

Hotmix **PRO** *breeze*
C O O K I N G P L E A S U R E
made in Italy

KOCHBUCH HOTMIXPRO *Breeze*



Index

#	PROGRAMMEN	SEITE
01	SCHNEIDEN	8
02	GROB HACKEN	8
03	FEIN HACKEN	8
04	REIBEN	9
05	PULVERISIEREN	9
06	SCHLAGEN	9
07	MISCHEN	10
08	EMULGIEREN	10
09	EIWEIß SCHLAGEN	11
10	SAHNE SCHLAGEN	11
11	WEICHER TEIG	12
12	HALBFESTER TEIG	12
13	FESTER TEIG	12
14	KALTE PASTETEN	13
15	FÜLLUNGEN	13
16	FÜLLUNGSMOUSSE	14
17	SÜß-SAUERE MARINADE	15
18	GEWÜRZIGE MARINADE	16
19	ORIENTALISCHE MARINADE	17
20	BASIS ROYALE FÜR CONSOMME'	18
21	BASIS FÜR ALKOHOLISCHE SORBETS	19
22	FRÜCHTMOUSSE CREME BASIS	20
23	FRANZÖSISCHE MERINGUE	21
24	BASIS FÜR PARFAIT	22
25	ZUBEREITUNG FÜR GEFRORENE FRÜCHTE	23

#	REZEPTEN	SEITE
TEIG		24
01	BASISTEIG FÜR FRITÜREN	25
02	WEICHER BIERTEIG	26
03	TEMPURA TEIG	27
04	BRANDY TEIG	28
05	TEIG FÜR FRITÜREN MIT MINZE	29
06	GEWÜRZIGER TEIG FÜR FRITÜREN	30

07	GELBER EIERTEIG	31
08	SPEZIELLER EIERTEIG	32
09	EIERTEIG MIT KNOBLAUCH UND PETERSILIE	33
10	EIERTEIG MIT KAKAO	34
11	EIERTEIG MIT SEPIATINTE	35
12	ROTER EIERTEIG	36
13	EIERTEIG MIT KASTANIENMEHL	37
14	TEIG FÜR PIZZA	38
15	KNOBLAUCH UND PETERSELIE BROT	39
16	BASILIKUMBROT	40
17	CURRY BROT	41
18	BROT MIT NÜSSE	42
19	BUTTER UND PARMESAN BROT	43
20	GELBES BROT MIT SESAM SAMEN	44
21	OLIVEN UND ROSMARIN BROT	45
22	RAUCHERSCHINKEN UND PFEFFER BROT	46
23	WEICHES BROT MIT ANSCHOVIS	47
24	GELBES BROT MIT OLIVEN	48
25	SÜSSES BROT MIT MILCH	49
26	KOKOSBRÖTCHEN	50
27	AZZIMO BROT	51
28	GRISSINI MIT SCHAFSKÄSE	52
29	BLÄTTERTEIG	53
30	TEIG ZUM BEKLEIDEN	54
31	BRISÉE TEIG	55
32	MÜRBE TEIG	56
33	GESCHLAGENER MÜRBE TEIG	57
34	BRIK TEIG	58
35	ZIGARETTEN TEIG	59
36	SABLE TEIG	60
37	SHORTBREAD	61
38	TEIG FÜR KUCHEN	62
39	BRIOCHE TEIG	63
40	CREPES TEIG	64
41	TEIG FÜR GEWÜRZIGE STRUDEL	65
42	TEIG FÜR WIENER KEKSE	66
43	MACARONS	67
44	CRUMBLE	68
45	PETIT FOURS TEIG MIT MANDELN	69

46	CREPES MIT ROQUEFORT	70
47	CROISSANTS MIT AROMATISCHE KRÄUTER	71
48	SÜSSE MUFFINS MIT ZUCCHINE	72
49	GEWÜRZIGE MUFFINS MIT OLIVEN UND ROSMARIN	73
50	GEWÜRZIGER PLUM-CAKE MIT NÜSSE UND PARMESAN	74
SAUCEN		75
01	TRÜFFELBUTTER	76
02	SENF BUTTER	77
03	ANSCHOVISBUTTER	78
04	KNOBLAUCHBUTTER	79
05	BUTTER FÜR SCHNECKEN	80
06	AIOLI SAUCE	81
07	HUMMUS	82
08	MAYONNAISE	83
09	GRÜNE MAYONNAISE	84
10	MAYONNAISE OHNE EIER	85
11	COCKTAIL SAUCE	86
12	JOGHURTSAUCE	87
13	TATARSAUCE	88
14	THUNFISCH SAUCE	89
15	AVOCADO SAUCE	90
16	CITRONETTE	91
17	VINAIGRETTE	92
18	TAPENADE SAUCE	93
19	GUACAMOLE	94
20	BASIS FÜR DUCHESSE KARTOFFELN	95
21	SESAMCREME	96
BRÜHEN, CREMEN UND SUPPEN		97
01	GEMÜSEBRÜHE GRANULAT	98
02	GAZPACHO	99
SAUCEN FÜR PASTA		100
01	PESTO ALLA GENOVESE	101
02	PESTO MIT MANDELN	102
03	PESTO MIT RAUKE	103
04	PESTO MIT ZUCCHINE	104
FÜLLUNGEN, PASTETEN, SALZIGE KUCHEN, SOUFFLE'		105
01	FÜLLUNG MIT RÄUCHERLACHS	106
02	FÜLLUNG MIT HÜHN ODER KALBFLEISCH	107
03	FÜLLUNG MIT SCHINKEN UND ZIEGENKÄSE	108

04	FÜLLUNG MIT SCHINKEN UND PISTAZIENNÜSSE	109
05	MOUSSE VON ZIEGENKÄSE MIT OLIVENPASTE	110
06	MOUSSE VON THUNFISCH UND MONTASIOKÄSE MIT ZITRONENDUFT	111
07	MOUSSE MIT SCHINKEN	112
08	MOUSSE MIT CAMEMBERT UND HASELNÜßE	113
09	MOUSSE MIT SCHINKEN UND GORGONZOLA	114
10	MOUSSE MIT THUNFISCH UND KAPERN	115
11	GERÄUCHTERTE PASTETE (HERINGEN)	116
12	AVOCADO PASTETE	117
13	TARTARE MIT GARNELEN IN AVOCADOMOUSSE	118
14	QUICHE LORRAINE	119
15	QUICHE SANS PATE	120
16	FALAFEL	121
17	KARTOFFEL UND KÜRBIS KROKETTEN MIT MANDELN	122
18	SÜSSE SOUFFLE' MIT KÄSE	123
19	KLEINER KUCHEN MIT KARTOFFELN UND KNOLLESELLERIE	124
DESSERT		125
01	AROMATISIERBARE WASSERGLASUR	126
02	GLASUR ROYALE	127
03	TRADITIONELLER TIRAMISU	128
04	CHANTILLY SAHNE	129
05	EISKALTE SOUFFLÉ	130
06	ITALIENISCHES DESSERT	131
07	SPECULOOS	132
EIS, SORBETS, GRANITA		133
01	EIS MIT RICOTTA UND FRÜCHTEN	134
02	BASILIKUM-EIS	135
03	PIÑA COLADA EIS	136
04	SALZIGES EIS MIT LACHS	137
05	SORBET MIT COINTREAU	138
06	SORBET MIT PORTWEIN	139
07	SORBET MIT ERDBEEREN UND PROSECCO WEIN	140
08	CHAMPAGNE-SORBET	141
09	SORBET MIT WASSERMELONE	142
10	TOMATEN-SORBET	143
11	GRANITA MIT KAFFEE	144
12	GRANITA MIT ZITRONE	145
13	GRANITA MIT SCHWARZER MAULBEER	146
14	GRANITA MIT CHAMPAGNE	147

15	GRANITA MIT ERDBEEREN	148
GENTRÄNKE		149
01	MILCHSHAKE MIT SCHOKOLADE (2 PERSONEN)	150
02	MILCHSHAKE MIT APRIKOSE	151
03	MILCHSHAKE MIT ANANAS UND KIWI	152
04	MILCHSHAKE MIT ANANAS UND MELONE (2 PERSONEN)	153
05	MILCHSHAKE MIT BANANE UND ERDBEEREN	154
06	MILCHSHAKE MIT BANANE UND HONIG	155
07	MILCHSHAKE ANANAS UND PAPAYA	156
08	MILCHSHAKE PASSION FRUIT	157
09	BATIDA DE BANANA	158
10	ALEXANDER	159
11	BLOODY MARY	160
12	FROZEN STRAWBERRY DAIQUIRI	161
13	GIN FIZZ	162
14	GRANITA DAIQUIRI	163
15	MOJITO MIT MINZE	164
16	PINA COLADA	165

0. Programmen

01 - SCHNEIDEN

Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Zu schneidende Zutaten	3		/

02 - GROB HACKEN

Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Zu hackende Zutaten	5		/

03 - FEIN HACKEN

Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Verschluss	Zu hackende Zutaten	8		/

04 - REIBEN

Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Verschluss	Zu reibende Zutaten	10		/

05 - PULVERISIEREN

Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Verschluss	Zu pulverisierende Zutaten	10	3 Min.	/

06 - SCHLAGEN

Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Zu schlagende Zutaten	4	2 Min.	/

07 - MISCHEN

Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Zu mischende Zutaten	3		/

08 - EMULGIEREN

Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Verschluss	Zu emulgierende Zutaten	10		/

09 - EIWEIß SCHLAGEN

Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Mindestens 2 Eiweißer	3		/

Verwenden Sie KEINEN kalten Eiweisser; stellen Sie, eventuell, die Temperatur auf 40° C ein. Bitte achten Sie auch darauf, dass ein paar Tropfen Zitronensaft die Bearbeitung helfen wird, und den starken Geschmack der Eier abnimmt.

HINWEIS: fügen Sie, um ein so groß mögliches Volumen zu erhalten, der Zucker nur dann zu, wenn die Eiweisser ihr Volumen vervierfacht haben. Natürlich können Sie, wenn Sie dagegen dichtere Meringuen haben möchten, den Zucker sofort zufügen.

10 - SAHNE SCHLAGEN

Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Mindestens 200 g Sahne	3		-24

NICHT VERGESSEN: immer den Mixtopf kühlen, bevor Sie diese Bearbeitung anfangen, und sehr kalte Zutaten verwenden.

HINWEIS: um so niedriger den Fettinhalt der Sahne, um so langer werden Sie brauchen für das Schlagen, und umgekehrt. Der optimale Fett-Prozentsatz liegt zwischen 30% und 34%.

11 - WEICHER TEIG

Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Zu knetende Zutaten	4	1 Min.	/

12 - HALBFESTER TEIG

Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Zu knetende Zutaten	7	1 Min.	/

13 - FESTER TEIG

Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Zu knetende Zutaten	10	10 Sek.	/

14 - KALTE PASTETE

Bearbeitung:



STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	VORABKÜHLUNGSPHASE / KEINE ZUTATEN	0	0	10 WAIT TEMP
2	Messer + Verschluss	Max. Menge Zutaten 500 g	10		-24

15 - FUELLUNGEN (EISKALTER MIXTOPF)

Bearbeitung:



STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	VORABKÜHLUNGSPHASE / KEINE ZUTATEN	0	0	10 WAIT TEMP
2	Messer	Sehr kalte Zutaten	10	/	-24

16 - FUELLUNGSMOUSSE (EISKALTER MIXTOPF)

Zutaten:

- Sehr kalter Fleisch oder Fisch in kleine in Stücken: 250 g
- Pfeffer und Gewürze nach Geschmack
- Brandy or trockener Wermutwein: 8 g
- Geschlagene Sahne: 150 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	VORABKÜHLUNGSPHASE / KEINE ZUTATEN	0	0	10 WAIT TEMP
2	Messer	Sehr kalter Fleisch oder Fisch in kleine in Stücken 250 g	10	30 Sek.	-24
3	Messer + Rühraufsatz	Pfeffer und Gewürze nach Geschmack Brandy oder trockener Vermouth 8 g	3	2 Min.	/
4	Messer + Rühraufsatz	Geschlagene Sahne 150 g	3	30 Sek.	/

17 - SUEß-SAUERE MARINADE

Zutaten:

- Honig: 15 g
- Senf: 10 g
- Apfel essig: 15 g
- Erdnuß Samenöl: 21 g
- Süßer Paprika: 8 g
- Koriander Samen nach Geschmack
- Geriebene Orangenschale nach Geschmack

Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Alle Zutaten	3	30 Sek.	/

18 - GEWUERZIGE MARINADE

Zutaten:

- Zwiebel: 50 g
- Chili: 10 g
- Knoblauch: 5 g
- Apfel Essig: 15 g
- Erdnuß Samen öl: 20 g
- Zimt in Pulver: 2 g
- Geriebene Muskatnuß: 1 g
- Kardamom: 5 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Zwiebel 50 g Chili 10 g Knoblauch 5 g	10	30 Sek.	/
2	Messer	Apfel Essig 15 g Erdnuß Samen öl 20 g Zimt in Pulver 2 g Geriebene Muskatnuß 1 g Kardamom 5 g	3	30 Sek.	/

19 - ORIENTALISCHE MARINADE

Zutaten:

- Lauch: 30 g
- Zwiebel: 30 g
- Ingwer: 10 g
- Soia Sauce: 15 g
- Erdnuß Samen öl: 15 g
- Sesam Samen öl: 15 g
- Pfeffer nach Geschmack

Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Lauch 30 g Zwiebel 30 g Ingwer 10 g	10	1 Min.	/
2	Messer + Rühraufsatz	Soia Sauce 15 g Sesam Samen öl 15 g Erdnuß Samen öl 15 g Pfeffer nach Geschmack	3	30 Sek.	/

20 - BASIS ROYALE FÜR CONSOMME'

Zutaten:

- Püree vom charakteristischen Element: 200 g
- Milch: 100 g
- Sahne: 100 g
- Eigelb: 120 g
- Eiweiß: 25 g

Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Alle Zutate	3	1 Min.	/
		DIE FORM GEBEN UND BAIN MARIE IM OFEN KOCHEN			

21 - BASIS FÜR ALKOHOLISCHE SORBETS

Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Zutats Verhältnisse sehe Webseite	3	30 Sek.	/
		Durchrühren (Drehzahl gelato- granita)			

Achtung! Bei Anwendung dieses Programms, immer die folgende Verhältnisse beachten:

GESCHMACK	VERHAELTNISSE
Cointreau Sorbet (oder jedes andere 40° Likör)	0,6 dl Cointreau, 400 g Früchtenbasis, 01 dl Zitronensaft, 2,3 dl Wasser
Grappa Sorbet (oder jedes andere 40° Destillat)	0,6 dl Grappa Likör, 420 g Früchtenbasis, 0,1 dl Zitronensaft, 2,1 Wasser
Erdbeeren und Prosecco Wein Sorbet (Früchten und Wein)	2 dl Prosecco Wein, 220 g Erdbeerpüree, 380 g Früchtenbasis
Champagne Sorbet (oder andere 11° Weine)	2,5 dl Champagne, 420 g Früchtenbasis, 01 dl Zitronensaft, 1,2 dl Wasser
Porto Sorbet (oder andere 18°-20°Likör Weine)	1,3 dl Porto Wein, 400 g Früchtenbasis, 0,1 dl Zitronensaft, 2,6 dl Wasser

22 - FRÜCHTMOUSSE CREME BASIS

Zutaten:

- Früchte assorti: 340 g
- Italienische Meringue: 340 g
- Halfgeschlagene Sahne: 410 g
- Eingeweichte Gelatine: 10 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Verschluss	Früchte assorti 340 g	10	1 Min.	/
2	Messer + Rühraufsatz	Italienische Meringue 340 g Halfgeschlagene Sahne 410 g Eingeweichte Gelatine 10 g	1	20 Sek.	/

23 - FRANZÖSISCHE MERINGUE

Zutaten:

- Eiweisser: n 4
- Puderzucker: 250 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rührhaufsatz	Alle Zutaten	3	3 Min.	/

Wende KEINE kalte Eiweisser an; stellen Sie die Temperatur, eventuell, auf 40°C ein.

HINWEISE:

- einige Tropfen Zitronensaft helfen die Zubereitung und nehmen den starken Eiergeschmack weg;
- um so mehr Zucker Sie verwenden, um so dicker und stabiler wird Ihrer Meringue sein.

24 - BASIS FÜR PARFAIT

Zutaten:

- Paté à Bombe: 350 g
- Gewähltes Aroma nach Geschmack
- Geschlagene Sahne: 500 g
- Italienischer Meringue: 100 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Paté à Bombe 350 g Gewähltes Aroma nach Geschmack Geschlagene Sahne 500 g	2	30 Sek.	/
2	Messer + Rühraufsatz	Italienischer Meringue 100 g	2	30 Sek.	/
		4 STUNDEN IM GEFRIERFACH AUFBEWAHREN BEVOR AUFZUDIENEN.			

25 - ZUBEREITUNG FÜR GEFRORENE FRÜCHTE

Zutaten:

- Eiweisser: n 1
- 1 Löffel Wasser



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Alle Zutaten	3	30 Sek.	/
		BEDECKEN SIE DIE FRÜCHTE MIT DER MISCHUNG. BESTREUEN SIE MIT ZUCKER			

1. Teig



01 - Basisteig für Fritüren

Zutate:

- Vollmilch: 500 g
- Eier: 300 g
- Mehl: 600 g
- Hefe: 3 g
- Salz: 5 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Verschluss	Alle Zutaten	5	1 Min.	/

02 - Weicher Bierteig

Zutaten:

- Eier: n. 2
- Mehl: 250 g
- Bier: 200 g
- 2 Löffel Erdnußöl
- 1 Prise Salz



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Verschluss	Alle Zutaten	5	30 Sek.	/

03 - Tempura Teig

Zutaten:

- Kaltes Mineralwasser mit Kohlensäure: 300 g
- 1 Löffel Erdnußöl
- Eigelb: n 1
- Mehl: 180 g
- Stärkemehl: 40 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Kaltes Mineralwasser mit Kohlensäure 300 g 1 Löffel Erdnußöl Eigelb n 1	5	30 Sek.	/
2	Messer	Mehl 180 g Stärkemehl 40 g	5	20 Sek.	/

04 - Brandy Teig

Zutaten:

- Brandy: 100 g
- Kaltes Mineralwasser mit Kohlensäure: 120g
- Mehl: 250 g
- Erdnußöl: 15 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rührhaufsatz	Alle Zutaten	3	20 Sek.	/

05 - Teig für Fritüren mit Minze

Zutaten:

- Eigelb: 50 g
- Weisswein: 50 g
- Mehl: 120 g
- Geriebene Schale einer Zitrone
- Feingehackte Minze nach Geschmack
- Salz nach Geschmack



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Alle Zutaten	3		/

06 - Gewürziger Teig für Fritüren

Zutaten:

- Wasser: 230 g
- Hefe: 3 g
- Kichererbsen Mehl: 250 g
- Kurkuma Samen in Pulver: 5 g
- Koriander Samen in Pulver: 5 g
- Chili in Pulver nach Geschmack
- Salz nach Geschmack



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Alle Zutaten	3	20 Sek.	/

07 - Gelber Eierteig

Zutaten:

- Mehl: 300 g
- Eier: n 3
- Salz nach Geschmack



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Alle Zutaten	10	10 Sek.	/

08 - Spezieller Eierteig

Zutaten:

- Mehl: 400 g
- Eigelb: n. 13
- Salz nach Geschmack



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Alle Zutaten	10	10 Sek	/

09 - Eierteig mit Knoblauch und Petersilie

Zutaten:

- Mehl: 450 g
- Eier: n 4
- Knoblauchpüree: 40 g
- Petersilie Getrocknet gehackte nach Geschmack
- Salz nach Geschmack



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Alle Zutaten	10	10 Sek.	/

10 - Eierteig mit Kakao

Zutaten:

- Mehl: 360 g
- Eier: n. 4
- Bitterkakao: 40 g
- Salz nach Geschmack



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Alle Zutaten	10	10 Sek.	/

11 - Eierteig mit Sepiatinte

Zutaten:

- Mehl: 400 g
- Eier: n 2
- Eiweißer: n 2
- Natives Olivenöl: 10 g
- Salz nach Geschmack
- Sepiatinte: 20 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Alle Zutaten	10	10 Sek	/

12 - Roter Eierteig

Zutaten:

- Mehl: 400 g
- Eier: n 2
- Eigelb: n 3
- Gekochte Rote Rüben: 50 g
- Salz nach Geschmack



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Alle Zutaten	10	10 Sek.	/

13 - Eierteig mit Kastanienmehl

Zutaten:

- Mehl: 250 g
- Kastanienmehl: 150 g
- Eier: n 4
- Salz nach Geschmack



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Alle Zutaten	10	10 Sek	/

14 - Teig für Pizza

Zutaten:

- 25 g Bierhefe aufgelöst in 300 g Wasser
- Natives Olivenöl: 20 g
- Zucker: 10 g
- Salz: 10 g
- Mehl: 500 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Alle Zutaten	10	10 Sek	/

15 - Knoblauch und Petersilie Brot

Zutaten:

- Petersilie: 20 g
- Pressung von 2 Knoblauchzehen
- 10 g Zucker aufgelöst in 300 g Wasser
- Bierhefe: 40 g
- Olivenöl: 30 g
- Vollkornmehl: 100 g
- Mehl: 500 g
- Salz nach Geschmack



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Petersilie 20 g Pressung von 2 Knoblauchzehen	10	10 Sek.	/
2	Messer	10 g Zucker aufgelöst in 300 g Wasser Bierhefe 40 g Olivenöl 30 g Vollkornmehl 100 g Mehl 500 g Salz nach Geschmack	10	10 Sek.	/

16 - Basilikumbrot

Zutaten:

- Wasser: 300 g
- Gelöste Bierhefe: 30 g
- Zucker: 10 g
- Gehacktes basilikum: 50 g
- Olivenöl: 20 g
- Mehl: 500 g
- Salz nach Geschmack



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Verschluss	Alle Zutate	10	10 Sek.	/

17 - Curry Brot

Zutaten:

- Wasser: 300 g
- Bierhefe: 25 g
- Mehl: 500 g
- 1 Kleiner Löffel Curry
- Olivenöl: 25 g
- Salz nach Geschmack



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Verschluss	Alle Zutaten	10	10 Sek.	/

18 - Brot mit Nüsse

Zutaten:

- Milch: 300 g
- Olivenöl: 20 g
- Zucker: 5 g
- Aufgelöste Bierhefe: 25 g
- Gehackte Nüsse: 80 g
- Mehl: 500 g
- Salz nach Geschmack



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Verschluss	Alle Zutate	10	10 Sek.	/

19 - Butter und Parmesan Brot

Zutaten:

- Milch: 50 g
- Bierhefe: 30 g
- Zucker: 10 g
- Wasser: 150 g
- Eier: n. 1
- Geriebene Parmesan Käse: 70 g
- Olivenöl: 20 g
- Weiche Butter: 120 g
- Mehl: 300 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Verschluss	Milch 50 g Bierhefe 30 g Zucker 10 g	6	30 Sek.	/
2	Messer + Verschluss	Wasser 150 g Eier n. 1 Geriebene Parmesan Käse 70 g Olivenöl 20 g Weiche Butter 120 g Mehl 300 g	10	10 Sek.	/

20 - Gelbes Brot mis Sesam Samen

Zutaten:

- Milch: 200 g
- Zucker: 10 g
- Bierhefe: 20 g
- Mais Mehl: 50 g
- Olivenöl: 20 g
- Mehl: 380 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Verschluss	Milch 200 g Zucker 10 g Bierhefe 20 g	6	30 Sek.	/
2	Messer + Verschluss	Mais Mehl 50 g Olivenöl 20 g Mehl 380 g	10	10 Sek.	/
		DIE BRÖTCHEN FORMEN UND MIT EIWEIß BESTREICHEN			
		MIT SESAM SAMEN BESTREUEN			

21 - Oliven und Rosmarin Brot

Zutaten:

- Bierhefe: 15 g
- Wasser: 150 g
- Zucker: 10 g
- Olivenöl: 60 g
- Rosmarin nach Geschmack
- Schwarze entkernte Oliven: 80 g
- Mehl: 350 g
- Salz nach Geschmack



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Bierhefe 15 g Wasser 150 g Zucker 10 g Olivenöl 60 g Rosmarin nach Geschmack Schwarze entkernte Oliven 80 g	8	15 Sek.	/
2	Messer	Mehl 350 g Salz nach Geschmack	10	10 Sek.	/

22 - Raucherschinken und Pfeffer Brot

Zutaten:

- Milch: 270 g
- Gelöste Hefe: 25 g
- Eier: n. 1
- Zucker: 20 g
- Schwarzer Pfeffer nach Geschmack
- Raucherschinken in würfel: 120 g
- Salz nach Geschmack
- Mehl: 500 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Verschluss	Alle Zutaten	10	10 Sek.	/

23 - Weiches Brot mit Anchovis

Zutaten:

- Wasser: 300 g
- Gelöste Hefe: 30 g
- Zucker: 10 g
- Olivenöl: 20 g
- Anchovis in öl in stücken: 90 g
- Mehl: 500 g
- Salz nach Geschmack



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Verschluss	Alle Zutaten	10	10 Sek.	/

24 - Gelbes Brot mit Oliven

Zutaten:

- Wasser: 250 g
- Olivenöl: 50 g
- 1 Päckchen Hefe
- Zucker: 10 g
- Gehackter Estragon nach Geschmack
- Geriebene Schafskäse: 50 g
- Gehackte schwarze Oliven: 50 g
- Mais Mehl: 150 g
- Mehl: 350 g
- Salz nach Geschmack



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Verschluss	Alle Zutaten	10	10 Sek.	/

25 - Süsses Brot mit Milch

Zutaten:

- Milch: 250 g
- Weiche Butter: 80 g
- Zucker: 40 g
- Gelöste Bierhefe: 40 g
- Mehl: 500 g
- Salz: 5 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Milch 250 g Weiche Butter 80 g	4	3 Min	/
2	Messer + Verschluss	Zucker 40 g Gelöste Bierhefe 40 g Mehl 500 g Salz 5 g	10	10 Sek.	/

26 - Kokosbrötchen

Zutaten:

- Milch: 250 g
- Bierhefe: 25 g
- Zucker: 5 g
- Geriebener Kokos: 50 g
- Weiche Butter: 50 g
- Mehl: 500 g
- Olivenöl: 30 g
- Salz: 10 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Milch 250 g Bierhefe 25 g Zucker 5 g Geriebener Kokos 50 g Weiche Butter 50 g	6	20 Sek.	/
2	Messer	Mehl 500 g Olivenöl 30 g Salz 10 g	10	10 Sek.	/

27 - Azzimo Brot

Zutaten:

- Wasser: 150 g
- Olivenöl: 20 g
- Salz nach Geschmack
- Mehl: 220 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Verschluss	Alle Zutaten	10	10 Sek.	/

28 - Grissini mit Schafskäse

Zutaten:

- Wasser: 300 g
- Gelöste Bierhefe: 15 g
- Olivenöl: 80 g
- Zucker: 10 g
- Geriebene Schafskäse: 60 g
- Mehl: 500 g
- Salz nach Geschmack



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Verschluss	Alle Zutate	10	10 Sek.	/

29 - Blätterteig

Zutaten:

- Mehl: 400 g
- Gefrorene Butter in Würfel: 200 g
- Salz: 10 g
- Wasser in Einem Strahl durch die Öffnung im Deckel: 90 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Alle Zutaten	10	10 Sek.	/

30 - Teig zum Bekleiden

Zutaten:

- Mehl: 250 g
- Weiche Butter: 125 g
- Sehr kaltes Wasser: 75 g
- Salz: 5 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Mehl 250 g Weiche Butter 125 g	10	10 Sek	/
2	Messer	Sehr kaltes Wasser 75 g Salz 5 g	10	5 Sek	/
		2 STUNDEN IM KÜHLSCHRANK HALTEN BEVOR DAS TEIG ZU BENUTZEN			

31 - Brisee Teig

Zutaten:

- Mehl: 500 g
- Weiche Butter: 125 g
- Salz: 5 g
- Eier: n. 1
- Wasser: 15 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Mehl 250 g Weiche Butter 125 g Salz 5 g Eier n. 1 Wasser 15 g	3	30 Sek.	/
2	Messer	Mehl 250 g	10	10 Sek.	/

32 - Mürbeteig

Zutaten:

- Mehl: 250 g
- Weiche Butter: 125 g
- Zucker: 100 g
- 1 Prise Salz
- Vanille Aroma: 1 g
- Eier: n. 1



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Mehl 250 g Weiche Butter 125 g Zucker 100 g 1 Prise Salz Vanille Aroma 1 g	4	20 Sek.	/
2	Messer	Eier n. 1	4	20 Sek.	/

33 - Geschlagener Mürbeteig

Zutaten:

- Weiche Butter: 175 g
- Puderzucker: 125 g
- Vanillin nach Geschmack
- 1 Prise Salz
- Geriebene Zitronenschale nach Geschmack
- Eier: n. 1
- Eigelb: n. 1
- Mehl: 250 g
- Kartoffel Stärkemehl: 25 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Weiche Butter 175 g	4	30 Sek.	/
2	Messer	Puderzucker 125 g Vanillin nach Geschmack 1 Prise Salz Geriebene Zitronenschale nach Geschmack Eier n. 1 Eigelb n. 1	4	30 Sek.	/
3	Messer	Mehl 250g Kartoffel Stärkemehl 25 g	10	10 Sek.	/

34 - Brik Teig

Zutaten:

- Wasser: 350 g
- Weisses Mehl: 150 g
- Grieß Mehl: 50 g
- Salz nach Geschmack



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Alle Zutaten	10	10 Sek.	/

35 - Zigaretten Teig

Zutaten:

- Zucker: 375 g
- Eiweiß: 375 g
- Weiche Butter: 375 g
- Mehl: 375 g
- Vanille nach Geschmack



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Verschluss	Zucker 375 g	10	2 Min.	/
2	Messer + Verschluss	Eiweiß 375 g Weiche Butter 375 g Mehl 375 g Vanille nach Geschmack	10	10 Sek.	/

36 - Sable Teig

Zutaten:

- Geschälte Mandeln: 50 g
- Eigelb: n 2
- Puderzucker: 100 g
- Sahne: 10 g
- Mehl: 200 g
- Vanille Aroma: 1 g
- Salz nach Geschmack
- Zitronenschale nach Geschmack
- Weiche Butter: 70 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Geschälte Mandeln 50 g	10	20 Sek.	/
2	Messer + Rühraufsatz	Eigelb n 2 Puderzucker 100 g Sahne 10 g	4	30 Sek.	/
3	Messer + Rühraufsatz	Mehl 200 g Vanille Aroma 1 g Salz nach Geschmack Zitronenschale nach Geschmack Weiche Butter 70 g	4	1 Min.	/

37 - Shortbread

Zutaten:

- Zucker: 200 g
- Weiche Butter: 400 g
- Salz nach Geschmack
- Mehl: 430 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Verschluss	Zucker 200 g	10	1 Min	/
2	Messer	Weiche Butter 400 g Salz nach Geschmack	8	15 Sek	/
3	Messer	Mehl 430 g	10	10 Sek	/

38 - Teig für Kuchen

Zutaten:

- Weiche Butter: 250 g
- Puderzucker: 250 g
- Eier: n 4
- Mehl: 300 g
- Backhefe: 10 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Weiche Butter 250 g Puderzucker 250 g	3	30 Sek.	/
2	Messer	Eier n 4	3	30 Sek.	/
3	Messer	Mehl 300 g Backhefe 10 g	5	15 Sek.	/

39 - Brioche Teig

Zutaten:

- 12 g Bierhefe gelöst in 40 g Wasser
- Mehl: 250 g
- Weiche Butter: 90 g
- Salz: 5 g
- Ganze Eier: n 2
- Zucker: 50 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	12 g frische Bierhefe geschmolzen in 40 g Wasser Mehl 80 g	10	10 Sek.	/
2		DIE MISCHUNG ENTFERNEN UND FÜR EINE STUNDE RUHEN LASSEN			/
3	Messer	Mehl 170 g Weiche Butter: 90 g Salz 5 g Ganze Eier n 2 Zucker 50 g	10	10 Sek.	/
4	Messer	Reserviertes Hefeteig	10 PULSE 2	48 Sek.	/
5	Messer	NEXT	10 PULSE 2	48 Sek.	

40 - Crepes Teig

Zutaten:

- Ganze Eier: 500 g
- Mehl: 650 g
- Milch: 750 g
- Salz: 20 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Alle Zutaten	4	1 Min	/

41 - Teig für Gewürzige Strudel

Zutaten:

- Verstärktes Mehl: 300 g
- Eier: n. 1
- Weiche Butter: 30 g
- Zucker: 5 g
- Salz: 5 g
- Essig: 8 g
- Wasser: 100 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Alle Zutaten	10	10 Sek.	/

42 - Teig für Wiener Kekse

Zutaten:

- Zucker: 80 g
- Weiche Butter: 200 g
- Eiweiß: 50 g
- Salz nach Geschmack
- Vanille nach Geschmack
- Mehl: 250 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Verschluss	Zucker 80 g	10	1 Min.	/
2	Messer + Verschluss	Weiche Butter 200 g Eiweiß 50 g Salz nach Geschmack Vanille nach Geschmack Mehl 250 g	10	10 Sek.	/

43 - Macarons

Zutaten:

- Zucker: 945 g
- Mandeln: 345 g
- Bittere Kakao: 45 g
- Eiweiß: 165 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Verschluss	Zucker 615 g Mandeln 345 g Bittere Kakao 45 g	10	2 Min.	/
		BEISEITE STELLEN			
2	Messer + Verschluss	Eiweiß 165 g Zucker 330 g	3	2 Min.	/
		MIT DER BEISEITE GESTELLTE MISCHUNG DURCHRÜHREN			

44 - Crumble

Zutaten:

- Weiche Butter: 400 g
- Rohrzucker: 150 g
- Salz: 2 g
- Vanille Beere Samen
- Weisse Zucker: 50 g
- Mehl: 500 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rührhaufsatz	Weiche Butter 400 g Rohrzucker 150 g Salz 2 g Vanille Beere Samen Weisse Zucker 50 g	3	2 Min.	/
2	Messer + Verschluss	Mehl 500 g	10	10 Sek.	/

45 - Petit Fours Teig mit Mandeln

Zutaten:

- Mandeln: 200g
- Zucker: 240 g
- Honig: 10 g
- Eiweiß: n 2



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Mandeln 200 g Zucker 240 g	10	30 Sek.	/
2	Messer + Rühraufsatz	Honig 10 g Eiweiß n 2	4	1 Min.	/

46 - Crepes mit Roquefort

Zutaten:

- Mehl: 180 g
- Eier: n.2
- Eigelb: n.1
- Roquefort in Stücken: 180 g
- Bier: 60 g
- Salz nach Geschmack



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Mehl 180 g Eier n.2 Eigelb n.1 Roquefort in Stücken 180 g	6	1 Min 30 Sek	/
2	Messer	Bier in Einem Strahl durch die Öffnung im Deckel 60 g Salz nach Geschmack	3	1 Min	/
		30 MINUTEN RUHEN LASSEN			

47 - Croissants mit aromatische Kräuter

Zutaten:

- Knoblauchzehen: n.2
- Schalotte: 20 g
- Petersilie: 30 g
- Schnittlauch: 20 g
- Milch: 250 g
- Weiche Butter: 100 g
- Hefe: 20 g
- Kümmel Samen nach Geschmack
- Gehackte Majoran nach Geschmack
- Eiweiß: 50 g
- Zucker: 10 g
- Mehl: 500 g
- Salz nach Geschmack



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Verschluss	Knoblauchzehen n.2 Schalotte 20 g Petersilie 30 g Schnittlauch 20 g	8	10 Sek.	/
2	Messer	Milch 250 g Weiche Butter 100 g	4	3 Min.	/
3	Messer + Verschluss	Hefe 20 g Kümmel Samen nach Geschmack Gehackte Majoran nach Geschmack Eiweiß 50 g Zucker 10 g Mehl 500 g Salz nach Geschmack	10	10 Sek.	/

48 - Süsse Muffins mit Zucchini

Zutaten:

- Gehackte Nüsse: 50 g
- Zucker: 100 g
- Weiche Butter: 70 g
- Eier: n.2
- Zimt in Pulver nach Geschmack
- Vanillin 1 kleine Tüte
- Zucchini in Julienne: 150 g
- Mehl: 150 g
- Hefe: 10 g
- Salz nach Geschmack



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Gehackte Nüsse 50 g Zucker 100 g Weiche Butter 70 g Eier n.2 Zimt in Pulver nach Geschmacke Vanillin 1 kleine Tüte Zucchini in Julienne 150 g	6	20 Sek.	/
2	Messer	Mehl 150 g Hefe 10 g Salz nach Geschmack	10	10 Sek.	/

49 - Gewürzige Muffins mit Oliven und Rosmarin

Zutaten:

- Milch: 250 g
- Weiche Butter: 140 g
- Eier: n.2
- Hefe: 16 g
- Geriebene Parmesan Käse: 30 g
- Entkernite schwarze Oliven: 100 g
- Gehacktes Rosmarin nach Geschmack
- Mehl: 370 g
- Salz nach Geschmack



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Milch 250 g Weiche Butter 140 g Eier n.2 Hefe 16 g Geriebene Parmesan Käse 30 g Entkernite schwarze Oliven 100 g Gehacktes Rosmarin nach Geschmack	6	20 Sek.	/
2	Messer	Mehl 370 g Salz nach Geschmack	10	10 Sek.	/

50 - Gewürziger Plum-Cake mit Nüsse und Parmesan

Zutaten:

- Bierhefe: 30 g
- Wasser: 100 g
- Zucker: 10 g
- Weiche Butter: 80 g
- Eigelb: 40 g
- Milch: 250 g
- Mehl: 500 g
- Geriebene Parmesan Käse: 100 g
- Salz nach Geschmack



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Bierhefe 30 g Wasser 100 g Zucker 10 g Weiche Butter 80 g Eigelb 40 g	6	20 Sek.	/
2	Messer	Milch 250 g Mehl 500 g Geriebene Parmesan Käse 100 g Salz nach Geschmack	10	10 Sek.	/

2. Saucen



01 - Trüffelbutter

Zutaten:

- Weiche Butter: 150 g
- Trüffel oder Trüffelöl: 50 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Weiche Butter 150 g	3	30 Sek.	/
2	Messer	Trüffel oder Trüffelöl 50 g	3	1 Min.	/

02 - Senfbutter

Zutaten:

- 1 Bündel Petersilie
- Weiche Butter: 100 g
- 1 Kleiner Löffel Süßer Senf
- 1 Prise Salz



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	1 Bündel Petersilie	5	15 Sek.	/
2	Messer + Rührhaufsatz	Weiche Butter 100 g	3	30 Sek.	/
3	Messer + Rührhaufsatz	1 Kleiner Löffel Süßer Senf 1 Prise Salz	3	30 Sek.	/

03 - Anchovisbutter

Zutaten:

- Anchovis in öl: 50 g
- Weiche Butter: 100 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Anchovis in öl 50 g	5	15 Sek.	/
2	Messer + Rühraufsatz	Weiche Butter 100 g	3	1 Min.	/

04 - Knoblauchbutter

Zutaten:

- Knoblauch: 50 g
- Basilikumblätter: n. 2
- Weiche Butter: 100 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Knoblauch 50 g Basilikumblätter n. 2	6	20 Sek.	/
2	Messer + Rühraufsatz	Weiche Butter 100 g	3	30 Sek.	/

05 - Butter für Schnecken

Zutaten:

- Petersilie: 20 g
- Knoblauchzehe: n. 1
- Schalotte: 40 g
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Weiche Butter in Stücken: 200 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Petersilie 20 g 1 Knoblauchzehe Schalotte 40 g Salz und Pfeffer nach Geschmack	10	10 Sek.	/
2	Messer + Rühraufsatz	Weiche Butter in Stücken 200 g	3	10 Sek.	/

06 - Aioli Sauce

Zutaten:

- 4 Knoblauchzehen
- 1 Kleiner Löffel Senf
- Eigelb: n 3
- Salz nach Geschmack
- Natives Olivenöl: 300 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Knoblauchzehen n 4 1 Kleiner Löffel Senf Eigelb n 3 Salz nach Geschmack Nativs Olivenöl in Einem Strahl durch die Öffnung im Deckel 300 g	6	20 Sek.	/

07 - Hummus

Zutaten:

- Knoblauchzehen: n 3
- Öl: 20 g
- 1 Bündel Petersilie
- Gekochten Kichererbsen: 200 g
- Tahina Sauce: 150 g
- Saft von 3 Zitronen
- Paprika nach Geschmack



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	3 Knoblauchzehen Öl 20 g 1 Bündel Petersilie	10	20 Sek.	/
2	Messer	Gekochten Kichererbsen 200 g	10	30 Sek.	/
3	Messer	Tahina Sauce 150 g Saft von 3 Zitronen Paprika nach Geschmack	6	2 Min.	/

08 - Mayonnaise

Zutaten:

- Ganze Eier: n 2
- Eigelb: n 1
- Frischer Senf: 5 g
- Zitronensaft: 10 g
- Salz: 5 g
- Erdnußöl: 350 g
- Olivenöl: 150 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Ganze Eier n 2 Eigelb n 1 Frischer Senf 5 g Zitronensaft 10 g Salz 5 g	3	1 Min.	/
2	Messer	Erdnußöl in Einem Strahl durch die Öffnung im Deckel 350 g Olivenöl in Einem Strahl durch die Öffnung im Deckel 350 g	4	2 Min.	/

09 - Grüne Mayonnaise

Zutaten:

- Mayonnaise: 200 g
- Gekochter ausgepresster und gehackter Spinat: 50 g
- Schnittlauch nach Geschmack
- Petersilie nach Geschmack



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Alle Zutaten	3	1 Min.	/

10 - Mayonnaise ohne Eier

Zutaten:

- Milch: 120 g
- Eine Prise Salz
- Gehackte Knoblauchzehen: n 3
- Öl: 400 g
- Saft von 1 Zitrone



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Milch 120 g Eine Prise Salz	6	20 Sek.	/
2	Messer	Gehackte Knoblauchzehen n. 3	10	10 Sek.	/
3	Messer	400 g Öl in Einem Strahl durch die Öffnung im Deckel	4	3 Min.	/
4	Messer	Saft von 1 Zitrone	2	10 Sek.	/

11 - Cocktail Sauce

Zutaten:

- Mayonnaise: 200 g
- Brandy: 8 g
- Tropfen Worcestershire Sauce: n. 2
- Tabasco nach Geschmack
- Tomato ketchup: 50 g
- Schlagsahne: 30 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Mayonnaise 200 g Brandy 8 g Tropfen Worcestershire Sauce n. 2 Tabasco nach Geschmack Ketchup 50 g	3	1 Min.	/
2	Messer + Rühraufsatz	Schlagsahne 30 g	2	20 Sek.	/

12 - Joghurtsauce

Zutaten:

- 1/2 Knoblauchzehe
- Weisser Joghurt: 500 g
- Sahne: 200 g
- Zitronensaft: 8 g
- Salz nach geschmack



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Alle Zutaten	10	1 Min.	/
2	Messer	NEXT	3	2 Min.	/

13 - Tatarsauce

Zutaten:

- Gekochte Eier: n 2
- Gürkchen nach Geschmack
- Kaper nach Geschmack
- Schnittlauch nach Geschmack
- Mayonnaise: 200 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Gekochte Eier n 2 Gürkchen und Kaper nach Geschmack Schnittlauch nach Geschmack	10	10 Sek.	/
2	Messer + Rühraufsatz	Mayonnaise 200 g	2	30 Sek.	/

14 - Thunfisch Sauce

Zutaten:

- Thunfisch in Öl: 200 g
- Kapern: 20 g
- Anchovis in Öl: 20 g
- Mayonnaise: 400 g

Bearbeitung:



STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Thunfisch in Öl 200 g Kapern 20 g Anchovis in Öl 20 g	8	20 Sek.	/
2	Messer	Mayonnaise 400 g	2	30 Sek.	/

15 - Avocado Sauce

Zutaten:

- Zwiebel: 160 g
- Essig: 16 g
- Olivenöl: 16 g
- Saure Sahne: 200 g
- Zitrone: 40 g
- Tabasco nach Geschmack
- Saubere Avocado in Stücken: n 2
- Salz nach Geschmack



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Alle Zutaten	10	30 Sek.	/

16 - Citronette

Zutaten:

- Zitronensaft: 32 g
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Öl in Einem Strahl durch die Öffnung im Deckel: 128 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Alle Zutaten	3	2 Min.	/

17 - Vinaigrette

Zutaten:

- Essig: 32 g
- Salz und weisser Pfeffer nach Geschmack
- Olivenöl in Einem Strahl durch die Öffnung im Deckel: 100 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rührhaufsatz	Alle Zutaten	3	2 Min	/

18 - Tapenade Sauce

Zutaten:

- Entsalzte Anchovis: 100 g
- Entkernten Oliven: 250 g
- Kapern: 150 g
- Olivenöl: 200 g
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Saft von Zitrone



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Entsalzte Anchovis 100 g Entkernte Oliven 250 g Kapern 150 g	6	20 Sek.	/
2	Messer	Olivenöl 200 g Salz und Pfeffer nach Geschmack Saft von 1 Zitrone	8	40 Sek.	/

19 - Guacamole

Zutaten:

- Kleine Zwiebel: n. 1
- Grüne chili: n.3
- 1 Bündel Koriander
- Reifer Avocado in Stücken: n. 4
- Saft von 2 Limes
- Salz und Pfeffer nach Geschmack



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Verschluss	Alle Zutaten	10	30 Sek.	/

20 - Basis für Duchesse Kartoffeln

Zutaten:

- Gekochte zerdrückte mehlig Kartoffeln: 700 g
- Weiche Butter: 70 g
- Eigelb: n 2
- Muskatnuß nach Geschmack
- Salz und Pfeffer nach Geschmack



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Alle Zutaten	4	1 Min.	/

21 - Sesamcreme

Zutaten:

- Tahina: 420 g
- Saft von 2 Zitronen
- 1 Knoblauchzehe
- Petersilie nach Geschmack
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Süsse Paprika: 10 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Verschluss	Alle Zutaten	8	20 Sek.	/

3. Bruhen, Suppen



01 - Gemüsebrühe Granulat

Zutaten:

- Zwiebel: 100 g
- Karotten: 100 g
- Petersilie: 50 g
- Sellerie: 50 g
- Zucchini: 50 g
- Grüne Bohnen: 50 g
- Tomaten: 50 g
- Thymian: 20 g
- Grobes Salz: 100 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Alle Zutaten	8	1 min 30 sec	/

02 - Gazpacho

Zutaten:

- Gehackte Tomaten: 800 g
- Zwiebel: 150 g
- 1 Knoblauchzehe
- Grüner Paprika in Stücken: n 1
- Kleine Gurke in Stücken: n 1
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Olivenöl: 50 g
- Wasser: 150 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTATEN	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Alle Zutaten	8	20 Sek	/

4. Saucen für Pasta



01 - Pesto alla Genovese

Zutaten:

- 1 Knoblauchzehe
- Parmesankäse: 50 g
- Basilikumblätter: 90 g
- Schafskäse: 50 g
- Pinienkerne: 30 g
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Natives Olivenöl: 140 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	1 Knoblauchzehe Parmesankäse 50 g Basilikumblätter 90 g Schafskäse 50 g Pinienkerne 30 g Salz und Pfeffer nach Geschmack	10	30 Sek.	/
2	Messer	Natives Olivenöl 140 g	4	20 Sek.	/

02 - Pesto mit Mandeln

Zutaten:

- 2 Knoblauchzehen
- Mandeln: 250 g
- Basilikumblätter: n 5
- Natives Olivenöl: 270 g
- Geriebene Parmesankäse: 70 g
- Salz und Pfeffer nach Geschmack



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	2 Knoblauchzehen Mandeln 250 g Basilikumblätter n 5	10	10 Sek.	/
2	Messer	Natives Olivenöl 270 g Geriebene Parmesankäse 70 g Salz und Pfeffer nach Geschmack	8	20 Sek.	/

03 - Pesto mit Rauke

Zutaten:

- Rauke: 300 g
- 1 Knoblauchzehe
- Pinienkerne: 30 g
- Parmesankäse: 50 g
- Olivenöl: 180 g
- Salz und Pfeffer nach Geschmack



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Alle Zutaten	8	1 Min.	/

04 - Pesto mit Zucchini

Zutaten:

- Gekochte Zucchini (nur das grüne Teil): 200 g
- Pinienkerne: 40 g
- Basilikumblätter: 30 g
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Geriebene Parmesankäse: 70 g
- Olivenöl: 150 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP
1	Messer	Gekochte Zucchini (nur das grüne Teil) 200 g Pinienkerne 40 g Basilikumblätter 30 g Salz und Pfeffer nach Geschmack Geriebene Parmesankäse 70 g Olivenöl in Einem Strahl durch die Öffnung im Deckel 150 g	10	30 Sek.	/

5. Füllungen, Pasteten, Salzige Kuchen, Soufflé



01 - Füllung mit Räucherlachs

Zutaten:

- 1 Bündel Petersilie
- Räucherlachs: 160 g
- 3 Löffel flüssige Sahne
- Frische Ricotta: 300 g
- Salz und Pfeffer nach Geschmack



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	1 Bündel Petersilie Raucherlachs 80 g	6	10 Sek.	/
2	Messer	3 Löffel flüssige Sahne Raucherlachs 80 g Frische Ricotta 300 g Salz und Pfeffer nach Geschmack	4	1 Min.	/

02 - Füllung mit Hühn oder Kalbfleisch (eiskalter Mixtopf)

Zutaten:

- Sahne: 400 g
- Eier: n. 2
- Kastenbrot in Stücken: n. 2 schein
- Sehr kaltes Hühnerfleisch oder Kalbsfleisch in Würfel: 160 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	VORABKÜHLUNGSPHASE / KEINE ZUTATEN	0	0	10 WAIT TEMP
2	Messer	Sahne 400 g Eier n. 2 2 Scheiben Kastenbrot in Stücken	4	30 Sek	-24
3	Messer	Sehr kaltes Hühnerfleisch oder Kalbsfleisch in Würfel 160 g	10	30 Sek	-24

03 - Füllung mit Schinken und Ziegenkäse

Zutaten:

- 1 Bündel Petersilie
- Gekochter Schinken in Stücken: 250 g
- Frische Ziegenkäse: 250 g
- Senf nach Geschmack
- Salz und Pfeffer nach Geschmack



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	1 Bündel Petersilie	7	15 Sek.	/
2	Messer	Gekochter Schinken in Stücken 250 g Frische Ziegenkäse 250 g Senf nach Geschmack Salz und Pfeffer nach Geschmack	7	15 Sek.	/

04 - Füllung mit Schinken und Pistaziennüsse

Zutaten:

- Gekochter Schinken: 300 g
- Sahne: 50 g
- Ricotta: 200g
- Gorgonzola: 100 g
- Geröstete gehackte Pistaziennüsse: 30 g
- Tabasco nach Geschmack
- Salz und Pfeffer nach Geschmack



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Gekochter Schinken 300 g Sahne 50 g	8	30 Sek.	/
2	Messer	Ricotta 200g Gorgonzola 100 g Geröstete gehackte Pistaziennüsse 30 g Tabasco nach Geschmack Salz und Pfeffer nach Geschmack	3		/

05 - Mousse von Ziegenkäse mit Olivenpaste

Zutaten:

- Sahne: 250 g
- Schwarze entkernte Oliven: 20 g
- Tomatenconfit: 20 g
- Ziegenkäse: 200 g
- Schnittlauch in kleinen Stücken: 10 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Sahne 250 g	3	40 Sek.	/
		BEISEITE STELLEN			
2	Messer	Schwarze entkernte Oliven 20 g Tomaten confit 20 g	6	30 Sek.	/
3	Messer	Ziegenkäse 200 g Schnittlauch in kleinen Stücken 10 g	3	15 Sek.	/
4	Messer + Rühraufsatz	Beiseite gestellte Mischung	2	30 Sek.	/

06 - Mousse von Thunfish und Montasiokäse mit Zitronenduft

Zutaten:

- Montasio Käse in Stücken: 150 g
- Ausgetropfter Thunfisch in Öl: 150 g
- Flüssige Sahne: 80 g
- Geriebene Schalen von 2 Zitronen
- Salz und Pfeffer nach Geschmack



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Montasio Käse in Stücken 150 g	8	10 Sek.	/
2	Messer + Rühraufsatz	Ausgetropfter Thunfisch in Öl 150 g Flüssige Sahne 80 g Geriebene Schalen von 2 Zitronen Salz und Pfeffer nach Geschmack	3	15 Sek.	/

07 - Mousse mit Schinken

Zutaten:

- Gekochter Schinken in Stücken: 300 g
- Geriebene Parmesankäse: 50 g
- Weiche Butter: 120 g
- Milch: 50 g
- 1 Prise Salz



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Gekochter Schinken in Stücken 300 g	6	15 Sek.	/
2	Messer	Geriebene Parmesankäse 50 g Weiche Butter 120 g Milch 50 g 1 Prise Salz	6	20 Sek.	/
		IM KÜHLSCHRANK STELLEN FÜR 3 STUNDEN BEVOR AUFZUDIENEN			

08 - Mousse mit Camembert und Haselnüsse

Zutaten:

- Camembert: 500 g
- Sahne: 200 g
- Geriebene Parmesankäse: 60 g
- Geröstete Haselnüsse: 30 g
- Pfeffer nach Geschmack



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Verschluss	Alle Zutaten	10	2 Min.	/

09 - Mousse mit Schinken und Gorgonzola

Zutaten:

- Gekochter Schinken: 300 g
- Sahne: 50 g
- Ricotta: 200 g
- Gorgonzola: 100 g
- Pistaziennüße: 30 g
- Tabasco nach Geschmack



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Verschluss	Alle Zutaten	8	1 Min.	/

10 - Mousse mit Thunfisch und Kapern

Zutaten:

- Thunfisch in Öl: 300 g
- Schwarze entkernte Oliven: 50 g
- Kapern: 20 g
- Petersilie nach Geschmack
- Hartes Eigelb: n. 2
- Weiche Butter: 100 g
- Cognac: 20 g
- Anchovis in Öl: n. 4



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Verschluss	Alle Zutate	8	2 Min.	/

11 - Geräucherte Pastete (Hering)

Zutaten:

- Geräucherten Heringen: 230 g
- Weich Käse: 150 g
- 1 Knoblauchzehe
- Weiche Butter: 30 g
- Filtrierter Saft von 1/2 Zitrone
- Pfeffer nach Geschmack



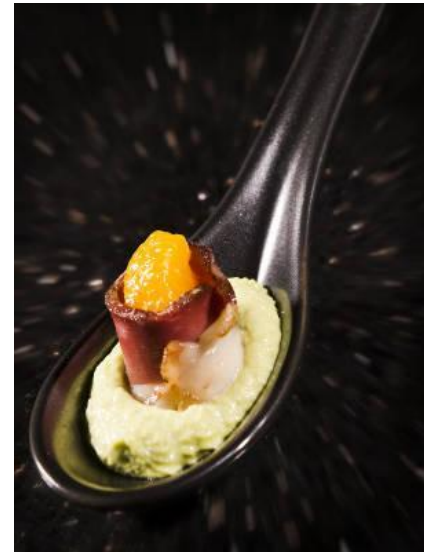
Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Alle Zutaten	10	1 Min.	/

12 - Avocado Pastete

Zutaten:

- Reife gesäuberte Avocados in Stücken: n. 3
- Saft von 1 Zitrone
- 1/2 Zwiebel
- Reife Tomate in Stücken: n. 1
- Tabasco Tropfen: n. 2
- 1 Kleine Löffel Kummel
- Salz und Pfeffer nach Geschmack



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Reife gesäuberte Avocados in Stücken n. 3 Saft von 1 Zitrone	8	20 Sek.	/
2	Messer	1/2 Zwiebel Reife Tomate in Stücken n. 1 Tabasco Tropfen n. 2 1 Kleine Löffel Kummel Salz und Pfeffer nach Geschmack	5	15 Sek.	/

13 - Tartare mit Garnelen in Avocadomousse

Zutaten:

- Kerbel: 5 g
- Schnittlauch: 5 g
- Tomatenconfit: 22 g
- Olivenöl: 100 g
- Balsamico Essig: 50 g
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Dampfgekochte Garnelen: 400 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Kerbel 5 g Schnittlauch 5 g Tomatenconfit 22 g Olivenöl g Balsamico Essig 50 g Salz und Pfeffer nach Geschmack	7	3 Min.	/
2	Messer	Dampfgekochte Garnelen 400 g	2	10 Sek.	/
		AUFDIENEN MIT AVOCADOMOUSSE			

14 - Quiche Lorraine

Zutaten:

- Gruyere Käse in Stücken: 150 g
- Geräucherte Bauchspeck in Stücken: 250 g
- Eigelb: n. 8
- Sahne: 300 g
- Salz und Muskatnuß nach Geschmack



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Gruyere-Käse 150 g Geräucherte Bauchspeck in Stücken 250 g	5	10 Sek.	/
2	Messer	Eigelb n 8 Sahne 300 g Salz und Muskatnuß nach Geschmack	4	10 Sek.	/

15 - Quiche sans pate

Zutaten:

- Eier: n 3
- Milch: 500 g
- Mehl: 100 g
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Geriebene Gruyere Käse: 100 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Alle Zutaten	6	30 Sek.	/

16 - Falafel

Zutaten:

- Gekochte Kichererbsen: 300 g
- Knoblauchzehen: n.2
- Rote Zwiebel: 60 g
- Petersilie nach Geschmack
- Kümmel in pulver nach Geschmack
- Koriander in Pulver nach Geschmack
- Pfeffer in Pulver nach Geschmack
- Olivenöl: 20 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Verschluss	Alle Zutate	10	30 Sek.	/
		FRIKADELLEN MACHEN UND FRITIEREN BEGLEITEN MIT SESAMCREME			

17 - Kartoffel und Kürbis Kroketten mit Mandeln

Zutaten:

- Gekochte Kartoffeln: 800 g
- Gekochter Kürbis: 300 g
- Geriebene Parmesankäse: 100 g
- Eier: n.2
- Paniermehl: 40 g
- Gehackte Petersilie nach Geschmack
- Chili in Pulver nach Geschmack
- Salz nach Geschmack



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Verschluss	Alle Zutate	8	10 Sek.	/
		FRIKADELLEN MACHEN BESTREUEN MIT GEHACKTE MANDELN BEVOR SIE ZU FRITIEREN			

18 - Süsse Soufflé mit Käse

Zutaten:

- Eigelb: 50 g
- Puderzucker: 100 g
- Quark Käse: 250 g
- Sahne: 100 g
- Mandelmehl: 20 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rührhaufsatz	Eigelb 50 g Puderzucker 100 g	3	1 Min.	/
2	Messer + Rührhaufsatz	Quark Käse 250 g Sahne 100 g Mandelmehl 20 g	3	2 Min.	/
		DURCHRÜHREN MIT GESCHLAGENE EIWEIßER			

19 - Kleiner Kuchen mit Kartoffeln und Knollensellerie

Zutaten:

- Gekochter Knollensellerie: 400 g
- Gekochte Kartoffeln: 400 g
- Butter: 20 g
- Geriebene Parmesankäse: 80 g
- Salz und Pfeffer nach Geschmack



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Alle Zutaten	8	20 Sek.	/
		IM OFEN BACKEN			

6. Desserts



01 - Aromatisierbare Wasserglasur

Zutaten:

- Puderzucker: 200 g
- Wasser: 15 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Alle Zutaten	3	1 Min.	/

02 - Glasur Royale

Zutaten:

- Eiweiß: n. 1
- Puderzucker: 200 g
- Zitronentropfen: n. 3



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Eiweiß n. 1 Puderzucker in Einem Strahl durch die Öffnung im Deckel 200 g	3	3 Min.	/
2	Messer + Rühraufsatz	Zitronentropfen n. 3	3	2 Min.	/

03 - Traditioneller Tiramisu

Zutaten:

- Zucker: 100 g
- Eigelb: n. 6
- Mascarpone Käse: 500 g
- Steifgeschlagene Eiweißer: n. 6



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Zucker 100 g Eigelb n. 6	3	3 Min.	/
2	Messer + Rühraufsatz	Mascarpone Käse 500 g	3	2 Min.	/
3	Messer + Rühraufsatz	Steifgeschlagene Eiweißer n. 6	2	1 Min.	/

04 - Chantilly Sahne

Zutaten:

- Sehr kalte Sahne: 250 g
- Puderzucker: 20 g
- Vanillezucker: 5 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Alle Zutaten	3	2 Min.	-24

05 - Eiskalte Soufflé

Zutaten:

- Früchten: 300 g
- Kalte Italienische Meringue: 400 g
- Schlagsahne: 400 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Früchten 300 g	10	30 Sek.	/
2	Messer + Rühraufsatz	Kalte Italienische Meringue 400 g	2	10 Sek.	/
3	Messer + Rühraufsatz	Schlagsahne 400 g	2	10 Sek.	/

06 - Italienisches Dessert

Zutaten:

- Sahne: 500 g
- Puderzucker: 50 g
- Italienische Meringue: 150 g
- Haselnüsse: 80 g
- Pistaziennüsse: 50 g
- Kandierte Früchten in kleine Würfel: 50 g
- Wiederhydratisierte Rosinen: 40 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Italienische Meringue 150 g Haselnüsse 80 g Pistaziennüsse 50 g Kandierte Früchten in kleine Würfel 50 g Wiederhydratisierte Rosinen 40 g	2	10 Sek.	/
		BEISEITE STELLEN			
2	Messer + Rühraufsatz	Sahne 500 g Puderzucker 50 g	3	3 Min.	/
3	Messer + Rühraufsatz	Beiseite gestellte Mischung	2	30 Sek.	/
		4 STUNDEN IM FREEZER STELLEN BEVOR AUFZUDIENEN			

07 - Speculoos

Zutaten:

- Weiche Butter: 120 g
- Eier: n.2
- Milch: 10 g
- Zuckerr: 33 g
- Rohrzucker: 112 g
- Vanille Beere Samen nach Geschmack
- Zimt in Pulver nach Geschmack
- Chemische Hefe: 4 g
- Mehl: 220 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Alle Zutaten	4	2 Min	/
		RUHEN LASSEN IM KÜHLSCHRANK FÜR 12 STUNDEN			

7. Eis, Sorbets, Granita



01 - Eis mit Ricotta und Früchten

Zutaten:

- Gereifte weisse Basis: 200 g
- Früchten: 260 g
- Ricotta: 245 g
- Sirup 70 brix: 290 g
- Stabilisator: 5 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Gereifte weisse Basis 200 g Früchten 260 g Ricotta 245 g Sirup 70 brix 290 g Stabilizer 5 g	8	1 Min.	/
		DEN EINHALT DES MIXTOPFES SETZEN DEN MIXTOPF WASCHEN UND TROCKNEN DIE MESSER MIT DEN DURCHRÜHRBLATT ERSETZEN DEN MIXTOPF WIEDER EINSETZEN			
2	Durchrührblatt	Die Anweisungen auf dem Display folgen	Gelato Granita		

02 - Basilikum-Eis

Zutaten:

- Gereifte weisse Basis: 450 g
- Ricotta: 350 g
- Sirup 70 brix: 200 g
- Gehackte Basilikumblätter: n.15



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Gereifte weisse Basis 450 g Ricotta 350 g Sirup 70 brix 200 g Gehackte Basilikumblätter n.15	10	3 Min.	/
		DEN EINHALT DES MIXTOPFES SETZEN DEN MIXTOPF WASCHEN UND TROCKNEN DIE MESSER MIT DEN DURCHRÜHRBLATT ERSETZEN DEN MIXTOPF WIEDER EINSETZEN			
2	Durchrührblatt	Die Anweisungen auf dem Display folgen	Gelato Granita		

03 - Piña colada Eis

Zutaten:

- Gereifte weisse Basis: 420 g
- Kokospaste: 50 g
- Gehackte Ananas: 200 g
- Wasser: 110 g
- Rum: 10 g
- Stabilisator: 5 g
- Zucker 70 brix: 165 g
- Zitronensaft: 40 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Gereifte weisse Basis 420 g Kokospaste 50 g Gehackte Ananas 200 g Wasser 110 g Rum 10 g Stabilisator 5 g Zucker 70 brix 165 g Zitronensaft 40 g	10	30 Sek.	/
		DEN EINHALT DES MIXTOPFES SETZEN DEN MIXTOPF WASCHEN UND TROCKNEN DIE MESSER MIT DEN DURCHRÜHRBLATT ERSETZEN DEN MIXTOPF WIEDER EINSETZEN			
2	Durchrührblatt	Die Anweisungen auf dem Display folgen	Gelato Granita		

04 - Salziges Eis mit Lachs

Zutaten:

- Räucherlachs: 80 g
- Gereifte weisse Basis: 900 g
- Sirup 70 brix: 20 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Räucherlachs 80 g Gereifte weisse Basis 200 g	10	2 Min.	/
2	Messer + Rühraufsatz	Gereifte weisse Basis 700 g Sirup 70 brix 20 g	3		
		DEN EINHALT DES MIXTOPFES SETZEN DEN MIXTOPF WASCHEN UND TROCKNEN DIE MESSER MIT DEN DURCHRÜHRBLATT ERSETZEN DEN MIXTOPF WIEDER EINSETZEN			
3	Durchrührblatt	Die Anweisungen auf dem Display folgen	Gelato Granita		

05 - Sorbet mit Cointreau

Zutaten:

- Cointreau: 60 g
- Gereifte Basis für Früchteneis: 400 g
- Zitronensaft: 10 g
- Wasser: 230 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Cointreau 60 g Gereifte Basis für Früchteneis 400 g Zitronensaft 10 g Wasser 230 g	3	30 Sek.	/
		DEN EINHALT DES MIXTOPFES SETZEN DEN MIXTOPF WASCHEN UND TROCKNEN DIE MESSER MIT DEN DURCHRÜHRBLATT ERSETZEN DEN MIXTOPF WIEDER EINSETZEN			
2	Durchrührblatt	Die Anweisungen auf dem Display folgen	Gelato Granita		

06 - Sorbet mit Portwein

Zutaten:

- Portwein: 130 g
- Zitronensaft: 10 g
- Basis für Fruchteis: 400 g
- Wasser: 260 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Alle Zutaten	3	30 Sek.	/
		DEN EINHALT DES MIXTOPFES SETZEN DEN MIXTOPF WASCHEN UND TROCKNEN DIE MESSER MIT DEN DURCHRÜHRBLATT ERSETZEN DEN MIXTOPF WIEDER EINSETZEN			
2	Durchrührblatt	Die Anweisungen auf dem Display folgen	Gelato Granita		

07 - Sorbet mit Erdbeeren und Prosecco Wein

Zutaten:

- Prosecco Wein: 200 g
- Erdbeer-Püree: 220 g
- Basis für Fruchteis: 380 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Alle Zutaten	3	30 Sek	/
		DEN EINHALT DES MIXTOPFES SETZEN DEN MIXTOPF WASCHEN UND TROCKNEN DIE MESSER MIT DEN DURCHRÜHRBLATT ERSETZEN DEN MIXTOPF WIEDER EINSETZEN			
2	Durchrührblatt	Die Anweisungen auf dem Display folgen	Gelato Granita		

08 - Champagne- Sorbet

Zutaten:

- Champagne: 250 g
- Zitronensaft: 10 g
- Basis für Fruchteis (gereift): 420 g
- Wasser: 120 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Alle Zutaten	3	30 Sek.	/
		DEN EINHALT DES MIXTOPFES SETZEN DEN MIXTOPF WASCHEN UND TROCKNEN DIE MESSER MIT DEN DURCHRÜHRBLATT ERSETZEN DEN MIXTOPF WIEDER EINSETZEN			
2	Durchrührblatt	Die Anweisungen auf dem Display folgen	Gelato Granita		

09 - Sorbet mit Wassermelone

Zutaten:

- Gehackte Wassermelone: 600 g
- Wasser: 130 g
- Sirup 70 brix: 370 g
- Stabilisator Kalt: 5 g
- Zitronensaft: 20 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Verschluss	Alle Zutaten	8	20 Sek.	/
		DEN EINHALT DES MIXTOPFES SETZEN DEN MIXTOPF WASCHEN UND TROCKNEN DIE MESSER MIT DEN DURCHRÜHRBLATT ERSETZEN DEN MIXTOPF WIEDER EINSETZEN			
2	Durchrührblatt	Die Anweisungen auf dem Display folgen	Gelato Granita		

10 - Tomaten-Sorbet

Zutaten:

- Blanchierte reife Tomaten ohne Samen: 400 g
- Olivenöl: 20 g
- 3 Tropfen Basilikum Öl
- Gereifte Basis für Fruchteis: 600 g
- Salz nach Geschmack



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Verschluss	Blanchierte reife Tomaten ohne Samen 400g	10	1 Min.	/
2	Messer + Rühraufsatz	Olivenöl 20 g 3 Tropfen Basilikum Öl Gereifte Basis für Fruchteis 600 g Salz nach Geschmack	3	5 Min.	/
		DEN EINHALT DES MIXTOPFES SETZEN DEN MIXTOPF WASCHEN UND TROCKNEN DIE MESSER MIT DEN DURCHRÜHRBLATT ERSETZEN DEN MIXTOPF WIEDER EINSETZEN			
3	Durchrührblatt	Die Anweisungen auf dem Display folgen	Gelato Granita		

11 - Granita mit Kaffee

Zutaten:

- Schwarzer Kaffee (espresso): 500 g
- Zucker: 200 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Durchrührblatt	Alle Zutaten Die Anweisungen auf dem Display folgen	Gelato Granita	/	/

12 - Granita mit Zitrone

Zutaten:

- Zitronensaft: 420 g
- Wasser: 450 g
- Zucker: 170 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Durchrührblatt	Alle Zutaten Die Anweisungen auf dem Display folgen	Gelato Granita	/	/

13 - Granita mit Schwarzer Maulbeer

Zutaten:

- Wasser: 360 g
- Zucker: 160 g
- Gehackte gemixte Maulbeer: 160 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Durchrührblatt	Alle Zutaten Die Anweisungen auf dem Display folgen	Gelato Granita	/	/

14 - Granita mit Champagne

Zutaten:

- Champagne: 300 g
- Sirup 70 brix: 300 g
- Wasser: 400 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Durchrührblatt	Alle Zutaten Die Anweisungen auf dem Display folgen	Gelato Granita	/	/
		AROMATISIERBAR MIT ZITRUSFRÜCHTE NACH GESCHMACK			

15 - Granita mit Erdbeeren

Zutaten:

- Wasser: 500 g
- Erdbeer-Püree: 300 g
- Zitronensaft: 30 g
- Zucker: 170 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Durchrührblatt	Alle Zutaten Die Anweisungen auf dem Display folgen	Gelato Granita	/	/

8. Getränke



01 - Milchshake mit Schokolade (2 Personen)

Zutaten:

- Schokolade Eis: 100 g
- Milch: 100 g
- Zucker: 10 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Alle Zutaten	7	10 Sek.	/

02 - Milchshake mit Aprikose

Zutaten:

- Aprikose eis: 150 g
- Aprikosen: n. 2
- Milch: 50 g
- Zucker: 10 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Alle Zutaten	7	10 Sek.	/

03 - Milchshake mit Ananas und Kiwi

Zutaten:

- Ananas Scheiben: n. 2
- Kiwi: n. 4
- Saft von 2 Zitronen
- Zucker: 10 g
- Eiswürfel: 100 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Ananas Scheiben n 2 Kiwi in Stücken n 4 Saft von 2 Zitronen Zucker 10 g	8	15 Sek.	/
2	Messer	Eiswürfel 100 g	8	10 Sek.	/

04 - Milchshake mit Ananas und melone (2 Personen)

Zutaten:

- Ananas Scheiben: n. 2
- Melonenscheiben in Stücken: n. 3
- Saft von 2 Zitronen
- Eiswürfel: 100 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Ananas Scheiben n. 2 Melonenscheiben in Stücken n. 3 Saft von 2 Zitronen	8	15 Sek.	/
2	Messer	Eiswürfel 100 g	8	10 Sek.	/

05 - Milchshake mit Banane und Erdbeer

Zutaten:

- Banane: n. 2
- Saft von 2 Orangen
- Erdbeeren: 300 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Alle Zutaten	8	15 Sek.	/

06 - Milchshake mit Banane und Honig

Zutaten:

- Bananen: n. 2
- Honig: 10 g
- Eiswürfel: 200 g
- Soja Milch: 250 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Bananen n. 2 Honig 10 g Eiswürfel 200 g	8	15 Sek.	/
2	Messer	Sojamilch 250 g	3	10 Sek.	/

07 - Milchshake mit Ananas und Papaya

Zutaten:

- Ananas: 600 g
- Papaya: 350 g
- Milch: 150 g
- Honig: 40 g
- Rohrzucker: 40 g
- Kokosmilch: 50 g
- Eiswürfel: 100 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Verschluss	Alle Zutaten	8	20 Sek.	/

08 - Milchshake Passion Fruit

Zutaten:

- Passionsfrucht Eis: 200 g
- Milch: 100 g
- Zucker: 10 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Alle Zutaten	8	15 Sek.	/

09 - Batida de Banana

Zutaten:

- Reife Bananen: n.3
- Zitronensaft nach Geschmack
- Cachça: 160 g
- Ananas Saft: 320 g
- Bananen Likör: 80 g
- Zucker Sirup: 80 g
- Eiswürfel: 100 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Verschluss	Alle Zutaten	10	30 Sek.	/

10 - Alexander

Zutaten:

- Brandy: 100 g
- Kakao Likör: 100 g
- Flüssige Sahne: 100 g
- Eiswürfel: n. 8



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Alle Zutaten	10	10 Sek.	/

11 - Bloody Mary

Zutaten:

- Tropfen Worcestersauce: n. 20
- Wodka: 80 g
- Weisse Sellerie Stehlen in Stücken: n. 6
- Tomatensaft nach Geschmack



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Alle Zutaten	10	30 Sek.	/

12 - Frozen Strawberry Daiquiri (2 Personen)

Zutaten:

- Saft von 2 Limes
- Zucker: 10 g
- Weisser Rum: 120 g
- Erdbeeren: n. 7
- Eiswürfel: 200 g
- ErdbeerenLikör Tropfen (fakultativ): n. 10



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Alle Zutaten	9	30 Sek.	/

13 - Gin Fizz

Zutaten:

- Gin: 270 g
- Zitronensaft: 70 g
- Zucker: 10 g
- Tonic Wasser: 100 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Alle Zutaten	9	20 Sek.	/

14 - Granita Daiquiri

Zutaten:

- Eiswürfel: 200 g
- Zucker Sirup: 20 g
- Grenadine Sirup: 10 g
- Saft von 4 Limes
- Rum: 250 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Eiswürfel 200 g Zucker Sirup 20 g Grenadine Sirup 10 g Saft von 4 Limes	8	15 Sek.	/
2	Messer	Rum 250 g	3	10 Sek.	/

15 - Mojito mit Minze

Zutaten:

- Eiswürfel: 200 g
- Zucker: 20 g
- Saft von 2 Limes
- Minze Blätter: n 10
- Weisser Rum: 250 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Eiswürfel 200 g Zucker 20 g Saft von 2 Limes Minze Blätter n 10	9	15 Sek.	/
2	Messer	Weisser Rum 250 g	3	10 Sek.	/

16 - Piña colada

Zutaten:

- Frischer Ananas: 300 g
- Klarer Rum: 600 g
- Kokosmilch: 300 g
- Eiswürfel: 150 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Alle Zutaten	8	30 Sek.	/



Die Lebensmittelzubereitungen in den Bildern wiedergegeben sind beispielhaft angesehen werden und nicht mit HotmixPRO realisiert