

RECETARIO

HOTMIXPRO

CREATIVE



Índice

#	PROGRAMAS	PAGINA
1	TEMPLAR CHOCOLATE BLANCO	13
2	TEMPLAR CHOCOLATE CON LECHE	14
3	TEMPLAR CHOCOLATE PURO	15
4	PASTEURIZACION ALTA	16
5	PASTEURIZACION MEDIA	16
6	PASTEURIZACION BAJA	17
7	JARABE DE AZUCAR (70 BRIX)	17
8	JARABE DE VEGETALES (70 BRIX)	18
9	AZUCAR CONFITADO (72 BRIX)	18
10	AZUCAR INVERTIDO	19
11	CORTAR	20
12	PICAR	20
13	PICAR FINAMENTE	20
14	RALLAR	21
15	PULVERIZAR	21
16	BATIR	21
17	MEZCLAR	22
18	EMULSIONAR	22
19	MONTAR CLARAS EN PUNTO DE NIEVE	23
20	MONTAR NATA	23
21	MASA SUAVE	24
22	MASA MEDIA	24
23	MASA FUERTE	24
24	PATE FRIOS	25
25	RELLENO FRIO	25
26	MOUSSE PARA RELLENOS	26
27	MARINADA AGRIDULCE	27
28	MARINADA PICANTE	28
29	MARINADA ORIENTAL	29
30	SOFREIR	30
31	ESTOFAR	30
32	TOSTAR	30
33	COCCION A BAJA TEMPERATURA EN AGUA O ACEITE INDIRECTA	31
34	HERVIR CARNE O PESCADO	31
35	HERVIR VERDURAS	32
36	COCER AL VAPOR	32
37	CANDIDACION EN ACEITE DE HORTALIZAS (CONFIT)	33

38	CANDIDACION AL AZUCAR DE VERDURAS O FRUTAS	34
39	REDUCCIONES	36
40	REDUCCIONES EN AZUCAR	36
41	EXTRACCION DE LOS PIGMENTES	37
42	HUEVOS PASTEURIZADOS	38
43	HUEVO ONSEN TAMAGO	38
44	HUEVO ONSEN FERMO	39
45	HUEVO ESCALFADO	39
46	HUEVO DURO	40
47	COCCION DE LOS HUEVOS AL VAPOR	40
48	MARBLE EGGS	41
49	COURT-BOUILLON DE VINAGRE O DE VINO	42
50	COURT-BOUILLON A LA LECHE	43
51	FUMET DE MARISCOS	44
52	FUMET DE PESCADO (COULIS)	45
53	BISQUE	46
54	MOLHO BISQUE	48
55	ROUX BLANCO	50
56	ROUX OSCURO	50
57	MANTEQUILLA CLARIFICADA	51
58	MANTEQUILLA NOISETTE	51
59	BASE PARA CREMA DE ACEITE DE OLIVA	52
60	BASE REAL PARA CONSOME	53
61	BASE PARA CREMAS	54
62	BASE PARA CREMAS CON HUEVO	55
63	BASE PARA SOUFFLE SABROSO	56
64	BASA PARA SOUFFLE DULCE A LA LECHE	58
65	BASE ALCOHOLICA PARA SORBETE	59
66	BASA PARA HELADO DE FRUTAS	60
67	BASA BLANCA PARA HELADO	62
68	BASE AMARILLA PARA HELADO	64
69	PASTA DE FRUTAS SECAS PARA HELADO	65
70	BASE PARA SALSA DE FRUTA EN FRIO	66
71	BASE JALEA DE FRUTAS	67
72	BASE PARA MOUSSE DE FRUTAS	68
73	BASE COULIS DE FRUTAS	69
74	BASE MERMELADA DE FRUTAS	70
75	BASE CREMA MOUSSE DE FRUTAS	72
76	BASE PARA SALSAS DE CHOCOLATE	73
77	BASE PARA BAVAROIS DULCE	74
78	BASE PARA CREMA INGLESA DE FRUTA DULCE	75

79	BASE PARA CREMA INGLESA DE FRUTA ACIDA	76
80	BASE CREMA PASTELERA DE FRUTA DULCE	77
81	BASE CREMA PASTELERA DE FRUTA ACIDA	78
82	BASE PARA SALSAS CREMA INGLESA DE FRUTA DULCE	79
83	BASE PARA SALSAS CREMA INGLESA DE FRUTA ACIDA	80
84	BASE CREMA MOUSSELINE	81
85	BASE CREMA SAINT-HONORE	82
86	BASE CREMA DIPLOMATA	83
87	CAMELIZACION DEL AZUCAR 106°	84
88	CAMELIZACION DEL AZUCAR 111°	84
89	CAMELIZACION DEL AZUCAR 115°	85
90	CAMELIZACION DEL AZUCAR 120°	85
91	CAMELIZACION DEL AZUCAR 145°	86
92	CAMELIZACION DEL AZUCAR 158°	86
93	CAMELIZACION DEL AZUCAR 165°	87
94	MERENGUE FRANCES	88
95	MERENGUE SUIZO	89
96	MERENGUE ITALIANO	90
97	BASE PARFAIT	91
98	FONDANT	92
99	PATE A BOMBE	93
100	PREPARACION PARA FRUTA ESCARCHADA	94

#	RECETAS	PAGINA
	MASAS	95
1	PASTA BASE PARA REBOZAR	96
2	PASTA SUAVE DE CERVEZA	97
3	PASTA PARA TEMPURA	98
4	PASTA PARA REBOZAR DE BRANDY	99
5	PASTA PARA REBOZAR DE MENTA	100
6	PASTA PARA REBOZAR CON ESPECIAS	101
7	PASTA AL HUEVO	102
8	PASTA AL HUEVO ESPECIAL DE YEMAS	103
9	PASTA AL HUEVO CON AJO Y PEREJIL	104
10	PASTA AL HUEVO CON CACAO	105
11	PASTA AL HUEVO CON TINTA DE SEPIA	106
12	PASTA AL HUEVO ROJA	107
13	PASTA AL HUEVO CON HARINA DE CASTANAS	108
14	MASA PARA PIZZA	109

15	PAN CON AJO Y PEREJIL	110
16	PAN CON ALBAHACA	111
17	PAN CON CURRY	112
18	PAN CON NUECES	113
19	PAN CON MANTEQUILLA Y PARMESANO	114
20	PAN AMARILLO CON SEMILLAS DE SESAMO	115
21	PAN CON ACEITUNAS Y ROMERO	116
22	PAN CON SPECK Y PIMIENTA	117
23	PAN SUAVE CON ANCHOAS	118
24	PAN AMARILLO CON ACEITUNAS	119
25	PAN DULCE CON LECHE	120
26	PAN DE BRIOCHE CON SALVIA	121
27	ROLLOS CON COCO	122
28	PAN AZIMO	123
29	PALITOS DE PAN CON QUESO DE OVEJA	124
30	HOJALDRE	125
31	PASTA PARA FORRAR	126
32	PASTA BRISEE	127
33	PASTAFLORA	128
34	PASTAFLORA BATIDA	129
35	MASA BRIK	130
36	PASTA CIGARETTE	131
37	MASA SABLE	132
38	PATE GENOISE	133
39	BIZCOCHO	134
40	PASTA CHOUX	135
41	PASTA DE ALMENDRAS	136
42	SHORTBREAD	137
43	TARTA MARGARITA	138
44	MASA CAKE	139
45	MASA BRIOCHE	140
46	MASA WAFFLES	141
47	MASA PARA CREPES	142
48	MASA SALADA PARA STRUDEL	143
49	MASA PARA GALLETAS DE VIENA	144
50	MACARONS	145
51	CRUMBLE	146
52	PASTA DE ALMENDRAS PARA PETIT FOURS	147
53	CREPES DE ROQUEFORT	148
54	CROISSANT DE HIERBAS AROMATICAS	149
55	MUFFIN DULCE DE CALABACINES	150

56	MUFFIN SALADO CON ACEITUNAS Y ROMERO	151
57	PLUM-CAKE CON NUECES Y PARMESANO	152
SALSAS		153
1	MANTEQUILLA A LA TRUFA	154
2	MANTEQUILLA A LA MOSTAZA	155
3	MANTEQUILLA A LA ANCHOA	156
4	MANTEQUILLA CON AJO	157
5	MANTEQUILLA CON CRUSTACEOS	158
6	MANTEQUILLA PARA CARACOLES	159
7	SALSA ALIOLI	160
8	HUMMUS	161
9	CAVIAR DE BERENJENA	162
10	MAYONESA	163
11	MAYONESA VERDE	164
12	MAYONESA SIN HUEVO	165
13	SALSA COCTEL	166
14	SALSA DE YOGUR	167
15	SALSA TARTARA	168
16	SALSA JONVILLE	169
17	SALSA DE ATUN	170
18	SALSA DE ANCHOAS	171
19	SALSA DE AGUACATE	172
20	CITRONETTE	173
21	VINAGRETA	174
22	SALSA TAPENADE	175
23	SALSA HOLANDESA	176
24	SALSA BERNESA	177
25	BECHAMEL	179
26	SALSA DE MANTEQUILLA BLANCA	180
27	SALSA CON HIGADO GRASO DE GANSO	181
28	SALSA DE VINO BLANCO	182
29	SALSA BARBACOA	183
30	GUACAMOLE	184
31	REDUCCION DE VINAGRE BALSAMICO	185
32	ROUX PASTEURIZADO	186
33	PATATAS A LA DUQUESA	187
34	PURE DE PATATAS	188
35	CREMA CHANTILLY SALADA CON PARMESANO	189
36	CREMA DE SESAMO	190
37	CREMA INGLESA SALADA CON COLIFLOR	191
38	CHUTNEY DE MANZANA Y MANGO	192

39	COULIS DE ZANAHORIA AL COMINO	193
40	CREMA PASTELERA SALADA	194
41	CREMA DE BERENJENAS MEDITERRANEA	195
42	CREME BRULEE SALADA CON PARMESANO	196
SOPAS, CREMAS		197
1	CALDO DE VERDURAS GRANULAR	198
2	DADO DE CARNE	199
3	DADO VEGETAL	200
4	CONSOME DE BUEY	201
5	CONSOME DE PESCADO	202
6	FONDO DE CARNE	203
7	GAZPACHO	204
8	CREMA DE PUERROS	205
9	CREMA DE APIO	206
10	CREMA DE CALABAZA	207
11	CREMA DE COLIFLOR DU BARRY	208
12	CREMA DE PATATAS A LA TRUFA	209
13	CREMA AGNES SOREL	210
14	CREMA DE CHAMPINONES CON HUEVO	211
15	CREMA DE HOSTRAS CON HUEVO	212
16	VICHYSOISE	213
ARROZ, RISOTTO, SALSAS PARA PASTA		214
1	ARROZ JAPONES PARA SUSHI Y SASHIMI	215
2	ARROZ PILAF	216
3	RISOTTO A LA MILANESA	217
4	RISOTTO CON OSTRAS	218
5	RISOTTO CON FRESAS	220
6	RISOTTO CON OSTRAS Y LANGOSTA	221
7	RISOTTO CON CAMARONES Y QUESO AZUL	223
8	RISOTTO CON CALABAZA Y JAMON AHUMADO	224
9	RISOTTO CON CALABACINES Y MEJILLONES	225
10	PESTO A LA GENOVESA	227
11	PESTO DE ALMENDRAS	228
12	PESTO DE RUCA	229
13	PESTO DE CALABACINES	230
14	RAGU' A LA BOLONESA	231
15	SALSA CARBONARA	232
16	EL RAGU' DE CORRAL	233
17	SALSA BLANCA DE ALMEJAS	235
18	SALSA ROJA DE ALMEJAS	236
19	SALSA DE TOMATE Y ALBAHACA	237

20	SALSA DE SALCHICHA Y SETAS	238
21	SALSA CON TOMATE Y REQUESON	239
22	SALSA DE ACHICORIA ROJA, COCO Y TOCINO	240
23	TALLARINES CON RAGU' DE CORRAL CON FOIE GRAS	241
24	TORTELLINI DE BACALAO MANTECADO EN CALDO DE CAPON CON TRUFAS	243
RELLENOS, SOUFLES, PATE		245
1	RELLENO DE SETAS	246
2	RELLENO DE SALMON AHUMADO	247
3	RELLENO DE POLLO O TERNERA	248
4	RELLENO DE JAMON Y QUESO FRESCO DE CABRA	249
5	RELLENO DE JAMON CON PISTACHIOS	250
6	CREMA DE CAMEMBERT PARA RELLENOS	251
7	MOUSSE DE QUESO FRESCO DE CABRA CON PASTA DE ACEITUNAS	252
8	MOUSSE DE ATUN Y QUESO CON SABOR DE LIMON	253
9	MOUSSE DE JAMON	254
10	MOUSSE DE CAMEMBERT Y AVELLANAS	255
11	MOUSSE DE GORGONZOLA	256
12	MOUSSE DE JAMON Y QUESO AZUL	257
13	MOUSSE CREMOSA VERDE CON PARMESANO	258
14	MOUSSE DE ATUN Y ALCAPARRAS	259
15	REQUESON CON HIERBAS	260
16	PATE AHUMADO (ARENQUES)	261
17	PATE DE AGUACATE	262
18	BACALAO MANTECADO	263
19	TARTAR DE CAMARONES EN MOUSSE DE AGUACATE	265
20	KOUGELHOF SABROSO CON CARACOLES	266
21	QUICHE LORRAINE	267
22	QUICHE SANS PATE	268
23	TARTA SABROSA DE ALCACHOFAS	269
24	TARTA SABROSA DE ESPARRAGOS Y SALMON SIN HUEVO	270
25	FALAFEL	271
26	CROQUETAS DE PATATAS Y ABOBORA CON ALMENDRAS	272
27	TOMATO GELE	273
28	NIDOS DE BACALAO FRITOS	274
29	PANNA COTTA DE ATUN	275
30	SOUFFLE DULCE DE QUESO	276
31	TARTA DE PATATAS Y APIO-NABO	277
POSTRES		278
1	CREMA PASTELERA	279
2	CREMA PASTELERA CON FRUCTOSA	280

3	CREMA PASTELERA H2O	281
4	CREMA PASTELERA CON CAFE	282
5	CREMA PASTELERA A LA GRANADILLA	283
6	FLAN (AL CAMELO)	284
7	CREMA INGLESA	285
8	SABAYON CON NARANJA	286
9	CREMA DIPLOMATA	287
10	CREMA DIPLOMATA CON CACAO	288
11	CREMA DIPLOMATA CON CANELA	289
12	CAMELO MOU	290
13	CREMA MOUSSELINE	291
14	CREMA PRINCESA	292
15	CREMA SAINT-HONORE	293
16	CREMA SAINT-HONORE CON CHOCOLATE	294
17	CREMA SAINT-HONORE CON LIMON	295
18	LEMON CURD	296
19	CREMA DE LIMON PARA PASTELES	297
20	CREMA DE MANTEQUILLA PARA PASTELES	298
21	GLASEADO SENCILLO	299
22	GLASEADO REAL	300
23	TIRAMISU	301
24	TIRAMISU PASTEURIZADO	302
25	GANACHE DE CHOCOLATE PARA RELLENOS	303
26	GANACHE DE CHOCOLATE	304
27	GANACHE DE NARANJA CAMELIZADA	305
28	GANACHE MOUSSELINE	306
29	MOUSSE DE LIMON	307
30	MOUSSE DE AVELLANAS CON FRUTAS CONFITADAS	308
31	NATA CHANTILLY	309
32	CREMOSO DE CHOCOLATE	310
33	CREMOSO DE CAMELO	311
34	CREMOSO DE FRUTAS EXOTICAS	312
35	SOUFFLE' HELADO	313
36	SEMIFREDDO ALL'ITALIANA	314
37	SPECULOOS	315
38	HALVA DE ZANAHORIAS	316
39	MELOCOTONES ESCALFADOS	317
40	CROCANTE	318
41	ALMENDRAS GARAPINADAS	319
42	AVELLANAS GARAPINADAS	320
43	SALSA DE CAMELO	321

44	SALSA DE CARAMELO Y MANTEQUILLA SALADA	322
45	SALSA BUTTERSCOTCH PARA HELADOS	323
46	SALSA DE NARANJA Y ANIS ESTRELLADO	324
47	SALSA FRIA DE FRUTAS ROJAS	325
48	JARABE PARA BABA Y SORBETES (18 BAUME)	327
49	JARABE CON ALCOHOL Y PARA CREMA BAVARESA DE FRUTA (30 BAUME)	328
50	JARABE PARA FRUTAS EN CONSERVA (16 BAUME)	329
51	JARABE PARA PARFAIT (28 BAUME)	330
52	JARABE PARA SAVARIN (20 BAUME)	331
HELADOS, SORBETES		332
1	HELADO DE REQUESON Y FRUTA	333
2	HELADO DE MIEL DE LAVANDA	334
3	HELADO DE PARMESANO EN REDUCCION DE BALSAMICO	335
4	HELADO DE ALBAHACA	336
5	HELADO DE ARROZ	337
6	HELADO DE ROMERO	339
7	HELADO DE TE' AHUMADO	340
8	HELADO DE CANELA	341
9	HELADO DE NUECES CON RON	343
10	HELADO PINA COLADA	345
11	HELADO SALADO DE SALMON	346
12	SORBETE DE HIGOS	347
13	SORBETE AL COINTREAU	348
14	SORBETE DE PORTO	349
15	SORBETE DE RUIBARBO	350
16	SORBETE DE FRESAS CON PROSECCO	351
17	SORBETE DE CHAMPAN	352
18	SORBETE DE SANDIA	353
19	SORBETE DE LIMON CON ALBAHACA	354
20	SORBETE DE TOMATE	355
21	GRANIZADO DE CAFE	356
22	GRANIZADO DE LIMON	357
23	GRANIZADOS DE ALMENDRAS	358
24	GRANIZADO DE MORERA NEGRA	359
25	GRANIZADO DE CHAMPAN	360
26	GRANIZADO DE FRESAS	361
BEBIDAS		362
1	CAPPUCCINO	363
2	IRISH COFFEE	364
3	BATIDO DE CHOCOLATE	365

4	BATIDO DE ALBARICOQUES	366
5	BATIDO DE PINA Y KIWI	367
6	BATIDO DE PINA Y MELON	368
7	BATIDO DE PLATANOS Y FRESAS	369
8	BATIDO DE PLATANOS Y MIEL	370
9	BATIDO DE PINA Y PAPAYA	371
10	BATIDO DE GRANADILLA	372
11	BATIDA DE BANANA	373
12	ALENXADER	374
13	BLOODY MARY	375
14	CREMA DE WHISKY	376
15	FROZEN STRAWBERRY DAIQUIRI	377
16	GIN FIZZ	378
17	GRANITA DAIQUIRI	379
18	MOJITO A LA MENTA	380
19	PINA COLADA	381
20	SANGRIA	382

0. Programas

01 - TEMPLAR CHOCOLATE BLANCO

Ingredientes:

Chocolate blanco: 1000 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
		Verificar la temperatura en la ficha técnica del chocolate		/	/
1	Cuchillas + Palas	Chocolate blanco 1000 g	2	1 min	40 WAIT TEMP
2	Cuchillas + Palas	NEXT	2	1 min	26 WAIT TEMP
3	Cuchillas + Palas	NEXT	2	4 horas	28 WAIT TEMP

02 - TEMPLAR CHOCOLATE CON LECHE

Ingredientes:

Chocolate con leche: 1000 g

Procedimiento:



STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
		Verificar la temperatura en la ficha técnica del chocolate		/	/
1	Cuchillas + Palas	Chocolate con leche 1000 g	2	1 min	45 WAIT TEMP
2	Cuchillas + Palas	NEXT	2	1 min	27 WAIT TEMP
3	Cuchillas + Palas	NEXT	2	4 Horas	29 WAIT TEMP

03 - TEMPLAR CHOCOLATE PURO

Ingredientes:

Chocolate puro: 1000 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
		Verificar la temperatura en la ficha técnica del chocolate		/	/
1	Cuchillas + Palas	Chocolate puro 1000 g	2	1 min	50 WAIT TEMP
2	Cuchillas + Palas	NEXT	2	1 min	28 WAIT TEMP
3	Cuchillas + Palas	NEXT	2	4 horas	30 WAIT TEMP

04 - PASTEURIZACIÓN ALTA

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Mezcla a ser pasteurizada	2	5 sec	85 WAIT TEMP
2	Cuchillas + Palas	NEXT	2	0	4 WAIT TEMP

05 - PASTEURIZACIÓN MEDIA

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Mezcla a ser pasteurizada	2	15 min	75 WAIT TEMP
2	Cuchillas + Palas	NEXT	2	0	4 WAIT TEMP

06 - PASTEURIZACIÓN BAJA

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Mezcla a ser pasteurizada	2	30 min	65 WAIT TEMP
2	Cuchillas + Palas	NEXT	2	0	4 WAIT TEMP

07 - JARABE DE AZÚCAR (70 BRUX)

Ingredientes:

- Sacarosa: 700 g
- Agua: 300 g

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Tapón	Todos los ingredientes	2	0	95 WAIT TEMP
2	Cuchillas	La mezcla debe ser transparente	2	0	20 WAIT TEMP
		Almacenar a 4°C			

08 - JARABE DE VEGETALES (70 BRIX)

Ingredientes:

- Azúcar: 235 g
- Dextrosa: 125 g
- Lactosa: 100 g
- Jarabe de glucosa: 260 g
- Agua: 280 g

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Todos los ingredientes	2	0	83 WAIT TEMP

09 - AZÚCAR CONFITADO (72 BRIX)

Ingredientes:

- Agua: 500 g
- Azúcar: 1250 g

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Todos los ingredientes	1	0	100 WAIT TEMP

10 - AZÚCAR INVERTIDO

Ingredientes:

- Agua: 350 g
- Sacarosa: 650 g
- Acido citrico: 3 g
- Bicarbonato de sosa: 4 g

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Agua 350 g Sacarosa 600 g	2	0	83 WAIT TEMP
2	Cuchillas	Acido citrico 3 g Sacarosa 50 g	2	1 min	/
		Deje reposar durante 12 horas			
3	Cuchillas	Mezcla reservada	1	0	83 WAIT TEMP
4	Cuchillas	Bicarbonato de sosa 4 g	1		

11 - CORTAR

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Ingredientes a ser cortados	3	/	/

12 - PICAR

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Ingrediente a ser picado	5	/	/

13 - PICAR FINAMENTE

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Tapón	Ingrediente a ser picado	8	/	/

14 - RALLAR

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Tapón	Ingrediente a ser rallado	10	/	/

15 - PULVERIZAR

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Tapón	Ingrediente a ser pulverizado	10	3 min	/

16 - BATIR

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Ingredientes a ser batidos	4	2 min	/

17 - MEZCLAR

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Ingredientes a ser mezclados	3	/	/

18 - EMULSIONAR

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Tapón	Ingredientes a ser emulsionado	10	/	/

19 - MONTAR CLARAS EN PUNTO DE NIEVE

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Mínimo 2 claras	3	/	/

NO UTILIZAR claras frías; si necesario, plantear la temperatura a 40 °C. Además, fijase que unas gotas de zumo de limón puede ayudar en la preparación, y remover parte del fuerte sabor de los huevos.

CONSEJO: para conseguir el máximo volumen, añadir el azúcar después que las claras han cuadruplicado sus volumen. Naturalmente, si prefiere merengues más densos, puede incorporar parte del azúcar en seguida.

20 - MONTAR NATA

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Mínimo 200 g de nata fría	3		-24

21 - MASA SUAVE

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Ingredientes a ser amasados	4	1 min	/

22 - MASA MEDIA

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Ingredientes a ser amasados	7	1 min	/

23 - MASA FUERTE

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Ingredientes a ser amasados	10	10 sec	/

24 - PATÉ FRÍO



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Fase de pre-enfriamiento / no ingredientes	0	0	10 WAIT TEMP
2	Cuchillas + Tapón	Cantidad máxima de los ingredientes 500 g	10	/	-24

25 - RELLENO FRÍO



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Fase de pre-enfriamiento / no ingredientes	0	0	10 WAIT TEMP
2	Cuchillas	Ingredientes muy fríos	10	/	-24

26 - MOUSSE PARA RELLENOS

Ingredientes:

- Carne o pescado muy frío: 250 g
- Pimienta al gusto
- Aromas al gusto
- Brandy o Vermut seco: 8 g
- Nata montada: 150 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Fase de pre-enfriamiento / no ingredientes	0	0	10 WAIT TEMP
2	Cuchillas	Carne o pescado muy frío 250 g	10	30 sec	-24
3	Cuchillas + Palas	Pimienta al gusto Aromas al gusto Brandy o Vermut seco 8 g	3	2 min	/
4	Cuchillas + Palas	Nata montada 150 g	3	30 sec	/

27 - MARINADA AGRIDULCE

Ingredientes:

- Miel: 15 g
- Mostaza: 10 g
- Vinagre de manzana: 15 g
- Aceite de cacahuets: 21 g
- Pimentón: 8 g
- Semillas de coriandro al gusto
- Corteza rallada de naranja al gusto

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Todos los ingredientes	3	30 sec	/

28 - MARINADA PICANTE

Ingredientes:

- Cebolla: 50 g
- Guindilla: 10 g
- Ajo: 5 g
- Vinagre de manzanas: 15 g
- Aceite de cacahuets: 20 g
- Canela molida: 2 g
- Nuez moscada rallada: 1 g
- Cardamomo: 5 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Cebolla 50 g Guindilla 10 g Ajo 5 g	10	30 sec	/
2	Cuchillas	Vinagre de manzanas 15 g Aceite de cacahuets 20 g Canela molida 2 g Nuez moscada rallada 1 g Cardamomo 5 g	3	30 sec	/

29 - MARINADA ORIENTAL

Ingredientes:

- Puerro: 30 g
- Cebolla: 30 g
- Jengibre: 10 g
- Salsa de soja: 15 g
- Aceite de semillas: 15 g
- Aceite de cacahuets: 15 g
- Pimienta al gusto

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Puerro 30 g Cebolla 30 g Jengibre 10 g	10	1 min	/
2	Cuchillas + Palas	Salsa de soja 15 g Aceite de semillas 15 g Aceite de cacahuets 15 g Pimienta al gusto	3	30 sec	/

30 - SOFREIR

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Tapón	Ingredientes a ser sofreidos	1	seleccione su tiempo	95 WAIT TEMP

31 - ESTOFAR

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas + Tapón	Ingredientes a ser estofados	1	seleccione su tiempo	105 WAIT TEMP

32 - TOSTAR

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas + Tapón	Ingrediente a ser tostado	1 PULSE	seleccione su tiempo	115 WAIT TEMP

33 - COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA EN AGUA O ACEITE INDIRECTA

Ingredientes:

- Carne o pescado: 200 g
- Agua o aceite: 1000 g

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Tapón	Todos los ingredientes	0	20 min	65

34 - HERVIR CARNE O PESCADO

Ingredientes:

- Agua: 1000 g
- Carne o pescado: 300 g

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Tapón	Todos los ingredientes	0	1 hora	110

35 - HERVIR VERDURAS

Procedimiento:



STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Tapón	Verduras a ser hervidas	0	seleccione su tiempo	95 WAIT TEMP

36 - COCER AL VAPOR

Procedimiento:



STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Cesto + Tapón	Ingrediente a ser cocidos al vapor	0	seleccione su tiempo	100 WAIT TEMP

37 - CANDIDACIÓN EN ACEITE DE HORTALIZAS (CONFIT)

Ingredientes:

- Aceite: 500 g
- Hortalizas: 200 g

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Tapón	Todos los ingredientes	0	4 hora	80

38 - CANDIDACIÓN AL AZÚCAR DE VERDURAS O FRUTAS

Ingredientes:

- Azúcar: 750 g
- Agua: 1000 g
- Verduras o frutas

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Azúcar 250 g Agua 1000 g	1	10 min	95 WAIT TEMP
2	Cuchillas	Verduras o frutas	0	5 min	95 WAIT TEMP
		DEJAR EN REMOJO DURANTE 12 HORAS			
		SACAR DEL VASO LAS VERDURAS O FRUTAS			
3	Cuchillas	Líquido reservado Azúcar 250 g	1	10 min	95 WAIT TEMP
4	Cuchillas	Verduras o frutas reservadas	0	5 min	95 WAIT TEMP
		DEJAR EN REMOJO DURANTE 12 HORAS			

La tabla continúa en la página siguiente

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
		SACAR DEL VASO LAS VERDURAS O FRUTAS			
5	Cuchillas	Liquido reservado Azúcar 250 g	1	10 min	95 WAIT TEMP
6	Cuchillas	Verduras o frutas reservadas	0	5 min	95 WAIT TEMP
		DEJAR EN REMOJO DURANTE 12 HORAS			

39 - REDUCCIONES

Procedimiento:



STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Total de los ingredientes max 2000 g	0	2 horas	85

40 - REDUCCIONES EN AZÚCAR

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Ingrediente a ser reducido	2	0	108 WAIT TEMP

41 - EXTRACCIÓN DE LOS PIGMENTOS

Ingredientes:

- Agua: 1000 g
- Hortalizas: 500 g

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Tapón	Agua 1000 g Hortalizas 500 g	7	4 min	/
		Filtrar el contenido del vaso			
2	Cuchillas + Palas	Todo el líquido filtrado	1	0	78 WAIT TEMP
		Filtrar			
3	Cuchillas + Palas	NEXT		0	4 WAIT TEMP

42 - HUEVOS PASTEURIZADOS

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Cesto	Agua 2000 g Huevos en el cesto	1	2 horas	52 WAIT TEMP
2	Cuchillas + Cesto	Abatir a 4°C	1	0	4 WAIT TEMP

43 - HUEVO ONSEN TAMAGO



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Cesto	Agua suficiente a cubrir los huevos Huevos en el cesto	1	35 min	62 WAIT TEMP
2	Cuchillas + Cesto	Abatir a 4°C	1	0	4 WAIT TEMP

44 - HUEVO ONSEN FERMO

Procedimiento:



STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Cesto	Agua suficiente a cubrir los huevos Huevos en el cesto	1	35 min	65 WAIT TEMP
2	Cuchillas + Cesto	Abatir a 4°C	1	0	4 WAIT TEMP

45 - HUEVO ESCALFADO

Procedimiento:



STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Cesto	Agua suficiente para cubrir los huevos. Huevos en el cesto	1	35 min	68 WAIT TEMP
2	Cuchillas + Cesto	Abatir a 4°C	1	0	4 WAIT TEMP

46 - HUEVO DURO



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Cesto	Agua suficiente a cubrir los huevos. Huevos en el cesto	1	35 min	79 WAIT TEMP
2	Cuchillas + Cesto	Abatir a 4°C	1	0	4 WAIT TEMP

47 - COCCIÓN AL VAPOR DE LOS HUEVOS

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Cesto + Tapón	Huevos cubiertos por agua	0	8 min	100 WAIT TEMP

48 - MARBLE EGGS

Ingredientes:

- Agua: 500 g
- Salsa de soja: 96 g

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Tapón	Todos los ingredientes	0	3 Horas	87 WAIT TEMP

49 - COURT-BOUILLON DE VINAGRE O DE VINO

Ingredientes:

- Agua: 1000 g
- Vinagre 100 g o vino 400 g
- Mirepoix: 150 g
- Puerro: 30 g
- Sal y pimienta al gusto

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Todos los ingredientes	1	30 min	95 WAIT TEMP

50 - COURT-BOUILLON A LA LECHE

Ingredientes:

- Leche: 250 g
- Agua: 1000 g
- Sal al gusto
- 1/2 Limón pelado a rodajas



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Leche 250 g	1	0	95 WAIT TEMP
2	Cuchillas + Palas	Abatir a 30°C	1	0	30 WAIT TEMP
3	Cuchillas + Palas	Agua 1000 g Sal al gusto 1/2 limon pelado a rodajas	2	30 sec	/

51 - FUMET DE MARISCOS

Ingredientes:

- Mirepoix enriquecido con puerro: 200 g
- Aceite: 20 g
- Cascaras: 500 g
- Vino blanco: 70 g
- Tallos de perejil al gusto
- Agua fría: 700 g

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Mirepoix enriquecido con puerro 200 g Aceite 20 g	1	2 min	95 WAIT TEMP
2	Cuchillas	Cascaras 500 g	10	3 min	/
3	Cuchillas + Palas	Vino blanco 70 g Tallos de perejil al gusto	1	10 min	95 WAIT TEMP
4	Cuchillas + Palas	Agua fría 700 g	1	30 min	95 WAIT TEMP

52 - FUMET DE PESCADO

Ingredientes:

- Mirepoix enriquecido con puerro: 100 g
- Aceite: 10 g
- Pescado: 370 g
- Sal al gusto
- Vino blanco: 50 g
- Agua fria: 750 g
- Perejil al gusto

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Mirepoix enriquecido con puerro 100 g Aceite 10 g	1	2 min	95 WAIT TEMP
2	Cuchillas + Palas	Pescado 370 g Sal al gusto	1	2 min	95 WAIT TEMP
3	Cuchillas + Palas	Vino blanco 50 g	1	3 min	95 WAIT TEMP
4	Cuchillas + Palas	Agua fria 750 g Perejil al gusto	1	30 min	95 WAIT TEMP

53 - BISQUE

Ingredientes:

- Aceite: 20 g
- Mantequilla: 60 g
- 1 Diente de ajo
- Mariscos sin cabezas: 320 g
- Mirepoix: 60 g
- Coñac: 40 g
- Vino blanco: 50 g
- Fumet: 720 g
- Pulpa de tomate: 150 g
- Sal y pimienta al gusto
- 1 Bouquet garni
- Harina de arroz: 30 g
- Nata: 80 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Aceite 20 g Mantequilla 10 g 1 Diente de ajo Mariscos sin cabezas 320 g	1	5 min	102 WAIT TEMP
2	Cuchillas + Palas	Mirepoix 60 g	1	5 min	100 WAIT TEMP
3	Cuchillas + Palas	Coñac 40 g	1	5 min	100 WAIT TEMP
4	Cuchillas + Palas	Vino blanco 50 g	1	5 min	100 WAIT TEMP

La tabla continúa en la página siguiente

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
5	Cuchillas + Palas	Fumet 600 g Pulpa de tomate 150 g Sal y pimienta al gusto 1 Bouquet garni	1	10 min	100 WAIT TEMP
		PONER APARTE EL CONTENIDO DEL VASO			
		SACAR Y DESCASCARAR LOS MARISCOS			
6	Cuchillas	Mariscos descascarados	10	10 sec	/
		PONER APARTE EL PURE DE MARISCOS			
7	Cuchillas	Cascaras	10	1 min	/
8	Cuchillas	Liquido reservado	1	20 min	95 WAIT TEMP
		FILTRAR CON UN CHINO. VERTER EL LIQUIDO FILTRADO EN EL VASO			
9	Cuchillas	Pure de mariscos Fumet 120 g Harina de arroz 30 g	6	40 sec	/
10	Cuchillas	/	2	10 min	85 WAIT TEMP
11	Cuchillas	Mantequilla 50 g Nata 80 g	3	1 min	/

54 - SALSA BISQUE

Ingredientes:

- Aceite: 20 g
- Mantequilla: 60 g
- 1 Diente de ajo
- Mariscos sin cabezas: 320 g
- Mirepoix: 60 g
- Coñac: 40 g
- Vino blanco: 50 g
- Fumet: 520 g
- Pulpa de tomate: 150 g
- Sal y pimienta al gusto
- 1 Bouquet garni
- Harina de arroz: 30 g
- Nata: 80 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Aceite 20 g Mantequilla 10 g 1 Diente de ajo Mariscos sin cabezas 320 g	1	5 min	102 WAIT TEMP
2	Cuchillas + Palas	Mirepoix 60 g	1	5 min	100 WAIT TEMP
3	Cuchillas + Palas	Coñac 40 g	1	5 min	100 WAIT TEMP
4	Cuchillas + Palas	Vino blanco 50 g	1	5 min	100 WAIT TEMP

La tabla continúa en la página siguiente

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
5	Cuchillas + Palas	Fumet 400 g Pulpa de tomate 150 g Sal y pimienta al gusto 1 Bouquet garni	1	10 min	100 WAIT TEMP
		PONER APARTE EL CONTENIDO DEL VASO			
		SACAR Y DESCASCARAR LOS MARISCOS			
6	Cuchillas	Mariscos descascarados	10	10 sec	/
		PONER APARTE EL PURE DE MARISCOS			
7	Cuchillas	Cascaras	10	1 min	/
8	Cuchillas	Liquido reservado	1	20 min	95 WAIT TEMP
		FILTRAR CON UN CHINO VERTER EL LIQUIDO FILTRADO EN EL VASO			
9	Cuchillas	Pure de mariscos Fumet 120 g Harina de arroz 30 g	6	40 sec	/
10	Cuchillas	/	2	10 min	85 WAIT TEMP
11	Cuchillas	Mantequilla 50 g Nata 80 g	3	1 min	/

55 - ROUX BLANCO

Ingredientes:

- Harina: 200 g
- Mantequilla blanda: 200 g

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Todos los ingredientes	1	1 min	85 WAIT TEMP

56 - ROUX OSCURO

Ingredientes:

- Harina: 200 g
- Mantequilla blanda: 200 g

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Todos los ingredientes	1	7 min	85 WAIT TEMP

57 - MANTEQUILLA CLARIFICADA



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Mantequilla 500 g	1	5 min	85 WAIT TEMP
		DESCREMAR Y FILTRAR.			

58 - MANTEQUILLA NOISETTE

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Mantequilla	1	15 min	130 WAIT TEMP

59 - BASE PARA CREMA DE ACEITE DE OLIVA AROMATIZADO

Ingredientes:

- Manteca de cacao: 200 g
- Aroma elegido: 3 g
- Aceite de oliva virgen extra: 460 g

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Manteca de cacao 200 g Aroma elegido 3 g	1	20 min	40 WAIT TEMP
		Filtrar			
2	Cuchillas	Aceite de oliva virgen extra 460 g Líquido filtrado	10	3 min	/
3	Cuchillas	NEXT	8	3 min	20 WAIT TEMP

60 - BASE REAL PARA CONSOME

Ingredientes:

- Pure del ingrediente característico: 200 g
- Leche: 100 g
- Nata: 100 g
- Yemas de huevo: 120 g
- Claras de huevo: 25 g

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Todos los ingredientes	3	1 min	/
		Dar la forma y cocer al baño maría en el horno			

61 - BASE PARA CREMAS

Ingredientes:

- Cebolla: 50 g
- Mantequilla: 30 g
- Elemento principal: 250 g
- Patatas a cubos: 200 g
- Caldo: 750 g
- Sal y pimienta al gusto
- Nata: 60 g

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Cebolla 50 g	5	20 sec	/
2	Cuchillas	Mantequilla 15 g	1	5 min	95 WAIT TEMP
3	Cuchillas	Elemento principal 250 g Patatas a cubos 200 g Caldo 750 g Sal y pimienta al gusto	1	1 hora	95 WAIT TEMP
4	Cuchillas	NEXT	10	30 sec	/
5	Cuchillas	Nata 60 g Mantequilla 15 g	6	30 sec	/

62 - BASE PARA CREMAS CON HUEVO

Ingredientes:

- Cebolla: 50 g
- Mantequilla: 25 g
- Caldo: 750 g
- Elemento principal: 250 g
- Roux blanco: 120 g
- Yemas de huevo: n 2
- Nata: 60 g

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Cebolla 50 g	5	20 sec	/
2	Cuchillas	Mantequilla 25 g	1	5 min	95 WAIT TEMP
3	Cuchillas	Caldo 750 g Elemento principal 250 g	1	1 hora	95 WAIT TEMP
4	Cuchillas + Tapón	NEXT	10	1 min	/
5	Cuchillas	Roux blanco 120 g	6	20 min	95 WAIT TEMP
6	Cuchillas + Tapón	NEXT	1	0	30 WAIT TEMP
7	Cuchillas	Yemas de huevo n 2 Nata 60 g	6	20 sec	/

63 - BASE PARA SOUFLE' SABROSO

Ingredientes:

- Elemento principal: 100 g
- Mantequilla: 100 g
- Harina: 60 g
- Almidón de maiz: 20 g
- Leche: 400 g
- Sal y pimienta al gusto
- Nuez moscada al gusto
- Yemas de huevo: n 8
- Queso parmesano rallado: 20 g
- Claras montadas en punto de nieve: n.4

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Elemento principal 100 g	10	30 sec	/
		PONER APARTE			
2	Cuchillas + Palas	Mantequilla 100 g Harina 60 g Almidón de maiz 20 g	1	0	95 WAIT TEMP
3	Cuchillas + Palas	Leche 400 g Sal y pimienta al gusto Nuez moscada al gusto	1	1 min	95 WAIT TEMP
4	Cuchillas + Palas	NEXT	1	0	30 WAIT TEMP
5	Cuchillas + Palas	Yemas de huevo n 8 Queso parmesano rallado 20 g	2	30 sec	/

La tabla continúa en la página siguiente

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
6	Cuchillas + Palas	Elemento principal reservado	3	1 min	/
7	Cuchillas + Palas	NEXT	1	0	30 WAIT TEMP
8	Cuchillas + Palas	Claras montadas en punto de nieve n.4	2	30 sec	

64 - BASE PARA SOUFLÉ DULCE A LA LECHE

Ingredientes:

- Mantequilla: 50 g
- Harina: 30 g
- Almidón de maiz: 10 g
- Leche: 200 g
- Aroma esencial al gusto
- Yemas de huevo: n.4
- Claras de huevo: n. 4
- Azúcar: 60 g

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Mantequilla 50 g Harina 30 g Almidón de maiz 10 g	2	30 sec	40 WAIT TEMP
2	Cuchillas + Palas	Leche 200 g Aroma esencial al gusto	2	30 sec	85 WAIT TEMP
3	Cuchillas + Palas	Yemas de huevo n.4	2	30 sec	/
4	Cuchillas + Palas	NEXT	1	0	30 WAIT TEMP
		Incorporar 4 claras de huevos montadas en punto de nieve con 60 g de azúcar			

65 - BASE ALCOHOLICA PARA SORBETE

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Proporciones de los ingredientes en la página siguiente	3	30 sec	/
		Batir (velocidad gelato-granita)			

¡Cuidado! Cuando utiliza este programa, considera siempre estas proporciones:

AROMA	PROPORCIONES
Sorbete de Cointreau sorbet (o cualquier otro licor de 40°)	0,6 dl de Cointreau, 400 g de base para helado de fruta, 01 dl de zumo de limón, 2,3 dl de agua
Sorbete de Grappa (o cualquier otro destilado de 40°)	0,6 dl de licor grappa, 420 g base para fruta, 0,1 dl de zumo de limón, 2,1 dl de agua
Sorbete de fresas con Prosecco (fruta y vino)	2 dl de vino prosecco, 220 g purea de fresas, 380 g base para fruta
Sorbete de Champagne(o otros vinos de 11°)	2,5 dl de Champagne, 420 g base para fruta, 01 dl de zumo de limón, 1,2 dl de agua
Sorbete de Porto (o otros vinos de licor de 18°-20°)	1,3 dl de vino Porto, 400 g base para fruta, 0,1 dl de zumo de limón, 2,6 dl de agua

66 - BASE PARA HELADO DE FRUTAS

Ingredientes:

- Azúcar: 400 g
- Dextrosa: 100 g
- Agua: 500 g
- Puré de fruta (cantidad en la página siguiente)
- Zumo de limón (cantidad en la página siguiente)
- Agua (cantidad en la página siguiente)

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Azúcar 400 g Dextrosa 100 g Agua 500 g	2	2 min	95 WAIT TEMP
2	Cuchillas + Palas	NEXT	2	0	4 WAIT TEMP
3	Cuchillas	Puré de fruta (cantidad en la página siguiente) Zumo de limón (cantidad en la página siguiente) Agua (cantidad en el en la página siguiente)	7	1 min	/
		Guardar en la nevera durante 12 horas			
		Batir (velocidad gelato- granita)			

Más informaciones en la página siguiente

¡Cuidado! Cuando utiliza este programa, considera siempre estas proporciones:

AROMAS	PROPORCIONES
Helado de frutas dulce (como bananas, higos, uvas, fruta en jarabe)	300 hasta 320 g puré de fruta, 370 g base para fruta, 10 g zumo de limón, 100 o 120 g de agua
Helado al sabor de fruta agridulce	360 hasta 380 g puré de fruta, 400 g de base para fruta, 10 g de zumo de limón, 10-30 g de agua
Helado de cítricos	250 hasta 360 g zumo de cítricos, 420 g base para fruta, 20 g de zumo de limón, 0 hasta 110 g de agua
Helado de limón	160 g de zumo de limón, 460 g de base para fruta, 180 g de agua
Helado de verduras	370 g de zumo de verduras, 420 g base para fruta, 10 g zumo de limón.

67 - BASE BLANCA PARA HELADO

Ingredientes:

- Dextrosa: 45 g
- Jarabe de glucose: 20 g
- Sacarosa: 135 g
- Estabilizante: 5 g
- Leche en polvo: 30 g
- Leche entera fresca: 595 g
- Nata 35% materia grasa: 200 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Todos los ingredientes	2	0	84 WAIT TEMP
2	Cuchillas + Palas	NEXT	2	0	4 WAIT TEMP
		Guardar en la nevera durante 12 horas			
		Batir (velocidad gelato-granita)			

Más informaciones en la página siguiente

¡Cuidado! Cuando utiliza este programa, considera siempre estas proporciones::

EJEMPLO DE AROMA	PROPORCIONES
Aromas no planos (como: macarrón, merengue, cassata, coco, regaliz, menta, etc.)	800 g de base blanca, 100 g del elemento característico, 30 g de dextrosa y 1,5 dl de leche
Aromas planos (como: avellanas, chocolate blanco, pistacho, gianduja, almendas, nuez, etc.)	800 g de base blanca, 100 g del elemento característico, 40 g de dextrosa y 1,5 dl leche desnatada
Aromas de nata	800 g de base blanca, 0,5 dl nata fresca
Aromas de chocolate	800 g de base blanca o amarilla, 40 g de cacao (mezclada con 0,5 dl de agua en ebullición) y 30 g de dextrosa
Aroma de mascarpone	800 g de base amarilla, 150 g de mascarpone, 1 dl leche desnatada y 50 g de dextrosa.

68 - BASE AMARILLA PARA HELADO

Ingredientes:

- Una pizca de sal
- Dextrosa: 30 g
- Jarabe de glucosa: 30 g
- Sacarosa: 180 g
- Leche en polvo: 25 g
- Estabilizante: 3 g
- Yemas de huevo: 100 g
- Leche entera fresca: 570 g
- Nata 35% materia grasa : 100 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Todos los ingredientes	2	0	84 WAIT TEMP
2	Cuchillas + Palas	NEXT	2	0	4 WAIT TEMP
		Guardar 12 horas en la nevera			
		Batir (velocidad gelato-granita)			

¡Cuidado! Cuando utiliza este programa, considera siempre estas proporciones:

EJEMPLOS DE AROMAS	PROPORCIONES
Aromas no planos (como: macarrón, merengue, cassata, coco, regaliz, menta, etc.)	800 g de base blanca, 100 g del elemento característico, 30 g de dextrosa y 1,5 dl de leche
Aromas planos (como: avellanas, chocolate blanco, pistacho, gianduja, almendas, nuez, etc.)	800 g de base blanca, 100 g del elemento característico, 40 g de dextrosa y 1,5 dl de leche desnatada
Aromas de nata	800 g de base blanca, 0,5 dl nata fresca
Aromas de chocolate	800 g de base blanca o amarilla, 40 g de cacao (mezclada con 0,5 dl de agua en ebullición) y 30 g de dextrosa
Aroma de mascarpone	800 g de base amarilla, 150 g de mascarpone, 1 dl de leche desnatada and 50 g de dextrosa.

69 - PASTA DE FRUTAS SECAS PARA HELADO

Procedimiento:



STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Tapón	Frutas secas 250 g	1 PULSE	0	155 WAIT TEMP
2	Cuchillas + Tapón	NEXT	10	5 min	/

70 - BASE PARA SALSA DE FRUTA EN FRÍO

Ingredientes:

- Frutas en piezas: 1000 g
- Jarabe a 70 brix: 150 g
- Zumo de limón: 25 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Tapón	Todos los ingredientes	2	0	83 WAIT TEMP

71 - BASE JALEA DE FRUTAS

Ingredientes:

- Frutas: 320 g
- Azúcar: 480 g
- Pectina: 12 g
- Acido citrico: 5 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Tapón	Frutas 320 g	10	30 sec	/
2	Cuchillas	Azúcar 480 g Pectina 12 g	3	3 min	108 WAIT TEMP
3	Cuchillas	Acido citrico 5 g	3	30 sec	/

72 - BASE PARA MOUSSE DE FRUTAS

Ingredientes:

- Puré de frutas: 250 g
- 1 Cuchara de zumo de limón
- Azúcar: 80 g
- Gelatina: 15 g
- Nata semi montada: 250 g
- Merengue italiano: 80 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Puré de frutas 250 g 1 Cuchara de zumo de limón Azúcar 80 g	2	0	50 WAIT TEMP
2	Cuchillas	NEXT		0	42 WAIT TEMP
3	Cuchillas	Gelatina 15 g	6	40 sec	/
4	Cuchillas	NEXT	2	0	30 WAIT TEMP
5	Cuchillas + Palas	Nata semi montada 250 g Merengue italiano 80 g	2	10 sec	/

73 - BASE COULIS DE FRUTAS

Ingredientes:

- Frutas (albaricoques - fresas - melón): 500 g
- Azúcar: 200 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Frutas (albaricoques - fresas - melón) 500 g	10	30 sec	/
2	Cuchillas	Azúcar 200 g	3	0	70 WAIT TEMP
3	Cuchillas	NEXT	3	0	4 WAIT TEMP

74 - BASE MERMERLADA DE FRUTAS

Ingredientes:

- Frutas (ver en la página siguiente): 500 g
- Azúcar: ver en la página siguiente
- Zumo de limón: ver en la página siguiente



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Tapón	Frutas Azúcar Zumo de limón	10	1 min	/
2	Cuchillas + Palas	/	2	0	105 WAIT TEMP

Más informaciones en la página siguiente

¡Cuidado! Cuando utilizas este programa, considera siempre estas proporciones:

FRUTA (1/2 kg de puré de pulpa)	OTROS INGREDIENTES	NOTAS Y VARIABLE
Albaricoques, piña fresca, fresas, peras, melocotones	350 g de azúcar, zumo de ½ limón	Las peras tienen que ser cocida inmediatamente. Recomendamos que se añada pectina.
Caqui	250 g de azúcar, 1 dl de agua, y zumo de ½ limón	Con el agua y el azúcar, haga un jarabe, añada las frutas y cocina el todo durante 30 minutos.
Cereza	275 g de azúcar, zumo de ½ limón	Recomendamos que se añada pectina.
Higos, melón	300 g de azúcar, 1 dl de agua, y zumo de ½ limón	Añade un poco de corteza de limón rallada. Los higos tienen que ser duros.
Bayas y ciruelas	350 g de azúcar	Opcionalmente, se puede añadir 1 dl de zumo de grosella.
Membrillos	450 g e azúcar, 1 dl de agua, y zumo de ½ limón	Corta los membrillos en piezas, dejando la corteza, hiervalos en agua, keepeng their rinds,mezclalos, y después añade los demás ingredientes y cocina el todo.

75 - BASE CREMA MOUSSE DE FRUTAS

Ingredientes:

- Frutas a elección: 340 g
- Merengue italiano: 340 g
- Nata semimontada: 410 g
- Gelatina ablandada: 10 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Tapón	Frutas a elección 340 g	10	1 min	/
2	Cuchillas + Palas	Merengue italiano 340 g Nata semimontada 410 g Gelatina ablandada 10 g	1	20 sec	/

76 - BASE PARA SALSAS DE CHOCOLATE

Ingredientes:

- Leche: 500 g
- Nata: 500 g
- Aromas a elección
- Chocolate a elección: 500 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Leche 500 g Nata 500 g Aromas a elección	1	10 min	85 WAIT TEMP
		Filtrar			
2	Cuchillas	Chocolate a elección 500 g	2	5 min	65 WAIT TEMP
3	Cuchillas	Abatir a 4°C	2	0	4 WAIT TEMP

77 - BASE PARA BAVAROIS DULCE

Ingredientes:

- Leche entera: 166 g
- Nata: 166 g
- Azúcar: 83 g
- Yemas de huevo: 83 g
- Cola de pescado: 12 g
- Nata semimontada: 500 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Leche entera 166 g Nata 166 g Azúcar 83 g Yemas de huevo 83 g	2	0	84 WAIT TEMP
2	Cuchillas + Palas	NEXT	2	0	40 WAIT TEMP
3	Cuchillas + Palas	NEXT	2	0	42 WAIT TEMP
4	Cuchillas + Palas	Cola de pescado 12 g	2	30 sec	/
5	Cuchillas + Palas	NEXT	2	0	30 WAIT TEMP
6	Cuchillas + Palas	Nata semimontada 500 g	2	20 sec	/

78 - BASE CREMA INGLESA DE FRUTAS DULCE

Ingredientes:

- Frutas dulces en piezas: 700 g
- Leche: 150 g
- Nata: 150 g
- Yemas de huevo: 250 g
- Azúcar: 220 g

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Tapón	Frutas dulces en piezas 700 g	10	20 sec	/
2	Cuchillas + Palas	Leche 150 g Nata 150 g Yemas de huevo 250 g Azúcar 220 g	2	0	82 WAIT TEMP
3	Cuchillas + Palas	NEXT	2	0	4 WAIT TEMP

79 - BASE CREMA INGLESA DE FRUTAS ACIDAS

Ingredientes:

- Frutas acidas en piezas: 380 g
- Leche: 300 g
- Nata: 320 g
- Yemas de huevo: 250 g
- Azúcar: 250 g

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Tapón	Frutas acidas en piezas 380 g	10	15 sec	/
2	Cuchillas + Palas	Leche 300 g Nata 320 g Yemas de huevo 250 g Azúcar 250 g	2	0	82 WAIT TEMP
3	Cuchillas + Palas	Abatir a 4°C	2	0	4 WAIT TEMP

80 - BASE CREMA PASTELERA DE FRUTA DULCE

Ingredientes:

- Frutas dulces en piezas: 900 g
- Leche: 190 g
- Nata: 190 g
- Yemas de huevo: 320 g
- Azúcar: 280 g
- Maicena: 50 g

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Tapón	Frutas dulces en piezas 900 g	10	20 sec	/
2	Cuchillas + Palas	Leche 190 g Nata 190 g Yemas de huevo 320 g Azúcar 280 g Maicena 50 g	2	0	82 WAIT TEMP
3	Cuchillas + Palas	Abatir a 4°C	2	0	4 WAIT TEMP

81 - BASE CREMA PASTELERA DE FRUTA ACIDA

Ingredientes:

- Fruta acida: 380 g
- Leche: 300 g
- Nata: 320 g
- Yemas de huevo: 250 g
- Azúcar: 250 g
- Maicena: 40 g

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Tapón	Fruta acida 380 g	10	15 sec	/
2	Cuchillas + Palas	Leche 300 g Nata 320 g Yemas de huevo 250 g Azúcar 250 g Maicena 40 g	2	0	82 WAIT TEMP
3	Cuchillas + Palas	Abatir a 4°C	2	0	4 WAIT TEMP

82 - BASE PARA SALSAS CREMA INGLESA DE FRUTA DULCE

Ingredientes:

- Frutas dulces en piezas: 750 g
- Leche: 300 g
- Yemas de huevo: 250 g
- Azúcar: 250 g

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Frutas dulces en piezas 750 g	10	1 min	/
2	Cuchillas + Palas	Leche 300 g Yemas de huevo 250 g Azúcar 250 g	2	0	82 WAIT TEMP
3	Cuchillas + Palas	Abatir a 4°C	2	0	4 WAIT TEMP

83 - BASE PARA SALSAS CREMA INGLESA DE FRUTA ACIDA

Ingredientes:

- Frutas acidas en piezas: 450 g
- Leche: 550 g
- Yemas de huevo: 250 g
- Azúcar: 250 g

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Tapón	Frutas acidas en piezas 450 g	10	40 sec	/
2	Cuchillas + Palas	Leche 550 g Yemas de huevo 250 g Azúcar 250 g	2	0	82 WAIT TEMP
3	Cuchillas + Palas	Abatir a 4°C	2	0	4 WAIT TEMP

84 - BASE CREMA MOUSSELINE

Ingredientes:

- Leche: 500 g
- Yemas de huevo: 200 g
- Azúcar: 160 g
- Maicena: 40 g
- Vainilla al gusto
- Mantequilla blanda en piezas: 350 g
- Ingrediente característico: 200 g

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Leche 500 g Yemas de huevo 200 g Azúcar 160 g Maicena 40 g Vainilla al gusto	2	0	83 WAIT TEMP
2	Cuchillas + Palas	Abatir a 20°C	2	0	20 WAIT TEMP
3	Cuchillas + Palas	Mantequilla blanda en piezas 350 g Ingrediente característico 200 g	2	3 min	/
4	Cuchillas + Palas	Abatir a 4°C	2	0	4 WAIT TEMP

85 - BASE CREMA SAINT-HONORE'

Ingredientes:

- Yemas de huevo: 200 g
- Azúcar: 150 g
- Maicena: 40 g
- Leche: 500 g
- Vanilla al gusto
- Gelatina ablandada: 500 g
- Merengue italiano: 500 g

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Yemas de huevo 200 g Azúcar 150 g Maicena 40 g Leche 500 g Vanilla al gusto	2	0	83 WAIT TEMP
2	Cuchillas + Palas	Gelatina ablandada 8 g	2	30 sec	/
		Incorporar 500 g de merengue italiano			

86 - BASE CREMA DIPLOMATA

Ingredientes:

- Leche: 500 g
- Yemas de huevo: 200 g
- Azúcar: 150 g
- Maicena: 40 g
- Corteza de limón y vainilla al gusto
- Gelatina ablandada: 8 g
- Nata montada: 630 g

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Leche 500 g Yemas de huevo 200 g Azúcar 150 g Maicena 40 g Corteza de limón y vainilla al gusto	2	0	83 WAIT TEMP
2	Cuchillas + Palas	Gelatina ablandada 8 g	2		/
3	Cuchillas + Palas	NEXT	2	0	30 WAIT TEMP
4	Cuchillas + Palas	Abatir a 4°C	2	0	4 WAIT TEMP
		Incorporar 630 g de nata semi montada			

87 - CAMELIZACIÓN DEL AZÚCAR 106°

Ingredientes:

- Azúcar granulado: 500 g
- Agua: 200 g

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas + Tapón	Todos los ingredientes	1	0	106 WAIT TEMP

88 - CAMELIZACIÓN DEL AZÚCAR 111°

Ingredientes:

- Azúcar granulado: 500 g
- Agua: 200 g

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas + Tapón	Todos los ingredientes	1	0	111 WAIT TEMP

89 - CAMELIZACIÓN DEL AZÚCAR 115°

Ingredientes:

- Azúcar granulado: 500 g
- Agua: 200 g

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas + Tapón	Todos los ingredientes	1	0	115 WAIT TEMP

90 - CAMELIZACIÓN DEL AZÚCAR 120°

Ingredientes:

- Azúcar granulado: 500 g
- Agua: 200 g

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas + Tapón	Todos los ingredientes	1	0	120 WAIT TEMP

91 - CAMELIZACIÓN DEL AZÚCAR 145°

Ingredientes:

- Azúcar granulado: 500 g
- Agua: 200 g

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas + Tapón	Todos los ingredientes	1	0	145 WAIT TEMP

92 - CAMELIZACIÓN DEL AZÚCAR 158°

Ingredientes:

- Azúcar granulado: 500 g
- Agua: 200 g

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas + Tapón	Todos los ingredientes	1	0	158 WAIT TEMP

93 - CAMELIZACIÓN DEL AZÚCAR 165°

Ingredientes:

- Azúcar granulado: 500 g
- Agua: 200 g

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas + Tapón	Todos los ingredientes	1	0	165 WAIT TEMP

94 - MERENGUE FRANCÉS

Ingredientes:

- Claras de huevo: n 4
- Azúcar glas: 250 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Todos los ingredientes	3	3 min	/

NO UTILIZAR claras frías; si necesario, plantear la temperatura a 40 °C.

CONSEJOS:

- algunas gotas de zumos de limón ayudan en la preparación y quitan un poco el sabor fuerte de los huevos;
- lo más azúcar que añades, lo más denso será el merengue.

95 - MERENGUE SUIZO

Ingredientes:

- Claras de huevo: n. 4
- Azúcar: 250 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Todos los ingredientes	4	0	60 WAIT TEMP

Algunas gotas de zumos de limón ayudan en la preparación y quitan un poco el sabor fuerte de los huevos

96 - MERENGUE ITALIANO

Ingredientes:

- Claras de huevo: 165 g
- Azúcar: 335 g
- Agua: 75 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Claras de huevo 165 g Azúcar 55 g	3	3 min	/
		PONER EN LA NEVERA			
2	Cuchillas + Palas	Azúcar 280 g Agua 75 g	2	0	121 WAIT TEMP
		PONER APARTE			
3	Cuchillas + Palas	Claras montadas en punto de nieve Azúcar cocido por el agujero de la tapa	2	2 min	/

Algunas gotas de zumos de limón ayudan en la preparación y quitan un poco el sabor fuerte de los huevos

97 - BASE PARA PARFAIT

Ingredientes:

- Pate a bombe: 350 g
- Aroma seleccionado al gusto
- Nata montada: 500 g
- Merengue italiano: 100 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Pate a bombe 350 g Aroma seleccionado al gusto Nata montada 500 g	2	30 sec	/
2	Cuchillas + Palas	Merengue italiano 100 g	2	30 sec	/
		Guardar en el congelador durante 4 horas antes de servir			

98 - FONDANT

Ingredientes:

- Azúcar: 500 g
- Agua: 150 g
- Glucosa: 10 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Todos los ingredientes	1	0	114 WAIT TEMP
2	Cuchillas + Palas	HASTA QUE SE VUELVA BLANCO	2		/

99 - PATE A BOMBE

Ingredientes:

- Azúcar: 130 g
- Agua: 40 g
- Yemas de huevo: n. 6



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas + Tapón	Azúcar 130 g Agua 40 g	2	0	100 WAIT TEMP
		PONER APARTE			
2	Cuchillas + Palas	Yemas de huevo n. 6 Mezcla reservada por el agujero de la tapa	3	1 min	/
3	Cuchillas + Palas	/	4	5 min	/

100 - PREPARACIÓN PARA FRUTA ESCARCHADA

Ingredientes:

- Claras de huevo: n 1
- 1 Cuchara de agua



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Todos los ingredientes	3	30 sec	/
		CUBRIR LA FRUTA CON EL COMPUESTO Y PASARLA EN EL AZUCAR.			

1. Masas



01 - Pasta base para rebozar

Ingredientes:

- Leche entera: 500 g
- Huevos: 300 g
- Harina: 600 g
- Levadura: 3 g
- Sal: 5 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Tapón	Todos ingredientes	5	1 min	/

02 - Pasta suave de cerveza

Ingredientes:

- Huevos: n. 2
- Harina: 250 g
- Cerveza: 200 g
- 2 Cucharas de aceite de semillas
- Una pizca de sal



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Tapón	Todos los ingredientes	5	30 sec	/

03 - Pasta para tempura

Ingredientes:

- Agua con gas fria: 300 g
- Aceite de semillas: 1 cuchara
- Yemas de huevo: n 1
- Harina: 180 g
- Fecula: 40 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Agua con gas fria 300 g Aceite de semillas 1 cuchara Yemas de huevo n 1	5	30 sec	/
2	Cuchillas	Harina 180 g Fecula 40 g	5	20 sec	/

04 - Pasta para rebozar de brandy

Ingredientes:

- Brandy: 100 g
- Agua con gas: 120 g
- Harina: 250 g
- Aceite de semillas: 15 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Todos los ingredientes	3	20 sec	/

05 - Pasta para rebozar de menta

Ingredientes:

- Yemas: 50 g
- Vino blanco: 50 g
- Harina: 120 g
- Corteza rallada de 1 limón
- Menta picada al gusto
- Sal al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Todos los ingredientes	3		/

06 - Pasta para rebozar con especias

Ingredientes:

- Agua: 230 g
- Levadura: 3 g
- Harina de garbanzos: 250 g
- Semillas de curcuma en polvo: 5 g
- Semillas de cilantro en polvo: 5 g
- Guindilla en polvo al gusto
- Sal al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Todos los ingredientes	3	20 sec	/

07 - Pasta al huevo

Ingredientes:

- Harina: 300 g
- Huevos: n 3
- Sal al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Todos los ingredientes	10	10 sec	/

08 - Pasta al huevo especial de yemas

Ingredientes:

- Harina: 400 g
- Yemas de huevo: n 13
- Sal al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Todos los ingredientes	10	10 sec	/

09 - Pasta al huevo con ajo y perejil

Ingredientes:

- Harina: 450 g
- Huevos: n 4
- Pure de ajo: 40 g
- Perejil picado al gusto
- Sal al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Todos los ingredientes	10	10 sec	/

10 - Pasta al huevo con cacao

Ingredientes:

- Harina: 360 g
- Huevos: n 4
- Cacao amargo: 40 g
- Sal al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Todos ingredientes	10	10 sec	/

11 - Pasta al huevo con tinta de sepia

Ingredientes:

- Harina: 400 g
- Huevos: n 2
- Claras de huevo: n 2
- Aceite de oliva virgen extra: 10 g
- Sal al gusto
- Tinta de sepia: 20 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Todos los ingredientes	10	10 sec	/

12 - Pasta al huevo roja

Ingredientes:

- Harina: 400 g
- Huevos: n 2
- Yemas de huevo: n 3
- Remolacha cocida: 50 g
- Sal al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Todos los ingredientes	10	10 sec	/

13 - Pasta al huevo con harina de castañas

Ingredientes:

- Harina: 250 g
- Harina de castañas: 150 g
- Huevos: n 4
- Sal al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Todos los ingredientes	10	10 sec	/

14 - Masa para pizza

Ingredientes:

- 25 g Levadura de cerveza derretidas en 300 g de agua
- Aceite de oliva virgen extra: 20 g
- Azúcar: 10 g
- Sal: 10 g
- Harina: 500 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Todos los ingredientes	10	10 sec	/

15 - Pan con ajo y prejil

Ingredientes:

- Perejil: 20 g
- Prensado de 2 dientes de ajo
- 10 g de azúcar, derretidos en 300 g de agua
- Levadura de cerveza: 40 g
- Aceite de oliva: 30 g
- Harina integral: 100 g
- Harina: 500 g
- Sal al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Perejil 20 g Prensado de 2 dientes de ajo	10	10 sec	/
2	Cuchillas	10 g de azúcar, derretidos en 300 g de agua Levadura de cerveza 40 g Aceite de oliva 30 g Harina integral 100 g Harina 500 g Sal al gusto	10	10 sec	/

16 - Pan con albahaca

Ingredientes:

- Agua: 300 g
- Levadura de cerveza derretida: 30 g
- Azúcar: 10 g
- Albahaca picada: 50 g
- Aceite de oliva: 20 g
- Harina: 500 g
- Sal al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Tapón	Todos los ingredientes	10	10 sec	/

17 - Pan con curry

Ingredientes:

- Agua: 300 g
- Levadura de cerveza: 25 g
- Harina: 500 g
- 1 cucharadita de curry
- Aceite de oliva: 25 g
- Sal al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Tapón	Todos los ingredientes	10	10 sec	/

18 - Pan con nueces

Ingredientes:

- Leche: 300 g
- Aceite de oliva: 20 g
- Azúcar: 5 g
- Levadura de cerveza derretida: 25 g
- Nueces picadas: 80 g
- Harina: 500 g
- Sal al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Tapón	Todos los ingredientes	10	10 sec	/

19 - Pan con mantequilla y Parmesano

Ingredientes:

- Leche: 50 g
- Levadura de cerveza: 30 g
- Azúcar: 10 g
- Agua: 150 g
- Huevos: n. 1
- Parmesano rallado: 70 g
- Aceite de oliva: 20 g
- Mantequilla blanda: 120 g
- Harina: 300 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Tapón	Leche 50 g Levadura de cerveza 30 g Azúcar 10 g	6	30 sec	/
2	Cuchillas + Tapón	Agua 150 g Huevos n. 1 Parmesano rallado 70 g Aceite de oliva 20 g Mantequilla blanda 120 g Harina 300 g	10	10 sec	/

20 - Pan amarillo con semillas de sesamo

Ingredientes:

- Leche: 200 g
- Azúcar: 10 g
- Levadura de cerveza: 20 g
- Harina de maiz: 50 g
- Aceite de oliva: 20 g
- Harina: 380 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Tapón	Leche 200 g Azúcar 10 g Levadura de cerveza 20 g	6	30 sec	/
2	Cuchillas + Tapón	Harina de maiz 50 g Aceite de oliva 20 g Harina 380 g	10	10 sec	/
		Hacer bocadillos y pintar con claras de huevo			
		Espolvorear con semillas de sesamo			

21 - Pan con aceitunas y romero

Ingredientes:

- Levadura de cerveza: 15 g
- Agua: 150 g
- Azúcar: 10 g
- Aceite de oliva: 60 g
- Romero al gusto
- Aceitunas negras deshuesadas: 80 g
- Harina: 350 g
- Sal al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Levadura de cerveza 15 g Agua 150 g Azúcar 10 g Aceite de oliva 60 g Romero al gusto Aceitunas negras deshuesadas 80 g	8	15 sec	/
2	Cuchillas	Harina 350 g Sal al gusto	10	10 sec	/

22 - Pan con speck y pimienta

Ingredientes:

- Leche: 270 g
- Levadura derretida: 25 g
- Huevos: n. 1
- Azúcar: 20 g
- Pimienta negra al gusto
- Speck en cubitos: 120 g
- Sal al gusto
- Harina: 500 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Tapón	Todos los ingredientes	10	10 sec	/

23 - Pan suave con anchoas

Ingredientes:

- Agua: 300 g
- Levadura derretida: 30 g
- Azúcar: 10 g
- Aceite de oliva: 20 g
- Anchoas en aceite en piezas: 90 g
- Harina: 500 g
- Sal al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Tapón	Todos los ingredientes	10	10 sec	/

24 - Pan amarillos con aceitunas

Ingredientes:

- Agua: 250 g
- Aceite de oliva: 50 g
- 1 paquete de levadura
- Azúcar: 10 g
- Estragón picado al gusto
- Queso de oveja rallado: 50 g
- Aceitunas negras picadas: 50 g
- Harina de maíz: 150 g
- Harina: 350 g
- Sal al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Tapón	Todos los ingredientes	10	10 sec	/

25 - Pan dulce con leche

Ingredientes:

- Leche: 250 g
- Mantequilla blanda: 80 g
- Azúcar: 40 g
- Levadura de cerveza derretida: 40 g
- Harina: 500 g
- Sal: 5 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Leche 250 g Mantequilla blanda 80 g	4	3 min	/
2	Cuchillas + Tapón	Azúcar 40 g Levadura de cerveza derretida 40 g Harina 500 g Sal 5 g	10	10 sec	/

26 - Pan de brioche con salvia

Ingredientes:

- Cebolla: 50 g
- Aceite de oliva: 30 g
- Leche: 220 g
- Azúcar al gusto
- Sal al gusto
- Mantequilla blanda: 80 g
- Salvia picada: 20 g
- Huevos: n. 2
- Levadura de cerveza derretida: 25 g
- Harina: 500 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Cebolla 50 g	6	30 sec	/
2	Cuchillas	Aceite de oliva 30 g	2	2 min	90
3	Cuchillas	Leche 220 g Azúcar al gusto Sal al gusto Mantequilla blanda 80 g Salvia picada 20 g	3	2 min	/
4	Cuchillas + Tapón	Huevos n. 2 Levadura de cerveza derretida 25 g Harina 500 g	10	10 sec	/

27 - Rollos con coco

Ingredientes:

- Leche: 250 g
- Levadura de cerveza: 25 g
- Azúcar: 5 g
- Coco rallado: 50 g
- Mantequilla blanda: 50 g
- Harina: 500 g
- Aceite de oliva: 30 g
- Sal: 10 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Leche 250 g Levadura de cerveza 25 g Azúcar 5 g Coco rallado 50 g Mantequilla blanda 50 g	6	20 sec	/
2	Cuchillas	Harina 500 g Aceite de oliva 30 g Sal 10 g	10	10 sec	/

28 - Pan azimo

Ingredientes:

- Agua: 150 g
- Aceite de oliva: 20 g
- Sal al gusto
- Harina: 220 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Tapón	Todos los ingredientes	10	10 sec	/

29 - Palitos de pan con queso de oveja

Ingredientes:

- Agua: 300 g
- Levadura de cerveza derretida: 15 g
- Aceite de oliva: 80 g
- Azúcar: 10 g
- Queso de oveja rallado: 60 g
- Harina: 500 g
- Sal al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Tapón	Todos los ingredientes	10	10 sec	/

30 - Hojaldre

Ingredientes:

- Harina: 400 g
- Mantequilla congelada a cubitos: 200 g
- Sal: 10 g
- Agua fría por el agujero de la tapa: 90 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Todos los ingredientes	10	10 sec	/

31 - Pasta para forrar

Ingredientes:

- Harina: 250 g
- Mantequilla blanda: 125 g
- Agua muy fría: 75 g
- Sal: 5 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Harina 250 g Mantequilla blanda 125 g	10	10 sec	/
2	Cuchillas	Agua muy fría 75 g Sal 5 g	10	5 sec	/
		DEJAR REPOSAR EN LA NEVERA 2 HORAS ANTE DE UTILIZARLA.			

32 - Pasta Brisee

Ingredientes:

- Harina: 500 g
- Mantequilla blanda: 125 g
- Sal: 5 g
- Huevo: n 1
- Agua: 15 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Harina 250 g Mantequilla blanda 125 g Sal 5 g Huevo n 1 Agua 15 g	3	30 sec	/
2	Cuchillas	Harina 250 g	10	10 sec	/

33 - Pastaflora

Ingredientes:

- Harina: 250 g
- Mantequilla blanda: 125 g
- Azúcar: 100 g
- Una pizca de sal
- Aroma de vainilla: 1 g
- Huevos: n.1



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Harina 250 g Mantequilla blanda 125 g Azúcar 100 g Una pizca de sal Aroma de vainilla 1 g	10	10 sec	/
2	Cuchillas	Huevos n.1	10	10 sec	/

34 - Pastaflora batida

Ingredientes:

- Mantequilla blanda: 175 g
- Azúcar glas: 125 g
- Vanilina al gusto
- Una pizca de sal
- Corteza de limón rallada al gusto
- Huevos: n. 1
- Yemas de huevo: n.1
- Harina: 250 g
- Fécula: 25 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Mantequilla blanda 175 g	4	30 sec	/
2	Cuchillas	Azúcar glas 125 g Vanilina al gusto Una pizca de sal Corteza de limón rallada al gusto Huevos n. 1 Yemas de huevo n.1	4	30 sec	/
3	Cuchillas	Harina 250 g Fécula 25 g	10	10 sec	/

35 - Masa brik

Ingredientes:

- Harina blanca: 150 g
- Harina de semola: 50 g
- Agua: 350 g
- Sal al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Todos los ingredientes	10	10 sec	/

36 - Pasta cigarette

Ingredientes:

- Azúcar: 375 g
- Claras de huevos: 375 g
- Mantequilla blanda: 375 g
- Harina: 375 g
- Vainilla al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Tapón	Azúcar 375 g	10	2 min	/
2	Cuchillas + Tapón	Claras de huevos 375 g Mantequilla blanda 375 g Harina 375 g Vainilla al gusto	10	10 sec	/

37 - Masa sable

Ingredientes:

- Almendras peladas: 50 g
- Yemas de huevo: n 2
- Azúcar glas: 100 g
- Nata: 10 g
- Harina: 200 g
- Aroma de vainilla: 1 g
- Sal al gusto
- Corteza rallada de limón al gusto
- Mantequilla blanda: 70 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Almendras peladas 50 g	10	20 sec	/
2	Cuchillas + Palas	Yemas de huevo n 2 Azúcar glas 100 g Nata 10 g	4	30 sec	/
3	Cuchillas + Palas	Harina 200 g Aroma de vainilla 1 g Sal al gusto Corteza rallada de limón al gusto Mantequilla blanda 70 g	4	1 min	/

38 - Paté Genoise

Ingredientes:

- Huevos: n 5
- Azúcar: 150 g
- Harina: 150 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Huevos n 5 Azúcar 150 g	3	2 min	40 WAIT TEMP
2	Cuchillas	Harina 150 g	3	1 min	/

39 - Bizcocho

Ingredientes:

- Azúcar: 130 g
- Corteza de 1 limón
- Huevos: n 3
- Mantequilla blanda: 130 g
- Harina: 130 g
- Levadura en polvo: 2 Cucharillas
- Una pizca de sal



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Azúcar 130 g	8	5 sec	/
2	Cuchillas	Corteza de 1 limón	8	5 sec	/
3	Cuchillas	Huevos n 3	3	2 min	40
4	Cuchillas	Mantequilla blanda 130 g	3	30 sec	/
5	Cuchillas	Harina 130 g Levadura en polvo 2 cucharillas Una pizca de sal	3	10 sec	/

40 - Pasta Choux

Ingredientes:

- Agua: 250 g
- Mantequilla: 100 g
- Pinzas de sal y azúcar
- Harina: 160 g
- Huevos: n 3



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Agua 250 g Mantequilla 100 g Pizcas de sal y azúcar	1	5 min	100
2	Cuchillas	Harina 160 g	4	15 sec	/
		SACAR LA MEZCLA DEL VASO Y DEJAR ENFRIAR			
3	Cuchillas + Palas	Huevos n 3	3	3 min	/
4	Cuchillas + Palas	Mezcla reservada Huevos batidos por el agujero de la tapa	4		/

41 - Pasta de almendras

Ingredientes:

- Almendras en polvo: 750 g
- Azúcar glas: 625 g
- Miel de Acacia: 125 g
- Agua: 165 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Todos los ingredientes	4	10 min	80

42 - Shortbread

Ingredientes:

- Azúcar: 200 g
- Mantequilla blanda: 400 g
- Sal al gusto
- Harina: 430 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Tapón	Azúcar 200 g	10	1 min	/
2	Cuchillas	Mantequilla blanda 400 g Sal al gusto	8	15 sec	/
3	Cuchillas	Harina 430 g	10	10 sec	/

43 - Tarta Margarita

Ingredientes:

- Huevos: n 2
- Yemas de huevo: n 4
- Azúcar: 120 g
- Mantequilla: 40 g
- Harina: 90 g
- Fecula: 30 g
- Levadura para pasteles: 10 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Huevos n 2 Yemas de huevo n 4 Azúcar 120 g	3	2 min	40 WAIT TEMP
2	Cuchillas	Mantequilla 40 g	3	30 sec	/
3	Cuchillas	Harina 90 g Fecula 30 g Levadura para pasteles 10 g	3	10 sec	/

44 - Masa cake

Ingredientes:

- Mantequilla blanda: 250 g
- Azúcar glas: 250 g
- Huevos: n 4
- Harina: 300 g
- Levadura para pasteles: 10 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Mantequilla blanda 250 g Azúcar glas 250 g	3	30 sec	/
2	Cuchillas	Huevos n 4	3	30 sec	/
3	Cuchillas	Harina 300 g Levadura para pasteles 10 g	5	15 sec	/

45 - Masa para brioches

Ingredientes:

- 12 g de levadura de cerveza derretida en 40 g de agua
- Harina: 250 g
- Sal: 5 g
- Huevos: n 2
- Mantequilla blanda: 90 g
- Azúcar: 50 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	12 g de levadura de cerveza derretida en 40 g de agua Harina 80 g	10	10 sec	/
2		RETIRE LA MASA Y DEJAR REPOSAR 1 HORA			/
3	Cuchillas	Harina 170 g Sal 5 g Huevos n 2 Mantequilla blanda 90 g Azúcar 50 g	10	10 sec	/
4	Cuchillas	Masa leudada reservada	10 PULSE 2	48 sec	/
5	Cuchillas	NEXT	10 PULSE 2	48 sec	/

46 - Masa para waffles

Ingredientes:

- Leche: 500 g
- Levadura fresca: 12 g
- Harina: 250 g
- Sal al gusto
- Azúcar: 40 g
- Huevos: n 3
- Aroma de vainilla al gusto
- Mantequilla: 80 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Leche 100 g Levadura fresca 12 g	4	20 sec	/
2	Cuchillas	Harina 250 g Sal al gusto Azúcar 40 g Huevos n 3 Aroma de vainilla al gusto	4	20 sec	/
3	Cuchillas	400 g de leche por el agujero de la tapa	3	1 min	/
		PONER EN LA NEVERA DURANTE 1 HORA			
4	Cuchillas	Mantequilla 80 g	2	2 min	90
5	Cuchillas	Masa reservada	2	30 sec	/

47 - Masa para creps

Ingredientes:

- Huevos: 500 g
- Harina: 650 g
- Leche: 750 g
- Sal: 20 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Todos los ingredientes	4	1 min	/

48 - Masa salada para strudel

Ingredientes:

- Harina: 300 g
- Huevo: n 1
- Mantequilla blanda: 30 g
- Azúcar: 5 g
- Sal: 5 g
- Vinagre: 8 g
- Agua: 100 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Todos los ingredientes	10	10 sec	/

49 - Masa para galletas de Viena

Ingredientes:

- Azúcar: 80 g
- Mantequilla blanda: 200 g
- Claras de huevo: 50 g
- Sal al gusto
- Vainilla al gusto
- Harina: 250 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Tapón	Azúcar 80 g	10	1 min	/
2	Cuchillas + Tapón	Mantequilla blanda 200 g Claras de huevo 50 g Sal al gusto Vainilla al gusto Harina 250 g	10	10 sec	/

50 - Macarons

Ingredientes:

- Azúcar: 945 g
- Almendras: 345 g
- Cacao amargo: 45 g
- Claras de huevo: 165 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Tapón	Azúcar 615 g Almendras 345 g Cacao amargo 45 g	10	2 min	/
		Dejar de lado			
2	Cuchillas + Palas	Claras de huevo 165 g Azúcar 330 g	3	2 min	/
		Incorporar la mezcla reservada			

51 - Crumble

Ingredientes:

- Mantequilla blanda: 400 g
- Azúcar de caña: 150 g
- Sal: 2 g
- Semillas de 1 vaina de vainilla
- Azúcar: 50 g
- Harina: 500 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Mantequilla blanda 400 g Azúcar de caña 150 g Sal 2 g Semillas de 1 vaina de vainilla Azúcar 50 g	3	2 min	/
2	Cuchillas + Tapón	Harina 500 g	10	10 sec	/

52 - Pasta de almendras para petit fours

Ingredientes:

- Almendras: 200g
- Azúcar: 240 g
- Miel: 10 g
- Claras de huevo: n 2



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Almendras 200 g Azúcar 240 g	10	30 sec	/
2	Cuchillas + Palas	Miel 10 g Claros de huevo n 2	4	1 min	/

53 - Crepes de Roquefort

Ingredientes:

- Harina: 180 g
- Huevos: n.2
- Yemas de huevo: n.1
- Queso Roquefort en piezas: 180 g
- Cerveza: 60 g
- Sal al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Harina 180 g Huevos n.2 Yemas de huevo n.1 Queso Roquefort en piezas 180 g	6	1 min 30 sec	/
2	Cuchillas	Cerveza a chorro fino por el agujero de la tapa 60 g Sal al gusto	3	1 min	/
		Dejar reposar unos 30 minutos			

54 - Croissant de hierbas aromáticas

Ingredientes:

- Dientes de ajo: n.2
- Chalote: 20 g
- Perejil: 30 g
- Cebollino: 20 g
- Leche: 250 g
- Mantequilla blanda: 100 g
- Levadura: 20 g
- Semillas de comino al gusto
- Majorana picada al gusto
- Claras de huevo: 50 g
- Azúcar: 10 g
- Harina: 500 g
- Sal al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Tapón	Dientes de ajo n.2 Chalote 20 g Perejil 30 g Cebollino 20 g	8	10 sec	/
2	Cuchillas	Leche 250 g Mantequilla blanda 100 g	4	3 min	/
3	Cuchillas + Tapón	Levadura 20 g Semillas de comino al gusto Majorana picada al gusto Claras de huevo 50 g Azúcar 10 g Harina 500 g Sal al gusto	10	10 sec	/

55 - Muffin dulce de calabacines

Ingredientes:

- Nueces picadas: 50 g
- Azúcar: 100 g
- Mantequilla blanda: 70 g
- Huevos: n.2
- Canela en polvo al gusto
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- Calabacines en juliana: 150 g
- Harina: 150 g
- Levadura: 10 g
- Sal al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Nueces picadas 50 g Azúcar 100 g Mantequilla blanda 70 g Huevos n.2 Canela en polvo al gusto 1 cucharadita de extracto de vainilla Calabacines en juliana 150 g	6	20 sec	/
2	Cuchillas	Harina 150 g Levadura 10 g Sal al gusto	10	10 sec	/

56 - Muffin salado con aceitunas y romero

Ingredientes:

- Leche: 250 g
- Mantequilla blanda: 140 g
- Huevos: n.2
- Levadura: 16 g
- Parmesano rallado: 30 g
- Aceitunas negras deshuesadas: 100 g
- Romero picado al gusto
- Harina: 370 g
- Sal al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Leche 250 g Mantequilla blanda 140 g Huevos n.2 Levadura 16 g Parmesano rallado 30 g Aceitunas negras deshuesadas 100 g Romero picado al gusto	6	20 sec	/
2	Cuchillas	Harina 370 g Sal al gusto	10	10 sec	/

57 - Plum-cake con nueces y Parmesano

Ingredientes:

- Levadura de cerveza: 30 g
- Agua: 100 g
- Azúcar: 10 g
- Mantequilla blanda: 80 g
- Yemas de huevo: 40 g
- Leche: 250 g
- Harina: 500 g
- Parmesano rallado: 100 g
- Sal al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Levadura de cerveza 30 g Agua 100 g Azúcar 10 g Mantequilla blanda 80 g Yemas de huevo 40 g	6	20 sec	/
2	Cuchillas	Leche 250 g Harina 500 g Parmesano rallado 100 g Sal al gusto	10	10 sec	/

2. Salsas



01 - Mantequilla a la trufa

Ingredientes:

- Mantequilla blanda: 150 g
- Trufa o Aceite de Trufa: 50 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Mantequilla blanda 150 g	3	30 sec	/
2	Cuchillas	Trufa o Aceite de trufa 50 g	3	1 min	/

02 - Mantequilla a la mostaza

Ingredientes:

- Perejil: 1 manojo
- Mantequilla blanda: 100 g
- Mostaza dulce: 1 cuchara
- Pizca de sal



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	1 Manojito de perejil	5	15 sec	/
2	Cuchillas + Palas	Mantequilla blanda 100 g	3	30 sec	/
3	Cuchillas + Palas	Mostaza dulce 1 cuchara Pizca de sal	3	30 sec	/

03 - Mantequilla a la anchoa

Ingredientes:

- Anchoas en aceite: 50 g
- Mantequilla blanda: 100 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Anchoas en aceite 50 g	5	15 sec	/
2	Cuchillas + Palas	Mantequilla blanda 100 g	3	1 min	/

04 - Mantequilla con ajo

Ingredientes:

- Ajo: 50 g
- Albahaca: n 2 hojas
- Mantequilla blanda: 100 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Ajo 50 g Hojas de albahaca n 2	6	20 sec	/
2	Cuchillas + Palas	Mantequilla blanda 100 g	3	30 sec	/

05 - Mantequilla con crustaceos

Ingredientes:

- Mantequilla blanda: 200 g
- Cascaras: 200 g
- Sal y pimienta al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Mantequilla blanda 200 g Cascaras 200 g	10	2 min	/
2	Cuchillas + Palas	Sal y pimienta al gusto	3	1 min	85 WAIT TEMP
		DEJAR REPOSAR UNOS 30 MINUTOS Y FILTRAR			

06 - Mantequilla para caracoles

Ingredientes:

- Perejil: 20 g
- Ajo: n 1 diente
- Chalota: 40 g
- Sal y pimienta al gusto
- Mantequilla blanda: 200 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Perejil 20 g 1 diente de ajo Chalota 40 g Sal y pimienta al gusto	10	10 sec	/
2	Cuchillas + Palas	Mantequilla blanda 200 g	3	10 sec	/

07 - Salsa Aioli

Ingredientes:

- Ajo: n 4 dientes
- Mostaza: 1 cucharillas
- Yemas de huevo: n 3
- Sal al gusto
- Aceite de oliva por el agujero de la tapa: 300 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Dientes de ajo n 4 Mostaza 1 cucharillas Yemas de huevo n 3 Sal al gusto Aceite de olivas por el agujero de la tapa 300 g	6	20 sec	/

08 - Hummus

Ingredientes:

- Ajo: n 3 dientes
- Aceite: 20 g
- Perejil: 1 manojo
- Garbanzos cocidos: 200 g
- Salsa Tahina: 150 g
- Zumo de 3 limones
- Pimentón al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	3 dientes de ajo Aceite 20 g 1 Manojito de perejil	10	20 sec	/
2	Cuchillas	Garbanzos cocidos 200 g	10	30 sec	/
3	Cuchillas	Salsa Tahina 150 g Zumo de 3 limones Pimentón al gusto	6	2 min	/

09 - Caviar de berenjena

Ingredientes:

- Cebolla: 60 g
- Ajo: 10 g
- Aceite de oliva: 50 g
- Berenjenas a cubitos: 350 g
- Sal y pimienta al gusto
- Perejil picado al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Cebolla 60 g Ajo 10 g Aceite de oliva 50 g	3	5 min	90
2	Cuchillas	Berenjenas a cubitos 350 g Sal y pimienta al gusto Perejil picado al gusto	2	15 min	90

10 - Mayonesa

Ingredientes:

- Huevos: n. 2
- Yemas de huevo: n. 1
- Mostaza fresca: 5 g
- Zumo de limón: 10 g
- Sal: 5 g
- Aceite de semillas: 350 g
- Aceite de oliva: 150 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Huevos n. 2 Yemas de huevo n. 1 Mostaza fresca 5 g Zumo de limón 10 g Sal 5 g	3	1 min	/
2	Cuchillas	350 g Aceite de semillas por el agujero de la tapa 150 g Aceite de oliva por el agujero de la tapa	4	2 min	/

11 - Mayonesa verde

Ingredientes:

- Mayonesa: 200 g
- Espinacas hervidos y picados: 50 g
- Cebollino y perejil picados al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Todos los ingredientes	3	1 min	/

12 - Mayonesa sin huevo

Ingredientes:

- Leche: 120 g
- Una pizca de sal
- Dientes de ajo picado: n. 3
- Aceite: 400 g
- Zumo de limón



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Leche 120 g Una pizca de sal	6	20 sec	/
2	Cuchillas	Dientes de ajo picado n. 3	10	10 sec	/
3	Cuchillas	400 g Aceite a chorro fino por el agujero de la tapa	4	3 min	/
4	Cuchillas	Zumo de 1 limón	2	10 sec	/

13 - Salsa coctel

Ingredientes:

- Mayonesa: 200 g
- Brandy: 8 g
- Gotas de salsa Worcestershire: n. 2
- Tabasco al gusto
- Ketchup: 50 g
- Nata montada: 30 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Mayonesa 200 g Brandy 8 g Gotas de salsa Worcestershire: n. 2 Tabasco al gusto Ketchup 50 g	3	1 min	/
2	Cuchillas + Palas	Nata montada 30 g	2	20 sec	/

14 - Salsa de yogur

Ingredientes:

- 1/2 Diente de ajo
- Yogur natural: 500 g
- Nata: 200 g
- Zumo de limón: 8 g
- Sal al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Todos los ingredientes	10	1 min	/
2	Cuchillas	/	3	2 min	/

15 - Salsa Tartara

Ingredientes:

- Huevos duros: n 2
- Pepinillos al gusto
- Alcaparras al gusto
- Cebolleta al gusto
- Mayonesa: 200 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Huevos duros n 2 Pepinillos y alcaparras al gusto Cebolleta al gusto	10	10 sec	/
2	Cuchillas + Palas	Mayonesa 200 g	2	30 sec	/

16 - Salsa Jonville

Ingredientes:

- Mantequilla: 60 g
- Camarones pelados: 100 g
- Pimienta de cajena al gusto
- Harina: 30 g
- Fumet de pescado: 500 g
- Vino blanco: 50 g
- Nata: 60 g
- Zumo de limón: 8 g
- Sal y pimienta blanca al gusto
- Yemas de huevo: n 2



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Mantequilla 30 g Camarones pelados 100 g Pimienta de cajena al gusto	1	0	85 WAIT TEMP
2	Cuchillas	/	10	10 sec	/
		RESERVAR			
3	Cuchillas + Palas	Mantequilla 30 g Harina 30 g	2	0	40 WAIT TEMP
4	Cuchillas + Palas	Fumet de pescado 500 g Vino blanco 50 g	3	10 min	95 WAIT TEMP
5	Cuchillas + Palas	Nata 60 g Zumo de limón 8 g Sal y pimienta blanca al gusto Yemas de huevo n 2	3	30 sec	/

17 - Salsa de atún

Ingredientes:

- Atún en aceite: 200 g
- Alcaparras: 20 g
- Anchoas en aceite: 20 g
- Mayonesa: 400 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Atún en aceite 200 g Alcaparras 20 g Anchoas en aceite 20 g	8	20 sec	/
2	Cuchillas	Mayonesa 400 g	2	30 sec	/

18 - Salsa de anchoas

Ingredientes:

- Mantequilla: 60 g
- Harina: 30 g
- Fumet de pescado: 500 g
- Vino blanco: 150 g
- Nata: 60 g
- Zumo de limón: 8 g
- Sal y pimienta blanca al gusto
- Yemas de huevo: n 2
- Pasta de anchoas al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Mantequilla 30 g Harina 30 g	2	0	40 WAIT TEMP
2	Cuchillas + Palas	Fumet de pescado 500 g Vino blanco 150 g	3	10 min	95 WAIT TEMP
3	Cuchillas + Palas	Nata 60 g Zumo de limón 8 g Sal y pimienta blanca al gusto Yemas de huevo n 2 Pasta de anchoas al gusto Mantequilla 30 g	3	30 sec	/

19 - Salsa de aguacate

Ingredientes:

- Cebolla: 160 g
- Vinagre: 16 g
- Aceite de oliva: 16 g
- Nata acida: 200 g
- Limón: 40 g
- Tabasco al gusto
- Aguacate pelados en cubitos: n. 2
- Sal al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Todos los ingredientes	10	30 sec	/

20 - Citronette

Ingredientes:

- Zumo de limón: 32 g
- Sal y pimienta al gusto
- Aceite a chorro fino por el agujero de la tapa: 128 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Todos los ingredientes	3	2 min	/

21 - Vinagreta

Ingredientes:

- Vinagre: 32 g
- Sal y pimienta blanca al gusto
- Aceite de oliva a chorro fino por el agujero de la tapa: 100 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Todos los ingredientes	3	2 min	/

22 - Salsa Tapenade

Ingredientes:

- Anchoas sin sal: 100 g
- Aceitunas deshuesadas: 250 g
- Alcaparras: 150 g
- Aceite de oliva: 200 g
- Sal y pimienta al gusto
- Zumo de 1 limón



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Anchoas sin sal 100 g Aceitunas deshuesadas 250 g Alcaparras 150 g	6	20 sec	/
2	Cuchillas	Aceite de oliva 200 g Sal y pimienta al gusto Zumo de 1 limón	8	40 sec	/

23 - Salsa Olandesa

Ingredientes:

- Vinagre: 50 g
- Agua: 150 g
- Sal y pimienta: 10 g
- Vino blanco: 100 g
- Yemas de huevo: 225 g
- Mantequilla blanda en piezas: 500 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Vinagre 50 g Agua 150 g Sal y pimienta 10 g Vino blanco 100 g Yemas de huevo 225 g	2	0	82 WAIT TEMP
2	Cuchillas + Palas	NEXT	2	0	10 WAIT TEMP
3	Cuchillas + Pala	Mantequilla blanda en piezas: 500 g	2	10 min	/

24 - Salsa Bernesa

Ingredientes:

- Chalote picado : 20 g
- Perifollo picado: 5 g
- Tomillo: 2 g
- Hojas de laurel: n.1
- Estragón: 10 g
- Vinagre: 50 g
- Vino blanco: 100 g
- Agua: 150 g
- Yemas de huevo: 225 g
- Sal y pimienta: 10 g
- Mantequilla blanda en piezas: 500 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Chalote picado finamente 20 g Perifollo picado 5 g Tomillo 2 g Hojas de laurel n.1 Estragón 5 g Vinagre 50 g Vino blanco 100 g Agua 150 g	2	15 min	45 WAIT TEMP
		Filtrar			
2	Cuchillas + Palas	Liquido filtrado Yemas de huevo 225 g Sal y pimienta 10 g	2	0	82 WAIT TEMP
3	Cuchillas + Palas	NEXT	2	0	10 WAIT TEMP

La tabla continúa en la página siguiente

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
4	Cuchillas + Palas	Mantequilla blanda en piezas 500 g Estragón picado 5 g	2	10 min	/

25 - Bechamel

Ingredientes:

- Leche: 1000 g
- Mantequilla: 80 g
- Harina: 70 g
- Sal: 5 g
- Nuez moscada: 1 pizca



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Todos los ingredientes	2	30 min	95

26 - Salsa de mantequilla blanca (para pescado hervido)

Ingredientes:

- Chalota: 25 g
- Vinagre: 15 g
- Vino blanco: 40 g
- Mantequilla fría a cubitos: 200 g
- Sal y pimienta blanca al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Chalota 25 g	10	30 sec	/
2	Cuchillas	Vinagre 15 g Vino blanco 40 g	1	25 min	85 WAIT TEMP
3	Cuchillas	Mantequilla fría a cubitos 200 g Sal y pimienta blanca al gusto	4	30 sec	/

27 - Salsa con higado graso de ganso

Ingredientes:

- Zumo de naranja roja: 100 g
- Porto: 100 g
- Chalota: n 1
- Fondo de carne: 200 g
- Hígado graso de ganso: 100 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Zumo de naranja roja 100 g	2	15 min	115
		PONER APARTE			
2	Cuchillas	Porto 100 g Chalota n. 1	6	20 sec	/
3	Cuchillas	/	1	8 min	115
4	Cuchillas	Fondo de carne 200 g	2	5 min	85
5	Cuchillas	Hígado graso de ganso 100 g Reduccion de naranja reservada	10	20 sec	/

28 - Salsa de vino blanco (para pescado)

Ingredientes:

- Mantequilla: 60 g
- Harina: 30 g
- Fumet de pescado: 500 g
- Vino blanco: 150 g
- Nata: 60 g
- Zumo de limón: 8 g
- Sal y pimienta al gusto
- Yemas de huevo: n 2



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Mantequilla 30 g Harina 30 g	2	0	40 WAIT TEMP
2	Cuchillas + Palas	Fumet de pescado 500 g Vino blanco 150 g	3	10 min	95 WAIT TEMP
3	Cuchillas + Palas	Nata 60 g Zumo de limón 8 g Sal y pimienta al gusto Yemas de huevo n 2 Mantequilla 30 g	3	30 sec	/

29 - Salsa barbacoa

Ingredientes:

- Salsa de tomate: 100 g
- 1 Diente de ajo
- Cerveza: 100 g
- Vinagre: 8 g
- Salsa Worcestershire: 8 g
- Zumo de limón: 8 g
- Miel: 15 g
- Salsa de soja: 8 g
- Tequila: 8 g
- Sal y pimienta al gusto
- Pimentón dulce: 4 g
- Mostaza: 6 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Todos ingredientes	10	30 sec	/
2	Cuchillas + Palas	/	1	20 min	90

30 - Guacamole

Ingredientes:

- Cebollas: n. 1
- Chiles verdes: n.3
- 1 manojo de cilantro
- Aguacate maduros en piezas: n. 4
- Zumo de 2 limas
- Sal y pimienta al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Tapón	Todos los ingredientes	10	30 sec	/

31 - Reduccion de vinagre balsamico

Ingredientes:

- Vinagre balsamico: 500 g
- Jarabe de glucosa: 50 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Todos los ingredientes	1F	0	113 WAIT TEMP

32 - Roux pasteurizado

Ingredientes:

- Harina: 600 g
- Mantequilla blanda: 400 g
- Aceite de semillas: 100 g

Procedimiento:



STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Todos los ingredientes	2	30 min	95

33 - Patatas a la duquesa

Ingredientes:

- Patatas cocidas y machacadas: 700 g
- Mantequilla blanda: 70 g
- Yemas de huevo: n 2
- Pizca de nuez moscada
- Sal y pimienta al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Todos los ingredientes	4	1 min	/

34 - Pure de patatas

Ingredientes:

- Patatas cocidas y peladas: 800 g
- Leche: 400 g
- Mantequilla blanda: 50 g
- Queso Parmesano rallado: 50 g
- Sal y pimienta al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Patatas cocidas y peladas 800 g Leche 400 g	1E	30 min	95
2	Cuchillas + Palas	Mantequilla blanda 50 g Queso Parmesano rallado 50 g Sal y pimienta al gusto	2	1 min	/

35 - Crema Chantilly salada con Parmesano

Ingredientes:

- Crema pastelera salada: 400 g
- Parmesano rallado: 50 g
- Nata montada: 100 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Crema pastelera salada 200 g Parmesano rallado 50 g	2	2 min	70 WAIT TEMP
2	Cuchillas + Palas	Crema pastelera salada 200 g	2	1 min	/
3	Cuchillas + Palas	Nata montada 100 g	1	1 min	/

36 - Crema de sesamo

Ingredientes:

- Salsa tahina: 420 g
- Zumo de 2 limones
- 1 Diente de ajo
- Perejil al gusto
- Sal y pimienta al gusto
- Pimentón dulce: 10 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Tapón	Todos los ingredientes	8	20 sec	/

37 - Crema inglesa salada con coliflor

Ingredientes:

- Coliflor rebozada: 400 g
- Leche: 250 g
- Nata: 250 g
- Parmesano rallado: 50 g
- Nuez moscada al gusto
- Yemas de huevo: 200 g
- Sal al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Coliflor rebozada 400 g Leche 250 g Nata 250 g	1	0	84 WAIT TEMP
		Filtrar y eliminar la coliflor			
2	Cuchillas + Palas	Liquido filtrado 500 g Parmesano rallado 50 g Nuez moscada al gusto Sal al gusto Yemas de huevo 200 g	2	0	82 WAIT TEMP
3	Cuchillas + Palas	NEXT	2	0	3 WAIT TEMP

38 - Chutney de manzana y mango

Ingredientes:

- Manzana Reineta a cubitos: 200 g
- Mango a cubitos: 100 g
- Vinagre: 120 g
- Azúcar de caña: 100 g
- Guindilla: 2 g
- Pasas: 30 g
- Mostaza: 30 g
- 1 Cucharadita de jengibre en polvo
- Sal al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Todos los ingredientes	1 PULSE	30 min	95 WAIT TEMP

39 - Coulis de zanahoria al comino

Ingredientes:

- Zanahorias a rodajas: 200 g
- Caldo de pollo: 400 g
- Comino: 2 g
- Sal y pimienta al gusto
- Mantequilla: 10 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Zanahorias a rodajas 200 g Caldo de pollo 400 g Comino 2 g Sal y pimienta al gusto	8	30 sec	/
2	Cuchillas	/	1	10 min	95
3	Cuchillas	Mantequilla 10 g	10	30 sec	/

40 - Crema pastelera salada

Ingredientes:

- Leche: 400 g
- Nata: 100 g
- Parmesano rallado: 100 g
- Yemas de huevo: 200 g
- Mantequilla: 50 g
- Maicena: 40 g
- Nuez moscada al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Todos los ingredientes	2	0	82 WAIT TEMP
2	Cuchillas + Palas	NEXT	2	0	3 WAIT TEMP

41 - Crema salada de berenjenas mediorientales

Ingredientes:

- Cebolla roja: 50 g
- 1 Diente de ajo
- Aceite de oliva: 155 g
- Berenjenas al horno: 500 g
- Oregano seco al gusto
- Zumo de 1 limón



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Tapón	Cebolla roja 50 g 1 Diente de ajo Aceite de oliva 30 g	10	5 sec	/
2	Cuchillas	NEXT	2	3 min	85 WAIT TEMP
3	Cuchillas + Tapón	Berenjenas al horno 500 g Oregano seco al gusto Zumo de 1 limón	10	30 sec	/
4	Cuchillas	Aceite de oliva a chorro fino por el agujero de la tapa 125 g	8	30 sec	/

42 - Crème brûlée salada con Parmesano

Ingredientes:

- Nata: 1000 g
- Parmesano rallado: 250 g
- Yemas de huevo: 250 g
- Sal y pimienta al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Nata 1000 g Parmesano rallado 250 g Yemas de huevo 250 g Sal y pimienta al gusto	2	3 min	70 WAIT TEMP
2	Cuchillas + Palas	NEXT	2	0	3 WAIT TEMP

3. Caldos, Sopas, Cremas



01 - Caldo de verduras granular

Ingredientes:

- Cebolla: 100 g
- Zanahoria: 100 g
- Perejil: 50 g
- Apio: 50 g
- Calabacin: 50 g
- Judias Verdes: 50 g
- Tomate: 50 g
- Tomillo: 20 g
- Sal gruesa: 100 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Todos los ingredientes	8	1 min 30 sec	/

02 - Caldo de carne

Ingredientes:

- Mirepoix enriquecido con hierbas: 160 g
- Tomate: 30 g
- Agua: 40 g
- Vino tinto: 10 g
- Carne picada en el cesto: 160 g
- Sal gruesa: 160 g
- 1/2 hoja de Laurel



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillos	Mirepoix 160 g Tomate 30 g Agua 40 g Vino tinto 10 g	4	10 sec	/
2	Cuchillos + Cesto	Carne picada en el cesto 160 g Sal gruesa 160 g 1/2 Hoja de laurel	1	28 min	90
3		EXTRAER EL CESTO			
4	Cuchillas	Contenido del cesto	5	30 sec	/
5	Cuchillas	/	10	40 sec	/

03 - Dado vegetal

Ingredientes:

- Apio: 100 g
- Zanahoria: 100 g
- Cebolla: 50 g
- Tomate: 60 g
- Calabacin: 50 g
- 1 diente de ajo
- Champiñones frescos: 100 g
- 1 Hoja de laurel
- Algunas hojas de albahaca y salvia
- 1 Manojito de perejil
- Aceite de oliva virgen extra: 30 g
- Vino blanco: 30 g
- Sal gruesa: 200 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Apio 100 g Zanahoria 100 g Cebolla 50 g Tomate 60 g Calabacin 50 g 1 Diente de ajo Champiñones frescos 100 g 1 Hoja de laurel Algunas hojas de albahaca y salvia 1 Manojito de perejil	4	10 sec	/
2	Cuchillas	Aceite de oliva virgen extra 30 g Vino blanco 30 g Sal gruesa 200 g	2	20 min	90
3	Cuchillas	/	5	30 sec	/
4	Cuchillas	/	10	1 min	/

04 - Consome de buey

Ingredientes:

- Puerro: 40 g
- Cebolla: 40 g
- Apio: 30 g
- Zanahoria: 30 g
- Tomate maduro: n. 1
- Carne a trocitos: 250 g
- Caldo de buey: 1300 g
- Claras de huevo: n. 1



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Puerro 40 g Cebolla 40 g Apio 30 g Zanahoria 30 g Tomate maduro n 1 Carne a trocitos 250 g	10	1 min	/
2	Cuchillas + Palas	Caldo de buey 1300 g	1	1 hora	95 WAIT TEMP
3	Cuchillas + Palas	Claras de huevo n 1	1	30 sec	/
		FILTRAR.			

05 - Consome de pescado

Ingredientes:

- Puerro: 40 g
- Cebolla: 40 g
- Apio: 30 g
- Zanahoria: 30 g
- Pescado: 250 g
- Caldo de pescado: 1300 g
- Claras de huevo: n 1



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Puerro 40 g Cebolla 40 g Apio 30 g Zanahoria 30 g Pescado 250 g	10	1 min	/
2	Cuchillas	Caldo de pescado 1300 g	1	30 min	95 WAIT TEMP
3	Cuchillas	Claras de huevo n. 1	1	30 sec	/
		FILTRAR.			

06 - Fondo de carne

Ingredientes:

- Mirepoix: 60 g
- 1 Hoja de laurel
- 1 Ramita de romero
- Setas secas: n. 2
- Aceite de oliva: 20 g
- Vino tinto: 20 g
- Carne a tiras delgadas: 150 g
- Concentrado de tomate: 10 g
- Agua: 700 g
- Clavo: n. 1
- 1 Bajas de enebro



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Mirepoix 60 g 1 Hoja de laurel 1 Ramita de romero Setas secas n. 2 Aceite de oliva 20 g Vino tinto 20 g	1	5 min	110
2	Cuchillas	Carne a tiras delgadas 150 g	2	3 min	110
3	Cuchillas	Concentrado de tomate 10 g Agua 700 g Clavo n 1 1 Bajas de enebro	1	1 hora	110
		FILTRAR.			

07 - Gazpacho

Ingredientes:

- Pulpa de tomate: 800 g
- Cebolla: 150 g
- 1 Diente de ajo
- Pimiento verde a trocitos: n. 1
- Pepino parcialmente pelado: n. 1
- Sal y pimienta al gusto
- Aceite de oliva: 50 g
- Agua: 150 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Todos los ingredientes	8	20 sec	/

08 - Crema de puerros

Ingredientes:

- Caldo vegetal: 600 g
- Vino blanco: 40 g
- Puerros a trocitos: 500 g
- Roux blanco: 160 g
- Sal y pimienta al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Caldo vegetal 600 g Vino blanco 40 g Puerros a trocitos 500 g	1	30 min	95 WAIT TEMP
2	Cuchillas	Roux blanco 160 g Sal y pimienta al gusto	5	5 min	95 WAIT TEMP

09 - Crema de apio

Ingredientes:

- Aceite: 40 g
- 1 Diente de ajo
- Apio a trocitos: 400 g
- Patatas peladas en trocitos: 100 g
- Caldo vegetal: 700 g
- Sal y pimienta al gusto
- Nata: 170 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Aceite 40 g 1 Diente de ajo	1	2 min	95 WAIT TEMP
2	Cuchillas	Apio a trocitos 400 g Patatas peladas en trocitos 100 g	2	5 min	115 WAIT TEMP
3	Cuchillas	Caldo vegetal 700 g	1	40 min	95 WAIT TEMP
4	Cuchillas	Sal y pimienta al gusto Nata 170 g	8	30 sec	/

10 - Crema de calabaza

Ingredientes:

- Calabaza aen trocitos: 500 g
- 1 Cucharadita de chalote pasteurizada
- Agua o caldo vegetal: 500 g
- Una pizca de sal



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Todos los ingredientes	2	30 min	105
2	Cuchillas	/	5	20 sec	/

11 - Crema de Coliflor du Barry

Ingredientes:

- Coliflor: 300 g
- Agua: 300 g
- Nata: 50 g
- Mantequilla: 40 g
- Queso rallado: 50 g
- Sal y pimienta al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Coliflor 300 g Agua 300 g	3	15 min	95 WAIT TEMP
2	Cuchillas	/	6	10 sec	95
3	Cuchillas	Nata 50 g Mantequilla 40 g Queso rallada 50 g Sal y pimienta al gusto	3	4 min	95 WAIT TEMP

12 - Crema de patatas a la trufa

Ingredientes:

- Nata: 500 g
- Patatas peladas en trocitos: 600 g
- Aceite de trufa: 30 g
- Queso Parmesano rallado: 60 g
- Sal y pimienta al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Nata 500 g Patatas peladas en trocitos 600 g	1	20 min	95 WAIT TEMP
2	Cuchillas	Aceite de trufa 30 g	4	20 sec	95
3	Cuchillas	Queso Parmesano rallado 60 g Sal y pimienta al gusto	4	30 sec	95

13 - Crema Agnes Sorel

Ingredientes:

- Agua: 1000 g
- Zanahoria: n. 1
- Puerro: n. 2 y 1/2
- Pechuga de pollo en cubitos: n. 1
- Mantequilla: 100 g
- Harina: 100 g
- Yemas de huevo: n. 4
- Nata: 200 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Agua 1000 g Zanahoria n. 1 1/2 puerro	0	5 min	100 WAIT TEMP
2	Cuchillas + Cesto	Pechuga de pollo a cubitos en el cesto	0	30 min	110 WAIT TEMP
3		PONER APARTE EL POLLO Y EL CALDO			
4	Cuchillas	Puerros n. 2	7	20 sec	
5	Cuchillas	Mantequilla 100 g	2	5 min	85
6	Cuchillas	Harina 100 g	2	50 sec	85
7	Cuchillas	Caldo reservado filtrado	2	6 min	85
8	Cuchillas	/	9	1 min	/
9	Cuchillas	Yemas de huevo n. 4 Nata 200 g	3	1 min	85 WAIT TEMP
		SERVIR CON EL POLLO.			

14 - Crema de champiñones

Ingredientes:

- Chalote: n 2
- Aceite: 50 g
- Champiñones: 400 g
- Patatas peladas en cubitos: n. 1
- Caldo vegetal: 1000 g
- Nata: 100 g
- Sal y pimienta al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Chalote n. 2	6	10 sec	/
2	Cuchillas	Aceite 50 g	2	3 min	95
3	Cuchillas	Champiñones 400 g	2	5 min	95
4	Cuchillas	Patatas peladas a cubitos n. 1 Caldo vegetal 1000 g	2	35 min	95 WAIT TEMP
5	Cuchillas	Nata 100 g Sal y pimienta al gusto	8	20 sec	/

15 - Crema de ostras con huevo

Ingredientes:

- Mantequilla: 50 g
- Harina: 50 g
- Court bouillon: 1000 g
- Leche: 180 g
- Ostras con su agua: n. 30
- Yemas de huevo: n. 1



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Mantequilla 50 g Harina 50 g	2	1 min	95 WAIT TEMP
2	Cuchillas	Court bouillon 1000 g Leche 180 g Ostras con su agua n. 30 Yemas de huevo n. 1	2	20 min	95 WAIT TEMP
3	Cuchillas	/	5	30 sec	/

16 - Vichyssoise

Ingredientes:

- Mantequilla: 40 g
- Puerros en juliana: n. 2
- Patatas peladas en trocitos: n. 3
- Sal y pimienta al gusto
- Caldo vegetal: 800 g
- Nata: 200 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Mantequilla 40 g Puerros en juliana n. 2	2	10 min	80
2	Cuchillas	Patatas peladas en trocitos n. 3	2	10 min	80
3	Cuchillas	Sal y pimienta al gusto Caldo vegetal 800 g	1	10 min	95
4	Cuchillas	/	7	1 min	/
5	Cuchillas	Nata 200 g	3	3 min	/

4. Arroz, Risotto, Salsas para Pasta



01 - Arroz Japones para sushi y sashimi

Ingredientes:

- Arroz japonés: 380 g
- Agua: 500 g
- Vinagre de arroz: 50 g
- Azúcar: 25 g
- Alga Kombu: 8 cm



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas + Tapón	Arroz Japonés 380 g Agua 500 g	1	6 min	95 WAIT TEMP
2		DEJAR REPOSAR 6 MINUTOS			
3	Cuchillas + Palas	Vinagre de arroz 50 g Azúcar 25 g Alga Kombu cm 8	1 PULSE	30 sec	50 WAIT TEMP

02 - Arroz Pilaf

Ingredientes:

- Arroz Patna o Basmati: 250 g
- Mantequilla: 80 g
- Cebolla con clavos n 1
- Caldo: 400 g
- Sal al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Arroz Patna o Basmati 250 g Mantequilla 80 g	1 PULSE	5 min	105 WAIT TEMP
2	Cuchillas + Palas	Cebolla con clavos n 1 Caldo 400 g Sal al gusto	1 PULSE	12 min	95 WAIT TEMP

03 - Risotto a la milanesea

Ingredientes:

- Cebolla: 30 g
- Mantequilla: 100 g
- Arroz Carnaroli: 250 g
- Caldo vegetal cuanto necesario por el agujero de la tapa
- Una pizca de sal
- Sobres de azafrán: n 2
- Parmesano rallado: 50 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Cebolla 30 g	6	15 sec	/
2	Cuchillas + Palas	Mantequilla 50 g	1	5 min	105
3	Cuchillas + Palas	Arroz Carnaroli 250 g	1 PULSE	10 min	105
4	Cuchillas + Palas	Caldo vegetal cuanto necesario por el agujero de la tapa	1 PULSE	6 min	105
5	Cuchillas + Palas	Una pizca de sal Sobres de azafrán n 2 Mantequilla 50 g	1 PULSE	8 min	105
6	Cuchillas + Palas	Parmesano rallado 50 g	1 PULSE	2 min	105

04 - Risotto con ostras

Ingredientes:

- Ostras sin conchas con su agua: n. 8
- Chalote: 40 g
- Mantequilla: 130 g
- Arroz Carnaroli: 300 g
- Vino blanco: 30 g
- 1 pizca de sal
- Fumet de crustaceos: 500 g
- Tinta de sepia: 2 g
- Nata: 20 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Ostras sin conchas con su agua n.8	10	20 sec	/
		Poner el contenido del vaso en la nevera			
2	Cuchillas	Chalote 40 g	10	20 sec	/
3	Cuchillas	Mantequilla 100 g	1	5 min	100
4	Cuchillas + Palas	Arroz Carnaroli 300 g	1 PULSE	10 min	105
5	Cuchillas + Palas	Vino blanco 30 g 1 pizca de sal Fumet de crustaceos por el agujero de la tapa 500g	1 PULSE	15 min	105

La tabla continúa en la página siguiente

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
6	Cuchillas + Palas	Pure de ostras reservado Tinta de sepia 2 g Mantequilla 30 g Nata 20 g	1 PULSE	1 min	/
		Servir en platos hondos. Poner en el centro de cada plato una ostra sin concha. Adornar con ramitas de perejil.			

05 - Risotto con fresas

Ingredientes:

- Cebolla: 40 g
- Mantequilla: 80 g
- Arroz Carnaroli: 250 g
- Vino blanco: 50 g
- Caldo vegetal cuanto necesario
- Sal al gusto
- Fresas: 200 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Cebolla 40 g	6	10 sec	/
2	Cuchillas + Palas	Mantequilla 40 g	1	5 min	105
3	Cuchillas + Palas	Arroz Carnaroli 250 g	1 PULSE	10 min	105
4	Cuchillas + Palas	Vino blanco 50 g	1 PULSE	2 min	105
5	Cuchillas + Palas	Caldo vegetal cuanto necesario por el agujero de la tapa Sal al gusto	1 PULSE	8 min	105
6	Cuchillas + Palas	Fresas 200 g	1 PULSE	6 min	105
7	Cuchillas + Palas	Mantequilla 40 g	1 PULSE	1 min	105

06 - Risotto con ostras y langosta

Ingredientes:

- Ostras sin concha con su agua: n.8
- Chalote: 40 g
- Mantequilla: 130 g
- Arroz Carnaroli: 300 g
- Vino blanco: 30 g
- 1 pizca de sal
- Fumet de crustaceos: 500 g
- Tinta de sepia: 2 g
- Nata: 20 g
- 1 cuchara de hierbas picadas



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Ostras sin concha con su agua n.8	10	20 sec	/
		Poner el contenido del vaso en la nevera			
2	Cuchillas	Chalote 40 g	10	20 sec	/
3	Cuchillas	Mantequilla 100 g	1	5 min	100
4	Cuchillas + Palas	Arroz Carnaroli 300 g	1 PULSE	10 min	105
5	Cuchillas + Palas	Vino blanco 30 g 1 Pizca de sal Fumet de crustaceos por el agujero de la tapa 500 g	1 PULSE	15 min	105

La tabla continúa en la página siguiente

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
6	Cuchillas + Palas	Puré de ostras reservado Tinta de sepia 2 g Mantequilla 30 g Nata 20 g 1 cuchara de hierbas picadas	1 PULSE	1 min	60

07 - Risotto con camarones y Roquefort

Ingredientes:

- Cebolla: 20 g
- 1 Diente de ajo
- Mantequilla: 40 g
- Arroz Carnaroli: 250 g
- Brandy: 50 g
- Camarones: 150 g
- Caldo vegetal: 590 g
- Sal al gusto
- Roquefort: 50 g
- Nata: 20 g
- Pimienta y perejil picados al gusto



Ingredientes:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Cebolla 20 g 1 Diente de ajo	6	10 sec	/
2	Cuchillas + Palas	Mantequilla 40 g	1	5 min	105
3	Cuchillas + Palas	Arroz Carnaroli 250 g	1 PULSE	10 min	105
4	Cuchillas + Palas	Brandy 50 g Camarones 150 g	1 PULSE	2 min	105
5	Cuchillas + Palas	Caldo vegetal por el agujero de la tapa 590 g Sal al gusto	1 PULSE	10 min	105
6	Cuchillas + Palas	Roquefort 50 g Nata 20 g Pimienta y perejil picados al gusto	1 PULSE	4 min	105

08 - Risotto con calabaza y jamón ahumado

Ingredientes:

- Arroz Carnaroli: 250 g
- 1 Cuchara de aceite de oliva
- 1/2 Cucharadita de chalote pasteurizado
- Mantequilla: 50 g
- Crema de calabaza: 200 g
- Caldo vegetal cuanto necesario por el agujero de la tapa
- Una pizca de sal
- Jamón ahumado en juliana: 60 g
- Parmesano rallado: 35 g
- Tomates en trocitos: 80 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Arroz Carnaroli 250 g 1 Cuchara de aceite de oliva 1/2 Cucharadita de chalote pasteurizado	1	10 min	105
2	Cuchillas + Palas	Mantequilla 50 g Crema de calabaza 200 g Caldo vegetal cuanto necesario por el agujero de la tapa Una pizca de sal	1	6 min	105
3	Cuchillas + Palas	Jamón ahumado en juliana 60 g	1	5 min	105
4	Cuchillas + Palas	Parmesano rallado 35 g	1 PULSE	3 min	105
5	Cuchillas + Palas	Tomates en trocitos 80 g	1 PULSE	2 min	105

09 - Risotto con calabacines y mejillones

Ingredientes:

- Calabacines hervidas (la parte verde): 100 g
- Piñones: 20 g
- Hojas de albahaca: 15 g
- Aceite de oliva: 50 g
- Cebolla picada: 30 g
- Mantequilla: 50 g
- Arroz Carnaroli: 250 g
- Caldo cuanto necesario
- Mejillones cocidos y sin conchas: 80 g
- Liquido de cocción de los mejillones cuanto necesario



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Calabacines hervidas (la parte verde) 100 g Piñones 20 g Hojas de albahaca 15 g Aceite de olival 50 g	10	30 sec	/
		Reservar			
2	Cuchillas + Palas	Cebolla picada 30 g Mantequilla 50 g	2	3 min	105
3	Cuchillas + Palas	Arroz Carnaroli 250 g	1 PULSE	10 min	105
4	Cuchillas + Palas	Caldo cuanto necesario por el agujero de la tapa	1 PULSE	6 min	105

La tabla continúa en la página siguiente

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
5	Cuchillas + Palas	Pesto reservado Mejillones cocidos y sin conchas 80 g Liquido de cocción de los mejillones cuanto necesario	1 PULSE	8 min	105

10 - Pesto a la Genovesa

Ingredientes:

- 1 Diente de ajo
- Parmesano: 50 g
- Hojas de albahaca: 90 g
- Queso de oveja: 50 g
- Piñones: 30 g
- Sal y pimienta al gusto
- Aceite de oliva virgen extra: 140 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	1 Diente de ajo Parmesano 50 g Hojas de albahaca 90 g Queso de oveja 50 g Piñones 30 g Sal y pimienta al gusto	10	30 sec	/
2	Cuchillas	Aceite de oliva virgen extra 140 g	4	20 sec	/

11 - Pesto de almendras

Ingredientes:

- 2 Dientes de ajo
- Almendras: 250 g
- Hojas de albahaca: n. 5
- Aceite de oliva virgen extra: 270 g
- Parmesano rallado: 70 g
- Sal y pimienta al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	2 Dientes de ajo Almendras 250 g Hojas de albahaca n 5	10	10 sec	/
2	Cuchillas	Aceite de oliva virgen extra 270 g Parmesano rallado 70 g Sal y pimienta al gusto	8	20 sec	/

12 - Pesto de ruca

Ingredientes:

- Ruca: 300 g
- 1 Diente de ajo
- Piñones: 30 g
- Parmesano: 50 g
- Aceite de oliva: 180 g
- Sal y pimienta al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Todos los ingredientes	8	1 min	/

13 - Pesto de calabacines

Ingredientes:

- Calabacines hervidas (la parte verde): 200 g
- Piñones: 40 g
- Hojas de albahaca: 30 g
- Sal y pimienta al gusto
- Parmesano rallado: 70 g
- Aceite: 150 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Calabacines hervidas (la parte verde) 200 g Piñones 40 g Hojas de albahaca 30 g Sal y pimienta al gusto Parmesano rallado 70 g Aceite a chorro fino por el agujero de la tapa 150 g	10	30	/

14 - Ragu a la boloñesa

Ingredientes:

- Cebolla: 50 g
- Apio: 50 g
- Zanahoria: 50 g
- Aceite de oliva virgen extra: 50 g
- Carne picada: 300 g
- Vino tinto: 60 g
- Agua: 250 g
- Salsa de tomate: 100 g
- Concentrado de tomate: 30 g
- Sal al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Cebolla 50 g Apio 50 g Zanahoria 50 g	6	15 sec	/
2	Cuchillas	Aceite de oliva virgen extra 50 g	1	5 min	95
3	Cuchillas + Palas	Carne picada 300 g Vino tinto 60 g	2	6 min	95
4	Cuchillas + Palas	Agua 250 g Salsa de tomate 100 g Concentrado de tomate 30 g Sal al gusto	1	35 min	95 WAIT TEMP

15 - Salsa carbonara

Ingredientes:

- Aceite: 20 g
- Tocino ahumado en cubitos: 200 g
- Parmesano rallado: 100 g
- Huevos: n. 2



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Aceite 20 g Tocino ahumado en cubitos 200 g	1	5 min	100
2	Cuchillas + Palas	NEXT	1	0	30 WAIT TEMP
3	Cuchillas + Palas	Parmesano rallado 100 g Huevos n.2	1	30 sec	/

16 - El ragù de corral

Ingredientes:

- Cebolla: 50 g
- Zanahoria: 40 g
- Salvia: 3 g
- Apio: 30 g
- Aceite de oliva virgen extra: 50 g
- Mantequilla: 50 g
- Muslo de pollo en cubitos: 60 g
- Pierna de conejo en cubitos: 60 g
- Pechuga de pato en cubitos: 50 g
- Pierna de cordero en cubitos: 50 g
- Despojos en cubitos: 50 g
- Marsala seco: 40 g
- Caldo de capón: 250 g
- 1 Tomato pelado
- La punta de un cuchillo de concentrado de tomate
- Una pizca de sal
- Mantequilla blanda: 20 g
- Parmesano rallado: 30 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Tapón	Cebolla 50 g Zanahoria 40 g Salvia 3 g Apio 30 g	10	15 sec	/
2	Cuchillas	Aceite de oliva virgen extra 50 g Mantequilla 50 g	2	5 min	100

La tabla continúa en la página siguiente

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
3	Cuchillas	Muslo de pollo en cubitos 60 g Pierna de conejo en cubitos 60 g Pechuga de pato en cubitos 50 g Pierna de cordero en cubitos 50 g Despojos en cubitos 50 g	1	3 min	100
4	Cuchillas	Marsala seco 40 g	1	5 min	100
5	Cuchillas	Caldo de capón 250 g 1 Tomato pelado La punta de un cuchillo de concentrado de tomate	1	75 min	80
6	Cuchillas	Una pizca de sal Mantequilla blanda 20 g Parmesano rallado 30 g	2	1 min	/

17 - Salsa blanca de almejas

Ingredientes:

- 2 Dientes de ajo
- Perejil: 10 g
- Aceite de oliva virgen extra: 60 g
- Almejas: 400 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	2 dientes de ajo Perejil 10 g	5	40 sec	/
2	Cuchillas + Palas	Aceite de oliva virgen extra 60 g	1	2 min	95 WAIT TEMP
3	Cuchillas + Palas	Almejas 400 g	1	10 min	95 WAIT TEMP

18 - Salsa roja de almejas

Ingredientes:

- 2 Dientes de ajo
- Perejil 10 g
- Aceite de oliva virgen extra 60 g
- Almejas 400 g
- Salsa de tomate: 350 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	2 Dientes de ajo Perejil 10 g	5	40 sec	/
2	Cuchillas + Palas	Aceite de oliva virgen extra 60 g	1	2 min	95 WAIT TEMP
3	Cuchillas + Palas	Almejas 400 g Salsa de tomate 350 g	1	10 min	95 WAIT TEMP

19 - Salsa de tomate y albahaca

Ingredientes:

- 1 Diente de ajo
- Aceite de oliva: 40 g
- Tomates en rodajas: 400 g
- Sal y pimienta al gusto
- Hojas de albahaca: n 7



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	1 Diente de ajo	6	10 sec	/
2	Cuchillas	Aceite de oliva 40 g	2	3 min	95 WAIT TEMP
3	Cuchillas + Palas	Tomates en rodajas 400 g Sal y pimienta al gusto Hojas de albahaca n 7	1	10 min	115

20 - Salsa de salchicha y setas

Ingredientes:

- Cebolla: 40 g
- 2 Dientes de ajo
- Aceite de oliva virgen extra: 30 g
- Salchicha en trocitos: 150 g
- Vino tinto: 20 g
- Setas en trocitos: 300 g
- Pulpa de tomate: 400 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Cebolla 40 g 2 Dientes de ajo	7	10 sec	/
2	Cuchillas + Palas	Aceite de oliva virgen extra 30 g	1	5 min	95 WAIT TEMP
3	Cuchillas + Palas	Salchicha en trocitos 150 g Vino tinto 20 g	1	10 min	95 WAIT TEMP
4	Cuchillas + Palas	Setas en trocitos 300 g Pulpa de tomate 400 g	1	10 min	95 WAIT TEMP

21 - Salsa con tomate y requesón

Ingredientes:

- 2 Dientes de ajo
- Aceite de oliva: 40 g
- Pulpa de tomate: 400 g
- Requesón: 200 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	2 Dientes de ajo	8	10 sec	/
2	Cuchillas + Palas	Aceite de oliva 40 g	1	3 min	95 WAIT TEMP
3	Cuchillas + Palas	Pulpa de tomate 400 g	1	10 min	95 WAIT TEMP
4	Cuchillas + Palas	Requesón 200 g	1	5 min	95

22 - Salsa de achicoria roja, coco y tocino

Ingredientes:

- 1 Diente de ajo
- Aceite: 30 g
- Tocino en cubitos: 120 g
- Vino tinto: 20 g
- Pulpa de tomate: 200 g
- Leche: 100 g
- Coco rallado: 100 g
- Achicoria roja en juliana: 50 g
- Sal y pimienta al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	1 Diente de ajo	6	10 sec	/
2	Cuchillas	Aceite 30 g	2	3 min	95
3	Cuchillas + Palas	Tocino en cubitos 120 g	1	5 min	95 WAIT TEMP
4	Cuchillas + Palas	Vino tinto 20 g	1	5 min	95 WAIT TEMP
5	Cuchillas + Palas	Pulpa de tomate 200 g	1	6 min	95 WAIT TEMP
6	Cuchillas + Palas	Leche 100 g	1	7 min	95 WAIT TEMP
7	Cuchillas + Palas	Coco rallado 100 g Achicoria roja en juliana 60 g Sal y pimienta al gusto	1	6 min	95 WAIT TEMP

23 - Tagliolini con ragù del corral con foie gras

Ingredientes:

- Cebolla: 50 g
- Zanahoria: 40 g
- Salvia: 3 g
- Apio: 30 g
- Aceite de oliva virgen extra: 50 g
- Mantequilla: 70 g
- Muslo de pollo en cubitos: 60 g
- Pierna de conejo en cubitos: 60 g
- Pechuga de pato en cubitos: 50 g
- Pierna de cordero en cubitos: 50 g
- Despojos en cubitos: 50 g
- Marsala seco: 40 g
- Caldo de capón: 250 g
- Tomates pelados: n.1
- La punta de un cuchillo de concentrado de tomate
- Una pizca de sal
- Parmesano rallado: 30 g
- Foie gras: 50 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Cebolla 50 g Zanahoria 40 g Salvia 3 g Apio 30 g	10	20 sec	/
2	Cuchillas	Aceite de oliva virgen extra 50 g Mantequilla 50 g	2	5 min	100

La tabla continúa en la página siguiente

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
3	Cuchillas	Muslo de pollo en cubitos 60 g Pierna de conejo en cubitos 60 g Pechuga de pato en cubitos 50 g Pierna de cordero en cubitos 50 g Despojos en cubitos 50 g	1	3 min	100
4	Cuchillas	Marsala seco 40 g	1	5 min	100
5	Cuchillas	Caldo de capón 250 g Tomates pelados n.1 La punta de un cuchillo de concentrado de tomate	1	75 min	80
6	Cuchillas	Una pizca de sal Mantequilla 20 g Parmesano rallado 30 g	2	1 min	/
		Verter el contenido del vaso en un pan			
7	Cuchillas	Foie gras 50 g 1/2 cucharón de caldo de capón	10	30 sec	
		Incorporar la salsa obtenida con el ragù en el pan			

24 - Tortellini de bacalao mantecado en el caldo de capón con trufas

Ingredientes:

- Cebolla: 30 g
- 1 Diente de ajo
- Mantequilla: 20 g
- Aceite de oliva: 25 g
- Patata peladas en cubitos: 150 g
- Bacalao desalado deshuesado sin piel: 500g
- Leche: 80 g
- 1 Pizca de sal
- Aceite de oliva virgen extra: 50 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Cebolla 30 g 1 Diente de ajo	10	20 sec	/
2	Cuchillas	Mantequilla 20 g Aceite de oliva 25 g	1	5 min	100
3	Cuchillas	Patata peladas en cubitos 150 g Bacalao desalado deshuesado sin piel 500g Leche 80 g 1 Pizca de sal	1	25 min	100

La tabla continúa en la página siguiente

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
		<p>Verter la mezcla por un colador.</p> <p>Dejar escurrir el exceso de leche durante 5 minutos.</p> <p>Poner otra vez en el vaso.</p>			
4	Cuchillas	<p>Aceite de oliva virgen extra a chorro fino por el agujero 50 g</p>	10	30 sec	
		<p>Deje enfriar la mezcla antes de usarla como relleno para los tortellini.</p>			

5. Rellenos, Souflés, Patés



01 - Relleno de setas

Ingredientes:

- Setas: 300 g
- Aceite de oliva: 20 g
- Mantequilla: 20 g
- Nata: 150 g
- Emmenthal rallado: 50 g
- Sal y pimienta al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Setas 300 g	4	5 sec	/
2	Cuchillas	Aceite de oliva 20 g Mantequilla 20 g	1	6 min	100
3	Cuchillas	Nata 150 g Emmenthal rallado 50 g Sal y pimienta al gusto	4	1 min	/

02 - Relleno de salmón ahumado

Ingredientes:

- 1 Manojó de perejil
- Salmón ahumado: 160 g
- 3 Cucharas de nata
- Requesón 300 g
- Sal y pimienta al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	1 Manojó de perejil Salmón ahumado 80 g	6	10 sec	/
2	Cuchillas	3 Cucharas de nata Salmón ahumado 80 g Requesón 300 g Sal y pimienta al gusto	4	1 min	/

03 - Relleno de pollo o ternera

Ingredientes:

- Nata: 400 g
- Huevos: n. 2
- 2 rebanadas en trocitos
- Carne de pollo o ternera fría en trocitos: 160 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Pre-enfriamiento/No introducir ingredientes	0	0	10 WAIT TEMP
2	Cuchillas	Nata 400 g Huevos n. 2 2 rebanadas en trocitos	4	30 sec	-24
3	Cuchillas	Carne de pollo o ternera fría en trocitos 160 g	10	30 sec	-24

04 - Relleno de jamón y queso fresco de cabra

Ingredientes:

- 1 Manojó de perejil
- Jamón de york en trocitos: 250 g
- Queso fresco de cabra: 250 g
- Mostaza al gusto
- Sal y pimienta al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	1 manojó de perejil	7	15 sec	/
2	Cuchillas	Jamón de york en trocitos 250 g Queso fresco de cabra 250 g Mostaza al gusto Sal y pimienta al gusto	7	15 sec	/

05 - Relleno de jamón con pistachos

Ingredientes:

- Jamón de York: 300 g
- Nata: 50 g
- Requesón: 200g
- Gorgonzola: 100 g
- Pistachos tostados picados: 30 g
- Tabasco al gusto
- Sal y pimienta al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Jamón de York 300 g Nata 50 g	8	30 sec	/
2	Cuchillas	Requesón 200g Gorgonzola 100 g Pistachos tostados picados 30 g Tabasco al gusto Sal y pimienta al gusto	3		/

06 - Crema de Camembert para rellenos

Ingredientes:

- Camembert en cubos: 500 g
- Nata: 200 g
- Avellanas tostadas picadas: 50 g
- Parmesano rallado: 100 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Camembert en cubos 500 g Nata 200 g	2	3 min	70 WAIT TEMP
2	Cuchillas	Avellanas tostadas picadas 50 g Parmesano rallado 100 g	2	2 min	/

07 - Mousse de queso fresco de cabra con pasta de aceitunas

Ingredientes:

- Nata: 250 g
- Aceitunas negras deshuesadas: 20 g
- Tomates confit: 20 g
- Queso fresco de cabra: 200 g
- Cebolleta picada: 10 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Nata 250 g	3	40 sec	/
		PONER APARTE			
2	Cuchillas	Aceitunas negras deshuesadas 20 g Tomates confit 20 g	6	30 sec	/
3	Cuchillas	Queso fresco de cabra 200 g Cebolleta picada 10 g	3	15 sec	/
4	Cuchillas + Palas	Mezcla reservada	2	30 sec	/

08 - Mousse de atún y queso con sabor de limón

Ingredientes:

- Queso blando en trocitos: 150 g
- Atún en aceite escurrido: 150 g
- Nata: 80 g
- Corteza rallada de 2 limones
- Sal y pimienta al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Queso blando en trocitos 150 g	8	10 sec	/
2	Cuchillas + Palas	Atún en aceite escurrido 150 g Nata 80 g Corteza rallada de 2 limones Sal y pimienta al gusto	3	15 sec	/

09 - Mousse de jamón

Ingredientes:

- Jamón de york en trocitos: 300 g
- Parmesano rallado: 50 g
- Mantequilla blanda: 120 g
- Leche: 50 g
- Una pizca de sal



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Jamón de york en trocitos 300 g	6	15 sec	/
2	Cuchillas	Parmesano rallado 50 g Mantequilla blanda 120 g Leche 50 g Una pizca de sal	6	20 sec	/
		GUARDAR EN LA NEVERA 3 HORAS ANTES DE SERVIR.			

10 - Mousse de Camembert y avellanas

Ingredientes:

- Camembert: 500 g
- Nata: 200 g
- Parmesano rallado: 60 g
- Avellanas tostadas: 30 g
- Pimienta al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Tapón	Todos los ingredientes	10	2 min	/

11 - Mousse de Gorgonzola

Ingredientes:

- Puerro: 10 g
- Mantequilla: 120 g
- Nata: 250 g
- Gorgonzola: 250 g
- Cola de pescado ablandada: 8 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Puerro 10 g	5	10 sec	/
2	Cuchillas + Palas	Mantequilla 20 g	1	3 min	95 WAIT TEMP
3	Cuchillas + Palas	Nata 250 g Mantequilla 100 g Gorgonzola 250 g Cola de pescado ablandada 8 g	2	0	84 WAIT TEMP
4	Cuchillas + Palas	Abatir a 20°C	2	0	20 WAIT TEMP
5	Cuchillas	NEXT	8	1 min	/

12 - Mousse de jamón y gorgonzola

Ingredientes:

- Jamón de York: 300 g
- Nata: 50 g
- Requesón: 200 g
- Gorgonzola: 100 g
- Pistachios: 30 g
- Tabasco al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Tapón	Todos los ingredientes	8	1 min	/

13 - Mousse cremosa verde con Parmesano

Ingredientes:

- Agua: 380 g
- Patatas peladas en cubitos: 100 g
- Calabacines en trocitos: 170 g
- Puerro en trocitos: 50 g
- Harina: 20 g
- Mantequilla: 20 g
- Parmesano rallado: 100 g
- Leche: 250 g
- Algunas nueces y hojas de albahaca



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Agua 380 g Patatas peladas en cubitos 100 g Calabacines en trocitos 170 g Puerro en trocitos 50 g	1	25 min	98 WAIT TEMP
		Reservar el contenido del vaso			
2	Cuchillas + Palas	Harina 20 g Mantequilla 20 g Parmesano rallado 100 g Leche 250 g	1	10 min	95
3	Cuchillas + Tapón	Liquido resevado	10	30 sec	/
		Adorne con nueces y hojas de albahaca			

14 - Mousse de atún y alcaparras

Ingredientes:

- Atún en aceite: 300 g
- Aceitunas negras deshuesadas: 50 g
- Alcaparras: 20 g
- Perejil al gusto
- Yemas de huevos duros: n. 2
- Mantequilla blanda: 100 g
- Conac: 20 g
- Filetes de anchoas en aceite: n. 4



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Tapón	Todos los ingredientes	8	2 min	/

15 - Requesón de hierbas

Ingredientes:

- Harina: 60 g
- Parmesano rallado: 60 g
- Mantequilla blanda: 40 g
- Semillas de sesamo al gusto
- Nata: 40 g
- Gelatina ablandada: 10 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Harina 60 g Parmesano rallado 60 g Mantequilla blanda 40 g Semillas de sesamo al gusto	6	20 sec	/
		Poner en la nevera durante 30 minutos			
2	Cuchillas	Nata 40 g Gelatina ablandada 10 g	3	1 min	35 WAIT TEMP

16 - Pate ahumado (Arenques)

Ingredientes:

- Arenques ahumadas: 230 g
- Queso blando: 150 g
- 1 diente de ajo
- Mantequilla blanda: 30 g
- Zumo filtrado de 1/2 limon
- Pimienta al gusto



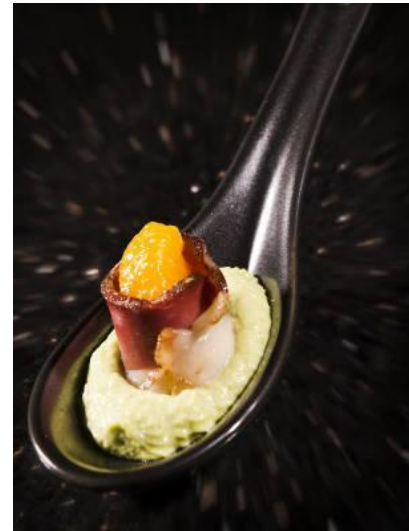
Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Todos los ingredientes	10	1 min	/

17 - Pate de aguacate

Ingredientes:

- Aguacate maduros en trocitos: n. 3
- Zumo de 1 limón
- 1/2 Cebolla
- Tomate maduro en trocitos: n. 1
- Gotas de Tabasco: n. 2
- 1 Cucharadita de comino
- Sal y pimienta al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Aguacate maduros en trocitos n. 3 Zumo de 1 limón	8	20 sec	/
2	Cuchillas	1/2 Cebolla Tomate maduro en trocitos n. 1 Gotas de Tabasco n. 2 1 Cucharadita de comino Sal y pimienta al gusto	5	15 sec	/

18 - Bacalao mantecado

Ingredientes:

- Cebollas: 30 g
- Diente de ajo: n . 1
- Mantequilla: 20 g
- Aceite de oliva: 75 g
- Patatas peladas en cubitos: 150 g
- Bacalao desalado deshuesado sin piel: 500 g
- Leche: 80 g
- 1 Pizca de sal



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Tapón	Cebollas 30 g Diente de ajo: n . 1	10	20 sec	/
2	Cuchillas	Mantequilla 20 g Aceite de oliva 25 g	1	5 min	100
3	Cuchillas	Patatas peladas en cubitos 150 g Bacalao desalado deshuesado sin piel 500 g Leche 80 g 1 Pizca de sal	1	25 min	100

La tabla continúa en la página siguiente

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
		Verter la mezcla por un colador. Dejar escurrir la leche en exceso durante 5 minutos. Ponerlo otra vez en el vaso.			
4	Cuchillas	Aceite de oliva virgen extra a chorro fino por el agujero 50 g	10	30 sec	/
		Dejar enfriar la mezcla antes de usarla			

Nota:

como aperitivo, sobre polenta tostada en trozitos;
como entrada, sobre una crema de cebollas y patatas;
como plato principal, acompañado por un soute de espinacas

19 - Tartar de camarones en mousse de aguacate

Ingredientes:

- Perifollo: 5 g
- Cebolleta: 5 g
- Tomates confit: 22 g
- Aceite de oliva: 100 g
- Vinagre balsamico: 50 g
- Sal y pimienta al gusto
- Camarones al vapor: 400 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Perifollo 5 g Cebolleta 5 g Tomates confit 22 g Aceite de oliva 100 g Vinagre balsamico 50 g Sal y pimienta al gusto	7	3 min	/
2	Cuchillas	Camarones al vapor 400 g	2	10 sec	/
		SERVIR CON MOUSSE DE AGUACATE			

20 - Kougelhof sabroso con caracoles

Ingredientes:

- Mantequilla: 100 g
- Caracoles cocidas: 100 g
- Ajo picado: 10 g
- Perejil picado: 10 g
- Sal y pimienta al gusto
- Azúcar: 10 g
- Harina: 250 g
- Huevos: n 2
- Levadura fresca: 15 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Mantequilla 25 g Caracoles cocidas 100 g Ajo picado 10 g Perejil picado 10 g Sal y pimienta al gusto	1	5 min	95 WAIT TEMP
		PONER APARTE			
2	Cuchillas	Mantequilla blanda 75 g Azúcar 10 g Harina 250 g Huevos n 2 Levadura fresca 15 g	2	2 min	/
3	Cuchillas	Mezcla reservada	2	40 sec	/

21 - Quiche Lorraine

Ingredientes:

- Queso suizo en trocitos: 150 g
- Tocino ahumado en cubitos: 250 g
- Yemas de huevo: n. 8
- Nata: 300 g
- Sal y nuez moscada al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Queso suizo en trocitos 150 g Tocino ahumado en cubitos 250 g	5	10 sec	/
2	Cuchillas	Yemas de huevo n. 8 Nata 300 g Sal y nuez moscada al gusto	4	10 sec	/

22 - Quiche sans pate

Ingredientes:

- Huevos: n 3
- Leche: 500 g
- Harina: 100 g
- Sal y pimienta al gusto
- Queso suizo rallado: 100 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Todos los ingredientes	6	30 sec	/

23 - Tarta sabrosa de alcachofas

Ingredientes:

- Aceite de oliva virgen extra: 30 g
- Alcachofas cortados a rajas finas: 400 g
- Sal y pimienta: 5 g
- Anchoas en aceite: n. 4
- Leche: 200 g
- Parmesano rallado: 70 g
- Perejil picado: 2 g
- Queso ahumado (Scamorza) en cubitos: 100 g
- Huevos: 150 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Aceite de oliva virgen extra 30 g	0	0	130 WAIT TEMP
2	Cuchillas + Palas	Alcachofas cortados a rajas finas 400 g Sal y pimienta 5 g	1 PULSE	20 min	115
3	Cuchillas + Palas	Anchoas en aceite n. 4 Leche 200 g Parmesano rallado 70 g Perejil picado 2 g Queso ahumado (Scamorza) en cubitos 100 g Huevos 150 g	2	30 min	/

24 - Tarta sabrosa de espárragos y salmón (sin huevo)

Ingredientes:

- Aceite: 60 g
- Puntas de espárragos: 600 g
- Sal y pimienta: 8 g
- Roux: 12 g
- Leche: 200 g
- Salmón ahumado en trocitos: 250 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Aceite 60 g	0	0	130 WAIT TEMP
2	Cuchillas + Palas	Puntas de espárragos 600 g Sal y pimienta 8 g	1 PULSE	10 min	115
3	Cuchillas + Palas	Roux 12 g Leche 200 g	1	0	95 WAIT TEMP
4	Cuchillas + Palas	Salmón ahumado en trocitos 250 g	2	20 min	/

25 - Falafel

Ingredientes:

- Garbanzos hervidos: 300 g
- Dientes de ajo: n.2
- Cebolla roja: 60 g
- Perejil al gusto
- Comino molido al gusto
- Cilantro molido al gusto
- Pimienta al gusto
- Aceite de oliva: 20 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Tapón	Todos los ingredientes	10	30 sec	/
		Hacer albondigas y freír Se sirve con crema de sesamo			

26 - Croquetas de patatas y calabaza con almendras

Inredientes:

- Patatas hervidas peladas: 800 g
- Calabaza hervida: 300 g
- Parmesano rallado: 100 g
- Huevos: n.2
- Pan rallado: 40 g
- Perejil picado al gusto
- Pimentón al gusto
- Sal al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Tapón	Todos los ingredientes	8	10 sec	/
		Hacer albondigas. Espolvorear con almendras picadas y freir			

27 - Tomato gele

Ingredientes:

- Tomates en trocitos: 500 g
- Hojas de albahaca: n. 2
- Aceite de oliva: 100 g
- Sal: 2 g
- Gelatina: 25 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Tomates en trocitos 500 g Hojas de albahaca n. 2 Aceite de oliva 100 g Sal 2 g	2	10 min	95 WAIT TEMP
2	Cuchillas	Gelatina 25 g	5	40 sec	/

28 - Nidos de bacalao fritos

Ingredientes:

- Bacalao remojado: 400 g
- Agua: 1000 g
- Granos de pimienta al gusto
- Tomillo al gusto
- Laurel al gusto
- Aceite de oliva: 80 g
- Spaghetтини: 350 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Bacalao remojado 400 g Agua 1000 g Granos de pimienta al gusto Tomillo al gusto Laurel al gusto	1	20 min	100 WAIT TEMP
		Ecurrir			
2	Cuchillas	Bacalao y aromas escurridos Aceite de oliva 80 g	10	1 min	/
		Mezclar bien con 350 g de spaghetтини cocidos. Hacer albondigas y freir			

29 - Panna cotta de atún

Ingredientes:

- Nata: 450 g
- Mantequilla blanda: 180 g
- Atún en aceite: 300 g
- Martini dry: 20 g
- Sal y pimienta: 6 g
- Gelatina: 15 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Nata 450 g Mantequilla blanda 180 g Atún en aceite 300 g Martini dry 20 g Sal y pimienta 6 g	2	5 min	95 WAIT TEMP
2	Cuchillas	Gelatina 15 g	5	40 sec	/

30 - Soufflé dulce de queso

Ingredientes:

- Yemas de huevo: 50 g
- Azúcar glas: 100 g
- Queso Quark: 250 g
- Nata: 100 g
- Harina de almendras: 20 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Yemas de huevo 50 g Azúcar glas 100 g	3	1 min	/
2	Cuchillas + Palas	Queso Quark 250 g Nata 100 g Harina de almendras 20 g	3	2 min	/
		Incorporar con claras montadas en punto de nieve			

31 - Tarta de patatas y apionabo

Ingredientes:

- Apionabo hervido: 400 g
- Patatas hervidas: 400 g
- Mantequilla: 20 g
- Parmesano rallado: 80 g
- Sal y pimienta al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Todos los ingredientes	8	20 sec	/
		Cocinar al horno			

6. Postres



01 - Crema pastelera

Ingredientes:

- Corteza de 1 limón: 1 g
- Azúcar: 150 g
- Almidón: 40 g
- Yemas de huevo: 200 g
- Leche: 400 g
- Nata: 100 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Todos los ingredientes	2	0	82 WAIT TEMP
2	Cuchillas + Palas	NEXT	3	30 sec	/
3	Cuchillas + Palas	Abatir a 3°C	2	0	3 WAIT TEMP

02 - Crema pastelera con fructosa

Ingredientes:

- Yemas de huevo: 170 g
- Almidón de arroz: 50 g
- Fructosa: 90 g
- Nata: 140 g
- Leche: 350 g
- Vainilla al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Todos los ingredientes	2	0	84 WAIT TEMP
2	Cuchillas + Palas	Abatir a 3°C	2	0	3 WAIT TEMP

03 - Crema pastelera H2O

Ingredientes:

- Yemas de huevo: 180 g
- Azúcar: 150 g
- Almidón de arroz: 70 g
- Agua: 600 g
- Vainilla al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Todos los ingredientes	2	0	84 WAIT TEMP
2	Cuchillas + Palas	Abatir a 3°C	2	0	3 WAIT TEMP

04 - Crema pastelera con café

Ingredientes:

- Granos de café tostados: 100 g
- Leche: 200 g
- Nata: 100 g
- Yemas de huevo: 200 g
- Leche: 200 g
- Azúcar: 150 g
- Almidón de maíz: 40 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Granos de café tostados 100 g	6	10 sec	/
2	Cuchillas	Leche 200 g	1	10 min	75 WAIT TEMP
		Filtrar			
3	Cuchillas + Palas	Nata 100 g Yemas de huevo 200 g Leche 200 g Azúcar 150 g Almidón de maíz 40 g	2	0	82 WAIT TEMP
4	Cuchillas + Palas	NEXT	3	30 sec	/
5	Cuchillas + Palas	Abatir a 3°C	2	0	3 WAIT TEMP

05 - Crema pastelera a la granadilla

Ingredientes:

- Leche: 300 g
- Puré de granadilla: 200 g
- Yemas de huevo: 100 g
- Azúcar: 100 g
- Miel de Milflores: 25 g
- Almidón de maíz: 50 g
- Mantequilla: 50 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIOS	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Todos los ingredientes	2	0	82 WAIT TEMP
2	Cuchillas + Palas	NEXT	3	30 sec	/
3	Cuchillas + Palas	Abatir a 3°C	3	0	3 WAIT TEMP

06 - Flan (al caramelo)

Ingredientes:

- Yemas de huevo: n.1
- Huevos: n.4
- Azúcar: 75 g
- Corteza rallada de limón: 1 g
- 1/2 vainilla
- Leche: 450 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Yemas de huevo n.1 Huevos n.4 Azúcar 75 g	3	4 min	50
2	Cuchillas	Corteza rallada de limón: 1 g 1/2 vainilla	3	2 min	70
3	Cuchillas	Leche 450 g	3	6 min	70
4	Cuchillas + Palas	Abatir a 4°C	2	0	4 WAIT TEMP

07 - Crema inglesa

Ingredientes:

- Leche entera: 500 g
- Nata: 500 g
- Azúcar: 250 g
- Yemas de huevo: 250 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Todos los ingredientes	2	0	82 WAIT TEMP
2	Cuchillas + Palas	NEXT	3	30 sec	/
3	Cuchillas + Palas	Abatir a 3°C	2	0	3 WAIT TEMP

08 - Sabayón con naranja

Ingredientes:

- Yemas de huevo: 200 g
- Azúcar: 125 g
- Marsala seco: 60 g
- Vino Moscatel: 60 g
- Zumo de naranja roja: 125 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Todos los ingredientes	2	0	85 WAIT TEMP
2	Cuchillas + Palas	Abatir a 4°C	2	0	4 WAIT TEMP

09 - Crema diplomata

Ingredientes:

- Leche: 525 g
- Yemas de huevo: 120 g
- Azúcar: 150 g
- Maicena: 45 g
- Corteza de limón y vainilla al gusto
- Gelatina ablandada: 8 g
- Nata montada: 650 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Leche 525 g Yemas de huevo 120 g Azúcar 150 g Maicena 45 g Corteza de limón y vainilla al gusto	2	0	83 WAIT TEMP
2	Cuchillas + Palas	Gelatina ablandada 8 g	2		
3	Cuchillas + Palas	Abatir a 30°C	2	0	30 WAIT TEMP
		Incorporar 650 g de nata montada			

10 - Crema diplomata con cacao

Ingredientes:

- Leche: 525 g
- Yemas de huevo: 120 g
- Azúcar: 150 g
- Maicena: 45 g
- Corteza de limón y vainilla al gusto
- Cacao amargo: 70 g
- Gelatina ablandada: 8 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Leche 525 g Yemas de huevo 120 g Azúcar 150 g Maicena 45 g Corteza de limón y vainilla al gusto Cacao amargo 70 g	2	0	83 WAIT TEMP
2	Cuchillas + Palas	Gelatina ablandada 8 g	2		
3	Cuchillas + Palas	NEXT	2	0	30 WAIT TEMP
		Incorporar 650 g de nata montada			

11 - Crema diplomata con canela

Ingredientes:

- Leche: 500 g
- Palitos de canela: 30 g
- Yemas de huevo: 200 g
- Azúcar: 150 g
- Maicena: 40 g
- Corteza de limón y vainilla al gusto
- Gelatina ablandada: 8 g
- Nata montada: 630 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Leche 500 g Palitos de canela: 30 g	1	15 min	75 WAIT TEMP
		Filtrar			
2	Cuchillas + Palas	Leche filtrada 500 g Yemas de huevo 200 g Azúcar 150 g Maicena 40 g Corteza de limón y vainilla al gusto	2	0	83 WAIT TEMP
3	Cuchillas + Palas	Gelatina ablandada 8 g	2		
4	Cuchillas + Palas	NEXT	2	0	30 WAIT TEMP
5	Cuchillas + Palas	Abatir a 4°C	2	0	4 WAIT TEMP
		Incorporar 630 g de nata montada			

12 - Caramello Mou

Ingredientes:

- Nata: 630 g
- Mantequilla: 165 g
- Azúcar: 420 g
- Glucosa: 120 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Nata 630 g Mantequilla 165 g	1	0	95 WAIT TEMP
		Reservar			
2	Cuchillas + Palas + Tapón	Azúcar 420 g Glucosa 120 g	1	0	170 WAIT TEMP
3	Cuchillas + Palas	Mezcla reservada a chorro fino por el agujero de la tapa	2	1 min	/

13 - Crema mousseline

Ingredientes:

- Leche: 720 g
- Yemas de huevo: 150 g
- Azúcar: 140 g
- Maicena: 75 g
- Vainilla al gusto
- Mantequilla: 360 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Leche 720 g Yemas de huevo 150 g Azúcar 140 g Maicena 75 g Vainilla al gusto	2	0	83 WAIT TEMP
2	Cuchillas + Palas	Mantequilla 180 g	2	1 min	/
3	Cuchillas + Palas	NEXT		0	20 WAIT TEMP
4	Cuchillas + Palas	Mantequilla blanda en trozos 180 g	2	3 min	/

14 - Crema Prince

Ingredientes:

- Chocolate puro 70%: 350 g
- Crema pastelera templada (20°C)



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Chocolate puro 70% 350 g	2	0	45 WAIT TEMP
2	Cuchillas + Palas	Crema pastelera templada (20°C)	2		
3	Cuchillas + Palas	Abatir a 4°C	2	0	4 WAIT TEMP

15 - Crema Saint-Honoré

Ingredientes:

- Yemas: 120 g
- Azúcar: 97 g
- Maicena: 60 g
- Leche: 650 g
- Vainilla al gusto
- Gelatina ablandada: 8 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Yemas 120 g Azúcar 97 g Maicena 60 g Leche 650 g Vainilla al gusto	2	0	82 WAIT TEMP
2	Cuchillas + Palas	Gelatina ablandada 8 g	2	30 sec	/
		Incorporar 570 g de merengue italiano			

16 - Crema Saint-Honoré con chocolate

Ingredientes:

- Yemas de huevo: 200 g
- Azúcar: 150 g
- Maicena: 40 g
- Leche: 500 g
- Cacao amargo: 80 g
- Gelatina ablandada: 8 g
- Merengue italiano: 500 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Yemas de huevo 200 g Azúcar 150 g Maicena 40 g Leche 500 g Cacao amargo 80 g	2	0	82 WAIT TEMP
2	Cuchillas + Palas	Gelatina ablandada 8 g	2	30 sec	/
3	Cuchillas + Palas	Abatir a 4°C	2	0	4 WAIT TEMP
		Incorporar 500 g de merengue italiano			

17 - Crema Saint-Honoré con limón o naranja

Ingredientes:

- Yemas de huevo: 200 g
- Azúcar: 150 g
- Maicena: 40 g
- Leche: 500 g
- Corteza rallada de limón o naranja: 30 g
- Gelatina ablandada: 8 g
- Merengue italiano: 500 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Yemas de huevo 200 g Azúcar 150 g Maicena 40 g Leche 500 g Corteza rallada de limón o naranja 30 g	2	0	82 WAIT TEMP
2	Cuchillas + Palas	Gelatina ablandada 8 g	2	30 sec	/
3	Cuchillas + Palas	Abatir a 4°C	2	0	4 WAIT TEMP
		Incorporar 500 g de merengue italiano			

18 - Lemon curd

Ingredientes:

- Huevos: n.6
- Azúcar: 500 g
- Mantequilla blanda: 150 g
- Zumo de 4 limones
- Corteza de 4 limones



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Huevos n.6 Azúcar 500 g	3	3 min	/
		Poner a parte			
2	Cuchillas + Palas	Mantequilla blanda 150 g Zumo de 4 limones Corteza de 4 limones	4	1 min	85 WAIT TEMP
3	Cuchillas + Palas	Mezcla reservada a chorro fino por el agujero de la tapa	4	20 min	80
4	Cuchillas + Palas	Abatir a 4°C	2	0	4 WAIT TEMP

19 - Crema de limón para pasteles

Ingredientes:

- Huevos: n.3
- Azúcar: 150 g
- Zumo de limón: 100 g
- Mantequilla: 125 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Huevos n.3 Azúcar 75 g	3	3 min	/
2	Cuchillas + Palas	Zumo de limón 100 g Mantequilla 125 g Azúcar 75 g	3	1 min	90 WAIT TEMP
3	Cuchillas + Palas	NEXT	3	30 sec	/
4	Cuchillas + Palas	Abatir a 4°C	3	0	4 WAIT TEMP

20 - Crema de mantequilla para pasteles

Ingredientes:

- Azúcar: 300 g
- Glucosa: 10 g
- Agua: 100 g
- Huevos: n 1
- Mantequilla blanda: 300 g
- Alcohol 90°: 15 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Azúcar 300 g Glucosa 10 g Agua 100 g	1	/	120
		PONER APARTE			
2	Cuchillas + Palas	Huevos n 1	3	2 min	/
3	Cuchillas + Palas	Mezcla reservada por el agujero de la tapa	3	5 min	/
4	Cuchillas + Palas	Mantequilla blanda 300 g Alcohol 90° 15 g	3	8 min	/

21 - Glaseado sencillo

Ingredientes:

- Azúcar glas: 200 g
- Agua: 15 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillos + Palas	Todos los ingredientes	3	1 min	/

22 - Glaseado Real

Ingredientes:

- Claras de huevo: n 1
- Azúcar glas por el agujero de la tapa: 200 g
- Gotas de limón: n 3



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Claras de huevo n 1 Azúcar glas por el agujero de la tapa 200 g	3	3 min	/
2	Cuchillas + Palas	Gotas de limón n 3	3	2 min	/

23 - Tiramisù

Ingredientes:

- Azúcar: 100 g
- Yemas de huevo: n 6
- Queso Mascarpone: 500 g
- Claras batidas a punto de nieve: n 6



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Azúcar 100 g Yemas de huevo n 6	3	3 min	/
2	Cuchillas + Palas	Queso Mascarpone 500 g	3	2 min	/
3	Cuchillas + Palas	Claras batidas a punto de nieve n.6	2	1 min	/

24 - Tiramisù pasteurizado

Ingredientes:

- Yemas de huevo: n 4
- Azúcar: 150 g
- Agua: 50 g
- Queso Mascarpone: 250 g
- Nata montada: 250 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas + Tapón	Yemas de huevo n 4	3	3 min	
2		PONER APARTE			
3	Cuchillas + Palas	Azúcar 150 g Agua 50 g	2	0	121 WAIT TEMP
4	Cuchillas + Palas	Mezcla reservada por el agujero de la tapa	3	3 min	/
5	Cuchillas + Palas	Queso Mascarpone 250 g	3	1 min	/
6	Cuchillas + Palas	Nata montada 250 g	2	1 min	/

25 - Ganache de chocolate para rellenos

Ingredientes:

- Chocolate: 250 g
- Nata: 170 g
- Mantequilla blanda: 30 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Chocolate 250 g	10	30 sec	/
2	Cuchillas + Palas	Nata 170 g	3	0	90 WAIT TEMP
3	Cuchillas + Palas	Mantequilla blanda 30 g	3	30 sec	/
4	Cuchillas + Palas	Abatir a 4°C	2	0	4 WAIT TEMP

26 - Ganache de chocolate

Ingredientes:

- Chocolate: 250 g
- Nata: 170 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Chocolate a trozos 250 g	10	30 sec	/
2	Cuchillas + Palas	Nata 170 g	3	0	90 WAIT TEMP
3	Cuchillas + Palas	Abatir a 4°C	2	0	4 WAIT TEMP

27 - Ganache de naranja caramelizada

Ingredientes:

- Nata: 300 g
- Corteza de naranja: 30 g
- Azúcar: 375 g
- Dextrosa: 120 g
- Chocolate con leche: 580 g
- Licor de naranja: 120 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas + Tapón	Nata 300 g Corteza de naranja 30 g	1	10 min	95 WAIT TEMP
		Reservar			
2	Cuchillas + Palas + Tapón	Azúcar 375 g Dextrosa 120 g	1	0	170 WAIT TEMP
		Filtrar			
3	Cuchillas + Palas	Nata a chorro fino por el agujero de la tapa	2	2 min	/
4	Cuchillas + Palas	NEXT		0	75 WAIT TEMP
5	Cuchillas + Palas	Chocolate con leche 580 g Licor de naranja 120 g	1	1 min	75 WAIT TEMP

28 - Ganache mousseline

Ingredientes:

- Nata: 700 g
- Chocolate 75% cacao: 350 g
- Nata montada: 260 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Nata 350 g Chocolate 75% cacao 350 g	10	10 sec	/
2	Cuchillas + Palas	Nata 350 g	2	0	85 WAIT TEMP
3	Cuchillas + Palas	NEXT	2	0	30 WAIT TEMP
4	Cuchillas + Palas	Nata montada 260 g	2	30 sec	/

29 - Mousse de limón

Ingredientes:

- Azúcar: 53 g
- Corteza de limón rallada: 15 g
- Zumo de limón: 270 g
- Gelatina: 18 g
- Merengue: 390 g
- Nata montada: 780 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Azúcar 53 g Corteza de limón rallada 15 g Zumo de limón 270 g	10	1 min	/
2	Cuchillas	Gelatina 18 g	2	0	30 WAIT TEMP
		Incorporar 390 g de merengue y 780 g de nata montada			

30 - Mousse de avellanas con frutas confitadas

Ingredientes:

- Nata: 90 g
- Pasta de avellanas: 50 g
- Hojas de gelatinas: n.4
- Frutas confitadas en cubitos: 50 g
- Merengue italiano: 150 g
- Nata montada: 285 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Nata 90 g Pasta de avellanas 50 g	1	3 min	85
2	Cuchillas + Palas	Hojas de gelatinas n.4 Frutas confitadas en cubitos 50 g	2	30 sec	/
3	Cuchillas + Palas	NEXT	2	0	30 WAIT TEMP
4	Cuchillas + Palas	Merengue italiano 150 g	1	30 sec	/
5	Cuchillas + Palas	Nata montada 285 g	1	30 sec	/

31 - Nata Chantilly

Ingredientes:

- Nata muy fría: 250 g
- Azúcar glas: 20 g
- Azúcar vainillado: 5 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Todos los ingredientes	3	2 min	-24

32 - Cremoso de chocolate

Ingredientes:

- Yemas de huevo: 100 g
- Azúcar: 100 g
- Nata: 250 g
- Leche: 250 g
- Gelatina: 10 g
- Chocolate puro en trocitos: 275 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Todos los ingredientes	2	0	84 WAIT TEMP
2	Cuchillas	NEXT	5	20 sec	/
3	Cuchillas	Abatir a 4°C	2	0	4 WAIT TEMP

33 - Cremoso de caramelo

Ingredientes:

- Yemas de huevo: 285 g
- Nata: 810 g
- Gelatina: 9 g
- Azúcar de caña: 300 g
- Manteca de cacao: 100 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Todos los ingredientes	2	0	83 WAIT TEMP
2	Cuchillas	NEXT	5	30 sec	/
3	Cuchillas	Abatir a 4°C	2	0	4 WAIT TEMP

34 - Cremoso de frutas exóticas

Ingredientes:

- Platano: 150 g
- Mango: 150 g
- Granadilla: 300 g
- Huevos: 180 g
- Yemas de huevos: 180 g
- Azúcar: 75 g
- Chocolate blanco en piezas: 250 g
- Gelatina ablandada: 9 g
- Mantequilla blanda: 180 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Platano 150 g Mango 150 g Granadilla 300 g	10	2 min	/
2	Cuchillas	Huevos 180 g Yemas de huevos 180 g Azúcar 75 g		0	84 WAIT TEMP
3	Cuchillas	Chocolate blanco en piezas 250 g	4	2 min	/
4	Cuchillas	NEXT		0	45 WAIT TEMP
5	Cuchillas	Gelatina ablandada 9 g Mantequilla blanda 180 g	3	1 min	/
6	Cuchillas	Abatir a 4°C	3	0	4 WAIT TEMP

35 - Soufflé helado

Ingredientes:

- Frutas: 300 g
- Merengue italiano frío: 400 g
- Nata montada: 400 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Frutas 300 g	10	30 sec	/
2	Cuchillas + Palas	Merengue italiano frío 400 g	2	10 sec	/
3	Cuchillas + Palas	Nata montada 400 g	2	10 sec	/

36 - Semifreddo all'Italiana

Ingredientes:

- Nata: 500 g
- Azúcar glas: 50 g
- Merengue italiano: 150 g
- Avellanas: 80 g
- Pistachos: 50 g
- Frutas confitadas en cubitos: 50 g
- Pasas rehidratadas: 40 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Merengue italiano 150 g Avellanas 80 g Pistachos 50 g Frutas confitadas en cubitos 50 g Pasas rehidratadas 40 g	2	10 sec	/
		RESERVAR			
2	Cuchillas + Palas	Nata 500 g Azúcar glas 50 g	3	3 min	/
3	Cuchillas + Palas	Mezcla reservada	2	30 sec	/
		PONER 4 H EN EL CONGELADOR ANTES DE SERVIR			

37 - Speculoos

Ingredientes:

- Mantequilla blanda: 120 g
- Huevos: n.2
- Leche: 10 g
- Azúcar: 33 g
- Azúcar de caña: 112 g
- Semillas de 1 vaina de vainilla
- Canela en polvo al gusto
- Levadura: 4 g
- Harina: 220 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP
1	Cuchillas	Todos los ingredientes	4	2 min	/
		Dejar reposar 12 horas en la nevera			

38 - Halv de zanahorias

Ingredientes:

- Zanahorias al vapor: 700 g
- Cardamomo en polvo al gusto
- Mantequilla blanda: 125 g
- Pasas: 50 g
- Miel: 40 g
- Pistachos picados: 50 g
- Cacahuates picadas: 50 g
- Leche condensada: 400 g
- Semola: 80 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Zanahorias al vapor 700 g Cardamomo en polvo al gusto	10	30 sec	/
2	Cuchillas + Palas	Mantequilla blanda 125 g Pasas 50 g Miel 40 g Pistachos picados 50 g Cacahuates picadas 50 g Leche condensada: 400 g Semola 80 g	2	10 min	85 WAIT TEMP
		Dejar enfriar en la nevera			
		Cortar en dados			

39 - Melocotones escalfados

Ingredientes:

- Agua: 1000 g
- Zumo de naranja: 250 g
- Azúcar: 100 g
- Vainilla al gusto
- 1 palito de canela
- 1/2 naranja pelada al vivo en rodajas finas
- 1/2 limon pelado al vivo en rodajas finas
- 1 cucharadita de especias para pan de especias
- Melocotones pelados deshuesados (por la mitad): n 4



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Agua 1000 g Zumo de naranja 250 g Azúcar 100 g Vainilla al gusto 1 palito de canela 1/2 naranja pelada al vivo en rodajas finas 1/2 limon pelado al vivo en rodajas finas 1 cucharadita de especias para pan de especias	1	10 min	85 WAIT TEMP
2	Cuchillas	Melocotones pelados deshuesados (por la mitad) n 4	0	15 min	85 WAIT TEMP
		GUARDAR EN LA NEVERA 24 HORAS			
		SERVIR CON HELADO DE VAINILLA.			

40 - Crocante

Ingredientes:

- Azúcar: 600 g
- Glucosa: 50 g
- Agua: 240 g
- Fruta seca: 500 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas + Tapón	Azúcar 600 g Glucosa 50 g Agua 240 g	1	0	160 WAIT TEMP
2	Cuchillas + Palas	Fruta seca 500 g	1	30 sec	160

41 - Almendras garapinadas

Ingredientes:

- Azúcar: 250 g
- Agua: 80 g
- Almendras: 250 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas + Tapón	Azúcar 250 g Agua 80 g	1	0	120 WAIT TEMP
2	Cuchillas + Palas	Almendras 250 g	1	10 sec	/

42 - Avellanas garapinadas

Ingredientes:

- Azúcar: 125 g
- Agua: 40 g
- Avellanas: 250 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas + Tapón	Azúcar 125 g Agua 40 g	1	0	120 WAIT TEMP
2	Cuchillas + Palas	Avellanas 250 g	1	10 sec	/

43 - Salsa de caramelo

Ingredientes:

- Azúcar: 500 g
- Agua: 200 g
- Nata hirviente: 600 g
- 1 vaina de vainilla



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas + Tapón	Azúcar 500 g Agua 200 g	1	0	175 WAIT TEMP
2	Cuchillas + Palas	Nata hirviente a chorro fino 600g 1 vaina de vainilla	1	5 min	/
		Filtrar			

44 - Salsa de caramelo y mantequilla salada

Ingredientes:

- Azúcar: 500 g
- Glucosa: 200 g
- Nata hirviente: 700 g
- Mantequilla: 100 g
- Sal al gusto
- 1 vaina de vainilla



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas + Tapón	Azúcar 500 g Glucosa 200 g	1	0	170 WAIT TEMP
2	Cuchillas + Palas	Nata hirviente a chorro fino 700 g Mantequilla 100 g Sal al gusto 1 vaina de vainilla	1	10 min	/
		Filtrar			

45 - Salsa Butterscotch para helados

Ingredientes:

- Mantequilla: 150 g
- Azúcar de caña: 250 g
- Nata: 300 g
- Nueces picadas: 120 g
- Whiskey: 140 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Mantequilla 150 g Azúcar de caña 250 g	2	0	130 WAIT TEMP
2	Cuchillas + Palas	Nata: 300 g Nueces picadas 120 g	2	6 min	95 WAIT TEMP
3	Cuchillas + Palas	Whiskey a chorro fino por el agujero de la tapa 140 g	2	/	/

46 - Salsa de naranja y anis estrellado

Ingredientes:

- Naranjas peladas y cortadas: 450 g
- Corteza de naranja: 150 g
- Zumo de limón: 60 g
- Estrellas de anis en piezas: n. 2
- Azúcar de caña: 350 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Todos los ingredientes	1	0	105 WAIT TEMP

47 - Salsa fria de frutas rojas

Ingredientes:

- Vino tinto: 400 g
- Azúcar: 20 g
- Especias para pan de especias: 1 cucharadita
- Vainilla al gusto
- 1/2 Naranja en rodajas finas
- 1/2 Limón en rodajas finas
- Estrellas de anis: n 2
- Fresas cortadas en 4: 200 g
- Grosella: 50 g
- Frambuesas: 100 g
- Higos en trozos: n. 2
- Coulis de frutas: 300 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Vino tinto 400 g Azúcar 20 g Especias para pan de especias 1 cucharadita Vainilla al gusto 1/2 Naranja en rodajas finas 1/2 Limón en rodajas finas Estrellas de anis n. 2	1	10 min	85

La tabla continúa en la página siguiente

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
2	Cuchillas + Palas	Fresas cortadas en 4 200 g Grosella 50 g Frambuesas 100 g Higos en trozos n 2	1	2 min	85
3	Cuchillas + Palas	Coulis de frutas 300 g	1	30 sec	/
		DEJAR EN ENFUSION POR 24 HORAS EN LA NEVERA.			

48 - Jarabe para baba y sorbetes (18 Baumé)

Ingredientes:

- Azúcar: 500 g
- Agua: 810 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Todos los ingredientes	2	1 min	95 WAIT TEMP

49 - Jarabe con alcohol y para crema bavaresa de fruta (30 Baumé)

Ingredientes:

- Azúcar: 500 g
- Agua: 365 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Todos los ingredientes	2	1 min	95 WAIT TEMP

50 - Jarabe para frutas en conserva (16 Baumé)

Ingredientes:

- Azúcar: 500 g
- Agua: 950 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Todos los ingredientes	2	1 min	100 WAIT TEMP

51 - Jarabe para parfait (28 Baumé)

Ingredientes:

- Azúcar: 500 g
- Agua: 470 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Todos los ingredientes	2	1 min	95 WAIT TEMP

52 - Jarabe para savarin (20 Baumé)

Ingredientes:

- Azúcar: 500 g
- Agua: 700 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Todos los ingredientes	2	1 min	95 WAIT TEMP

7. Helados, Sorbetes



01 - Helado de requesón y fruta

Ingredientes:

- Base blanca maturada: 200 g
- Fruta: 260 g
- Requesón: 245 g
- Jarabe 70 brix: 290 g
- Estabilizante: 5 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Base blanca maturada 200 g Fruta 260 g Requesón 245 g Jarabe 70 brix 290 g Estabilizante 5 g	8	1 min	/
		Poner a parte el contenido del vaso. Limpiar y secar el vaso. Reemplazar las cuchillas por la pala de batido. Reinsertar el vaso.			
2	Pala de batido	Seguir las instrucciones en la pantalla	Gelato Granita		

02 - Helado de miel de lavanda

Ingredientes:

- 1 Pizca de sal
- Dextrosa: 30 g
- Jarabe de glucosa: 30 g
- Sacarosa: 100 g
- Leche en polvo: 25 g
- Estabilizante: 3 g
- Yemas de huevo: 100 g
- Leche entera fresca: 570 g
- Nata 35% materia grasa: 100 g
- Miel de lavanda: 50 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Todos los ingredientes	2	0	83 WAIT TEMP
2	Cuchillas + Palas	Abatir a 4°C	2	0	4 WAIT TEMP
		Maturar 12 horas en la nevera / batir			

03 - Helado de Parmesano en reducción de balsamico

Ingredientes:

- Leche: 500 g
- Azúcar de caña: 50 g
- Yemas de huevo: 80 g
- Parmesano rallado: 200 g
- Estabilizante: 5 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Leche 500 g Azúcar de caña 50 g Yemas de huevo 80 g Parmesano rallado 200 g Estabilizante 5 g	2	0	82 WAIT TEMP
2	Cuchillas + Palas	Abatir a 4°C	2	0	4 WAIT TEMP
		Maturar 12 horas en la nevera / batir			
		Servir con reducción de vinagre balsamico y jamón crocante			

04 - Helado de albahaca

Ingredientes:

- Base blanca maturada: 450 g
- Requesón: 350 g
- Jarabe 70 brix: 200 g
- Hojas de albahaca picadas: n.15



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Todos los ingredientes	10	3 min	/
		Poner a parte el contenido del vaso. Limpiar y secar el vaso. Reemplazar las cuchillas por la pala de batido. Reinsertar el vaso.			
2	Pala de batido	Seguir las instrucciones en la pantalla	Gelato Granita		

05 - Helado de arroz

Ingredientes:

- Leche: 500 g
- Arroz: 100 g
- Sal al gusto
- Semillas de 1 vaina de vainilla
- Azúcar: 150 g
- Estabilizante: 5 g
- Yemas: 100 g
- Nata 35% materia grasa: 100 g
- Frutas confitadas en cubitos: 50 g
- Ron: 30 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Leche 500 g Arroz 100 g Sal al gusto Semillas de 1 vaina de vainilla Azúcar 150 g Estabilizante 5 g	2	20 min	95 WAIT TEMP
2	Cuchillas + Tapón	NEXT	10	30 sec	
3	Cuchillas + Palas	Yemas 100 g Nata 35% materia grasa 100 g Frutas confitadas en cubitos 50 g Ron 30 g	3	0	83 WAIT TEMP

La tabla continúa en la página siguiente

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
4	Cuchillas + Palas	Abatir a 4°C	3	0	4 WAIT TEMP
		Maturar 12 horas en la nevera/ batir			

06 - Helado de romero

Ingredientes:

- Nata 35% materia grasa: 200 g
- Leche: 595 g
- Romero: 60 g
- Corteza rallada de 4 limones verdes
- Zumo de 4 limones verdes
- Azúcar: 135 g
- Estabilizante: 5 g
- Dextrosa: 45 g
- Jarabe de glucosa: 20 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Nata 35% materia grasa 200 g Leche 595 g Romero 60 g	1	12 min	95 WAIT TEMP
		Filtrar			
2	Cuchillas	Corteza rallada de 4 limones verdes Zumo de 4 limones verdes Azúcar 135 g Líquido filtrado Estabilizante 5 g Dextrosa 45 g Jarabe de glucosa 20 g	2	3 min	85 WAIT TEMP
3	Cuchillas	Abatir 4°C	2	0	4 WAIT TEMP
		Maturar 12 horas en la nevera / batir			
		Servir con merengue suizo			

07 - Helado de té ahumado

Ingredientes:

- Leche: 570 g
- Té Houtijcha: 5 g
- 1 Pizca de sal
- Dextrosa: 30 g
- Jarabe de glucosa: 30 g
- Sacarosa: 180 g
- Leche en polvo: 25 g
- Estabilizante: 3 g
- Yemas de huevo: 100 g
- Nata: 100 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Leche 570 g Té Houtijcha 5 g	1	10 min	95 WAIT TEMP
		Filtrar y reservar			
2	Cuchillas + Palas	1 Pizca de sal Dextrosa 30 g Jarabe de glucosa 30 g Sacarosa 180 g Leche en polvo 25 g Estabilizante 3 g Yemas de huevo 100 g Nata 100 g Liquido filtrado	2	0	83 WAIT TEMP
3	Cuchillas + Palas	Abatir a 4°C	2	0	4 WAIT TEMP
		Maturar 12 horas en la nevera /batir			

08 - Helado de canela

Ingredientes:

- 1 Pizca de sal
- Dextrosa: 30 g
- Jarabe de glucosa: 30 g
- Sacarosa: 180 g
- Leche en polvo: 25 g
- Estabilizante: 3 g
- Yemas de huevo: 100 g
- Leche entera fresca: 570 g
- Nata 35% materia grasa: 100 g
- 1 Vaina de vainilla
- 1 Palito de canela
- Canela en polvo al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	1 Pizca de sal Dextrosa 30 g Jarabe de glucosa 30 g Sacarosa 180 g Leche en polvo 25 g Estabilizante 3 g Yemas de huevo 100 g Leche entera fresca 570 g Nata 35% materia grasa 100 g 1 Vaina de vainilla 1 Palito de canela	2	0	84 WAIT TEMP
		Filtrar			

La tabla continúa en la página siguiente

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
2	Cuchillas + Palas	Canela en polvo al gusto Liquido filtrado	3	30 sec	83 WAIT TEMP
3	Cuchillas + Palas	Abatir a 4°C	3	0	4 WAIT TEMP
		Maturar 12 horas en la nevera / batir			

09 - Helado de nueces con ron

Ingredientes:

- 1 Pizca de sal
- Dextrosa: 30 g
- Jarabe de glucosa: 30 g
- Sacarosa: 180 g
- Leche en polvo: 25 g
- Estabilizante: 3 g
- Yemas de huevo: 100 g
- Leche entera frsca: 570 g
- Nata 35% materia grasa: 100 g
- Nueces tostadas picadas: 100 g
- Pasas: 25 g
- Ron: 10 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	1 Pizca de sal Dextrosa 30 g Jarabe de glucosa 30 g Sacarosa 180 g Leche en polvo 25 g Estabilizante 3 g Yemas de huevo 100 g Leche entera frsca 570 g Nata 35% materia grasa 100 g	2	0	84 WAIT TEMP
2	Cuchillas + Palas	Nueces tostadas picadas 100 g Pasas 25 g Ron 10 g	2	1 min	/

La tabla continúa en la página siguiente

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
3	Cuchillas + Palas	Abatir a 4°C	2	0	4 WAIT TEMP
		Maturar 12 horas en la nevera / batir			

10 - Helado piña colada

Ingredientes:

- Base blanca maturada: 420 g
- Pasta de coco: 50 g
- Pulpa de piña: 200 g
- Agua: 110 g
- Ron: 10 g
- Estabilizante: 5 g
- Jarabe 70 brix: 165 g
- Zumo de limón: 40 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Todos los ingredientes	10	30 sec	/
		Poner a parte el contenido del vaso. Limpiar y secar el vaso. Reemplazar las cuchillas por la pala de batido. Reinsertar el vaso.			
2	Pala de batido	Seguir las instrucciones en la pantalla	Gelato Granita		

11 - Helado salado de salmón

Ingredientes:

- Salmón ahumado: 80 g
- Base blanca maturada: 900 g
- Jarabe 70 brix: 20 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Salmón ahumado 80 g Base blanca maturada 200 g	10	2 min	/
2	Cuchillas + Palas	Base blanca maturada 700 g Jarabe 70 brix 20 g	3		
		Poner a parte el contenido del vaso. Limpiar y secar el vaso. Reemplazar las cuchillas por la pala de batido. Reinsertar el vaso.			
3	Pala de batido	Seguir las instrucciones en la pantalla	Gelato Granita		

12 - Sorbete de higos

Ingredientes:

- Higos frescos: 500 g
- Zumo de naranja: 1000 g
- Jarabe de azúcar de caña: 100 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Todos los ingredientes	6	1 min	/
2	Cuchillas	NEXT	2	8 min	90 WAIT TEMP
3	Cuchillas	Abatir a 4°C	2	0	4 WAIT TEMP
		Maturar 12 horas en la nevera / batir			

13 - Sorbete de Cointreau

Ingredientes:

- Cointreau: 60 g
- Base maturada para helado de fruta: 400 g
- Zumo de limón: 10 g
- Agua: 230 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Todos los ingredientes	3	30 sec	/
		Poner a parte el contenido del vaso. Limpiar y secar el vaso. Reemplazar las cuchillas por la pala de batido. Reinsertar el vaso.			
2	Pala de batido	Maturar 12 horas en la nevera / batir	Gelato Granita		

14 - Sorbete de Porto

Ingredientes:

- Vino Porto: 130 g
- Zumo de limón: 10 g
- Base para helado de fruta: 400 g
- Agua: 260 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Todos los ingredientes	3	30 sec	/
		Poner a parte el contenido del vaso. Limpiar y secar el vaso. Reemplazar las cuchillas por la pala de batido. Reinsertar el vaso.			
2	Pala de batidos	Seguir las instrucciones en la pantalla	Gelato Granita		

15 - Sorbete de ruibarbo

Ingredientes:

- Tallos de ruibarbo: 400 g
- Agua: 1200 g
- Base helado de fruta: 300 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Tallos de ruibarbo 400 g Agua 1200 g	1	12 min	95 WAIT TEMP
		Ecurrir			
2	Cuchillas + Tapón	Ruibarbo cocido escurrido	10	2 min	/
3	Cuchillas	Abatir a 4°C	2	0	4 WAIT TEMP
		Incorporar 300 g de base helado de fruta (maturada)			
		Batir (velocidad gelato - granita)			

16 - Sorbete de fresas con Prosecco

Ingredientes:

- Prosecco: 200 g
- Puré de fresas: 220 g
- Base para helado de fruta: 380 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Todos los ingredientes	3	30 sec	/
		Poner a parte el contenido del vaso. Limpiar y secar el vaso. Reemplazar las cuchillas por la pala de batido. Reinsertar el vaso.			
2	Pala de batido	Seguir las instrucciones en la pantalla	Gelato Granita		

17 - Sorbete de Champagne

Ingredientes:

- Champagne: 250 g
- Zumo de limón: 10 g
- Base para helado de fruta (maturada): 420 g
- Agua: 120 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Todos los ingredientes	3	30 sec	/
		Poner a parte el contenido del vaso. Limpiar y secar el vaso. Reemplazar las cuchillas por la pala de batido. Reinsertar el vaso.			
2	Pala de batido	Seguir las instrucciones en la pantalla	Gelato Granita		

18 - Sorbete de sandía

Ingredientes:

- Pulpa de sandía: 600 g
- Agua: 130 g
- Jarabe 70 brix: 370 g
- Estabilizante en frío: 5 g
- Zumo de limón: 20 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Tapón	Todos los ingredientes	8	20 sec	/
		Poner a parte el contenido del vaso. Limpiar y secar el vaso. Reemplazar las cuchillas por la pala de batido. Reinsertar el vaso.			
2	Pala de batido	Seguir las instrucciones en la pantalla	Gelato Granita		

19 - Sorbete de limón con albahaca

Ingredientes:

- Base maturada para helado de fruta: 800 g
- Corteza rallada de 1 naranja
- Hojas de albahaca: n.5
- Zumo de limón: 300 g
- Hojas de albahaca picadas: n.5
- 1 Clara montada a nieve



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Base maturada para helado de fruta 800 g Corteza rallada de 1 naranja Hojas de albahaca n.5	1	10 min	60 WAIT TEMP
		Filtrar			
2	Cuchillas + Palas	Zumo de limón 300 g Hojas de albahaca picadas n.5 Líquido filtrado	2	30 sec	/
		Incorporar 1 clara montada a nieve Batir (velocidad gelato-granita)			

20 - Sorbete de tomate

Ingredientes:

- Tomates maduros pelados sin semillas: 400 g
- Aceite de oliva: 20 g
- 3 gotas de aceite esencial de albahaca
- Base maturada para helado de fruta: 600 g
- Sal al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Tapón	Tomates maduros pelados sin semillas 400g	10	1 min	/
2	Cuchillas + Tapón	Aceite de oliva 20 g 3 gotas de aceite esencial de albahaca Base maturada para helado de fruta 600 g Sal al gusto	3	5 min	/
		Poner a parte el contenido del vaso. Limpiar y secar el vaso. Reemplazar las cuchillas por la pala de batido. Reinsertar el vaso.			
3	Pala de batido	Seguir las instrucciones en la pantalla	Gelato Granita		

21 - Granizado de café

Ingredientes:

- Café expreso: 500 g
- Azúcar: 200 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Pala de batido	Todos los ingredientes Seguir las instrucciones en la pantalla	Gelato Granita	/	/

22 - Granizado de limón

Ingredientes:

- Zumo de limón: 420 g
- Agua: 450 g
- Azúcar: 170 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIME	TEMP.
1	Pala de batido	Todos los ingredientes Seguir las instrucciones en la pantalla	Gelato granita	/	/

23 - Granizado de almendras

Ingredientes:

- Agua: 1000 g
- 1/2 Palito de canela
- Pasta de almendras: 250 g
- Azúcar: 250 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Agua 250 g 1/2 Palito de canela	1	10 min	95 WAIT TEMP
		Filtrar			
2	Cuchillas	Agua filtrada 250 g Agua 750 g Pasta de almendras 250 g Azúcar 250 g	3	3 min	/
3	Cuchillas	Abatir a 4°C	3	0	4 WAIT TEMP
		Batir (velocidad gelato- granita)			

24 - Granizado de morera negra

Ingredientes:

- Agua: 360 g
- Azúcar: 160 g
- Pulpa batida de morera: 160 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Pala de batido	Todos los ingredientes Seguir las instrucciones en la pantalla	Gelato Granita	/	/

25 - Granizado de Champagne

Ingredientes:

- Champagne: 300 g
- Jarabe 70 brix: 300 g
- Agua: 400 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Pala de batido	Todos los ingredientes Seguir las instrucciones en la pantalla	Gelato granita	/	/
		Se puede aromatizar con sabor de citricos al gusto			

26 - Granizado de fresas

Ingredientes:

- Agua: 500 g
- Puré de fresas: 300 g
- Zumo de limón: 30 g
- Azúcar: 170 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Pala de batido	Todos los ingredientes Seguir las instrucciones en la pantalla	Gelato Granita	/	/

8. Bebidas



01 - Cappuccino

Ingredientes:

- Leche: 300 g
- Azúcar: 20 g
- Café instantáneo: 20 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Todos los ingredientes	4	5 min	70

02 - Irish Coffee

Ingredientes:

- Café: 200 g
- Whiskey: 120 g
- 1 cucharadita de azúcar de caña



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Todos los ingredientes	1	3 min	90

03 - Batido de chocolate (2 personas)

Ingredientes:

- Helado de chocolate: 100 g
- Leche: 100 g
- Azúcar: 10 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Todos los ingredientes	7	10 sec	/

04 - Batido de albaricoques

Ingredientes:

- Helado de albaricoque: 150 g
- Albaricoques deshuesados: n 2
- Leche: 50 g
- Azúcar: 10 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Todos los ingredientes	7	10 sec	/

05 - Batido de piña y kiwi

Ingredientes:

- Tajadas de piña: n. 2
- Kiwi pelados a rodajas: n. 4
- Zumo de 2 limones
- Azúcar: 10 g
- Hielo en cubitos: 100 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Tajadas de piña n. 2 Kiwi pelados a rodajas n. 4 Zumo de 2 limones Azúcar 10 g	8	15 sec	/
2	Cuchillas	Hielo en cubitos 100 g	8	10 sec	/

06 - Batido de piña y melón (2 personas)

Ingredientes:

- Tajadas de piña: n 2
- Rajas de melón: n 3
- Zumo de 2 limones
- Hielo en cubitos: 100 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Tajadas de piña n 2 Rajas de melón n 3 Zumo de 2 limones	8	15 sec	/
2	Cuchillas	Hielo en cubitos 100 g	8	10 sec	/

07 - Batido de platano y fresas

Ingredientes:

- Plátanos a trozos: n 2
- Zumo de 2 naranjas
- Fresas: 300 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Todos los ingredientes	8	15 sec	/

08 - Batido de platanos y miel

Ingredientes:

- Plátanos a trozos: n 2
- Miel: 10 g
- Hielo en cubitos: 200 g
- Leche de soja: 250 g

Procedimiento:



STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Plátanos a trozos n 2 Miel 10 g Hielo en cubitos 200 g	8	15 sec	/
2	Cuchillas	Leche de soja 250 g	3	10 sec	/

09 - Batido de piña y papaya

Ingredientes:

- Piña: 600 g
- Papaya: 350 g
- Leche: 150 g
- Miel: 40 g
- Azúcar de caña: 40 g
- Leche de coco: 50 g
- Cubitos de hielo: 100 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Tapón	Todos los ingredientes	8	20 sec	/

10 - Batido de granadilla

Ingredientes:

- Helado de granadilla: 200 g
- Leche: 100 g
- Azúcar: 10 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Todos los ingredientes	8	15 sec	/

11 - Batida de Banana

Ingredientes:

- Plátanos: n.3
- Zumo de limón
- Cachça: 160 g
- Zumo de piña: 320 g
- Crema de platanos: 80 g
- Jarabe de azúcar: 80 g
- Cubitos de hielo: 100 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Tapón	Todos los ingredientes	10	30 sec	/

12 - Alexander

Ingredientes:

- Brandy: 100 g
- Crema de cacao: 100 g
- Nata: 100 g
- Hielo en cubitos: n 8



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Todos los ingredientes	10	10 sec	/

13 - Bloody Mary

Ingredientes:

- Gotas de salsa Worchester: n 20
- Vodka: 80 g
- Tallos de apio a trocitos: n 6
- Zumo de tomate al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Todos los ingredientes	10	30 sec	/

14 - Crema de Whiskey

Ingredientes:

- Chocolate: 30 g
- Yemas de huevo: n 2
- Azúcar: 150 g
- Leche: 300 g
- Nata: 200 g
- Whiskey: 200 g
- Alcohol: 70 g
- Aromas de vainilla al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Chocolate 30 g	10	30 sec	/
2	Cuchillas	Yemas de huevo n 2 Azúcar 150 g Leche 300 g Nata 200 g	4	6 min	80
3	Cuchillas	Whiskey 200 g Alcohol 70 g Aromas de vainilla al gusto	2	5 sec	/

15 - Frozen strawberry Daiquiri (2 personas)

Ingredientes:

- Zumo de 2 limas
- Azúcar: 10 g
- Ron blanco: 120 g
- Fresas: n 7
- Hielo en cubitos: 200 g
- Gotas de licor de fresas (facultativo): n 10



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Todos los ingredientes	9	30 sec	/

16 - Gin fiz

Ingredientes:

- Ginebra: 270 g
- Zumo de limón: 70 g
- Azúcar: 10 g
- Agua tónica: 100 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Todos los ingredientes	9	20 sec	/

17 - Granita Daiquiri

Ingredientes:

- Cubitos de hielo: 200 g
- Jarabe de azúcar: 20 g
- Jarabe de granada: 10 g
- Zumo de 4 limas
- Ron: 250 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Cubitos de hielo 200 g Jarabe de azúcar 20 g Jarabe de granada 10 g Zumo de 4 limas	8	15 sec	/
2	Cuchillas	Ron 250 g	3	10 sec	/

18 - Mojito a la menta

Ingredientes:

- Cubitos de hielo: 200 g
- Azúcar: 20 g
- Zumo de 2 limas
- Hojas de menta: n 10
- Ron blanco: 250 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Cubitos de hielo 200 g Azúcar 20 g Zumo de 2 limas Hojas de menta n 10	9	15 sec	/
2	Cuchillas	Ron blanco 250 g	3	10 sec	/

19 - Piña colada

Ingredientes:

- Piña fresca: 300 g
- Ron blanco: 600 g
- Leche de coco: 300 g
- Cubitos de hielo: 150 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Todos los ingredientes	8	30 sec	/

20 - Sangria

Ingredientes:

- Vino tinto: 1000 g
- Azúcar: 80 g
- Naranja a gajos: n 1
- Limones a gajos: n 2
- Palito de canela: n 1
- Melocotones a rodajas: 150 g
- Peras a rodajas: 100 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Vino tinto 1000 g Azúcar 80 g 1 Naranja a gajos 2 limones a gajos 1 palito de canela	0	25 min	100
2	Cuchillas	Melocotones a rodajas 150 g Peras a rodajas 100 g	0	5 min	100



Atención: a menos que no esté claramente escrito, ninguna de las preparaciones en las fotos ha sido realizada con el HotmixPRO.
Las fotos tienen que considerarse ejemplos.