4 persone                            | Preparazione | Tempo di cottura (TIME) | Temperatura | Velocità (SPEED) |
|--|--------------|-------------------------|-------------|------------------|
| 250 ml acqua<br>250 ml latte<br>½ cucchiaino di sale | Riscaldare   | 5 min.                  | 100°C       | 1                |
| 100 g polenta  | Mescolare    | 18-20 min.              | 70°C        | 1                |





## 22 Primi piatti

### Pancake di patate



#### Preparazione:

Tritate la cipolla e il prezzemolo nel recipiente per 15-20 sec. alla velocità 5. Aggiungete man mano le patate pelate mentre l'apparecchio è in funzione e tritate per altri 20-25 sec. alla velocità 5. Incorporate l'uovo, il sale, il pepe, la noce moscata e la farina e azionate il mixer per altri 15-20 sec. alla velocità 5.

Friggete ogni porzione in una padella con olio bollente finché i pancake diventano dorati.

| Ingredienti per 4 persone  | Preparazione             | Tempo di cottura (TIME) | Temperatura | Velocità (SPEED) |
|--|--------------------------|-------------------------|-------------|------------------|
| 1 cipolla piccola<br>¼ mazzetto di prezzemolo  | Mescolare (con il mixer) | 15-20 sec.              |             | 5                |
| 5 pomodori pelati  | Mescolare (con il mixer) | 20-25 sec.              |             | 5                |
| 1 uovo<br>sale, pepe<br>1 presa di noce moscata<br>80 g farina                             | Mescolare (con il mixer) | 15-20 sec.              |             | 5                |
| Friggere ogni porzione in una padella con olio bollente finché i pancake diventano dorati. |                          |                         |             |                  |





Pizza al pomodoro con prosciutto e formaggio



Primi piatti

Preparazione:

Versate la farina nel recipiente. Versate metà dell'acqua calda nell'apertura. Aggiungete il lievito e lo zucchero e mescolate. Incorporate l'acqua rimanente, l'olio e il sale e la farina. Impastate per ca. 10-15 sec. alla velocità 5 finché l'impasto si ammorbidisce. Stendetelo sulla carta da forno unta in precedenza e lasciatelo lievitare al caldo per ca. 30 minuti.

Tagliate il prosciutto a pezzetti grandi e versatelo nel mixer insieme al prezzemolo. Tritate per 20 sec. alla velocità 5. Distribuite il contenuto sull'impasto.

Riscaldare il burro, la panna, il concentrato di pomodoro, 200 g di pomodori, il sale, il pepe e il timo nel recipiente per 10 minuti a 90°C alla velocità 1. Versate il mix sull'impasto. Affettate 500 g di pomodori; coprite l'impasto e condite con la maggiorana.

Tagliate il formaggio a pezzetti grandi e tritateli per 10-20 sec. alla velocità 7. Spargete il formaggio sull'impasto. Infornate per ca. 30-40 minuti a 200°C.

| Ingredienti per 4 persone   | Preparazione | Tempo di cottura (TIME) | Temperatura | Velocità (SPEED) |
|---|--------------|-------------------------|-------------|------------------|
| <b>IMPASTO</b><br>350 g farina<br>10 g lievito fresco<br>200 ml acqua calda<br>1 presa di zucchero<br>2 cucchiaini d'olio<br>1 cucchiaino di sale | Impastare    | 10-15 sec.              | 120°C       | 5                |
| Stendere l'impasto sulla carta da forno unta in precedenza e lasciarlo lievitare al caldo per ca. 30 minuti.                                      |              |                         |             |                  |
| <b>GUARNIZIONE</b><br>200 g prosciutto cotto<br>3 rametti di prezzemolo   | Tritare      | 20 sec.                 |             | 5                |



## 24 Primi piatti

|   |            |            |      |   |
|---|------------|------------|------|---|
| 20 g burro<br>2 cucchiaini di panna<br>1 cucchiaino di concentrato di pomodoro<br>200 g pomodori<br>½ cucchiaino di sale<br>1 presa di pepe<br>½-1 cucchiaino di timo | Riscaldare | 10 min.    | 90°C | 1 |
| 500 g pomodori<br>1-2 cucchiaini di maggiorana  |            |            |      |   |
| Distribuire il contenuto sull'impasto   |            |            |      |   |
| 100 g Gouda semistagionato  |            | 10-20 sec. |      | 7 |
| Infornare per ca. 30-40 minuti a 200°C.   |            |            |      |   |



## Filetto di salmone su letto di verdure



### Preparazione:

Tagliate i porri e le cipolle ad anelli, tagliate a dadini il sedano, affettate le carote e tagliate l'aglio in quarti. Adagiate le verdure sul fondo del cestello e disponeteci sopra il filetto di salmone. Chiudete il coperchio e cuocete a vapore per ca. 15-20 minuti a 120°C alla velocità 1.

Ricette a  
vapore

| Ingredienti per 4 persone  | Preparazione     | Tempo di cottura (TIME) | Temperatura | Velocità (SPEED) |
|--|------------------|-------------------------|-------------|------------------|
| 200g filetto di salmone<br>30 g porro<br>30 g sedano<br>30 g cipolla<br>50 g carote<br>2 spicchi d'aglio | Cuocere a vapore | 15-20 min.              | 120 °C      | 1                |



**Brasato di funghi****Preparazione:**

Versate l'olio d'oliva e il prezzemolo nel recipiente e tritate per 15-20 sec. alla velocità 5.

Affettate i funghi, versateli nel recipiente, aggiungete il sale e fate sobbollire per 5 minuti a 100°C alla velocità 1.

| Ingredienti per 4 persone                      | Preparazione   | Tempo di cottura (TIME) | Temperatura | Velocità (SPEED) |
|--|----------------|-------------------------|-------------|------------------|
| 50 ml olio d'oliva<br>½ mazzetto di prezzemolo | Tritare        | 15-20 sec.              |             | 5                |
| 200 g funghi<br>½ cucchiaino di sale           | Far sobbollire | 5 min.                  | 100°C       | 1                |



## Involtini farciti



Ricette a vapore

### Preparazione:

Togliete circa 10 foglie esterne dal cavolo, a seconda delle dimensioni, lavatele, sbollentatele e immergetele in acqua fredda. Disponete le foglie su un canovaccio per farle asciugare.

Pelate e tritate finemente le cipolle. Pelate lo zenzero e tagliatelo a cubetti. Rimuovete i filamenti e i semi interni dei peperoni.

Lavateli e tagliateli a cubetti. Lavate e tritate l'erba cipollina.

Pelate l'aglio e tagliatelo a cubetti.

Mescolate la carne macinata con i peperoni, le cipolle, le arachidi macinate, lo zenzero, l'aglio e l'erba cipollina e condite il tutto con una spruzzata di paprika, sale, pepe e salsa di soia.

Distribuite il composto sulle foglie di cavolo, arrotolatele e appoggiatele con il lato della chiusura rivolto verso il fondo del cestello.

Cuocete gli involtini a vapore per ca. 13-15 minuti a 100°C.

| Ingredienti per 4 persone   | Preparazione | Tempo di cottura (TIME) | Temperatura | Velocità (SPEED) |
|---|--------------|-------------------------|-------------|------------------|
| 1 cavolo cinese   |              |                         |             |                  |
| 2 cipolle piccole<br>1 pezzo di zenzero<br>1 peperone dolce<br>1 mazzetto di erba cipollina<br>2 spicchi d'aglio<br>400 g carne macinata<br>50 g arachidi<br>paprika, sale, pepe<br>4 cucchiaini di salsa di soia |              |                         |             |                  |
| Distribuire il composto sulle foglie di cavolo, con le mani modellare gli involtini e cuocerli a vapore nell'apposito cestello  |              | 13-15 min.              | 100°C       | 1                |



**Petto di tacchino alle verdure e salsa di formaggio cremoso****Preparazione**

Versate l'acqua e il brodo vegetale nel recipiente. Condite le fettine di petto di tacchino con sale alle erbe e adagiatele sul cestello o sul vassoio. Pulite le verdure, tagliatele a pezzetti grandi, conditele (a piacere) e disponetele sul cestello o sul vassoio. Cuocete il tutto per 18-20 minuti a 120°C alla velocità 1.

Togliete il cestello e mettetelo da parte con il coperchio ben chiuso per mantenere il cibo al caldo.

Svuotate il recipiente e tenete ca. 300 ml di brodo allungato, che rimetterete nel recipiente insieme al formaggio cremoso, alla farina e alle spezie. Cuocete per 3 minuti a 100°C alla velocità 2.

| Ingredienti per 4 persone  | Preparazione | Tempo di cottura (TIME) | Temperatura | Velocità (SPEED) |
|--|--------------|-------------------------|-------------|------------------|
| ca. 600-700 ml acqua<br>1 cucchiaio di brodo vegetale (in polvere)   |              |                         |             |                  |
| 500 g fette di petto di tacchino<br>1 cucchiaino di sale alle erbe<br>600 g verdure miste<br>(es. zucchine, peperoni, broccoli, cavolfiori, ecc.)<br>sale e pepe (a piacere) | Cuocere      | 18-20 min.              | 120°C       | 1                |
| 100 g formaggio cremoso alle erbe<br>30 g farina<br>sale e pepe (a piacere)  | Cuocere      | 3 min.                  | 100°C       | 1                |



## Gnocchi di patate



Ricette a vapore

### Preparazione:

Versate le patate già lessate e pelate (preferibilmente preparate il giorno prima), la farina, le uova e le spezie nel recipiente e impastate per 35-40 sec. alla velocità 3 fino ad ottenere un composto omogeneo. Se necessario, aggiungete ancora un po' di farina.

Togliete l'impasto, formate dei filoncini (diametro ca. 2 cm) su un piano di lavoro infarinato. Tagliate i filoncini a tocchetti di 1,5 cm di spessore. Adesso modellateli premendo leggermente i rebbi di una forchetta per ottenere la classica forma degli gnocchetti.

Adagiate gli gnocchetti sul fondo del cestello e del vassoio. Versate 500 ml di acqua nel recipiente, azionate la cottura a vapore (con il coperchio) e cuocete per 20 minuti a 120°C alla velocità 1.

| Ingredienti per 4 persone  | Preparazione | Tempo di cottura (TIME) | Temperatura | Velocità (SPEED) |
|--|--------------|-------------------------|-------------|------------------|
| 500 g patate lesse e pelate<br>ca. 150 g farina<br>2 uova<br>sale e pepe (a piacere)<br>noce moscata (a piacere) | Impastare    | 35-40 sec.              |             | 3                |
| Modellare gli gnocchetti   |              |                         |             |                  |
| 500 ml acqua   | Cuocere      | 20 min.                 | 120°C       | 1                |



**Pasta (ricetta base)****Preparazione:**

Versate tutti gli ingredienti nel recipiente e impastate per 3 minuti alla velocità 2.

Togliete l'impasto e trasferitelo su un piano di lavoro infarinato. Modellate una sfera con l'impasto. Coprite tutto l'impasto con una pellicola di plastica e lasciatelo riposare per 40 minuti per renderlo elastico.

Stendete l'impasto con l'apposita macchina per pasta (in alternativa con il mattarello) e modellatelo a piacere nella forma desiderata (a listelli, ecc.).

Cuocete la pasta per 2-3 minuti in acqua salata bollente.

| <b>Ingredienti per 4 persone</b>  | <b>Preparazione</b> | <b>Tempo di cottura (TIME)</b> | <b>Temperatura</b> | <b>Velocità (SPEED)</b> |
|---|---------------------|--------------------------------|--------------------|-------------------------|
| 200 g farina<br>2 uova<br>1 cucchiaio di olio d'oliva<br>1 cucchiaino di sale   | Impastare           | 3 min.                         |                    | 2                       |
| Modellare una sfera con l'impasto, lasciarlo riposare per 40 minuti e poi modellare l'impasto secondo la forma desiderata per la pasta. |                     |                                |                    |                         |



## Spätzle



### Preparazione:

Versate tutti gli ingredienti nel recipiente e azionate il mixer per 1 minuto alla velocità 5 finché l'impasto comincia a formare delle bolle.

Passate l'impasto attraverso una apposita grattugia facendo cadere gli Spätzle direttamente nell'acqua bollente.

| Ingredienti per 4 persone  | Preparazione             | Tempo di cottura (TIME) | Temperatura | Velocità (SPEED) |
|--|--------------------------|-------------------------|-------------|------------------|
| 500 g farina<br>1 cucchiaino di sale<br>2 uova<br>200 ml acqua   | Mescolare (con il mixer) | 1 min.                  |             | 5                |
| Passare l'impasto attraverso la grattugia facendo cadere gli Spätzle direttamente nell'acqua bollente. |                          |                         |             |                  |



**Dumpling di patate****Preparazione:**

Tagliate le patate a pezzetti grandi e versatele nel recipiente insieme agli altri ingredienti. Mescolate per 1 minuto alla velocità 5 per ottenere l'impasto.

Togliete l'impasto e trasferitelo su un piano di lavoro infarinato. Modellate l'impasto in modo da formare un rotolo di 5-10 cm di diametro (a seconda della larghezza dei dumpling). Tagliate l'impasto in tocchetti da 5-10 cm di spessore per dare forma ai dumpling.

I dumpling vanno fatti cuocere a fuoco lento 20-25 minuti in acqua portata ad ebollizione (l'acqua non deve bollire), oppure, in alternativa, possono essere cotti a vapore.

| Ingredienti per 4 persone   | Preparazione | Tempo di cottura (TIME) | Temperatura | Velocità (SPEED) |
|---|--------------|-------------------------|-------------|------------------|
| 800-900 g patate farinose pelate<br>2 uova<br>200 g farina<br>sale e pepe (a piacere)<br>noce moscata (a piacere) | Mescolare    | 1 min.                  |             | 5                |
| Modellare i dumpling  |              |                         |             |                  |



## Besciamella



### Preparazione:

Fate sciogliere il burro per 3 minuti a 100°C alla velocità 1. Incorporate la farina al burro fuso e fate rosolare a fuoco vivo per 3 minuti a 100°C alla velocità 1.

Aggiungete il latte e condite con sale, pepe e noce moscata. Cuocete per 7 minuti a 90°C alla velocità 3.

| Ingredienti per 4 persone   | Preparazione    | Tempo di cottura (TIME) | Temperatura | Velocità (SPEED) |
|---|-----------------|-------------------------|-------------|------------------|
| 40 g burro  | Far sciogliere  | 3 min.                  | 100°C       | 1                |
| 40 g farina   | Far ammorbidire | 3 min.                  | 100°C       | 1                |
| 500 ml latte<br>sale e pepe (a piacere)<br>noce moscata (a piacere) | Cuocere         | 7 min.                  | 90°C        | 3                |

Salse e pesti



## Pesto al basilico

**Preparazione:**

Versate il parmigiano nel recipiente e tritate per 20 sec. alla velocità 5. Aggiungete gli altri ingredienti e azionate il mixer per altri 15-20 sec. alla velocità 9-10.

| Ingredienti per 4 persone   | Preparazione | Tempo di cottura (TIME) | Temperatura | Velocità (SPEED) |
|---|--------------|-------------------------|-------------|------------------|
| 10 g parmigiano   | Tritare      | 20 sec.                 |             | 5                |
| 1 spicchio d'aglio<br>50 g basilico<br>50 g prezzemolo<br>10 g pinoli<br>1 cucchiaino di succo di limone<br>70 g olio d'oliva<br>sale, pepe | Frullare     | 15-20 sec.              |             | 9-10             |



## Salsa bernese



### Preparazione:

Versate il burro, i tuorli, la cipolla, il sale, il pepe, lo zucchero, il cerfoglio e il dragoncello nel recipiente e cuocete per 3 minuti a 65°C alla velocità 1. Aggiungete il vino bianco e l'aceto attraverso l'apposita apertura e mescolate per 2 minuti a 65°C alla velocità 1.

**IL NOSTRO CONSIGLIO:** Togliete subito la salsa dal recipiente e versatela su un piattino da portata per evitare che si formino grumi.

| Ingredienti per 4 persone   | Preparazione             | Tempo di cottura (TIME) | Temperatura | Velocità (SPEED) |
|---|--------------------------|-------------------------|-------------|------------------|
| 125 g burro<br>4 tuorli<br>1 cipolla piccola<br>sale, pepe<br>1 presa di zucchero<br>cerfoglio<br>dragoncello | Mescolare (con il mixer) | 3 min.                  | 65°C        | 1                |
| 50 ml vino bianco secco<br>1 cucchiaino di aceto  | Mescolare                | 2 min.                  | 65°C        | 1                |



**Salsa al gorgonzola****Preparazione:**

Tritate la cipolla per 10 sec. alla velocità 5. Aggiungete l'olio e la farina e fate ammorbidire per 1 minuto a 100°C alla velocità 1. Versate il vino bianco e la panna, condite con sale e pepe e cuocete per 5 minuti a 100°C alla velocità 1. Aggiungete il gorgonzola e cuocete per 5 minuti a 70°C alla velocità 1. Frullate la salsa per 30 sec. alla velocità 4.

| Ingredienti per 4 persone                                   | Preparazione    | Tempo di cottura (TIME) | Temperatura | Velocità (SPEED) |
|---|-----------------|-------------------------|-------------|------------------|
| 1 cipolla piccola   | Tritare         | 10 sec.                 |             | 5                |
| 2 cucchiaini di olio<br>1 cucchiaino di farina              | Far ammorbidire | 1 min.                  | 100°C       | 1                |
| 100 ml vino bianco<br>250 ml panna da montare<br>sale, pepe | Cuocere         | 5 min.                  | 100°C       | 1                |
| 150 g gorgonzola  | Mescolare       | 5 min.                  | 70°C        | 1                |
| Frullare la salsa   |                 | 30 sec.                 |             | 4                |



### Salsa al basilico e pomodoro



#### Preparazione:

Versate la cipolla, l'aglio e il basilico nel contenitore e tritate per 15-20 sec. alla velocità 5. Aggiungete l'olio e lo zucchero e fate ammorbidire per 1 minuto a 100°C alla velocità 1. Incorporate i pomodori pelati, il sale, il pepe e il parmigiano e cuocete per altri 9-10 minuti a 70°C alla velocità 1.

| Ingredienti per 4 persone   | Preparazione    | Tempo di cottura (TIME) | Temperatura | Velocità (SPEED) |
|---|-----------------|-------------------------|-------------|------------------|
| ½ cipolla<br>1 spicchio d'aglio<br>foglie fresche di basilico           | Tritare         | 15-20 sec.              |             | 5                |
| 2 cucchiaino d'olio<br>1 cucchiaino di sale                             | Far ammorbidire | 1 min.                  | 100°C       | 1                |
| 1 conf. di pomodori pelati<br>sale, pepe<br>50 g parmigiano grattugiato | Mescolare       | 9-10 min.               | 70°C        | 1                |



**Salsa alla mostarda****Preparazione:**

Inserite la frusta (butterfly). Versate tutti gli ingredienti nel recipiente e riscaldate per 9-10 minuti a 70°C alla velocità 1. Se la salsa non ha ancora raggiunto la consistenza cremosa desiderata, mescolate per altri 1-2 minuti a 70°C.

| <b>Ingredienti per 4 persone</b>  | <b>Preparazione</b> | <b>Tempo di cottura (TIME)</b> | <b>Temperatura</b> | <b>Velocità (SPEED)</b> |
|---|---------------------|--------------------------------|--------------------|-------------------------|
| 4 tuorli<br>40 ml acqua<br>10 ml vino bianco<br>150 g burro<br>100g mostarda<br>succo di ½ limone<br>sale | Mescolare           | 9-10 min.                      | 70°C               | 1                       |



## Salsa balsamica



### Preparazione:

Versate l'aceto balsamico e lo zucchero nel recipiente e cuocete per 33-35 minuti a 100°C alla velocità 1.

| Ingredienti per 4 persone               | Preparazione | Tempo di cottura (TIME) | Temperatura | Velocità (SPEED) |
|---|--------------|-------------------------|-------------|------------------|
| 300 ml aceto balsamico<br>100g zucchero | Cuocere      | 33-35 min.              | 100°C       | 1                |



**Salsa olandese****Preparazione:**

Inserite la frusta (butterfly). Versate tutti gli ingredienti nel recipiente e mescolate per 5-6 minuti a 70°C alla velocità 1.

| <b>Ingredienti per 4 persone</b>   | <b>Preparazione</b> | <b>Tempo di cottura (TIME)</b> | <b>Temperatura</b> | <b>Velocità (SPEED)</b> |
|--|---------------------|--------------------------------|--------------------|-------------------------|
| 4 tuorli<br>30 ml acqua<br>20 ml vino bianco<br>150 g burro<br>sale<br>1 cucchiaino di succo di limone | Mescolare           | 5-6 min.                       | 70°C               | 1                       |



## Salse e pesti

41

### Salsa alle arance



#### Preparazione:

Versate la salsa gravy, la panna e il succo di arancia nel recipiente e aggiungete acqua o vino bianco fino ad arrivare alla tacca del ½ litro. Aggiungete la farina, il sale e il pepe e cuocete per 7 minuti a 100°C alla velocità 1. Togliete il recipiente dalla base e incorporate le erbe e le spezie (a piacere) mescolando con la spatola.

| Ingredienti per 4 persone   | Preparazione             | Tempo di cottura (TIME) | Temperatura | Velocità (SPEED) |
|---|--------------------------|-------------------------|-------------|------------------|
| salsa gravy<br>100 ml panna<br>succo di 1 arancia<br>acqua o vino bianco<br>30 g farina<br>sale, pepe | Cuocere                  | 7 min.                  | 100°C       | 1                |
| 1 presa di erbe di Provenza   | Mescolare con la spatola |                         |             |                  |

Salse e pesti



## Salsa al vino bianco

**Preparazione:**

Versate il brodo vegetale, il vino bianco, l'amido di mais, il sale, il pepe, lo zucchero e le spezie nel recipiente e fate sobbollire per 15-20 minuti a 100°C alla velocità 1.

Aggiungete la panna e mescolate per 3 minuti a 100°C alla velocità 1.

Infine, aggiungete un pezzetto di burro freddo e mescolate per 1 minuto alla velocità 1.

| Ingredienti per 4 persone  | Preparazione   | Tempo di cottura (TIME) | Temperatura | Velocità (SPEED) |
|--|----------------|-------------------------|-------------|------------------|
| 150 ml brodo vegetale<br>150 ml vino bianco (secco)<br>1 cucchiaino di amido di mais<br>sale e pepe (a piacere)<br>1 presa di zucchero<br>erbe aromatiche (a piacere), (es. timo, aneto, ecc.) | Far sobbollire | 15-20 min.              | 100°C       | 1                |
| 150 ml panna   | Mescolare      | 3 min.                  | 100°C       | 1                |
| 25 g burro freddo  | Mescolare      | 1 min.                  |             | 1                |



## Crema di avocado



### Preparazione:

Inserite la frusta (butterfly) e sbattete la panna da montare per ca. 30 sec. alla velocità 2. Togliete la frusta. Tagliate a metà l'avocado, denocciolatelo e tagliate la polpa a tocchetti. Incorporate i pezzetti di polpa alla panna montata insieme al curry, al sale alle erbe e al succo di limone. Azionate il mixer per 15-20 sec. alla velocità 5.

| Ingredienti per 4 persone   | Preparazione             | Tempo di cottura (TIME) | Temperatura | Velocità (SPEED) |
|---|--------------------------|-------------------------|-------------|------------------|
| 200 ml panna da montare   |                          | 30 sec.                 |             | 2                |
| 1 avocado<br>1 cucchiaino di curry<br>½ cucchiaino di sale alle erbe<br>succo di ½ limone | Mescolare (con il mixer) | 15-20 sec.              |             | 5                |

Salse e creme



**Maionese****Preparazione:**

Inserite la frusta (butterfly). Versate l'uovo, il sale e il vino bianco nel recipiente e azionate il mixer per 8-10 sec. alla velocità 3. Lasciate riposare il composto per ca. 1 minuto. Togliete il coperchio, impostate ca. 3,5 minuti nella modalità di funzionamento alla velocità 2 e aggiungete lentamente l'olio attraverso l'apertura dell'apparecchio.

**IL NOSTRO CONSIGLIO:** Accertatevi che sia il recipiente che tutti gli ingredienti abbiano all'incirca la stessa temperatura.

| Ingredienti per 4 persone               | Preparazione | Tempo di cottura (TIME) | Temperatura | Velocità (SPEED) |
|---|--------------|-------------------------|-------------|------------------|
| 1 uovo<br>15 ml vino bianco<br>5 g sale | Mescolare    | 8-10 sec.               |             | 3                |
| 300 ml olio vegetale                    | Mescolare    | 3 ½ min.                |             | 2                |



### Crema alla paprika



#### Preparazione:

Versate l'olio d'oliva e i peperoni pelati e tritati nel recipiente e fate ammorbidire per 8 minuti a 100°C alla velocità 1. Aggiungete il formaggio cremoso e il sale e mescolate per 25-30 sec. alla velocità 4, finché il composto raggiunge una consistenza cremosa.

| Ingredienti per 4 persone              | Preparazione    | Tempo di cottura (TIME) | Temperatura | Velocità (SPEED) |
|--|-----------------|-------------------------|-------------|------------------|
| 50 ml olio d'oliva<br>400 g pepe rosso | Far ammorbidire | 8 min.                  | 100°C       | 1                |
| 200 g formaggio cremoso<br>sale        | Mescolare       | 25-30 sec.              |             | 4                |



**Crema di formaggio cremoso alle erbe con mostarda****Preparazione:**

Tritate le erbe per 20 sec. nel recipiente alla velocità 5. Aggiungete il curd, la panna acida, la mostarda, il sale, il pepe e la paprika e mescolate per 1 minuto alla velocità 5.

| <b>Ingredienti per 4 persone</b>  | <b>Preparazione</b> | <b>Tempo di cottura (TIME)</b> | <b>Temperatura</b> | <b>Velocità (SPEED)</b> |
|---|---------------------|--------------------------------|--------------------|-------------------------|
| 1 mazzetto di erbe aromatiche   | Tritare             | 20 sec.                        |                    | 5                       |
| 250 g curd (cagliata)<br>1 cucchiaino di mostarda (gusto intenso)<br>100 g panna acida<br>sale, pepe, paprika | Mescolare           | 1 min.                         |                    | 5                       |



## Pasta di acciughe



### Preparazione:

Versate tutti gli ingredienti nel recipiente e azionate il mixer per 15-20 sec. alla velocità 9-10. Raschiate via il composto dai bordi del recipiente aiutandovi con la spatola e azionate il mixer per 1 minuto alla velocità 5.

| Ingredienti per 4 persone  | Preparazione                | Tempo di cottura (TIME) | Temperatura | Velocità (SPEED) |
|--|-----------------------------|-------------------------|-------------|------------------|
| 150 g acciughe<br>150 g burro<br>70 g formaggio cremoso<br>paprika dolce | Mescolare<br>(con il mixer) | 15-20 sec.              |             | 9-10             |
|  | Mescolare<br>(con il mixer) | 1 min.                  |             | 5                |

Salse e  
creme



**Marmellata di albicocche****Preparazione:**

Lavate le albicocche e denocciolatele. Versatele nel recipiente e cuocete per 7 minuti a 100°C alla velocità 1. Versate la marmellata calda nei barattoli. Chiudete immediatamente i barattoli sottovuoto.

| Ingredienti per 4 persone  | Preparazione | Tempo di cottura (TIME) | Temperatura | Velocità (SPEED) |
|--|--------------|-------------------------|-------------|------------------|
| 300 g albicocche<br>300 g zucchero per conserve                                  | Cuocere      | 7 min.                  | 100°C       | 1                |
| Versare la marmellata calda nei barattoli e chiuderli immediatamente sottovuoto. |              |                         |             |                  |



### Crema spalmabile alle nocciole



#### Preparazione:

Versate lo zucchero nel recipiente e polverizzatelo per 15-20 sec. alla velocità 9-10. Tagliate il cioccolato a pezzetti e amalgamate le noci. Versate il cioccolato con le noci nel recipiente e tritate per 25-30 sec. alla velocità 9-10. Aggiungete il burro e il latte e azionate il mixer per 2 minuti a 70°C alla velocità 1 finché non ottenete un composto omogeneo e cremoso.

| Ingredienti per 4 persone                  | Preparazione             | Tempo di cottura (TIME) | Temperatura | Velocità (SPEED) |
|--|--------------------------|-------------------------|-------------|------------------|
| 50 g zucchero                              |                          | 15-20 sec.              |             | 9-10             |
| 50 g nocciole<br>100 g cioccolato fondente | Mescolare (con il mixer) | 25-30 sec.              |             | 9-10             |
| 70 g burro morbido<br>100 ml latte         | Mescolare                | 2 min.                  | 70°C        | 1                |



## Crema ai funghi

**Preparazione:**

Tagliate l'aglio e la cipolla in tocchetti grossi e tritate per 10 sec. alla velocità 4.

Aggiungete i funghi e tritate per 10 sec. alla velocità 4.

Versate l'olio e fate ammorbidire per ca. 3 minuti . Aggiungete gli altri ingredienti e azionate il mixer per 15 sec. alla velocità 4.

| Ingredienti per 4 persone  | Preparazione                | Tempo di cottura (TIME) | Temperatura | Velocità (SPEED) |
|--|-----------------------------|-------------------------|-------------|------------------|
| 1 spicchio d'aglio 100 g cipolla   | Tritare                     | 10 sec.                 |             | 4                |
| 120 g funghi   | Tritare                     | 10 sec.                 |             | 4                |
| 25 ml olio d'oliva   | Far ammorbidire             | 3 min.                  | 120°C       | 1                |
| 1 cucchiaino di sale<br>1 cucchiaino di pepe<br>2 cucchiaini di timo (essiccato)<br>20 ml aceto balsamico<br>250 g curd (cagliata) a basso contenuto di grassi | Mescolare<br>(con il mixer) | 15 sec.                 |             | 4                |



## Formaggio cremoso al pomodoro



### Preparazione:

Tritate l'aglio e i pomodori secchi per 8-10 sec. alla velocità 5. Aggiungete gli altri ingredienti e azionate il mixer per 10-15 sec. alla velocità 4.

| Ingredienti per 4 persone  | Preparazione | Tempo di cottura (TIME) | Temperatura | Velocità (SPEED) |
|--|--------------|-------------------------|-------------|------------------|
| 2 spicchi d'aglio<br>5 pomodori secchi (sott'olio)   | Tritare      | 8-10 sec.               |             | 5                |
| 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro<br>200 g formaggio cremoso<br>sale e pepe (a piacere) basilico | Mescolare    | 10-15 sec.              |             | 4                |

Salse e creme



## Burro al vino rosse con cipolle

**Preparazione:**

Tagliate la cipolla a pezzetti, versateli nel recipiente e tritateli per 8 sec. alla velocità 4.

Aggiungete il vino rosso e fate appassire il tutto per 3 minuti a 120°C alla velocità 1 (togliete il coperchio). Versate il composto in una terrina e lasciate raffreddare.

Versate il burro, il sale alle erbe, lo zucchero e il pepe nel recipiente e mescolate per 15-20 sec. alla velocità 5. Aggiungete la panna acida e mescolate per 8 sec. alla velocità 5.

Incorporate il composto di cipolle rosse e azionate il mixer per 15 sec. alla velocità 1.

| Ingredienti per 4 persone  | Preparazione             | Tempo di cottura (TIME) | Temperatura | Velocità (SPEED) |
|--|--------------------------|-------------------------|-------------|------------------|
| 70 g cipolle rosse   | Tritare                  | 8 sec.                  |             | 4                |
| 50 ml vino rosso   | Far appassire            | 3 min.                  | 120°C       | 1                |
| 70 g burro<br>1 cucchiaino di sale alle erbe<br>1 presa di zucchero<br>1 presa di pepe | Mescolare                | 15-20 sec.              |             | 5                |
| 40 g panna acida   | Mescolare                | 8 sec.                  |             | 5                |
| composto di cipolle rosse  | Mescolare (con il mixer) | 15 sec.                 |             | 1                |



## Burro al salmone



### Preparazione:

Tagliate la cipolla a pezzetti grandi, versateli nel recipiente e tritate per 10 sec. alla velocità 4. Se necessario, raschiate via i pezzetti di cipolla dai bordi del recipiente aiutandovi con la spatola.

Aggiungete gli altri ingredienti e mescolate per ca. 3 minuti alla velocità 6 finché il composto non ha raggiunto una consistenza cremosa e delicata.

| Ingredienti per 4 persone   | Preparazione | Tempo di cottura (TIME) | Temperatura | Velocità (SPEED) |
|---|--------------|-------------------------|-------------|------------------|
| 1 cipolla piccola   | Tritare      | 10 sec.                 |             | 4                |
| 150 g porri<br>125 g burro<br>aneto (1 mazzetto)<br>3 uova (sode) | Mescolare    | 3 min.                  |             | 6                |

Salse e  
creme



### Burro all'aglio



#### Preparazione:

Versate l'aglio nel recipiente e tritate per 8 sec. alla velocità 9-10. Se necessario, raschiate via i pezzetti di aglio dai bordi del recipiente aiutandovi con la spatola. Aggiungete gli altri ingredienti e mescolate per 8 secondi alla velocità 5.

| Ingredienti per 4 persone   | Preparazione | Tempo di cottura (TIME) | Temperatura | Velocità (SPEED) |
|---|--------------|-------------------------|-------------|------------------|
| 6 spicchi d'aglio   | Tritare      | 8 sec.                  |             | 9-10             |
| 250 g yogurt naturale<br>200 g crème fraîche<br>20 g maionese<br>30 g ketchup | Mescolare    | 8 sec.                  |             | 5                |



### Hummus



#### Preparazione:

Versate i ceci in un colino e sciacquateli sotto l'acqua tiepida. Lasciateli sgocciolare e trasferiteli nel recipiente. Aggiungete gli altri ingredienti e tritate per 10 sec. alla velocità 9-10. Ripetete la procedura, se necessario, finché il composto non ha raggiunto la consistenza desiderata.

| Ingredienti per 4 persone   | Preparazione | Tempo di cottura (TIME) | Temperatura | Velocità (SPEED) |
|---|--------------|-------------------------|-------------|------------------|
| 1 bicchiere di ceci<br>(ca. 240 g di ceci sgocciolati)<br>200 g curd (cagliata)<br>50 g pasta di sesamo<br>sale e pepe (a piacere)<br>1 presa di zucchero<br>1 spicchio d'aglio | Tritare      | 10 sec.                 |             | 9-10             |

Salse e  
creme



**Purè di verdure e carote****Preparazione:**

Tagliate le patate, la zucca e le carote a pezzetti. Aggiungete i piselli, il sale e l'acqua. Versate tutti gli ingredienti nel recipiente e cuocete per 30 minuti a 100°C alla velocità 1. Aggiungete l'olio e azionate il mixer per altri 20 sec. alla velocità 4.

| <b>Ingredienti per 4 persone</b>  | <b>Preparazione</b>         | <b>Tempo di cottura (TIME)</b> | <b>Temperatura</b> | <b>Velocità (SPEED)</b> |
|---|-----------------------------|--------------------------------|--------------------|-------------------------|
| 100 g patate<br>50 g zucca<br>20 g carote<br>50 g piselli cotti<br>300 ml acqua<br>sale | Cuocere                     | 30 min.                        | 100°C              | 1                       |
| 1 cucchiaino d'olio   | Mescolare<br>(con il mixer) | 20 sec.                        |                    | 4                       |



## Carne con contorno di verdure miste



### Preparazione:

Pelate le carote e le patate e tagliatele a pezzetti. Tagliate la carne a tocchetti, versate tutto nel recipiente e tritate per ca. 15-20 sec. alla velocità 9-10.

Se necessario, raschiate via il composto dai bordi del recipiente aiutandovi con la spatola. Aggiungete l'acqua e cuocete per 28-30 minuti a 90°C alla velocità 3.

| Ingredienti per 4 persone                              | Preparazione | Tempo di cottura (TIME) | Temperatura | Velocità (SPEED) |
|--|--------------|-------------------------|-------------|------------------|
| 150 g carote<br>150 g patate<br>150 g carne di vitello | Tritare      | 15-20 sec.              |             | 9-10             |
| 450 ml acqua   | Cuocere      | 28-30 min.              | 90°C        | 3                |



**Purè di frutta****Preparazione:**

Versate tutti gli ingredienti nel recipiente e azionate il mixer per 15-20 sec. alla velocità 9-10. Raschiate via il composto dai bordi del recipiente aiutandovi con la spatola e azionate il mixer per 15-20 sec. alla velocità 9-10.

| <b>Ingredienti per 4 persone</b>  | <b>Preparazione</b> | <b>Tempo di cottura (TIME)</b> | <b>Temperatura</b> | <b>Velocità (SPEED)</b> |
|---|---------------------|--------------------------------|--------------------|-------------------------|
| 150 g arance tagliate a filetti<br>100 g mele<br>100 g banane<br>40 g savoiardi | Frullare            | 15-20 sec.                     |                    | 9-10                    |
| Raschiare via il composto dai bordi del recipiente e azionare il mixer.         |                     | 20 sec.                        |                    | 9-10                    |



## Torta cookie



### Preparazione:

Versate i 4 albumi e 100 g di zucchero nel recipiente e mescolate per 4-5 minuti a 50°C alla velocità 3. Aggiungete i 4 tuorli e 100 g di zucchero e mescolate per 1 minuto alla velocità 3.

Incorporate la farina, l'amido di mais e il lievito e mescolate per 3 minuti alla velocità 3.

Adagiate l'impasto su una teglia da forno imburata, copritelo e lasciatelo lievitare al caldo per 20 minuti.

Trasferite la teglia nel forno preriscaldato e fate cuocere per 30-45 minuti a 180°C.

| Ingredienti per 4 persone  | Preparazione | Tempo di cottura (TIME) | Temperatura | Velocità (SPEED) |
|--|--------------|-------------------------|-------------|------------------|
| 4 albumi<br>100 g zucchero   | Mescolare    | 4-5 min.                | 50°C        | 3                |
| 4 tuorli<br>100 g zucchero   | Mescolare    | 1 min.                  |             | 3                |
| 100 g farina<br>100 g amido di mais<br>5 g lievito                                   | Mescolare    | 3 min.                  |             | 3                |
| Lasciare lievitare l'impasto per 20 min. Infornare e cuocere per 30-40 min. a 180°C. |              |                         |             |                  |



## Sponge cake

**Preparazione:**

Versate le uova, la farina, lo zucchero, il burro e il lievito nel recipiente e mescolate per 1 minuto alla velocità 4. Adagiate la pastella su una teglia da forno imburata, copritela e lasciatela lievitare al caldo per 30 minuti. Trasferite la teglia nel forno preriscaldato e fate cuocere per 30-45 minuti a 180°C.

| Ingredienti per 4 persone  | Preparazione | Tempo di cottura (TIME) | Temperatura | Velocità (SPEED) |
|--|--------------|-------------------------|-------------|------------------|
| 3 uova<br>150 g farina<br>150 g zucchero<br>150 g burro<br>3 g lievito               | Mescolare    | 1 min.                  |             | 4                |
| Lasciare lievitare l'impasto per 30 min. Infornare e cuocere per 30-45 min. a 180°C. |              |                         |             |                  |



## Amaretti al cocco



### Preparazione:

Versate gli albumi e 5-6 gocce di aroma alle mandorle nel recipiente e mescolate per 5 minuti a 50°C alla velocità 4.

Aggiungete la farina di cocco e mescolate per 1 minuto a 50°C alla velocità 4.

Adagiate delle piccole porzioni di impasto al cocco su una teglia da forno, ben allineate e distanziate.

Trasferite la teglia nel forno preriscaldato a 150°C e fate cuocere per 35-45 minuti (a seconda delle dimensioni dei biscotti).

Spolverizzate gli amaretti caldi con scaglie di cioccolato (a piacimento).

| Ingredienti per 4 persone  | Preparazione | Tempo di cottura (TIME) | Temperatura | Velocità (SPEED) |
|--|--------------|-------------------------|-------------|------------------|
| 4 albumi<br>150 g zucchero<br>5-6 gocce di aroma alle mandorle amare | Mescolare    | 5 min.                  | 50 °C       | 4                |
| 300 g farina di cocco  | Mescolare    | 1 min.                  | 50 °C       | 4                |
| Infornare e cuocere per 35-45 minuti a 150°C.                        |              |                         |             |                  |
| Guarnire con cioccolato a piacimento.                                |              |                         |             |                  |



## Torta al limone

**Preparazione:**

Versate tutti gli ingredienti nel recipiente e mescolate per 4 min. alla velocità 5.

Adagiate l'impasto su una teglia da forno imburata. Trasferite la teglia nel forno preriscaldato e fate cuocere per 40 minuti a 180°C. Lasciate raffreddare sulla griglia.

| Ingredienti per 4 persone   | Preparazione | Tempo di cottura (TIME) | Temperatura | Velocità (SPEED) |
|---|--------------|-------------------------|-------------|------------------|
| 250 g burro<br>250 g zucchero<br>250 g farina<br>1 confezione di lievito in polvere<br>4 uova (montate a neve)<br>1 limone (scorza + succo) | Mescolare    | 4 min.                  |             | 5                |
| Informare e cuocere per 40 minuti a 180°C.  |              |                         |             |                  |



## Pane alla banana

**Preparazione:**

Versate tutti gli ingredienti nel recipiente e azionate il mixer per 4 min. alla velocità 5.

Adagiate l'impasto su una teglia da forno imburata. Trasferite la teglia nel forno preriscaldato e fate cuocere per 40-50 minuti a 180°C. Lasciate raffreddare sulla griglia e spennellate la glassa al cioccolato.

| Ingredienti per 4 persone   | Preparazione | Tempo di cottura (TIME) | Temperatura | Velocità (SPEED) |
|---|--------------|-------------------------|-------------|------------------|
| 200 g burro<br>180 g zucchero<br>4 uova   | Mescolare    | 4 min.                  |             | 5                |
| 300 g farina<br>1 confezione di lievito in polvere<br>120 g banana<br>100 ml panna da montare |              |                         |             |                  |
| Infornare e cuocere per 40-50 minuti a 180°C.   |              |                         |             |                  |
| 100 g glassa al cioccolato  | Spennellare  |                         |             |                  |



## Torta speziata

**Preparazione:**

Inserite la frusta (butterfly) e versate la farina, lo zucchero, lo zenzero, il cacao in polvere, il lievito in polvere e lo zucchero vanigliato nel recipiente. Azionate il mixer per 35 sec. alla velocità 1. Togliete la frusta.

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

Trasferite l'impasto sulla carta da forno imburata e fate cuocere nel forno per ca. 25 minuti a 200°C.

Tagliate il cioccolato a pezzetti e tritateli nel recipiente per ca. 30 sec. alla velocità 3. Fate sciogliere la glassa al cioccolato per 3-4 minuti, a seconda della quantità, a 40-50°C alla velocità 1 e poi versatela sulla torta.

Spolverizzate la torta con cristalli di zucchero, a piacere, e lasciatela raffreddare completamente.

| Ingredienti per 4 persone   | Preparazione   | Tempo di cottura (TIME) | Temperatura | Velocità (SPEED) |
|---|----------------|-------------------------|-------------|------------------|
| 475 g farina<br>300 g zucchero<br>30 g zenzero<br>3 cucchiaini di cacao in polvere<br>1,5 conf. di lievito in polvere<br>1,5 cucchiari di zucchero vanigliato | Mescolare      | 35 sec.                 |             | 1                |
| 3 uova<br>135 ml olio di semi di girasole<br>400 ml latte   | Mescolare      | 4 min.                  |             | 2                |
| Infornare e cuocere per 25 minuti a 200°C.  |                |                         |             |                  |
| glassa  | Tritare        | 30 sec.                 |             | 3                |
| glassa  | Far sciogliere | 3-4 min.                | 40-50°C     | 1                |
| cristalli di zucchero   |                |                         |             |                  |



## Muffin alle noci



### Preparazione:

Tritate il cioccolato per 5 sec. alla velocità 9-10 e trasferitelo in una terrina separata. Versate gli altri ingredienti nel recipiente e mescolate / impastate per 4 minuti alla velocità 5. Aggiungete il cioccolato e azionate il mixer per 20 sec. alla velocità 5.

Versate il composto negli stampi. Trasferite gli stampi nel forno preriscaldato e fate cuocere per 30 minuti a 180°C.

| Ingredienti per 4 persone   | Preparazione          | Tempo di cottura (TIME) | Temperatura | Velocità (SPEED) |
|---|-----------------------|-------------------------|-------------|------------------|
| 10 g cioccolato   | Tritare               | 5 sec.                  |             | 9-10             |
| 200 g zucchero<br>1 conf. di zucchero vanigliato<br>200 g burro<br>4 uova<br>150 g farina<br>1 conf. di lievito in polvere<br>2 cucchiaini di rum<br>1 limone (scorza + succo)<br>50 g noci tritate | Mescolare / Impastare | 4 min.                  |             | 5                |
| Incorporare il cioccolato all'impasto e mescolare.  |                       | 20 sec.                 |             | 5                |
| Infornare e cuocere per 30 minuti a 180°C.  |                       |                         |             |                  |



## Kipferl alla vaniglia

**Preparazione:**

Versate 100 g di zucchero, la farina, le mandorle, le nocciole, il burro, il baccello di vaniglia e il sale nel recipiente e mescolate /impastate per 1,5 minuti alla velocità 5.

Avvolgete l'impasto con una pellicola e lasciate raffreddare in frigorifero per ca. 1 ora.

Modellate l'impasto con la classica forma del croissant e adagiate i cornetti ben distanziati su una teglia da forno. Trasferite la teglia nel forno preriscaldato e fate cuocere per ca. 12 minuti a 175°C.

Amalgamate lo zucchero a velo con lo zucchero vanigliato e spolverizzatelo sui Kipferl caldi.

| Ingredienti per 4 persone  | Preparazione          | Tempo di cottura (TIME) | Temperatura | Velocità (SPEED) |
|--|-----------------------|-------------------------|-------------|------------------|
| Impasto<br>100 g zucchero<br>50 g mandorle tritate<br>50 g nocciole tritate<br>280 g farina<br>210 g burro freddo<br>1 baccello di vaniglia<br>1 presa di sale | Mescolare / Impastare | 1,5 min.                |             | 5                |
| Infornare e cuocere per 12 minuti a 175°C.   |                       |                         |             |                  |
| Crosta<br>50 g zucchero a velo<br>50 g zucchero vanigliato<br>70 g zucchero  |                       |                         |             |                  |



## Biscotti fiorentini



### Preparazione:

Versate le nocciole nel recipiente e tritate per 7 sec. alla velocità 4. Trasferite le nocciole tritate in una terrina.

Versate lo zucchero, il miele, la panna e il burro (a pezzetti) nel recipiente e riscaldare per 8 minuti a 90°C alla velocità 1. Aggiungete le nocciole e le mandorle e mescolate per 3 minuti a 90°C alla velocità 1.

Adagiate l'impasto su una teglia rivestita di carta da forno. Trasferite la teglia nel forno preriscaldato e fate cuocere per ca. 12-15 minuti a 200°C.

Tagliate la glassa a pezzetti e fatela sciogliere nel recipiente per ca. 4 minuti a 50°C alla velocità 1. Versate l'impasto ormai raffreddato su una superficie di lavoro, rimuovete la carta da forno e cospargete il lato liscio di glassa. Tagliate a pezzetti.

| Ingredienti per 4 persone                                   | Preparazione   | Tempo di cottura (TIME) | Temperatura | Velocità (SPEED) |
|---|----------------|-------------------------|-------------|------------------|
| 100 g nocciole  | Tritare        | 7 sec.                  |             | 4                |
| 180 g zucchero<br>80 g miele<br>150 ml panna<br>130 g burro | Riscaldare     | 8 min.                  | 90 °C       | 1                |
| 180 g mandorle (a scaglie)                                  | Mescolare      | 3 min.                  | 90 °C       | 1                |
| Infornare e cuocere per 12-15 minuti a 200°C.               |                |                         |             |                  |
| 150 g glassa  | Far sciogliere | 4 min.                  | 50 °C       | 1                |



## Haselnussmakronen



### Preparazione:

Versate le nocciole nel recipiente e tritate per 40-45 sec. alla velocità 9-10. Trasferite le nocciole tritate in una terrina.

Versate gli albumi, lo zucchero e 5-6 gocce di aroma alle mandorle nel recipiente e mescolate per 4,5-5 minuti a 50°C alla velocità 4.

Aggiungete le nocciole tritate e mescolate per 1 minuto a 50°C alla velocità 4. Adagiate delle piccole porzioni di impasto su una teglia da forno, ben allineate e distanziate.

Trasferite la teglia nel forno preriscaldato a 150°C e fate cuocere per 35-45 minuti (a seconda della grandezza dei biscotti).

Spolverizzate gli amaretti caldi con scaglie di cioccolato (a piacimento)

| Ingredienti per 4 persone  | Preparazione | Tempo di cottura (TIME) | Temperatura | Velocità (SPEED) |
|--|--------------|-------------------------|-------------|------------------|
| 300 g nocciole intere  | Tritare      | 40-45 sec.              |             | 9-10             |
| 4 albumi<br>150 g zucchero<br>5-6 gocce di aroma alle mandorle amare | Mescolare    | 4.5-5 min.              | 50 °C       | 4                |
| Mescolare  |              | 1 min.                  | 50 °C       | 4                |
| Infornare e cuocere per 35-45 minuti a 150°C.                        |              |                         |             |                  |
| Guarnire con cioccolato, a piacimento.                               |              |                         |             |                  |



## Impasto per pasta fresca



### Preparazione:

Versate la farina, le uova, il sale e l'olio d'oliva nel recipiente e impastate per 50 secondi-1 minuto alla velocità 5. Adagiate l'impasto su un vassoio rivestito e lasciate riposare alcuni minuti. Stendete l'impasto in modo da ottenere uno strato sottile e modellatelo a piacere nella forma desiderata (a listelli, ecc.).

| Ingredienti per 4 persone   | Preparazione | Tempo di cottura (TIME) | Temperatura | Velocità (SPEED) |
|---|--------------|-------------------------|-------------|------------------|
| 200 g farina<br>2 uova<br>1 cucchiaino di sale<br>1 cucchiaio di olio d'oliva | Impastare    | 50 sec.<br>-1 min.      |             | 5                |
| Stendere l'impasto e modellarlo a piacere.                                    |              |                         |             |                  |





## 70 Dolci e biscotti

### Impasto per pizza



#### Preparazione:

Versate la farina, l'acqua, l'olio d'oliva, il lievito disidratato e il sale nel recipiente e impastate per 50 sec.-1 min. alla velocità 5. Coprite l'impasto e lasciatelo lievitare al caldo per 20 minuti. Stendete l'impasto, adagiatelo sulla carta da forno e guarnite a piacere.

| Ingredienti per 4 persone  | Preparazione | Tempo di cottura (TIME) | Temperatura | Velocità (SPEED) |
|--|--------------|-------------------------|-------------|------------------|
| 350 g farina<br>150 ml acqua<br>2 cucchiaini di olio d'oliva<br>1 conf. di lievito disidratato<br>1 cucchiaino di sale | Impastare    | 50 sec.<br>-1 min.      |             | 5                |
| Lasciare lievitare l'impasto per ca. 20 min. Stendere l'impasto e guarnire a piacere.                                  |              |                         |             |                  |





## Impasto per pane



### Preparazione:

Versate tutti gli ingredienti nel recipiente e impastate per 85-90 sec. alla velocità 3.

Trasferite la pastella su uno stampo da pane, coprite e lasciate lievitare al caldo per 45 minuti. Spennellate l'impasto con acqua. Trasferite l'impasto nel forno preriscaldato e fate cuocere per 45 minuti a 160°C.

| Ingredienti per 4 persone   | Preparazione | Tempo di cottura (TIME) | Temperatura | Velocità (SPEED) |
|---|--------------|-------------------------|-------------|------------------|
| 350 g farina di grano<br>lievito istantaneo (per la quantità v. le indicazioni del produttore)<br>10 g zucchero<br>200 ml acqua<br>10 g margarina<br>5 g sale | Impastare    | 85-90 sec.              |             | 3                |
| Lasciare lievitare l'impasto per 45 min. Informare e cuocere per 45 min. a 160°C.   |              |                         |             |                  |





## 72 Gelati e dessert

### Gelato ai frutti di bosco



#### Preparazione:

Versate i frutti di bosco e lo zucchero nel recipiente e azionate il mixer per 20 sec. alla velocità 4. Aggiungete il gelato alla vaniglia e mescolate per altri 30-40 sec. alla velocità 9-10.

Raschiate via il gelato dai bordi del recipiente aiutandovi con la spatola e servite immediatamente.

| Ingredienti per 4 persone                  | Preparazione                | Tempo di cottura (TIME) | Temperatura | Velocità (SPEED) |
|--|-----------------------------|-------------------------|-------------|------------------|
| 250 g frutti di bosco<br>50-100 g zucchero | Mescolare<br>(con il mixer) | 20 sec.                 |             | 4                |
| 250 ml gelato alla vaniglia                | Mescolare<br>(con il mixer) | 30-40 sec.              |             | 9-10             |





## Dumpling di Salisburgo



### Preparazione:

Inserite la frusta (butterfly) e sbattete gli albumi e il sale per 5 minuti alla velocità 3. Aggiungete lo zucchero, lo zucchero vanigliato, i tuorli e la farina e azionate il mixer per 20 sec. alla velocità 2.

Trasferite la pastella in uno stampo imburato e infornate a 200°C per 10 minuti.

| Ingredienti per 4 persone   | Preparazione                | Tempo di cottura (TIME) | Temperatura | Velocità (SPEED) |
|---|-----------------------------|-------------------------|-------------|------------------|
| 7 albumi<br>sale  | Sbattere                    | 5 min.                  |             | 3                |
| 100 g zucchero<br>1 conf. di zucchero vanigliato<br>2 tuorli<br>20 g farina | Mescolare<br>(con il mixer) | 20 sec.                 |             | 2                |
| Cuocere nel forno preriscaldato per 10 minuti a 200°C.                      |                             |                         |             |                  |



## Gelato alla vaniglia

**Preparazione:**

Versate tutti gli ingredienti nel recipiente e riscaldate per 5 minuti a 70°C alla velocità 1. Lasciate raffreddare. Trasferite il composto nelle bustine da freezer e lasciatele congelare per alcuni minuti. Togliete il gelato, versatelo nel recipiente e mescolate per 30 sec. alla velocità 5 finché non raggiunge una consistenza cremosa.

| Ingredienti per 4 persone  | Preparazione | Tempo di cottura (TIME) | Temperatura | Velocità (SPEED) |
|--|--------------|-------------------------|-------------|------------------|
| 4 tuorli<br>150 g zucchero<br>1 baccello di vaniglia<br>400 ml latte<br>100 ml panna da montare<br>1 presa di sale | Riscaldare   | 5 min.                  | 70°C        | 1                |
| Trasferire il composto nelle bustine da freezer e congelare.   |              |                         |             |                  |
| Mescolare il gelato nel recipiente finché non raggiunge una consistenza cremosa.                                   |              | 30 sec.                 |             | 5                |



## Panna cotta alle fragole



### Preparazione:

Cuocete lo zucchero vanigliato, lo zucchero e la panna nel recipiente per 13-15 minuti a 70°C alla velocità 1. Aggiungete la gelatina ammollata e azionate il mixer per altri 20 sec. alla velocità 2.

Versate il composto nelle coppe e lasciate raffreddare in frigorifero per 3-4 ore. Frullate le fragole e il liquore all'arancia nel recipiente per 15-20 sec. alla velocità 5 e cospargete la purea di fragole sulla panna fredda.

| Ingredienti per 4 persone  | Preparazione                | Tempo di cottura (TIME) | Temperatura | Velocità (SPEED) |
|--|-----------------------------|-------------------------|-------------|------------------|
| 1 conf. di zucchero vanigliato<br>50 g zucchero<br>500 ml panna da montare | Mescolare                   | 13-15 min.              | 70 °C       | 1                |
| 2 fogli di gelatina  | Mescolare<br>(con il mixer) | 20 sec.                 |             | 2                |
| 300 g fragole<br>2 cucchiaini di liquore all'arancia                       | Frullare                    | 15-20 sec.              |             | 5                |





## 76 Gelati e dessert

### Mousse au Chocolat



#### Preparazione:

Inserite la frusta (butterfly). Sbattete gli albumi per 3 minuti alla velocità 3 e lasciate raffreddare in frigorifero. Montate la panna con la frusta per 3 minuti alla velocità 2, versate il composto in una terrina e lasciate raffreddare in frigorifero. Tritate il cioccolato per 20 sec. alla velocità 5, aggiungete il caffè, i tuorli, lo zucchero e il liquore all'arancia e cuocete per 2 minuti a 70°C alla velocità 1.

Versate il cioccolato sulla panna montata e amalgamate delicatamente gli albumi. Lasciate raffreddare in frigorifero per 3 ore.

| Ingredienti per 4 persone   | Preparazione | Tempo di cottura (TIME) | Temperatura | Velocità (SPEED) |
|---|--------------|-------------------------|-------------|------------------|
| 3 albumi<br>sale  | Sbattere     | 3 min.                  |             | 3                |
| 250 ml panna  | Sbattere     | 3 min.                  |             | 2                |
| 200 g cioccolato  | Tritare      | 20 sec.                 |             | 5                |
| ½ tazza di caffè espresso<br>3 tuorli<br>50 g zucchero<br>1 cucchiaino di liquore all'arancia | Mescolare    | 2 min.                  | 70          | 1                |
| Amalgamare il composto, la panna montata e gli albumi e lasciar raffreddare per 3 ore.        |              |                         |             |                  |





## Salsa alla vaniglia



### Preparazione:

Aprire il baccello di vaniglia, estraete i semi e riscaldateli insieme agli altri ingredienti nel recipiente per 5 minuti a 70°C alla velocità 1.

| Ingredienti per 4 persone   | Preparazione | Tempo di cottura (TIME) | Temperatura | Velocità (SPEED) |
|---|--------------|-------------------------|-------------|------------------|
| 250 ml latte<br>1 conf. di zucchero vanigliato<br>1 baccello di vaniglia<br>50 g zucchero | Riscaldare   | 5 min.                  | 70 °C       | 1                |



## Waffle alla crema

**Preparazione:**

Versate tutti gli ingredienti, tranne gli albumi, nel recipiente e mescolate per 20 sec. alla velocità 3. Sbattete gli albumi finché non si solidificano e amalgamateli nella pastella. Versate il composto nella cialdiera.

**IL NOSTRO CONSIGLIO:** Per i waffle alla cannella, sostituite il rum con un cucchiaino di cannella.

| Ingredienti per 4 persone  | Preparazione                | Tempo di cottura (TIME) | Temperatura | Velocità (SPEED) |
|--|-----------------------------|-------------------------|-------------|------------------|
| 250 g burro<br>100 g zucchero<br>1 conf. di zucchero vanigliato<br>4 tuorli<br>125 g farina<br>125 g amido di mais<br>1 cucchiaino di rum<br>250 g panna | Mescolare<br>(con il mixer) | 20 sec.                 |             | 3                |
| 4 albumi   | Sbattere                    |                         |             |                  |



## Sorbetto al limone



### Preparazione:

Versate lo zucchero nel recipiente e polverizzatelo per 15-20 sec. alla velocità 9-10. Affettate i limoni, amalgamateli allo zucchero e frullate il tutto per altri 40 sec. alla velocità 5.

Aggiungete il gelato alla vaniglia e la quantità di ghiaccio tritato desiderata (a seconda della consistenza desiderata). Azionate il mixer per ca. 1-2 minuti alla velocità 5.

| Ingredienti per 4 persone   | Preparazione             | Tempo di cottura (TIME) | Temperatura | Velocità (SPEED) |
|---|--------------------------|-------------------------|-------------|------------------|
| 200 g zucchero  | Polverizzare             | 15-20 sec.              |             | 9-10             |
| 4 limoni  | Frullare                 | 40 sec.                 |             | 5                |
| 250 ml gelato alla vaniglia ghiaccio tritato (a seconda della consistenza desiderata) | Mescolare (con il mixer) | 1-2 min.                |             | 5                |



## Zabaglione

**Preparazione:**

Inserite la frusta (butterfly), versate tutti gli ingredienti nel recipiente e sbattete per 8 minuti a 70°C alla velocità 1.

| Ingredienti per 4 persone                       | Preparazione | Tempo di cottura (TIME) | Temperatura | Velocità (SPEED) |
|---|--------------|-------------------------|-------------|------------------|
| 60 g zucchero<br>120 ml vino bianco<br>5 tuorli | Sbattere     | 8 min.                  | 70 °C       | 1                |



## Gelato al torrone e marzapane



### Preparazione:

Inserite la frusta (butterfly) e sbattete la panna per 4-5 minuti alla velocità 3. Togliete la panna dal recipiente. Mescolate lo zucchero e le uova per 1 minuto alla velocità 5 finché non ottenete un composto soffice. Togliete la frusta.

Aggiungete il marzapane, il torrone, il cioccolato (tutto a tocchetti) e la panna e azionate il mixer per 2-3 minuti alla velocità 8. Amalgamate la panna montata con la spatola. Versate il composto in una coppa e congelate per ca. 6 ore. Per togliere il gelato, capovolgete la coppa.

| Ingredienti per 4 persone   | Preparazione                | Tempo di cottura (TIME) | Temperatura | Velocità (SPEED) |
|---|-----------------------------|-------------------------|-------------|------------------|
| 300 ml panna  | Sbattere                    | 4-5 min.                |             | 3                |
| 100 g zucchero<br>3 uova  | Mescolare                   | 1 min.                  |             | 5                |
| 100 g marzapane<br>100 g torrone<br>100 g cioccolato (dolceamaro) | Mescolare<br>(con il mixer) | 2-3 min.                |             | 8                |



## Gelato allo zenzero

**Preparazione:**

Inserite la frusta (butterfly), versate lo zucchero a velo e i tuorli nel recipiente e mescolate per 6 minuti alla velocità 4. Aggiungete lo zenzero e la panna e mescolate per 7 sec. alla velocità 2. Versate il composto in uno stampo al silicone e congelate per 4-5 ore.

| Ingredienti per 4 persone               | Preparazione | Tempo di cottura (TIME) | Temperatura | Velocità (SPEED) |
|---|--------------|-------------------------|-------------|------------------|
| 100 g zucchero a velo<br>3 tuorli       | Mescolare    | 6 min.                  |             | 4                |
| 250 ml panna<br>1 cucchiaino di zenzero | Mescolare    | 7 sec.                  |             | 2                |
| Congelare per 4-5 ore                   |              |                         |             |                  |



## Gelato alle noci



### Preparazione:

Versate le noci nel recipiente e tritate alla velocità 9-10. Trasferite il composto in una terrina.

Riscaldare / mescolare lo zucchero, le uova e il latte per ca. 6-7 minuti a 90°C alla velocità 3. Mescolate le noci tritate per 1 minuto alla velocità 2.

Trasferite il composto in un contenitore adatto e congelatelo.

| Ingredienti per 4 persone                | Preparazione           | Tempo di cottura (TIME) | Temperatura | Velocità (SPEED) |
|--|------------------------|-------------------------|-------------|------------------|
| 100 g noci                               | Tritare                | 15-20 sec.              |             | 9-10             |
| 100 g zucchero<br>2 uova<br>500 ml latte | Riscaldare / Mescolare | 6-7 min.                | 90°C        | 3                |
| Mescolare                                |                        | 1 min.                  |             | 2                |





## 84 Drink

### Succo di pomodoro



#### Preparazione:

Versate tutti gli ingredienti nel recipiente e azionate il mixer per 50 secondi-1 minuto alla velocità 9-10. Filtrate il succo in un colino e lasciatelo raffreddare in frigorifero.

| Ingredienti per 4 persone   | Preparazione                | Tempo di cottura (TIME) | Temperatura | Velocità (SPEED) |
|---|-----------------------------|-------------------------|-------------|------------------|
| 1 kg pomodori<br>500 ml acqua<br>50 ml olio<br>sale, pepe, zucchero | Mescolare<br>(con il mixer) | 50 sec.<br>-1 min.      |             | 9-10             |





### Frappé alla banana



**Preparazione:**

Tagliate le banane a pezzetti, aggiungete il latte e lo zucchero e azionate il mixer per 20-30 sec. alla velocità 9-10.

| Ingredienti per 4 persone                     | Preparazione                | Tempo di cottura (TIME) | Temperatura | Velocità (SPEED) |
|---|-----------------------------|-------------------------|-------------|------------------|
| 500 ml latte<br>200 g banane<br>30 g zucchero | Mescolare<br>(con il mixer) | 20-30 sec.              |             | 9-10             |



## Vin brulé



### Preparazione:

Pelate e tagliate in quattro i limoni e le arance. Versate gli spicchi nel recipiente, aggiungete l'acqua e tritate per 10 sec. alla velocità 9-10.

Incorporate il vino rosso, il rum, lo zucchero, i chiodi di garofano e la cannella e riscaldate per 8 minuti a 90°C alla velocità 2.

Versate nei bicchieri filtrando con un colino. Da gustare bollente.

| Ingredienti per 4 persone   | Preparazione | Tempo di cottura (TIME) | Temperatura | Velocità (SPEED) |
|---|--------------|-------------------------|-------------|------------------|
| 1 limone<br>1 arancia<br>200 ml acqua   | Tritare      | 10 sec.                 |             | 9-10             |
| 750 ml vino rosso<br>100 ml rum<br>50 g zucchero<br>1 presa di chiodi di garofano (macinati)<br>1 presa di cannella | Riscaldare   | 8 min.                  | 90 °C       | 2                |



## Liquore Baileys



### Preparazione:

Versate la panna, il latte condensato, lo zucchero e lo zucchero vanigliato nel recipiente e riscaldare per 8 minuti a 90°C alla velocità 1.

Aggiungete il caffè e il cacao e mescolate per 30 sec. alla velocità 2.

Lasciate raffreddare il drink. Incorporate il rum e il whisky e mescolate per 10 sec. alla velocità 1. Da gustare con cubetti di ghiaccio.

| Ingredienti per 4 persone  | Preparazione | Tempo di cottura (TIME) | Temperatura | Velocità (SPEED) |
|--|--------------|-------------------------|-------------|------------------|
| 500 ml panna<br>500 ml latte condensato<br>300 g zucchero<br>1,5 cucchiaini di zucchero vanigliato | Riscaldare   | 8 min.                  | 90 °C       | 1                |
| 200 ml caffè forte<br>4 cucchiaini di cacao in polvere   | Mescolare    | 30 sec.                 |             | 2                |
| 200 ml whisky<br>4 cl rum  | Mescolare    | 10 sec.                 |             | 1                |



## Punch al caffè con sciroppo d'acero



### Preparazione:

Fate ammolare l'uvetta nel rum. Versate il caffè, l'uovo, i cubetti di ghiaccio, lo sciroppo d'acero, il latte e la panna nel recipiente. Azionate il mixer per ca. 20 sec. alla velocità 1.

Versate il punch in quattro bicchieri alti e guarnite con il gelato e l'uvetta.

**IL NOSTRO CONSIGLIO:** Al posto dello sciroppo d'acero, potete usare lo sciroppo di amarene.

| Ingredienti per 4 persone  | Preparazione                | Tempo di cottura (TIME) | Temperatura | Velocità (SPEED) |
|--|-----------------------------|-------------------------|-------------|------------------|
| 1 cucchiaino di rum<br>15 g uvetta   |                             |                         |             |                  |
| ¼ l caffè forte<br>1 uovo<br>5 cubetti di ghiaccio<br>4 cucchiaini di sciroppo d'acero<br>75 ml latte<br>25 ml panna | Mescolare<br>(con il mixer) | 20 sec.                 |             | 1                |
| 4 cucchiaini di gelato alla vaniglia   |                             |                         |             |                  |



## Vov



### Preparazione:

Versate i tuorli, lo zucchero e lo zucchero vanigliato nel recipiente e azionate il mixer per ca. 4 minuti a 80°C alla velocità 1. Aggiungete l'alcol e il marsala attraverso l'apertura, incorporate il latte condensato e mescolate per altri 6 minuti.

| Ingredienti per 4 persone  | Preparazione             | Tempo di cottura (TIME) | Temperatura | Velocità (SPEED) |
|--|--------------------------|-------------------------|-------------|------------------|
| 6 tuorli<br>250 g zucchero<br>1 conf. di zucchero vanigliato       | Mescolare (con il mixer) | 4 min.                  | 80°C        | 1                |
| 170 ml latte condensato 10%<br>250 ml alcol puro<br>250 ml marsala | Mescolare (con il mixer) | 6 Min.                  | 80°C        | 1                |



## Liquore al limone



### Preparazione:

Pelate i limoni e affettateli. Versate la scorza, le fettine, il succo di limone, l'acqua e lo zucchero nel recipiente e cuocete per 23-25 minuti a 100°C alla velocità 1.

Aggiungete l'alcol e mescolate per 10 sec. alla velocità 4.

Filtrate il contenuto con un colino e versate il liquore in bottiglie di vetro sigillate.

| Ingredienti per 4 persone  | Preparazione | Tempo di cottura (TIME) | Temperatura | Velocità (SPEED) |
|--|--------------|-------------------------|-------------|------------------|
| 2 limoni biologici<br>100 ml succo di limone<br>400 ml acqua<br>300 g zucchero | Cuocere      | 23-25 min.              | 100 °C      | 1                |
| 500 ml alcol puro  | Mescolare    | 10 sec.                 |             | 4                |



## Punch invernale



### Preparazione:

Sminuzzate i cristalli di zucchero nel recipiente per 20-25 sec. alla velocità 9-10.

Aggiungete il liquore all'arancia, il succo d'arancia, il vino rosso, la cannella e i chiodi di garofano. Riscaldare per 8 minuti a 80°C alla velocità 1.

| Ingredienti per 4 persone   | Preparazione | Tempo di cottura (TIME) | Temperatura | Velocità (SPEED) |
|---|--------------|-------------------------|-------------|------------------|
| 40 g cristalli di zucchero  | Tritare      | 20-25 sec.              |             | 9-10             |
| 100 ml liquore all'arancia<br>300 ml succo d'arancia<br>700 ml vino rosso<br>1 cucchiaino di cannella<br>1 presa di chiodi di garofano (macinati) | Riscaldare   | 8 min.                  | 80 °C       | 1                |





## 92 **Note**

---





Note

93





## 94 **Note**

---





**Note**

---

95



