Hotmix PRO MASTER

THE PROFESSIONAL THERMAL MIXER

made in Italy

Ricettario HotmixPRO

Master 5Stars



INDICE

N.	**PROGRAMMI**	PAGINA
01	TAGLIARE	10
02	TRITARE GROSSOLANO	10
03	TRITARE FINE	10
04	GRATTUGIARE	11
05	POLVERIZZARE	11
06	SBATTERE	11
07	MISCELARE	12
08	EMULSIONARE	12
09	MONTARE ALBUMI	13
10	MONTARE PANNA	13
11	IMPASTO MORBIDO	14
12	IMPASTO MEDIO	14
13	IMPASTO FORTE	14
14	PATE' FREDDI	15
15	FARCE	15
16	FARCIA MOUSSELINE	16
17	MARINATA AGRODOLCE	17
18	MARINATA PICCANTE	18
19	MARINATA ORIENTALE	19
20	SOFFRIGGERE	20
21	STUFARE	20
22	TOSTARE	21
23	COTTURA A BASSA TEMPERATURA IN ACQUA O OLIO INDIRETTA	21
24	BOLLIRE CARNE O PESCE	22
25	BOLLIRE VERDURE	22
26	COTTURA A VAPORE	23
27	CANDITURA IN OLIO DI VERDURE	23
28	CANDITURA IN ZUCCHERO DI VERDURE O FRUTTA	24
29	RIDUZIONI	26
30	RIDUZIONI IN ZUCCHERO	26
31	PASTORIZZAZIONE MIREPOIX	27
32	ESTRAZIONE DEI PIGMENTI	28
33	COTTURA UOVA A BASSA TEMPERATURA	29
34	COTTURA DELLE UOVA A VAPORE	29
35	COTTURA DELLE UOVA MARBLE EGGS	30
36	COTTURA UOVA SODE O POCHET	30

37	COURT BOUILLON ALL'ACETO O AL VINO	31
38	COURT BOUILLON AL LATTE	32
39	FUMETTO DI CROSTACEI	33
40	FUMETTO DI PESCE	34
41	BISQUE	35
42	BISQUE SALSA	37
43	ROUX BIANCO	39
44	ROUX BRUNO	39
45	BURRO CHIARIFICATO	40
46	BURRO NOISETTE	40
47	CREME DI BASE	41
48	VELLUTATE DI BASE	42
49	BASE SOUFFLE SALATI	43
50	BASE SOUFFLE' DOLCI	44
51	BASE PER SORBETTO	45
52	BASE PER GELATO FRUTTA	46
53	BASE PER GELATO BIANCA	48
54	BASE PER GELATO GIALLA	50
55	BASE PASTE FRUTTA SECCA PER GELATO	52
56	BASE GELATINE DI FRUTTA	53
57	BASE MOUSSE DI FRUTTA	54
58	BASE COULIS DI FRUTTA	55
59	BASE CONFETTURA DI FRUTTA	56
60	FRUTTA BRINATA	58
61	BASE BAVARESE	59
62	PATE A BOMBE	60
63	BASE PARFAIT	61
64	FONDANT	62
65	ZUCCHERO FILO 106°	63
66	ZUCCHERO SOFFIATO 111°	63
67	ZUCCHERO PICCOLA PALLA 115°	64
68	ZUCCHERO PALLA FORTE 120°	64
69	ZUCCHERO ROMPENTE 145°	65
70	ZUCCHERO CARAMELO CHIARO 158°	65
71	ZUCCHERO CARAMELLO SCURO 165°	66
72	MERINGA FRANCESE	67
73	MERINGA SVIZZERA	68
74	MERINGA ALL'ITALIANA	69
75	BAGNA ALCOLICA A 20°	70

76	BAGNA ALCOLICA A 40°	71
77	TEMPERAGGIO CIOCCOLATO FONDENTE PER INSEMINAZIONE	72
78	TEMPERAGGIO CIOCCOLATO AL LATTE PER INSEMINAZIONE	73

N.	**RICETTE**	PAGINA
IMPASTI		74
01	PASTELLA BASE PER FRITTURE	75
02	PASTELLA SOFFICE ALLA BIRRA	76
03	PASTELLA PER TEMPURA	77
04	PASTELLA AL BRANDY	78
05	PASTA ALL'UOVO GIALLA	79
06	PASTA ALL'UOVO SPECIALE AI TUORLI	80
07	PASTA ALL'UOVO AGLIO E PREZZEMOLO	81
08	PASTA ALL'UOVO AL CACAO	82
09	PASTA ALL'UOVO AL NERO DI SEPPIA	83
10	PASTA ALL'UOVO ROSSA	84
11	PASTA ALL'UOVO DI FARINA DI CASTAGNE	85
12	PASTA SFOGLIA	86
13	PASTA PER FODERARE	87
14	PASTA PER STRUDEL SALATI	88
15	PASTA BRIK	89
16	PASTA PER PIZZA	90
17	IMPASTO PER CREPES	91
18	PATE GENOISE	92
19	PAN DI SPAGNA	93
20	PASTA MARGHERITA	94
21	PASTA PER CAKE	95
22	PASTA PER BRIOCHE	96
23	PASTA FROLLA	97
24	PASTA FROLLA MONTATA	98
25	PASTA BRISEE	99
26	PASTA DI MANDORLE	100
27	PASTA PETIT FOURS ALLE MANDORLE	101
28	PASTA SABLE	102
29	PASTA PER WAFFELN	103
30	PASTA CHOUX	104
SALSE		105

01	BURRO AL TARTUFO	106
02	BURRO ALLA SENAPE	107
03	BURRO ALL'ACCIUGA	108
04	BURRO ALL'AGLIO	109
05	BURRO DI CROSTACEI	110
06	BURRO PER LUMACHE	111
07	SALSA AIOLI	112
08	HUMMUS	113
09	CAVIAR D'AUBERGINE	114
10	MAIONESE	115
11	MAIONESE VERDE	116
12	MAIONESE SENZA UOVA	117
13	SALSA COCKTAIL	118
14	SALSA ALLO YOGURT	119
15	SALSA TARTARA	120
16	SALSA JONVILLE	121
17	SALSA TONNATA	122
18	SALSA ALLE ACCIUGHE	123
19	SALSA AVOCADO	124
20	SALSA CITRONETTE	125
21	SALSA VINAIGRETTE	126
22	SALSA TAPENADE	127
23	SALSA OLANDESE	128
24	SALSA BERNESE	129
25	SALSA BESCIAMELLA	130
26	SALSA AL BURRO BIANCO	131
27	SALSA AL FOIS GRAS AL PROFUMO D'ARANCIO	132
28	SALSA AL VINO BIANCO	133
29	SALSA BARBECUE	134
30	RIDUZIONE DI ACETO BALSAMICO	135
31	ROUX PASTORIZZATO	136
32	BASE PATATE DUCHESSA	137
33	PUREA DI PATATE	138
34	CHUTNEY DI MELA E MANGO	139
35	COULIS DI CAROTE AL CUMINO	140
BRODI CREME VELLUTATE		141
01	BRODO VEGETALE GRANULARE	142
02	DADO DI CARNE	143
03	DADO VEGETALE	144

04	CONSOMME' DI BUE	145
05	CONSOMME' DI PESCE	146
06	FONDO DI CARNE	147
07	GAZPACHO	148
08	CREMA DI PORRI	149
09	CREMA DI SEDANO	150
10	CREMA DI ZUCCA	151
11	CREMA DI CAVOLFIORE DU BARRY	152
12	CREMA DI PATATE AL TARTUFO	153
13	VELLUTATA AGNES SOREL	154
14	VELLUTATA DI CHAMPIGNONS	155
15	VELLUTATA DI OSTRICHE	156
16	VICHYSSOISE	157
RISO RISOTTI SALSE PER PASTA		158
01	RISO ALLA GIAPPONESE PER SUSHI E SASHIMI	159
02	RISO PILAF	160
03	RISOTTO ALLA MILANESE	161
04	RISOTTO MANTECATO ALLA ZUCCA CON SPECK E POMODORINI	162
05	RISOTTO ALLE FRAGOLE	163
06	RISOTTO GAMBERI E ROQUEFORT	164
07	PESTO ALLA GENOVESE	165
08	PESTO ALLE MANDORLE	166
09	PESTO DI RUCOLA	167
10	RAGU' ALLA BOLOGNESE	168
11	CARBONARA	169
12	SUGO CON POMODORINI E BASILICO	170
13	SUGO ALLE VONGOLE BIANCO	171
14	SUGO ALLE VONGOLE ROSSO	172
15	SUGO DI SALSICCIA E FUNGHI	173
16	SUGO POMODORO E RICOTTA	174
17	SUGO RADICCHIO, COCCO E PANCETTA	175
FARCE PATE' TORTE SALATE SOUFFLE'		176
01	FARCIA AI FUNGHI	177
02	FARCIA AL SALMONE	178
03	FARCIA DI POLLO O VITELLO	179
04	FARCIA PROSCIUTTO E CAPRINO	180
05	GELE' DI POMODORO	181
06	MOUSSE AL PROSCIUTTO	182
07	MOUSSE DI FORMAGGIO DI CAPRA ALLA PASTA D'OLIVE	183

08	MOUSSE DI TONNO E MONTASIO AL PROFUMO DI LIMONE	184
09	PANNA COTTA AL TONNO	185
10	PATE' AFFUMICATO (ARINGHE)	186
11	PATE' DI AVOCADO	187
12	TARTARE DI GAMBERETTI IN MOUSSE D'AVOCADO	188
13	KOUGELHOF SALATO AUX ESCARGOTS	189
14	QUICHE LORRAINE	190
15	QUICHE SALATA AI CARCIOFI	191
16	QUICHE SANS PATE	192
17	TORTA SALATA CON ASPARAGI E SALMONE	193
DOLCI SORBETTI GELATI		194
01	PANNA CHANTILLY	195
02	GLASSA ALL'ACQUA AROMATIZZABILE	196
03	GLASSA REALE	197
04	CREMA AL BURRO PER TORTE	198
05	CREMA AL LIMONE PER TORTE	199
06	SCIROPPO PER BABA' E SORBETTI	200
07	SCIROPPO PER BAGNE ALCOLICHE E BAVARESI ALLA FRUTTA	201
08	SCIROPPO PER FRUTTA IN CONSERVA	202
09	SCIROPPO PER PARFAIT	203
10	SCIROPPO PER SAVARIN	204
11	CREMA INGLESE	205
12	CREMA PASTICCERA	206
13	CREMA PASTICCERA AL FRUTTO DELLA PASSIONE	207
14	LEMON CURD	208
15	CREME CARAMEL	209
16	CREMOSO AL CIOCCOLATO	210
17	GANACHE AL CIOCCOLATO	211
18	GANACHE AL CIOCCOLATO PER FARCE	212
19	GANACHE MOUSSELINE	213
20	SOUFFLE' GHIACCIATO	214
21	MOUSSE ALLE NOCCIOLE CON FRUTTI CANDITI	215
22	TIRAMISU' PASTORIZZATO	216
23	TIRAMISU' TRADIZIONALE	217
24	ZABAIONE ALL'ARANCIO	218
25	SALSA FREDDA AI FRUTTI ROSSI	219
26	PESCHE IN CAMICIA	220
27	CROCCANTE	221
28	MANDORLE PRALINATE	222

29	NOCCIOLE PRALINATE	223
30	SEMIFREDDO ALL'ITALIANA	224
31	SORBETTO AI FICHI	225
32	SORBETTO AL COINTREAU	226
33	SORBETTO AL PORTO	227
34	SORBETTO ALLE FRAGOLE E PROSECCO	228
35	SORBETTO ALLO CHAMPAGNE	229
BEVANDE		230
01	CAPPUCCINO	231
02	FRAPPE' AL CIOCCOLATO	232
03	FRAPPE' DI ALBICOCCHE	233
04	FRAPPE' DI ANANAS E KIWI	234
05	FRAPPE' DI ANANAS E MELONE	235
06	FRAPPE' DI BANANA E FRAGOLA	236
07	FRAPPE' DI BANANE E MIELE	237
08	FRAPPE' PASSION FRUIT	238
09	ALENXADER	239
10	CREMA DI WHISKEY	240
11	BLOODY MARY	241
12	FROZEN STRAWBERRY DAIQUIRI	242
13	GIN FIZZ	243
14	GRANITA DAIQUIRI	244
15	IRISH COFFEE	245
16	MOJITO ALLA MENTA	246
17	PIÑA COLADA	247
18	SANGRIA	248

0. Programmi

01 - TAGLIARE

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	L'ingrediente da tagliare	3	/	/

02 - TRITARE GROSSOLANO

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	L'ingrediente da tritare	5	/	/

03 - TRITARE FINE

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP
1	Lame + Bicchierino	L'ingrediente da tritare	/	/	/

04 - GRATTUGIARE

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP
1	Lame + Bicchierino	L'ingrediente da grattugiare	10	/	/

05 - POLVERIZZARE

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP
1	Lame + Bicchierino	L'ingrediente da polverizzare	10	/	/

06 - SBATTERE

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP
1	Lame + Miscelatore	L'ingrediente da sbattere	2	/	/

07 - MISCELARE

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP
1	Lame + Miscelatore	L'ingrediente da miscelare	3	/	/

08 - EMULSIONARE

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP
1	Lame + Bicchierino	L'ingrediente da emulsionare	10	/	/

09 - MONTARE ALBUMI

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP
1	Lame + Miscelatore	Minimo 2 albumi	3	/	/

NON usare albumi d'uovo freddi, eventualmente, selezionare una temperatura di 40 °C. Nota anche che alcune gocce di succo di limone aiutano la preparazione e rimuovono in parte il forte gusto delle uova.

CONSIGLIO: per ottenere il volume più grande possibile, aggiungere lo zucchero solo dopo che gli albumi avranno quadruplicato il loro volume. Naturalmente, se invece preferite delle meringue più dense, potete aggiungere parte dello zucchero immediatamente.

10 - MONTARE PANNA (bicchiere gelato)

Metodo:

STEP	INGREDIENTE	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP
1	Lame + Miscelatore	Minimo 200 g di panna	3	/	/

RICORDA: di gelare sempre il bicchiere prima di iniziare questa preparazione, e di usare ingredientimolto freddi.

CONSIGLIO: più basso il contenuto di grasso nella vostra panna, più a lungo ci metterà a montarla, e viceversa. La percentuale ottimale di grasso e fra il 30% ed il 34%.

11 - IMPASTO MORBIDO

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP
1	Lame	Gli ingredienti da impastare	4	1 min	/

12 - IMPASTO MEDIO

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP
1	Lame	Gli ingredienti da impastare	7	1 min	/

13 - IMPASTO FORTE

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP
1	Lame	Gli ingredienti da impastare	10	10 sec	/

14 - PATE FREDDI (bicchiere freddo)



Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP
1	Lame + Bicchierino	Totale ingredienti MAX 500 g	10	/	/

15 - FARCE FREDDI (bicchiere gelato)



Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP
1	Lame	Ingredienti freddi	10	/	/

16 - FARCIA MOUSSELINE (BICCHIERE GELATO)



Ingredienti:

- Carne o pesce molto freddi, in pezzi: 250 g
- Pepe e aromi a piacere
- Brandy o Dry Vermouth: 8 g
- Panna montata: 150 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP
1	Lame	Carne o pesce molto freddi, a pezzi: 250 g	10	30 sec	/
2	Lame + Miscelatore	Pepe e aromi a piacere Brandy o Dry Vermouth 8 g	3	2 min	/
		INCORPORARE 150 G DI PANNA MONTATA.			

17 - MARINATA AGRO-DOLCE

Ingredienti:

- Miele: 15 g
- Senape: 10 g
- Aceto di mele: 15 g
- Olio di arachidi: 21 g
- Paprika dolce: 8 g
- Semi di coriandolo a piacere
- Buccia di arancio grattugiato a piacere

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP
1	Lame + Miscelatore	Tutti gli ingredienti	3	30 sec	/

18 - MARINATA PICCANTE

Ingredienti:

- Cipolla: 50 g
- Peperoncino: 10 g
- Aglio: 5 g
- Aceto di mele: 15 g
- Olio di arachidi: 20 g
- Cannella in polvere: 2 g
- Noce moscata grattugiata: 1 g
- Cardamomo: 5 g



Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP
1	Lame	Cipolla 50 g Peperoncino 10 g Aglio 5 g	10	30 sec	/
2	Lame	Aceto di mele 15 g Olio di arachidi 20 g Cannella in polvere 2 g Noce moscata grattugiata 1 g Cardamomo 5 g	3	30 sec	/

19 - MARINATA ORIENTALE

Ingredienti:

- Porri: 30 g
- Cipolla: 30 g
- Zenzero: 10 g
- Salsa di soia: 15 g
- Olio di sesamo: 15 g
- Olio di arachidi: 15 g
- Pepe a piacere

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP
1	Lame	Porri 30 g Cipolla 30 g Zenzero 10 g	10	1 min	/
2	Lame + Miscelatore	Salsa di soia 15 g Olio di sesamo 15 g Olio di arachidi 15 g Pepe a piacere	3	30 sec	/

20 - SOFFRIGGERE

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP
1	Lame + Bicchierino	L'ingrediente da soffriggere	1	selezionare il vostro tempo	95 WAIT TEMP

21 - STUFARE

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP
1	Lame + Miscelatore + Bicchierino	L'ingrediente da stufare	1	selezionare il vostro tempo	105 WAIT TEMP

22 - TOSTARE

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP
1	Lame + Miscelatore + Bicchierino	L'ingrediente da tostare	1	selezionare il vostro tempo	115 WAIT TEMP

23 - COTTURA A BASSA TEMPERATURA IN ACQUA O OLIO INDIRETTA

Ingredienti:

- Carne o pesce: 200 g
- Acqua o olio: 1000 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP
1	Lame + Bicchierino	Tutti gli ingredienti	0	20 min	65

24 - BOLLIRE CARNE O PESCE

Ingredienti:



- Acqua: 1000 g
- Carne o pesce: 300 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP
1	Lame + Bicchierino	Tutti gli ingredienti	0	1 ora	110 WAIT TEMP

25 - BOLLIRE VERDURE



Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP
1	Lame + Bicchierino	Le verdure da bollire	0	selezionare il vostro tempo	95

26 - COTTURA A VAPORE



Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP
1	Lame + Miscelatore + Bicchierino	L'ingrediente da cuocere a vapore	0	selezionare il vostro tempo	100 WAIT TEMP

27 - CANDITURA DI VERDURE IN OLIO (CONFIT)

Ingredienti:

- Olio: 500 g
- Verdure: 200 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP
1	Lame + Bicchierino	Tutti gli ingredienti	0	4 ore	80

28 - CANDITURA IN ZUCCHERO DI VERDURE O FRUTTA

Ingredienti:

- Zucchero: 750 g
- Acqua: 1000 g
- Verdure o frutta

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Zucchero 250 g Acqua 1000 g	1	10 min	95 WAIT TEMP
2	Lame	Verdure o frutta	0	5 min	95 WAIT TEMP
		METTERE A BAGNO PER 12 ORE			
		TOGLIERE LE VERDURE O LA FRUTTA			
3	Lame	Liquido riservato Zucchero 250 g	1	10 min	95 WAIT TEMP
4	Lame	Verdure o frutta riservata	0	5 min	95 WAIT TEMP
		METTERE A BAGNO PER 12 ORE			
		TOGLIERE LE VERDURE O LA FRUTTA			

La tabella continua nella pagina seguente

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
5	Lame	Liquido riservato Zucchero 250 g	1	10 min	95 WAIT TEMP
6	Lame	Verdure o frutta riservata	0	5 min	95 WAIT TEMP
		METTERE A BAGNO PER 12 ORE			

29 - RIDUZIONI



Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP
1	Lame	Ingredienti MAX 2000 g	0	2 ore	85

30 - RIDUZIONI IN ZUCCHERO

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP
1	Lame + Miscelatore	Ingrediente da ridurre	2	Inserite il vostro tempo	108 WAIT TEMP

31 - PASTORIZZAZIONE MIREPOIX

Ingredienti:

- Mirepoix: 200 g
- Olio: 200 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP
1	Lame + Bicchierino	Mirepoix 200 g Olio 200 g	7	30 sec	/
2	Lame	/	1 F	30 min	98

32 - ESTRAZIONE DEI PIGMENTI

Ingredienti:

- Acqua: 1000 g
- Verdure: 500 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP
1	Lame + Bicchierino	Tutti gli ingredienti	7	4 min	/
		FILTRARE IL CONTENUTO DEL BICCHIERE			
2	Lame + Miscelatore + Bicchierino	Il liquido filtrato	1	0	78 WAIT TEMP
		FILTRARE E RAFFREDDARE VELOCEMENTE			

33 - COTTURA UOVA A BASSA TEMPERATURA

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP
1	Lame + Bicchierino	Uova coperte da acqua	0	45 min	62 WAIT TEMP

34 - COTTURA DELLE UOVA A VAPORE

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP
1	Lame + Cestello + Bicchierino	Uova coperte da acqua	0	8 min	100 WAIT TEMP

35 - COTTURA DELLE UOVA MARBLE EGGS



Ingredienti:

- Acqua: 500 g
- Salsa di soia: 96 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP
1	Lame + Bicchierino	Tutti gli ingredienti	0	3 ore	87 WAIT TEMP

36 - COTTURA UOVA SODE O POCHET

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP
1	Lame + Bicchierino	Uova coperte da acqua	0	5 min	90 WAIT TEMP

37 - COURT-BOUILLON ALL'ACETO O AL VINO

Ingredienti:

- Acqua: 1000 g
- Aceto 100 g or Vino 400 g
- Mirepoix: 150 g
- Porri: 30 g
- Sale e pepe a piacere

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP
1	Lame + Miscelatore	Tutti gli ingredienti	1	30 min	95 WAIT TEMP

38 - COURT-BOUILLON AL LATTE

Ingredienti:



- Latte: 250 g
- Acqua: 1000 g
- Sale a piacere
- 1/2 Limone sbucciato a fette

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP
1	Lame + Miscelatore	Latte 250 g	1	0	95 WAIT TEMP
		LASCIARE RAFFREDDARE			
2	Lame + Miscelatore	Acqua 1000 g Sale a piacere 1/2 limone sbucciato a fette	2	30 sec	/

39 - FUMETTO DI CROSTACEI

Ingredienti:

- Mirepoix arricchito con porri: 140 g
- Olio: 20 g
- Crostacei: 500 g
- Vino Bianco: 70 g
- Prezzemolo a piacere
- Acqua fredda: 700 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP
1	Lame + Miscelatore	Mirepoix arricchito con porri 140 g Olio 20 g	1	2 min	95 WAIT TEMP
2	Lame	Crostacei 500 g	10	3 min	/
3	Lame + Miscelatore	Vino bianco 70 g Prezzemolo a piacere	1	10 min	95 WAIT TEMP
4	Lame + Miscelatore	Acqua fredda 700 g	1	30 min	95 WAIT TEMP

40 - FUMETTO DI PESCE

Ingredienti:

- Mirepoix arricchito con porri: 100 g
- Olio: 10 g
- Pezzi di pesce: 370 g
- Sale a piacere
- Vino bianco: 50 g
- Acqua fredda: 750 g
- Prezzemolo a piacere

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP
1	Lame + Miscelatore	Mirepoix arricchita con porri 100 g Olio 10 g	1	2 min	95 WAIT TEMP
2	Lame + Miscelatore	Pezzi di pescce 370 g Sale piacere	1	2 min	95 WAIT TEMP
3	Lame + Miscelatore	Vino bianco 50 g	1	3 min	95 WAIT TEMP
4	Lame + Miscelatore	Acqua fredda 750 g Prezzemolo a piacere	1	30 min	95 WAIT TEMP

41 - BISQUE

Ingredienti:

- Olio: 20 g
- Burro: 10 g
- 1 spicco d'aglio
- Crostacei senza teste: 320 g
- Mirepoix: 60 g
- Cognac: 40 g
- Vino bianco: 50 g
- Fumetto: 720 g
- Pomodori tritati: 150 g
- Sale e pepe a piacere
- 1 mazzetto aromatico
- Farina di riso: 30 g
- Burro: 50 g
- Panna: 80 g



Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Olio 20 g Burro 10 g 1 spicco d'aglio Crostacei senza teste 320 g	1	5 min	102 WAIT TEMP
2	Lame + Miscelatore	Mirepoix 60 g	1	5 min	100 WAIT TEMP
3	Lame + Miscelatore	Cognac 40 g	1	5 min	100 WAIT TEMP
4	Lame + Miscelatore	Vino bianco 50 g	1	5 min	100 WAIT TEMP

La tabella continua nella pagina seguente

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
5	Lame + Miscelatore	Fumetto 600 g Pomodori tritati 150 g Sale e pepe a piacere 1 mazzetto aromatico	1	10 min	100 WAIT TEMP
		METTERE DA PARTE IL CONTENUTO DEL BICCHIERE			
		TOGLIERE I CROSTACEI E SGUSCIARLI			
6	Lame	Crostacei sgusciati	10	10 sec	/
		METTERE DA PARTE LA PUREA DI CROSTACEI			
7	Lame	Crostacei	10	1 min	/
8	Lame	Liquido riservato	1	20 min	95 WAIT TEMP
		FILTRARE CON UN COLINO RIMETTERE IL LIQUIDO FILTRATO NEL BICCHIERE			
9	Lame	Purea di crostacei Fumetto 120 g Farina di riso 30 g	6	40 sec	/
10	Lame	/	2	10 min	85 WAIT TEMP
11	Lame	Burro 50 g Panna 80 g	3	1 min	/

42 - BISQUE SALSA

Ingredienti:

- Olio: 20 g
- Burro: 10 g
- 1 spicco d'aglio
- Crostacei senza teste: 320 g
- Mirepoix: 60 g
- Cognac: 40 g
- Vino bianco: 50 g
- Fumetto: 520 g
- Pomodori tritati: 150 g
- Sale e pepe a piacere
- 1 mazzetto aromatico
- Farina di riso: 30 g
- Burro: 50 g
- Panna: 80 g



Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Olio 20 g Burro 10 g 1 spicco d'aglio Crostacei senza teste 320 g	1	5 min	102 WAIT TEMP
2	Lame + Miscelatore	Mirepoix 60 g	1	5 min	100 WAIT TEMP
3	Lame + Miscelatore	Cognac 40 g	1	5 min	100 WAIT TEMP
4	Lame + Miscelatore	Vino bianco 50 g	1	5 min	100 WAIT TEMP

La tabella continua nella pagina seguente

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
5	Lame + Miscelatore	Fumetto 400 g Pomodori tritati 150 g Sale e pepe a piacere 1 mazzetto aromatico	1	10 min	100 WAIT TEMP
		METTERE DA PARTE IL CONTENUTO DEL BICCHIERE			
		TOGLIERE I CROSTACEI E SGUSCIARLI			
6	Lame	Purea di crostacei	10	10 sec	/
		METTERE DA PARTE LA PUREA DI CROSTACEI			
7	Lame	Crostacei	10	1 min	/
8	Lame	Reserved liquid	1	20 min	95 WAIT TEMP
		FILTRARE CON UN COLINO RIMETTERE IL LIQUIDO FILTRATO NEL BICCHIERE			
9	Lame	Purea di crostacei Fumetto 120 g Farina di riso 30 g	6	40 sec	/
10	Lame	/	2	10 min	85 WAIT TEMP
11	Lame	Burro 50 g Panna 80 g	3	1 min	/

43 - ROUX BIANCO

Ingredienti:

- Farina: 200 g
- Burro morbido: 200 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP
1	Lame + Miscelatore	Tutti gli ingredienti	1	1 min	85 WAIT TEMP

44 - ROUX BRUNO

Ingredienti:

- Farina: 200 g
- Burro morbido: 200 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP
1	Lame + Miscelatore	Tutti gli ingredienti	1	7 min	85 WAIT TEMP

45 - BURRO CHIARIFICATO



Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP
1	Lame + Miscelatore	Burro	1	5 min	85 WAIT TEMP
		SCHIUMARE E FILTRARE.			

46 - BURRO NOISETTE

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP
1	Lame	Burro	1	15 min	130

47 - CREME DI BASE

Ingredienti:

- Cipolla: 50 g
- Burro: 30 g
- Elemento principale: 250 g
- Patate a pezzi: 200 g
- Brodo: 750 g
- Sale e pepe a piacere
- Panna: 60 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP
1	Lame	Cipolla 50 g	5	20 sec	/
2	Lame	Burro 15 g	1	5 min	95 WAIT TEMP
3	Lame	Elemento principale 250 g Patate a pezzi 200 g Brodo 750 g Sale e pepe a piacere	1	1 ora	95 WAIT TEMP
4	Lame	/	10	30 sec	/
5	Lame	Panna 60 g Burro 15 g	6	30 sec	/

48 - VELLUTATE DI BASE

Ingredienti:

- Cipolla: 50 g
- Burro: 25 g
- Brodo: 750 g
- Elemento principale: 250 g
- Roux bianco: 120 g
- Tuorli d'uovo: n 2
- Panna: 60 g

Metodo:

STEP	TOOL	INGREDIENT	SPEED	TIME	TEMP
1	Lame	Cipolla 50 g	5	20 sec	/
2	Lame	Burro 25 g	1	5 min	95 WAIT TEMP
3	Lame	Brodo 750 g Elemento principale 250 g	1	1 ora	95 WAIT TEMP
4	Lame	/	10	1 min	/
5	Lame	Roux bianco 120 g	6	20 min	95 WAIT TEMP
6	Lame	Tuorli d'uovo n 2 Panna 60 g	6	20 sec	/

49 - BASE SOUFFLE SALATI

Ingredienti:

- Elemento principale: 100 g
- Burro: 100 g
- Farina: 60 g
- Amido di mais: 20 g
- Latte: 400 g
- Sale e pepe a piacere
- Noce moscata a piacere
- Tuorli d'uovo: n 8
- Formaggio Parmigiano grattugiato: 20 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP
1	Lame	Elemento principale 100 g	10	30 sec	/
		METTERE DA PARTE			
2	Lame + Miscelatore	Burro 100 g Farina 60 g Amido di mais 30 g	1	0	95 WAIT TEMP
3	Lame + Miscelatore	Latte 400 g Sale e pepe a piacere Noce moscata a piacere	1	1 min	95 WAIT TEMP
4	Lame + Miscelatore	Tuorli d'uovo n 8 Formaggio Parmigiano grattugiato 20 g	2	30 sec	/
5	Lame + Miscelatore	Elemento principale riservato	3	1 min	/
		LASCIARE RAFFREDDARE. INCORPORARE 4 ALBUMI MONTATI.			

50 - BASE SOUFFLE DOLCI

Ingredienti:

- Farina: 30 g
- Burro: 50 g
- Amido di mais: 10 g
- Latte: 200 g
- Aroma essenziale a piacere
- Tuorli d'uovo: n 4
- Albumi: n 4
- Zucchero: 60 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP
1	Lame + Miscelatore	Farina 30 g Burro 50 g Amido di mais 10 g	2	30 sec	40 WAIT TEMP
2	Lame + Miscelatore	Latte 200 g Aroma essenziale a piacere	2	30 sec	85 WAIT TEMP
3	Lame + Miscelatore	Tuorli d'uovo n 4	2	30 sec	/
		METTERE DA PARTE E LASCIARE RAFFREDDARE			
4	Lame + Miscelatore	Albumi n 4 Zucchero 60 g	3	2 min and 30 sec	/
		INCORPORARE IL COMPOSTO RISERVATO.			

51 - BASE PER SORBETTO ALCOLICO

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP
1	Lame + Miscelatore	Proporzione degli ingredienti sul sito web	3	30 sec	/
		FARE CUBETTI DI GHIACCIO CON IL COMPOSTO			
2	Lame	Cubetti di ghiaccio			

Attenzione! Quando usate questo programma, considerate sempre queste proporzioni:

GUSTI	PROPORZIONI
Sorbetto al Cointreau (o qualsiasi altro liquore 40°)	0,6 dl di Cointreau, 400 g di base di frutta, 01 dl di succo di limone, 2,3 dl di acqua
Sorbetto alla Grappa (o qualsiasi altro distillato 40°)	0,6 dl di grappa, 420 g di base di frutta, 0,1 dl di succo di limone, 2,1 dl di acqua
Sorbetto alle Fragole e Prosecco (frutta e vino)	2 dl di Prosecco, 220 g di purea di fragole, 380 g di base di frutta
Sorbetto allo Champagne (o altri vini 11°)	2,5 dl di Champagne, 420 g di base di frutta, 01 dl di succo di limone, 1,2 dl di acqua
Sorbetto al Porto (o altri vini liquore 18°-20°)	1,3 dl di Porto, 400 g di base di frutta, 0,1 dl di succo di limone, 2,6 dl di acqua

52 - BASE PER GELATO FRUTTA

Ingredienti:

- Zucchero 400 g
- Destrosio: 100 g
- Acqua: 500 g
- Purea di frutta: quantità nella pagina seguente
- Succo di limone: quantità nella pagina seguente
- Acqua: quantità nella pagina seguente

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP
1	Lame + Miscelatore	Zucchero 400 g Destrosio 100 g Acqua 500 g	2	2 min	95 WAIT TEMP
		RAFFREDDARE VELOCEMENTE			
2	Lame	Purea di frutta (quantità nella pagina seguente) Succo di limone (quantità nella pagina seguente) Acqua (quantità nella pagina seguente)	7	1 min	/
		TENERE NEL FRIGORIFERO PER 12 ORE. MANTECARE O FARE DEI CUBETTI DI GHIACCIO CON IL COMPOSTO.			

Maggiori informazioni nella pagina seguente

Attenzione! Quando usate questo programma, considerate sempre queste proporzioni:

GUSTI	PROPORZIONI
Gelato di frutta dolce (come banane, fichi, uva, frutta sciroppata)	300 a 320 g purea di frutta, 370 g di frutta di base, 10 g di succo di limone, 100 a 120 g di acqua
Gelato di frutta con gusto agro-dolce	360 a 380 g di purea di frutta, 400 g di base di frutta, 10 g di succo di limone, 10-30 g di acqua
Gelato di agrumi	250 a 360 g di succo di agrumi, 420 g di base di frutta, 20 g di succo di limone, 0 a 110 g di acqua
Gelato al limone	160 g di succo di limone, 460 g di base di frutta, 180 g di acqua
Gelato di verdure	370 g di succo di verdure, 420 g di base di frutta, 10 g di succo di limone

53 - BASE PER GELATO BIANCA

Ingredienti:



- Zucchero: 240 g
- Destrosio: 50 g
- Latte magro in polvere: 50 g
- Latte: 1000 g
- Panna: 200 g
- Elemento caratteristico : nella pagina seguente

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP
1	Lame + Miscelatore	Zucchero 240 g Destrosio 50 g Latte magro in polvere 50 g Latte 1000 g	2	1 min	85 WAIT TEMP
2	Lame + Miscelatore	Panna 200 g	2	30 sec	/
		RAFFREDDARE VELOCEMENTE E METTERE DA PARTE			
3	Lame	Elemento caratteristico (vedi pagina seguente) Base bianca riservata 800 g	8	1 min	/
		TENERE NEL FRIGORIFERO PER 12 ORE. LAVORARE O FARE CUBETTI DI GHIACCIO CON IL COMPOSTO.			

Maggiori informazioni nella pagina seguente

Attenzione! Quando usate questo programma, considerate sempre queste proporzioni:

ESEMPIO GUSTO	PROPORZIONI
Gusti non-grassi (come: amaretto, meringata, cassata, cocco, liquorizia, menta, etc)	800 g di base bianca, 100 g di elemento caratteristico, 30 g di destrosio e 1,5 dl di latte
Gusti grassi (come: nocciola, cioccolato bianco, pistachio, gianduia, mandorle, noce, etc)	800 g di base bianca, 100 g di elemento caratteristico, 40 g di destrosio e 1,5 dl di latte magro
Gusto panna	800 g di base bianca, 0,5 dl di panna fresca
Gusto cioccolato	800 g di base bianca o gialla, 40 g di cacao (mischiato con 0,5 dl di acqua bollente) e 30 g di destrosio
Gusto Mascarpone	800 g di base gialla, 150 g di mascarpone, 1 dl di latte magro e 50 g di destrosio.

54 - BASE PER GELATO GIALLA

Ingredienti:

- Latte: 1000 g
- 1 baccello di vaniglia
- Zucchero: 250 g
- Destrosio: 50 g
- Tuorli d'uovo: 150 g
- Latte magro in polvere: 50 g
- Panna: 100 g



Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP
1	Lame + Miscelatore	Latte 1000 g 1 Baccello di vaniglia	2	30 sec	95 WAIT TEMP
		METTERE DA PARTE			
2	Lame + Miscelatore	Zucchero 250 g Destrosio 50 g Tuorli d'uovo 150 g Latte magro in polvere 50 g	3	5 min	/
3	Lame + Miscelatore	Composto messo da parte attraverso il foro del coperchio	2	0	85 WAIT TEMP
4	Lame + Miscelatore	Panna 100 g	3	30 sec	/
		RAFFREDDARE VELOCEMENTE, TENERE NEL FRIGORIFERO PER 12 ORE. MANTECARE O FARE CUBETTI DI GHIACCIO CON IL COMPOSTO.			

Maggiori informazioni nella pagina seguente

Attenzione! Quando usate questo programma, considerate sempre queste proporzioni:

ESEMPIO GUSTO	PROPORZIONI
Gusti non-grassi (come: amaretto, meringata, cassata, cocco, liquorizia, menta, etc)	800 g di base bianca, 100 g di elemento caratteristico, 30 g di destrosio e 1,5 dl di latte
Gusti grassi (come: nocciola, cioccolato bianco, pistachio, gianduia, mandorle, noci etc)	800 g di base bianca, 100 g di elemento caratteristico, 40 g di destrosio e 1,5 dl di latte magro
Gusto panna	800 g di base bianca, 0,5 dl di panna fresca
Gusto cioccolata	800 g di base bianca o gialla, 40 g di cacao (mischiato con 0,5 dl di acqua bollente) e 30 g di destrosio
Gusto Mascarpone	800 g di base gialla, 150 g di mascarpone, 1 dl di latte magro e 50 g di destrosio.

55 - BASE FRUTTA SECCA PER GELATO



Ingredienti:

- Noci assortite: 250 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP
1	Lame + Bicchierino	Noci assortite	1 PULSE	0	155 WAIT TEMP
2	Lame	/	10	5 min	/

56 - BASE GELATINE DI FRUTTA

Ingredienti:

- Frutta: 320 g
- Zucchero: 480 g
- Gelatina: 45 g
- Acido citrico: 7 g



Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP
1	Lame + Bicchierino	Frutta 320 g	10	30 sec	/
2	Lame	Zucchero 480 g Gelatina 45 g	3	3 min	103 WAIT TEMP
3	Lame	Acido citrico 7 g	3	30 sec	/

57 - BASE MOUSSE DI FRUTTA

Ingredienti:



- Purea di frutta: 250 g
- Succo di limone: 1 cucchiaio
- Zucchero: 80 g
- Gelatina: 15 g
- Panna montata: 250 g
- Meringa italiana: 80 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP
1	Lame	Purea di frutta 250 g Succo di limone 1 cucchiaio Zucchero 80 g	2	0	50 WAIT TEMP
2	Lame	Gelatina 15 g	6	40 sec	/
		METTERE DA PARTE E LASCIARE RAFFREDDARE. INCORPORARE 250 G DI PANNA MONTATA E 80 G MERINGa ITALIANA.			

58 - BASE COULIS DI FRUTTA

Ingredienti:



- Frutta (albicocca o fragola o melone): 500 g
- Zucchero: 200 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP
1	Lame	Frutta 500 g	10	30 sec	/
2	Lame	Zucchero 200 g	3	0	70 WAIT TEMP
		RAFFREDDARE VELOCEMENTE.			

59 - BASE CONFETTURA DI FRUTTA

Ingredienti:



- Frutta: vedi sito web
- Zucchero: vedi sito web
- Succo di limone: vedi sito web

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP
1	Lame	Frutta Zucchero Succo di limone	10	1 min	/
2	Lame + Miscelatore	/	2	0	105 WAIT TEMP

Maggiori informazioni nella pagina seguente

Attenzione! Quando usate questo programma, considerate sempre queste proporzioni:

FRUTTA (1/2 kg di polpa pura)	ALTRI INGREDIENTI	NOTE E VARIANTI
Albicocche, ananas fresco, fragole, pere, pesche	350 g di zucchero, succo di 1/2 limone	Le pere devono essere cotte immediatamente. Consigliamo l'aggiunta di pectina.
Kaki	250 g di zucchero, 1 dl di acqua, succo di 1/2 limone	Con l'acqua e lo zucchero, preparare uno sciroppo, mettervi dentro i frutti e cuocere tutto per 30 minuti.
Ciliege	275 g di zucchero, il succo di 1/2 limone	Consigliamo l'aggiunta di pectina.
Fichi, melone	300 g di zucchero, il succo di 1/2 limone	Aggiungete un po' di buccia di limone grattugiata. I fichi devono essere duri.
Bacche e prugne	350 g di zucchero	Facoltativamente, potete aggiungere 1 dl di succo di ribes
Mele cotogne	450 g di zucchero, il succo di 1/2 limone	Tagliate a pezzi le mele cotogne, tenete le loro bucce, bollitele in acqua, schiacciatele, poi aggiungete gli altri ingredienti e cuocete.

60 - FRUTTA BRINATA



Ingredienti:

- Albumi: n 1
- Acqua: 1 cucchiaio

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP
1	Lame + Miscelatore	Tutti gli ingredienti	3	30 sec	/
		COPRITE I FRUTTI CON IL COMPOSTO E SPOLVERIZZATE CON ZUCCHERO.			

61 - BASE BAVARESE



Ingredienti:

- Latte intero: 166 g
- Panna: 166 g
- Zucchero: 83 g
- Tuorli d'uovo: 83 g
- Gelatina: 25 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP
1	Lame + Miscelatore	Latte intero 166 g Panna 166 g Zucchero 83 g Tuorli d'uovo 83 g	2	0	84 WAIT TEMP
2	Lame + Miscelatore	Gelatina 25 g	2	30 sec	/
		INCORPORARE A 30° 600 G DI PANNA MONTATA.			

62 - PATE A BOMBE

Ingredienti:



- Zucchero: 260 g
- Acqua: 80 g
- Tuorli d'uovo: n 12

Method:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP
1	Lame + Miscelatore + Bicchierino	Zucchero 260 g Acqua 80 g	2	0	100 WAIT TEMP
		METTERE DA PARTE			
2	Lame + Miscelatore	Tuorli d'uovo n 12 Il composto riservato attraverso il foro del coperchio	3	1 min	/
3	Lame + Miscelatore	/	4	5 min	/

63 - BASE PARFAIT

Ingredienti:



- Pate a bombe: 350 g
- Aroma selezionato a piacere
- Panna montata: 500 g
- Meringue italiana: 100 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP
1	Lame + Miscelatore	Pate a bombe 350 g Aroma selezionato a piacere	2	30 sec	/
		INCORPORARE 500 G DI PANNA MONTATA E 100 G DI MERINGUE ITALIANA. TENERE NEL FREEZER PER 4 ORE PRIMA DI SERVIRE.			

64 - FONDANT



Ingredienti:

- Zucchero: 500 g
- Acqua: 150 g
- Glucosio: 10 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP
1	Lame + Miscelatore	Tutti gli ingredienti	1	0	114 WAIT TEMP
		FINCHE' IL COMPOSTO DIVENTA BIANCO			

65 - ZUCCHERO FILO 106°

Ingredienti:

- Zucchero: 500 g
- Acqua: 200 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP
1	Lame + Miscelatore + Bicchierino	Tutti gli ingredienti	1	0	106 WAIT TEMP

66 - ZUCCHERO SOFFIATO 111°

Ingredienti:

- Zucchero: 500 g
- Acqua: 200 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP
1	Lame + Miscelatore + Bicchierino	Tutti gli ingredienti	1	0	111 WAIT TEMP

67 - ZUCCHERO PICCOLA PALLA 115°

Ingredienti:

- Zucchero: 500 g
- Acqua: 200 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP
1	Lame + Miscelatore + Bicchierino	Tutti gli ingredienti	1	0	115

68 - ZUCCHERO PALLA FORTE 120°

Ingredienti:

- Zucchero: 500 g
- Acqua: 200 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP
1	Lame + Miscelatore + Bicchierino	Tutti gli ingredienti	1	0	120

69 - ZUCCHERO ROMPENTE 145°

Ingredienti:

- Zucchero: 500 g
- Acqua: 200 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP
1	Lame + Miscelatore + Bicchierino	Tutti gli ingredienti	1	0	145

70 - ZUCCHERO CARAMELLO CHIARO 158°

Ingredienti:

- Zucchero: 500 g
- Acqua: 200 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP
1	Lame + Miscelatore + Bicchierino	Tutti gli ingredienti	1	0	158 WAIT TEMP

71 - ZUCCHERO CARAMELLO SCURO 165°

Ingredienti:

- zucchero semolato: 500 g
- acqua: 200 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP
1	Lame + Miscelatore + Bicchierino	Tutti gli ingredienti	1	0	165 WAIT TEMP

72 - MERINGA FRANCESE

Ingredienti:



- Albumi: n 4
- Zucchero a velo: 250 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP
1	Lame + Miscelatore	Tutti gli ingredienti	3	3 min	/

NON usare albumi freddi; eventualmente, mettere la temperatura a 40 °C.

CONSIGLI:

- alcune gocce di succo di limone aiutano la preparazione e rimuovono parzialmente il sapore forte di uova;
- più zucchero aggiungete, più densa e stabile la vostra meringa sarà.

73 - MERINGA SVIZZERA

Ingredienti:



- Albumi: n 4
- Zucchero: 250 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP
1	Lame + Miscelatore	Tutti gli ingredienti	4	0	60 WAIT TEMP

Alcune gocce di succo di limone aiutano la preparazione e rimuovono parzialmente il sapore forte delle uova.

74 - MERINGA ALL'ITALIANA



Ingredienti:

- Albumi: 165 g
- Zucchero: 335 g
- Acqua: 75 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP
1	Lame + Miscelatore	Albumi 165 g Zucchero 55 g	3	3 min	/
		METTERE GLI ALBUMI MONTATI IN FRIGO			
2	Lame + Miscelatore	Zucchero 280 g Acqua 75 g	2	0	121 WAIT TEMP
		METTERE DA PARTE			
3	Lame + Miscelatore	Albumi montati riservati Zucchero bollito attraverso il foro del coperchio	2	2 min	/

Alcune gocce di succo di limone aiutano la preparazione e rimuovono parzialmente il sapore forte delle uova.

75 - BAGNA ALCOLICA A 20°

Ingredienti:

- Acqua: 60 g
- Zucchero: 80 g
- Liquore 20°: 100 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP
1	Lame + Miscelatore	Acqua 60 g Zucchero 80 g	2	0	95 WAIT TEMP
		LASCIARE RAFFREDDARE			
2	Lame + Miscelatore	Liquore 20° 100 g	2	30 sec	/

76 - BAGNA ALCOLICA A 40°

Ingredienti:

- Zucchero: 115 g
- Acqua: 85 g
- Liquore 40°: 50 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP
1	Lame + Miscelatore	Zucchero 115 g Acqua 85 g	2	1 min	95 WAIT TEMP
		LASCIARE RAFFREDDARE			
2	Lame + Miscelatore	Liquore 40° 50 g	2	30 sec	/

77 - TEMPERAGGIO CIOCCOLATO FONDENTE PER INSEMINAZIONE



Ingredienti:

- Cioccolato fondente a pezzi: 600 g
- Cioccolato grattugiato attraverso il foro nel coperchio: 400 g

Method:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP
1	Lame + Miscelatore	Cioccolato fondente a pezzi 600 g	3	10 min	48 WAIT TEMP
2	Lame + Miscelatore	Cioccolato grattugiato attraverso il foro del coperchio 400 g	2	5 min	26 WAIT TEMP
3	Lame + Miscelatore	/	2	4 ore	32 WAIT TEMP

78 - TEMPERAGGIO CIOCCOLATO AL LATTE PER INSEMINAZIONE



Ingredienti:

- Cioccolato al latte a pezzi: 600 g
- Cioccolato al latte grattugiato attraverso il foro del coperchio: 400 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP
1	Lame + Miscelatore	Cioccolato al latte a pezzi 600 g	3	10 min	48 WAIT TEMP
2	Lame + Miscelatore	Cioccolato al latte grattugiato attraverso il foro del coperchio 400 g	2	5 min	26 WAIT TEMP
3	Lame + Miscelatore		2	4 ore	29 WAIT TEMP

1. Impasti



01 - Pastella base per fritture

Ingredienti:



- Latte intero: 500 g
- Uova: 300 g
- Farina: 600 g
- Lievito: 3 g
- Sale: 5

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Tutti gli ingredienti	5	1 min	/

02 - Pastella Soffice alla Birra

Ingredienti:



- Uova: n. 2
- Farina: 250 g
- Birra: 200 g
- Olio di semi: 2 cucchiai
- Presa di sale

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Tutti gli ingredienti	5	30 sec	/

03 - Pastella per Tempura



Ingredienti:

- Acqua fredda gassata: 300 g
- Olio di semi: 1 cucchiaio
- Tuorlo d'uova: n 1
- Farina: 180 g
- Amido: 40 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Acqua fredda gassata 300 g Olio di semi 1 cucchiaio Tuorlo d'uova n 1	5	30 sec	/
2	Lame	Farina 180 g Amido 40 g	5	20 sec	/

04 - Pastella al Brandy

Ingredienti:



- Brandy: 100 g
- Acqua gassata: 120 g
- Farina: 250 g
- Olio di semi: 15 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Tutti gli ingredienti	3	20 sec	/

05 - Pasta all'Uovo gialla

Ingredienti:



- Farina: 300 g
- Uova medie: n 3
- Sale a piacere

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Tutti gli ingredienti	10	10 sec	/

06 - Pasta all'Uovo speciale ai tuorli

Ingredienti:



- Farina: 400 g
- Tuorli d'uovo: n. 13
- Sale a piacere

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Tutti gli ingredienti	10	10 sec	/

07 - Pasta all'Uovo Aglio e Prezzemolo

Ingredienti:



- Farina: 450 g
- Uova: n 4
- Purea di Aglio: 40 g
- Prezzemolo secco tritato a piacere
- Sale a piacere

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Tutti gli ingredienti	10	10 sec	/

08 - Pasta all'Uovo al Cacao

Ingredienti:



- Farina: 360 g
- Uova: n 4
- Cacao amaro: 40 g
- Sale a piacere

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Tutti gli ingredienti	10	10 sec	/

09 - Pasta all'Uovo al Nero di Seppia

Ingredienti:



- Farina: 400 g
- Uova: n 2
- Albumi d'uovo: n 2
- Olio d'oliva: 10 g
- Sale a piacere
- Nero di Seppia: 20 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Tutti gli ingredienti	10	10 sec	/

10 - Pasta all'Uovo Rossa

Ingredienti:



- Farina: 400 g
- Uova: n 2
- Tuorli d'uovo: n 3
- Rape rosse bollite: 50 g
- Sale a piacere

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Tutti gli ingredienti	10	10 sec	/

11 - Pasta all'Uovo di Farina di Castagne



Ingredienti:

- Farina: 250 g
- Farina di Castagne: 150 g
- Uova: n 4
- Sale a piacere

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Tutti gli ingredienti	10	10 sec	/

12 - Pasta Sfoglia (bicchiere gelato)

Ingredienti:



- Farina: 400 g
- Burro gelato a pezzi: 200 g
- Sale: 10 g
- Acqua fredda nel foro del coperchio: 90 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Tutti gli ingredienti	10	10 sec	/

13 - Pasta per foderare

Ingredienti:



- Farina: 250 g
- Burro morbido: 125 g
- Acqua fredda: 75 g
- Sale: 5 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Farina 250 g Burro morbido 125 g	10	10 sec	/
2	Lame	Acqua fredda 75 g Sale 5 g	10	5 sec	/
		Tenere in frigorifero per 2 ore prima di servire.			

14 - Pasta per Strudel Salati

Ingredienti:



- Farina: 300 g
- Uova: n 1
- Burro morbido: 30 g
- Zucchero: 5 g
- Sale: 5 g
- Aceto: 8 g
- Acqua: 100 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Tutti gli ingredienti	10	10 sec	/

15 - Pasta Brik

Ingredienti:



- Farina: 150 g
- Farina semolino: 50 g
- Acqua: 350 g
- Sale a piacere

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Tutti gli ingredienti	10	10 sec	/

16 - Pasta per pizza

Ingredienti:



- 25 g Lievito fresco sciolto in 300 g d'acqua
- olio d'oliva extravergine: 20 g
- Zucchero: 10 g
- Sale: 10 g
- Farina: 500 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Tutti gli ingredienti	10	10 sec	/

17 - Impasto per Crepes

Ingredienti:



- Uova: 500 g
- Farina: 650 g
- Latte: 750 g
- Sale: 20 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Tutti gli ingredienti	4	1 min	/

18 - Pate Genoise

Ingredienti:



- Uova: n 5
- Zucchero: 150 g
- Farina: 150 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Uova n 5 Zucchero 150 g	3	2 min	40 WAIT TEMP
2	Lame	Farina 150 g	3	1 min	/

19 - Pan di Spagna

Ingredienti:



- Zucchero: 130 g
- 1 Buccia di limone
- Uova: n 3
- Burro: 130 g
- Farina: 130 g
- Lievito in polvere: 2 cucchiaini
- Presa di sale

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Zucchero 130 g	8	5 sec	/
2	Lame	1 Buccia di limone	8	5 sec	/
3	Lame	Uova n 3	3	2 min	40
4	Lame	Burro 130 g	3	30 sec	/
5	Lame	Farina 130 g Lievito in polvere 2 cucchiaini Presa di sale	3	10 sec	/

20 - Pasta Margherita



Ingredienti:

- Uova: n 2
- Tuorli d'uovo: n 4
- Zucchero: 120 g
- Burro: 40 g
- Farina tipo 00: 90 g
- Fecola di patate: 30 g
- Lievito per dolci: 10 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Uova n 2 Tuorli d'uovo n 4 Zucchero 120 g	3	2 min	40 WAIT TEMP
2	Lame	Burro 40 g	3	30 sec	/
3	Lame	Farina tipo 00: 90 g Fecola di patate 30 g Lievito per dolci 10 g	3	10 sec	/

21 - Pasta per Cake



Ingredienti:

- Burro morbido: 250 g
- Zucchero in polvere: 250 g
- Uova: n 4
- Farina: 300 g
- Lievito per dolci: 10 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Burro morbido 250 g Zucchero in polvere 250 g	3	30 sec	/
2	Lame	Uova n 4	3	30 sec	/
3	Lame	Farina 300 g Lievito per dolci 10 g	5	15 sec	/

22 - Pasta per Brioche

Ingredienti:



- 25 g di lievito fresco sciolti in 80 g d'acqua
- Farina: 160 g
- Farina: 340 g
- Sale: 10 g
- Uova: n 3
- Tuorli d'uovo: n 1
- Zucchero: 100 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	25 g lievito fresco sciolto in 80 g di acqua Farina 160 g	10	10 sec	/
2		Prendere il composto e lasciarlo riposare per 1 ora			/
3	Lame	Farina 340 g Sale 10 g Uova n 3 Tuorli d'uovo n 1 Zucchero 100 g	10	10 sec	/
4	Lame	Composto lievitato riservato	10 PULSE 2	48 sec	/
5	Lame	NEXT	10 PULSE 2	48 sec	/

23 - Pasta Frolla



Ingredienti:

- Farina: 250 g
- Burro morbido: 125 g
- Zucchero: 100 g
- Presa di sale
- Vaniglina: 1 g
- Uova: n 1

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Farina 250 g Burro morbido 125 g Zucchero 100 g Presa di sale Vaniglina 1 g	4	20 sec	/
2	Lame + Miscelatore	Uova n 1	4	20 sec	/

24 - Pasta Frolla Montata



Ingredienti:

- Burro morbido: 175 g
- Zucchero in polvere: 125 g
- Zucchero vanigliato: 1/2 bustina
- Presa di sale
- Buccia di limone grattugiata a piacere
- Uova: n 1
- Tuorli d'uovo: n 1
- Farina: 250 g
- Amido di patate: 25 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Burro morbido 175 g	4	30 sec	/
2	Lame + Miscelatore	Zucchero in polvere 125 g Zucchero vanigliato 1/2 bustina Presa di sale Buccia grattugiata di limone a piacere Uova n 1 Tuorli d'uovo n 1	4	30 sec	/
3	Lame + Miscelatore	Farina 250g Amido di patate 25 g	4	1 min	/

25 - Pasta Brisee



Ingredienti:

- Farina: 500 g
- Burro: 125 g
- Sale: 5 g
- Uova: n 1
- Acqua: 15 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Farina 250 g Burro 125 g Sale 5 g Uova n 1 Acqua 15 g	3	30 sec	/
2	Lame	Farina 250 g	7	20 sec	/

26 - Pasta di Mandorle

Ingredienti:



- Mandorle polverizzate: 750 g
- Zucchero in polvere: 625 g
- Miele di Acacia: 125 g
- Acqua: 165 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Tutti gli ingredienti	4	10 min	80

27 - Pasta Petit Fours alle Mandorle

Ingredienti:



- Mandorle: 200g
- Zucchero: 240 g
- Miele: 10 g
- Albumi: n 2

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Mandorle 200 g Zucchero 240 g	10	30 sec	/
2	Lame + Miscelatore	Miele 10 g Albumi n 2	4	1 min	/

28 - Pasta Sable

Ingredienti:

- Mandorle Sbucciate: 50 g
- Tuorli d'uovo: n 2
- Zucchero in polvere: 100 g
- Panna: 10 g
- Farina: 200 g
- Vaniglina: 1 g
- Sale a piacere
- Buccia di limone a piacere
- Burro morbido: 70 g



Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Mandorle Sbucciate 50 g	10	20 sec	/
2	Lame + Miscelatore	Tuorli d'uovo n 2 Zucchero in polvere 100 g Crema 10 g	4	30 sec	/
3	Lame + Miscelatore	Farina 200 g Vaniglina 1 g Sale a piacere Buccia di limone a piacere Burro morbido 70 g	4	1 min	/

29 - Pasta per Waffeln

Ingredienti:



- Latte: 500 g
- Lievito fresco: 12 g
- Farina: 250 g
- Sale a piacere
- Zucchero: 40 g
- Uova: n 3
- Vaniglia a piacere
- Burro: 80 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Latte 100 g Lievito fresco 12 g	4	20 sec	/
2	Lame	Farina 250 g Sale a piacere Zucchero 40 g Uova n 3 Vaniglia a piacere	4	20 sec	/
3	Lame	400g Latte attraverso il foro nel coperchio	3	1 min	/
		METTERE IN FRIGORIFERO PER 1 ORA			
4	Lame	Burro 80 g	2	2 min	90
5	Lame	Impasto riservato	2	30 sec	/

30 - Pasta Choux

Ingredienti:



- Acqua: 250 g
- Burro: 100 g
- Prese di sale e di zucchero
- Farina: 160 g
- Uova: n 3

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Acqua 250 G Burro 100 G Prese di sale e di zucchero	1	5 min	100
2	Lame	Farina 160 G	4	15 sec	/
		METTERE DA PARTE E LASCIARE RAFFREDDARE			
3	Lame + Miscelatore	Uova n 3	3	3 min	/
4	Lame + Miscelatore	Impasto riservato Uova battute attraverso il foro del coperchio	4		/

2. SALSE



01 - Burro al Tartufo

Ingredienti:

- Burro morbido: 150 g
- Tartufo o Olio al Tartufo: 50 g



Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Burro morbido 150 g	3	30 sec	/
2	Lame	Tartufo o Olio di Tartufo 50 g	3	1 min	/

02 - Burro alla Senape

Ingredienti:



- Prezzemolo: 1 ciuffetto
- Burro morbido: 100 g
- Senape dolce: 1 spoon
- Presa di sale

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	1 ciuffetto di prezzemolo	5	15 sec	/
2	Lame + Miscelatore	Burro morbido 100 g	3	30 sec	/
3	Lame + Miscelatore	Senape dolce 1 cucchiaio Presa di sale	3	30 sec	/

03 - Burro all'Acciuga



Ingredienti:

- Acciughe sott'olio: 50 g
- Burro morbido: 100 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Acciughe sott'olio 50 g	5	15 sec	/
2	Lame + Miscelatore	Burro morbido 100 g	3	1 min	/

04 - Burro all'Aglio



Ingredienti:

- Aglio: 50 g
- Basilico: n 2 leaves
- Burro morbido: 100 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Aglio 50 g Foglia di basilico n 2	6	20 sec	/
2	Lame + Miscelatore	Burro morbido 100 g	3	30 sec	/

05 - Burro di Crostacei

Ingredienti:



- Burro morbido: 200 g
- Crostacei: 200 g
- Sale e pepe a piacere

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Burro morbido 200 g Crostacei 200 g	10	2 min	/
2	Lame + Miscelatore	Sale e pepe a piacere	3	1 min	85 WAIT TEMP
		LASCIARE DA PARTE PER 30 MIN E FILTRARE			

06 - Burro per Lumache

Ingredienti:



- Prezzemolo: 20 g
- Aglio: n 1 spicco
- Scalogno: 40 g
- Sale e pepe a piacere
- Burro morbido: 200 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Prezzemolo 20 g 1 spicco d'aglio Scalogno 40 g Sale e pepe a piacere	10	10 sec	/
2	Lame + Miscelatore	Burro morbido 200 g	3	10 sec	/

07 - Salsa Aioli



Ingredienti:

- Aglio: n 4 spicchi
- Senape: 1 cucchiaino
- Tuorli d'uovo: n 3
- Sale a piacere
- Olio d'oliva nel foro del coperchio: 300 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Aglio spicchi n 4 Senape 1 cucchiaino Tuorli d'uovo n 3 Sale a piacere Olio d'oliva nel foro del coperchio 300 g	6	20 sec	/

08 - Hummus



Ingredienti:

- Aglio: n 3 spicchi
- Olio: 20 g
- Prezzemolo: 1 ciuffetto
- Ceci bolliti: 200 g
- Salsa Tahina: 150 g
- Succo di 3 limoni
- Paprika a piacere

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	3 spicchi d'aglio Olio 20 g 1 ciuffetto di prezzemolo	10	20 sec	/
2	Lame	Ceci bolliti 200 g	10	30 sec	/
3	Lame	Salsa Tahina 150 g Succo di 3 limoni Paprika a piacere	6	2 min	/

09 - Caviar d'Aubergine



Ingredienti:

- Cipolla: 60 g
- Aglio: 10 g
- Olio d'oliva: 50 g
- Melanzane a pezzi: 350 g
- Sale e pepe a piacere
- Prezzemolo tritato a piacere

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Cipolla 60 g Aglio 10 g Olio d'oliva 50 g	3	5 min	90
2	Lame	Melanzane a pezzi 350 g Sale e pepe a piacere Prezzemolo tritato a piacere	2	15 min	90

10 - Maionese

Ingredienti:



- Uova: n 2
- Tuorli d'uovo: n 1
- Senape fresca: 5 g
- Succo di limone: 10 g
- Sale: 5 g
- Olio di semi: 350 g
- Olio d'oliva: 150 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Uova n 2 Tuorli d'uovo n 1 Senape fresca 5 g Succo di limone 10 g Sale 5 g	3	1 min	/
2	Lame	350 g Olio di semi e 150 g Olio d'oliva nel foro del coperchio	4	2 min	/

11 - Maionese Verde



Ingredienti:

- Maionese: 200 g
- Spinaci bolliti sgocciolati tritati: 50 g
- Erba cipollina a piacere
- Prezzemolo a piacere

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Tutti gli ingredienti	3	1 min	/

12 - Maionese senza Uova

Ingredienti:



- Latte: 120 g
- Sale: 1 presa
- Aglio tritato: n 3 spicchi
- Olio: 400 g
- Succo di 1 limone

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Latte 120 g Presa di sale	6	20 sec	/
2	Lame	Aglio tritato n 3 spicchi	10	10 sec	/
3	Lame	400 g Olio nel foro del coperchio	4	3 min	/
4	Lame	Succo di 1 limone	2	10 sec	/

13 - Salsa Cocktail



Ingredienti:

- Maionese: 200 g
- Brandy: 8 g
- Salsa Worchestershire: n 2 gocce
- Tabasco a piacere
- Ketchup al pomodoro: 50 g
- Panna montata: 30 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Maionese 200 g Brandy 8 g Salsa Worchestershire 2 gocce Tabasco a piacere Ketchup al pomodoro 50 g	3	1 min	/
2	Lame + Miscelatore	Panna montata	2	20 sec	/

14 - Salsa allo Yogurt

Ingredienti:



- Aglio: 1/2 spicco
- Yogurt Naturale: 500 g
- Crema: 200 g
- Succo di limone: 8 g
- Sale a piacere

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Tutti gli ingredienti	10	1 min	/
2	Lame	/	3	2 min	/

15 - Salsa Tartara

Ingredienti:



- Uova bollite: n 2
- Cetrioli a piacere
- Capperi a piacere
- Erba cipollina a piacere
- Maionese: 200 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Uova bollite n 2 Cetrioli e Capperi a piacere Erba cipollina a piacere	10	10 sec	/
2	Lame + Miscelatore	Maionese 200 g	2	30 sec	/

16 - Salsa Jonville

Ingredienti:



- Burro: 60 g
- Gamberetti sgusciati: 100 g
- Pepe Cayenna a piacere
- Farina: 30 g
- Fumetto di pesce: 500 g
- Vino bianco: 50 g
- Crema: 60 g
- Succo di limone: 8 g
- Sale e pepe a piacere
- Tuorli d'uovo: n 2

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Burro 30 g Gamberetti sgusciati 100 g Pepe Cayenna a piacere	1	0	85 WAIT TEMP
2	Lame	/	10	10 sec	/
		METTERE DA PARTE			
3	Lame + Miscelatore	Burro 30 g Farina 30 g	2	0	40 WAIT TEMP
4	Lame + Miscelatore	Fumetto di pesce 500 g Vino bianco 50 g	3	10 min	95 WAIT TEMP
4	Lame + Miscelatore	Crema 60 g Succo di limone 8 g Sale e pepe a piacere Tuorli d'uovo n 2	3	30 sec	/

17 - Salsa Tonnata



Ingredienti:

- Tonno sott'olio: 200 g
- Capperi: 20 g
- Acciughe sott'olio: 20 g
- Maionese: 400 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Tonno 200 g Capperi 20 g Acciughe 20 g	8	20 sec	/
2	Lame	Maionese 400 g	2	30 sec	/

18 - Salsa alle Acciughe

Ingredienti:



- Burro: 60 g
- Farina: 30 g
- Fumetto di pesce: 500 g
- Vino bianco: 150 g
- Crema: 60 g
- Succo di limone: 8 g
- Sale e pepe a piacere
- Tuorli d'uovo: n 2
- Pasta di acciughe a piacere

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TIME	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Burro 30 g Farina 30 g	2	0	40 WAIT TEMP
2	Lame + Miscelatore	Fumetto di pesce 500 g Vino bianco 150 g	3	10 min	95 WAIT TEMP
3	Lame + Miscelatore	Crema 60 g Succo di limone 8 g Sale e pepe a piacere Tuorli d'uovo n 2 Pasta di acciughe a piacere Burro 30 g	3	30 sec	/

19 - Salsa d’avocado

Ingredienti:



- Cipolla: 160 g
- Aceto: 16 g
- Olio d'oliva: 16 g
- Crema acida: 200 g
- Limone: 40 g
- Tabasco a piacere
- Avocado sbucciato a pezzi: n 2
- Sale a piacere

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Tutti gli ingredienti	10	30 sec	/

20 - Salsa Citronette

Ingredienti:



- Succo di limone: 32 g
- Sale e pepe a piacere
- Olio nel foro del coperchio: 128 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Tutti gli ingredienti	3	2 min	/

21 - Salsa Vinaigrette

Ingredienti:



- Aceto: 32 g
- Sale e pepe bianco a piacere
- Olio d'oliva nel foro del coperchio: 100 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Tutti gli ingredienti	3	2 min	/

22 - Salsa Tapenade

Ingredienti:



- Acciughe sott'olio: 100 g
- Olive denocciolate: 250 g
- Capperi: 150 g
- Olio d'oliva: 200 g
- Sale e pepe a piacere
- Succo di 1 limone

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Acciughe sott'olio 100 g Olive denociollate 250 g Capperi 150 g	6	20 sec	/
2	Blades	Olio d'oliva 200 g Sale e pepe a piacere Succo di 1 limone	8	40 sec	/

23 - Salsa-olandese

Ingredienti:



- Aceto: 50 g
- Acqua: 150 g
- Sale e pepe: 10 g
- Vino bianco: 100 g
- Burro morbido a pezzi: 500 g
- Tuorli d'uovo: 225 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Aceto 50 g Acqua 150 g Sale e pepe 10 g Vino bianco 100 g Tuorli d'uovo: 225 g	2		82 WAIT TEMP
		LASCIARE RAFFREDDARE A 10° NEL FRIGORIFERO			
2	Lame + Miscelatore	Burro morbido a pezzi 500 g Composto freddo riservato	2	10 min	

24 - Salsa Bernese

Ingredienti:



- Scalogno tritato: 20 g
- Cerfoglio tritato: 5 g
- Timo: 2 g
- Alloro: 1 leaf
- Dragoncello: 5 g
- Aceto: 50 g
- Vino bianco: 100 g
- Sale e pepe: 10 g
- Tuorli d'uovo: 225 g
- Burro morbido a pezzi: 500 g
- Dragoncello tritato: 5 g
- Acqua: 150 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Scalogno tritato 20 g Cerfoglio tritato 5 g Timo 2 g Alloro 1 leaf Dragoncello 5 g Aceto 50 g Vino bianco 100 g Acqua 150 g	2	15 min	45 WAIT TEMP
		FILTRARE IL CONTENUTO DEL BICCHIERE			
2		Liquido filtrato Tuorli d'uovo 225 g Sale e pepe 10 g	2	0	82 WAIT TEMP
		LASCIARE RAFFREDDARE A 10°C (NEL FRIGORIFERO)			
3	Lame + Miscelatore	Composto freddo riservato Burro morbido a pezzi 500 g Dragoncello tritato 5 g	2	10 min	

25 - Salsa Besciamella



Ingredienti:

- Latte: 1000 g
- Burro: 80 g
- Farina: 70 g
- Sale: 5 g
- Noce moscata: 1 presa

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Tutti gli ingredienti	2	30 min	95

26 - Salsa al Burro Bianco (per pesce bollito)

Ingredienti:



- Scalogno: 25 g
- Aceto: 15 g
- Vino bianco: 40 g
- Burro freddo a pezzi: 200 g
- Sale e pepe bianco a piacere

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Scalogno 25 g	10	30 sec	/
2	Lame	Aceto 15 g Vino bianco 40 g	1	25 min	85 WAIT TEMP
3	Lame	Burro freddo a pezzi 200 g Sale e pepe bianco a piacere	4	30 sec	/

27 - Salsa al Foie Gras al Profumo d'Arancio

Ingredienti:



- Succo di arance rosse: 100 g
- Porto: 100 g
- Scalogno: n 1
- Fondo di Carne: 200 g
- Foie Gras: 100 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Succo di arance rosse 100 g	2	15 min	115
		METTERE DA PARTE			
2	Lame	Porto 100 g Scalogno n 1	6	20 sec	/
3	Lame	/	1	8 min	115
4	Lame	Fondo di Carne 200 g	2	5 min	85
5	Lame	Foie Gras 100 g Riduzione di succo di arance riservata	10	20 sec	/

28 - Salsa al Vino Bianco (per pesce)

Ingredienti:



- Burro: 60 g
- Farina: 30 g
- Fumetto di pesce: 500 g
- Vino bianco: 150 g
- Panna: 60 g
- Succo di limone: 8 g
- Sale e pepe a piacere
- Tuorli d'uovo: n 2

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Burro 30 g Farina 30 g	2	0	40 WAIT TEMP
2	Lame + Miscelatore	Fumetto di pesce 500 g Vino bianco 150 g	3	10 min	95 WAIT TEMP
3	Lame + Miscelatore	Panna 60 g Succo di limone 8 g Sale e pepe a piacere Tuorli d'uovo n 2 Burro 30 g	3	30 sec	/

29 - Salsa Barbecue

Ingredienti:

- Salsa di pomodoro: 100 g
- Aglio: 1 spicco
- Birra: 100 g
- Aceto: 8 g
- Salsa Worchestershire: 8 g
- Succo di limone: 8 g
- Miele: 15 g
- Salsa di soia: 8 g
- Tequila: 8 g
- Sale e pepe a piacere
- Paprika dolce: 4 g
- Senape: 6 g



Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Tutti gli ingredienti	10	30 sec	/
2	Lame + Miscelatore	/	1	20 min	90

30 - Riduzione di Aceto Balsamico



Ingredienti:

- Aceto Balsamico: 500 g
- Sciroppo di glucosio: 50 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Tutti gli ingredienti	1F	0	113 WAIT TEMP

31 - Roux Pastorizzato



Ingredienti:

- Farina: 600 g
- Burro morbido: 400 g
- Olio di semi: 100 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Tutti gli ingredienti	2	30 min	95

32 - Base Patate Duchessa

Ingredienti:



- Patate bollite schiacciate: 700 g
- Burro morbido: 70 g
- Tuorli d'uovo: n 2
- Noce moscata a piacere
- Sale e pepe a piacere

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Tutti gli ingredienti	4	1 min	/

33 - Purea di patate



Ingredienti:

- Patate sbucciate a fette: 800 g
- Latte: 400 g
- Burro: 50 g
- Formaggio Parmigiano Grattugiato: 50 g
- Sale e pepe a piacere

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Patate sbucciate a fette 800 g Latte 400 g	1E	30 min	95
2	Lame + Miscelatore	Burro 50 g Formaggio Parmigiano grattugiato 50 g Sale e pepe a piacere	2	1 min	/

34 - Chutney di Mele e Mango

Ingredienti:



- Mele Renette a pezzi: 200 g
- Mango a pezzi: 100 g
- Aceto: 120 g
- Zucchero di canna: 100 g
- Pepperoncini: 2 g
- Uva passa. 30 g
- Senape: 30 g
- Zenzero in polvere. 1 cucchiaino
- Sale a piacere

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Tutti gli ingredienti	1	30 min	95 WAIT TEMP

35 - Coulis di Carote al Cumino

Ingredienti:



- Carote: 200 g
- Brodo di pollo: 400 g
- Cumino: 2 g
- Sale e pepe a piacere
- Burro: 30 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Carote 200 g Brodo di pollo 400 g Cumino 2 g Sale e pepe a piacere	8	30 sec	/
2	Lame	/	1	10 min	95
3	Lame	Burro 30 g	10	30 sec	/

3. Brodi, Creme, Vellutate



01- Brodo vegetale granulare

Ingredienti:



- Cipolla: 100 g
- Carote: 100 g
- Prezzemolo: 50 g
- Sedano: 50 g
- Zucchine: 50 g
- Fagiolini: 50 g
- Pomodoro: 50 g
- Timo: 20 g
- Sale grosso: 100 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Tutti gli ingredienti	8	1 min 30 sec	/

02 - Dado di carne

Ingredienti:

- Mirepoix arricchito con aglio, rosmarino e salvia: 160 g
- Pomodoro: 30 g
- Acqua: 40 g
- Vino rosso: 10 g
- Carne macinata: 160 g
- Sale grosso: 160 g
- 1/2 foglia di alloro



Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Mirepoix 160 g Pomodoro 30 g Acqua 40 g Vino rosso 10 g	4	10 sec	/
2	Lame + Cestello	Carne macinata 160 g Sale grosso 160 g 1/2 foglio di alloro	1	28 min	90
3		ESTRARRE IL CESTELLO E VERSARE IL CONTENUTO NEL BICCHIERE			
4	Lame	Contenuto del cestello	5	30 sec	/
5	Lame + Bicchierino	/	10	40 sec	/

03 - Dado Vegetale

Ingredienti:



- Sedano: 100 g
- Carote: 100 g
- Cipolla: 50 g
- Pomodoro: 60 g
- Zucchine: 50 g
- 1 spicco d'aglio
- Funghi freschi: 100 g
- 1 foglio d'alloro
- Alcune foglia di basilico, salvia e rosmarino
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- Olio extravergine d'oliva: 30 g
- Vino bianco: 30 g
- Sale grosso: 200 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Sedano 100 g Carote 100 g Cipolla 50 g Pomodoro 60 g Zucchine 50 g 1 spicco d'aglio Funghi freschi 100 g 1 foglio di alloro Qualche foglia di basilico salvia e rosmarino 1 ciuffetto di prezzemolo	4	10 sec	/
2	Lame	Olio extravergine d'oliva 30 g Vino bianco 30 g Sale grosso 200 g	2	20 min	90
3	Lame	/	5	30 sec	/
4	Lame	/	10	1 min	/

04 - Consommé di Bue

Ingredienti:

- Porro: 40 g
- Cipolla: 40 g
- Sedano: 30 g
- Carote: 30 g
- Pomodoro maturo: n 1
- Carne a pezzetti: 250 g
- Brodo di bue: 1300 g
- Albume d'uovo: n 1



Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Porro 40 g Cipolla 40 g Sedano 30 g Carote 30 g Pomodoro maturo n 1 Carne a pezzetti 250 g	10	1 min	/
2	Lame + Miscelatore	Brodo di bue 1300 g	1	1 ora	95 WAIT TEMP
3	Lame + Miscelatore	Albume d'uovo n 1	1	30 sec	/
		FILTRARE			

05 - Consommé di Pesce

Ingredienti:



- Porro: 40 g
- Cipolla: 40 g
- Sedano: 30 g
- Carote: 30 g
- Pesce: 250 g
- Brodo di pesce: 1300 g
- Albume d'Uovo: n 1

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Porro 40 g Cipolla 40 g Sedano 30 g Carote 30 g Pesce 250 g	10	1 min	/
2	Lame + Miscelatore	Brodo di pesce 1300 g	1	30 min	95 WAIT TEMP
3	Lame + Miscelatore	Albume d'uovo n 1	1	30 sec	/
		FILTRARE			

06 - Fondo di carne

Ingredienti:



- Mirepoix: 60 g
- 1 foglia di alloro
- 1 rametto di rosmarino
- Funghi secchi: n 2
- Olio d'oliva: 20 g
- Vino rosso: 20 g
- Parature di carne a cubetti: 150 g
- Concentrato di pomodoro: 10 g
- Acqua: 700 g
- Chiodi di Garofano: n 1
- 1 bacca di Ginepro

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Mirepoix 60 g 1 foglia di alloro 1 rametto di rosmarino Funghi secchi n 2 Olio d'oliva 20 g Vino rosso 20 g	1	5 min	110
2	Lame	Parature di carne a cubetti 150 g	2	3 min	110
3	Lame	Concentrato di pomodoro 10g Acqua 700 g Chiodi di Garofano n 1 1 Bacca di Ginepro	1	1 ora	110
		FILTRARE CON UN COLINO O UNA GARZA			

07 - Gazpacho



Ingredienti:

- Pomodori a pezzi: 800 g
- Cipolla a pezzi: 150 g
- 1 Spicchio d'aglio
- Peperone verde a pezzi: n 1
- Cetriolo sbucciato a pezzi: n 1
- Sale e pepe Q.B.
- Olio d'oliva: 50 g
- Acqua: 150 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Tutti gli ingredienti	8	20 sec	/

08 - Crema di Porri

Ingredienti:



- Brodo vegetale: 600 g
- Vino bianco: 40 g
- Porri tagliati: 500 g
- Roux bianco: 160 g
- Sale e pepe Q.B.

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Brodo vegetale 600 g Vino bianco 40 g Porri tagliati 500 g	1	30 min	95 WAIT TEMP
2	Lame	Roux bianco 160 g Sale e pepe Q.B.	5	5 min	95 WAIT TEMP

09 - Crema di sedano



Ingredienti:

- Olio: 40 g
- 1 Spicchio d'aglio
- Sedano a pezzi: 400 g
- Patate a pezzi: 100 g
- Brodo vegetale: 700 g
- Sale e pepe Q.B.
- Panna: 170 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Olio 40 g 1 spicchio d'aglio	1	2 min	95 WAIT TEMP
2	Lame	Sedano a pezzi 400 g Patate a pezzi 100 g	2	5 min	115 WAIT TEMP
3	Lame	Brodo vegetale 700 g	1	40 min	95 WAIT TEMP
4	Lame	Sale e pepe Q.B. Panna 170 g	8	30 sec	/

10 - Crema di zucca

Ingredienti:



- Zucca a cubetti: 500 g
- 1 Cucchiaino di scalogno pastorizzato
- Acqua o brodo vegetale: 500 g
- 1 Pizzico di sale

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Tutti gli ingredienti	2	30 min	105
2	Lame	/	5	20 sec	/

11 - Crema di Cavolfiore du Barry

Ingredienti:



- Cavolfiore: 300 g
- Acqua: 300 g
- Panna: 50 g
- Burro: 40 g
- Parmigiano grattugiato: 50 g
- Sale e pepe Q.B.

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Cavolfiore 300 g Acqua 300 g	3	15 min	95 WAIT TEMP
2	Lame	/	6	10 sec	95
3	Lame	Panna 50 g Burro 40 g Parmigiano grattugiato 50 g Sale e pepe Q.B.	3	4 min	95 WAIT TEMP

12 - Crema di patate al tartufo



Ingredienti:

- Panna: 500 g
- Patate sbucciate a cubettii: 600 g
- Olio al tartufo: 30 g
- Formaggio Parmigiano grattugiato: 60 g
- Sale e pepe Q.B.

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Panna 500 g Patate sbucciate a cubetti 600 g	1	20 min	95 WAIT TEMP
2	Lame	Olio al tartufo 30 g	4	20 sec	95 WAIT TEMP
3	Lame	Formaggio Parmigiano grattugiato 60 g Sale e pepe Q.B.	4	30 sec	95 WAIT TEMP

13 - Vellutata Agnes Sorel

Ingredienti:



- Acqua: 1000 g
- Carote: n 1
- Porri: n 2 e 1/2
- Petto di pollo a pezzi: n 1
- Burro: 100 g
- Farina: 100 g
- Tuorli d'uovo: n 4
- Panna: 200 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Acqua 1000 g 1 Carota piccola 1/2 Porro	0	5 min	100 WAIT TEMP
2	Lame + Cestello	Petto di pollo a pezzi nel cestello a vapore	0	30 min	110 WAIT TEMP
3		ESTRARRE IL CESTELLO E METTERE DA PARTE IL POLLO E IL BRODO			
4	Lame	Porro n.2	7	20 sec	
5	Lame	Burro 100 g	2	5 min	85
6	Lame	Farina 100 g	2	50 sec	85
7	Lame	Brodo filtrato riservato	2	6 min	85
8	Lame	/	9	1 min	/
9	Lame	Tuorli d'uovo n 4 Panna 200 g	3	1 min	85 WAIT TEMP
		SERVIRE CON IL POLLO A CUBETTI			

14 - Vellutata di Champignons

Ingredienti:

- Scalogno: n 2
- Olio: 50 g
- Champignons a pezzi: 400 g
- Patate a pezzi: n 1
- Brodo vegetale: 1000 g
- Panna: 100 g
- Sale e pepe Q.B.



Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Scalogno n 2	6	10 sec	/
2	Lame	Olio 50 g	2	3 min	95
3	Lame	Funghi 400 g	2	5 min	95
4	Lame	Patata a pezzi n 1 Brodo vegetale 1000 g	2	35 min	95 WAIT TEMP
5	Lame	Panna 100 g Sale e pepe Q.B.	8	20 sec	/

15 - Vellutata di Ostriche

Ingredienti:



- Burro: 50 g
- Farina: 50 g
- Court bouillon: 1000 g
- Latte: 180 g
- Ostriche sgusciate nella loro acqua: n 30
- Tuorli d'uovo: n 1

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Burro 50 g Farina 50 g	2	1 min	95 WAIT TEMP
2	Lame	Court bouillon 1000 g Latte 180 g Ostriche sgusciate nella loro acqua n 30 Tuorli d'uovo n 1	2	20 min	95 WAIT TEMP
3	Lame	/	5	30 sec	/

16 - Vichyssoise

Ingredienti:



- Burro: 40 g
- Porri tagliati a Julienne: n 2
- Patate in pezzi: n 3
- Sale e pepe Q.B.
- Brodo vegetale: 800 g
- Panna: 200 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Burro 40 g Porri tagliati a Julienne n 2	2	10 min	80
2	Lame	Patate a cubetti n 3	2	10 min	80
3	Lame	Sale e pepe Q.B. Brodo vegetale 800 g	1	10 min	95
4	Lame	/	7	1 min	/
5	Lame	Panna 200 g	3	3 min	/

4. Riso, Risotti, Sughi per Pasta



01 - Riso alla giapponese per sushi e sashimi



Ingredienti:

- Riso Giapponese: 380 g
- Acqua: 500 g
- Aceto di riso: 50 g
- Zucchero: 25 g
- Alghe Kombu: 8 cm

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore + Bicchierino	Riso Giapponese 380 g Acqua 500 g	1	6 min	95 WAIT TEMP
2		LASCIARE RIPOSARE PER 6 MINUTI			
3	Lame + Miscelatore	Aceto di Riso 50 g Zucchero 25 g Alghe Kombu cm 8	1 PULSE	30 sec	50 WAIT TEMP

02 - Riso Pilaf

Ingredienti:



- Riso Patna o Basmati: 250 g
- Burro: 80 g
- Cipolla con chiodi di garofano n 1
- Brodo: 400 g
- Sale a piacere

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Riso Patna o Basmati 250 g Burro 80 g	1 PULSE	5 min	105 WAIT TEMP
2	Lame + Miscelatore	Cipolla con chiodi di garofano n 1 Brodo 400 g Sale a piacere	1 PULSE	12 min	95 WAIT TEMP

03 - Risotto alla Milanese

Ingredienti:

- Cipolla: 30 g
- Burro: 100 g
- Riso Carnaroli: 250 g
- Brodo vegetale quanto basta nel foro del coperchio
- Presa di sale
- Zafferano sacchetti: n 2
- Formaggio Parmigiano grattugiato



Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Cipolla 30 g	6	15 sec	/
2	Lame + Miscelatore	Burro 50 g	1	5 min	105
3	Lame + Miscelatore	Riso Carnaroli 250 g	1	10 min	105
4	Lame + Miscelatore	Brodo vegetale quanto basta nel foro del coperchio	1	6 min	105
5	Lame + Mixing paddle	Presa di sale Zafferano sacchetti n 2 Burro 50 g	1	8 min	105
6	Lame + Miscelatore	Formaggio Parmigiano grattugiato	1	2 min	105

04 - Risotto mantecato alla Zucca con Speck e Pomodorini



Ingredienti:

- Riso Carnaroli: 250 g
- Olio d'oliva: 1 cucchiaio
- Scalogno pastorizzato: 1/2 cucchiaino
- Burro: 50 g
- Crema di zucca: 200 g
- Brodo vegetale quanto basta nel foro del coperchio
- Presa di sale
- Prosciutto affumicato a Julienne: 60 g
- Formaggio Parmigiano grattuggiato: 35 g
- Pomodoro in pezzi: 80 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Riso Carnaroli 250 g Olio d'oliva 1 cucchiaio Scalogno Pastorizzato 1/2 cucchiaino	1	10 min	105
2	Lame + Miscelatore	Burro 50 g Crema di zucca 200 g Brodo vegetale quanto basta nel foro del coperchio Presa di sale	1	6 min	105
3	Lame + Miscelatore	Prosciutto affumicato a Julienne 60 g	1	5 min	105
4	Lame + Miscelatore	Formaggio Parmigiano grattuggiato 35 g	1 PULSE	3 min	105
5	Lame + Miscelatore	Pomodori a pezzi 80 g	1 PULSE	2 min	105

05 - Risotto alle fragole

Ingredienti:



- Cipolla: 40 g
- Burro: 80 g
- Riso Carnaroli: 250 g
- Vino bianco: 50 g
- Brodo vegetale quanto basta nel foro del coperchio
- Sale a piacere
- Fragole: 200 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Cipolla 40 g	6	10 sec	/
2	Lame + Miscelatore	Burro 40 g	1	5 min	105
3	Lame + Miscelatore	Riso Carnaroli 250 g	1 PULSE	10 min	105
4	Lame + Miscelatore	Vino bianco 50 g	1 PULSE	2 min	105
5	Lame + Miscelatore	Brodo vegetale quanto basta nel foro del coperchio	1 PULSE	8 min	105
6	Lame + Miscelatore	Fragole 200 g	1 PULSE	6 min	105
7	Lame + Miscelatore	Burro 40 g	1 PULSE	1 min	105

06 - Risotto gamberi e roquefort

Ingredienti:

- Cipolla: 20 g
- 1 picco d'aglio
- Burro: 40 g
- Riso Carnaroli: 250 g
- Brandy: 50 g
- Gamberi: 150 g
- Brodo vegetale quanto basta nel foro del coperchio
- sale a piacere
- Formaggio Roquefort: 50 g
- Panna: 20 g
- Pepe e prezzemolo tritato a piacere



Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Cipolla 20 g 1 spicco d'aglio	6	10 sec	/
2	Lame + Miscelatore	Burro 40 g	1	5 min	105
3	Lame + Miscelatore	Riso Carnaroli 250 g	1 PULSE	10 min	105
4	Lame + Miscelatore	Brandy g 50 Gamberi 150 g	1 PULSE	2 min	105
5	Lame + Miscelatore	Brodo vegetale quanto basta nel foro del coperchio Sale a piacere	1 PULSE	10 min	105
6	Lame + Miscelatore	Roquefort 50 g Panna 20 g Pepe e prezzemolo tritato a piacere	1 PULSE	4 min	105

07 - Pesto alla Genovese



Ingredienti:

- 1 spicco d'aglio
- Formaggio Parmigiano: 50 g
- Foglie di basilico: 90 g
- Pecorino: 50 g
- Pinoli: 30 g
- Sale e pepe a piacere
- Olio d'oliva extravergine: 140 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	1 spicco d'aglio Formaggio Parmigiano 50 g Foglie di basilico 90 g Pecorino 50 g Pinoli 30 g Sale e pepe a piacere	10	30 sec	/
2	Lame	Olio d'oliva extravergine 140 g	4	20 sec	/

08 - Pesto alle Mandorle

Ingredienti:



- 2 spicchi d'aglio
- Mandorle: 250 g
- Foglie di basilico: n 5
- Olio d'oliva extravergine: 270 g
- Formaggio Parmigiano grattugiato: 70 g
- Sale e pepe a piacere

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	2 spicchi d'aglio Mandorle 250 g Foglie di basilico n 5	10	10 sec	/
2	Lame	Olio d'oliva extravergine 270 g Formaggio Parmigiano grattugiato 70 g Sale e pepe a piacere	8	20 sec	/

09 - Pesto di rucola

Ingredienti:



- Rucola: 300 g
- 1 spicco d'aglio
- Pinoli: 30 g
- Formaggio Parmigiano: 50 g
- Olio d'oliva: 180 g
- Sale e pepe a piacere

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Tutti gli ingredienti	8	1 min	/

10 - Ragù alla Bolognese

Ingredienti:



- Cipolla: 50 g
- Sedano: 50 g
- Carote: 50 g
- Olio d'oliva extra vergine: 50 g
- Carne tritata: 300 g
- Vino rosso: 60 g
- Acqua: 250 g
- Salsa di pomodoro: 100 g
- Concentrato di pomodoro: 30 g
- Sale a piacere

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Cipolla 50 g Sedano 50 g Carota 50 g	6	15 sec	/
2	Lame	Olio d'oliva extra vergine 50 g	1	5 min	95 WAIT TEMP
3	Lame + Miscelatore	Carne tritata 300 g Vino rosso 60 g	2	6 min	95
4	Lame + Miscelatore	Acqua 250 g Salsa di pomodoro 100 g Concentrato di pomodoro 30 g Sale a piacere	1	35 min	95 WAIT TEMP

11 - Carbonara



Ingredienti:

- Olio: 20 g
- Speck a pezzetti: 200 g
- Formaggio Parmigiano grattugiato: 100 g
- Uova: n 2

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE0	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Olio 20 g Speck a pezzetti 200 g	1	5 min	100
2		LASCIARE RAFFREDARE			
3	Lame + Miscelatore	Formaggio Parmigiano grattugiato 100 g Uova n 2	1	30 sec	/

12 - Sugo con Pomodorini e Basilico

Ingredienti:



- 1 spicco d'aglio
- Olio d'oliva: 40 g
- Pomodorini sbucciati a pezzetti: 400 g
- Sale e pepe a piacere
- Foglie di basilico: n 7

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	1 spicco d'aglio	6	10 sec	/
2	Lame	Olio d'oliva 40 g	2	3 min	95 WAIT TEMP
3	Lame	Pomodorini sbucciati a pezzetti 80 g Sale e pepe a piacere Foglie di basilico n 7	1	10 min	105 WAIT TEMP

13 - Sugo alle Vongole bianco

Ingredienti:



- 2 spicchi d'aglio
- Prezzemolo: 10 g
- Olio d'oliva extravergine: 60 g
- Vongole: 400 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	2 spicchi d'aglio Prezzemolo 10 g	5	40 sec	/
2	Lame + Miscelatore	Olio d'oliva extra vergine 60 g	1	2 min	95 WAIT TEMP
3	Lame + Miscelatore	Vongole 400 g	1	10 min	95 WAIT TEMP

14 - Sugo alle Vongole rosso

Ingredienti:



- 2 spicchi d'aglio
- Prezzemolo 10 g
- Olio d'oliva extravergine 60 g
- Vongole 400 g
- Sugo al pomodoro: 350 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	2 spicchi d'aglio Prezzemolo 10 g	5	40 sec	/
2	Lame + Miscelatore	Olio d'oliva extravergine 60 g	1	2 min	95 WAIT TEMP
3	Lame + Miscelatore	Vongole 400 g Sugo al pomodoro 350 g	1	10 min	95 WAIT TEMP

15 - Sugo di Salsiccia e Funghi

Ingredienti:



- Cipolla: 40 g
- 2 spicchi d'aglio
- Olio d'oliva extravergine: 30 g
- Salsiccia a pezzi: 150 g
- Vino rosso: 20 g
- Funghi a pezzi: 300 g
- Pomodori tritati: 400 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Cipolla 40 g 2 spicchi d'aglio	7	10 sec	/
2	Lame + Miscelatore	Olio d'oliva extravergine 30 g	1	5 min	95 WAIT TEMP
3	Lame + Miscelatore	Salsiccia a pezzi 150 g Vino rosso 20 g	1	10 min	95 WAIT TEMP
4	Lame + Miscelatore	Funghi a pezzi 300 g Pomodori tritati 400 g	1	10 min	95 WAIT TEMP

16 - Sugo Pomodoro e Ricotta

Ingredienti:



- 2 spicchi d'aglio
- Olio d'oliva: 40 g
- Pomodori tritati: 400 g
- Ricotta: 200 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	2 spicchi d'aglio	8	10 sec	/
2	Lame + Miscelatore	Olio d'oliva 40 g	1	3 min	95 WAIT TEMP
3	Lame + Miscelatore	Pomodori tritati 400 g	1	10 min	95 WAIT TEMP
4	Lame + Miscelatore	Ricotta 200 g	1	5 min	95 WAIT TEMP

17 - Sugo Radicchio, Cocco e Pancetta

Ingredienti:



- 1 spicco d'aglio
- Olio: 30 g
- Pancetta a pezzetti: 120 g
- Vino rosso: 20 g
- Pomodori tritati: 200 g
- Latte: 100 g
- Cocco a pezzetti: 100 g
- Radicchio tagliato a julienne: 50 g
- Sale e pepe a piacere

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	1 spicco d'aglio	6	10 sec	/
2	Lame	Olio 30 g	2	3 min	95
3	Lame + Miscelatore	Pancetta a pezzetti 120 g	1	5 min	95 WAIT TEMP
4	Lame + Miscelatore	Vino rosso 20 g	1	5 min	95 WAIT TEMP
5	Lame + Miscelatore	Pomodori tritati 200 g	1	6 min	95 WAIT TEMP
6	Lame + Miscelatore	Latte 100 g	1	7 min	95 WAIT TEMP
7	Lame + Miscelatore	Cocco tagliato a pezzettini 100 g Radicchio tagliato a julienne 60 g Sale e pepe a piacere	1	6 min	95 WAIT TEMP

5.Farce, Paté, Quiches, Soufflé



01 - Farcia ai funghi



Ingredienti:

- Funghi in pezzi: 300 g
- Olio d'oliva: 20 g
- Burro: 20 g
- Panna: 150 g
- Formaggio Emmental grattugiato: 50 g
- Sale e pepe a piacere

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Funghi a pezzi 300 g	4	5 sec	/
2	Lame	Olio d'oliva 20 g Burro 20 g	1	6 min	100
3	Lame	Panna 150 g Formaggio Emmental grattugiato 50 g Sale e pepe a piacere	4	1 min	/

02 - Farcia al salmone

Ingredienti:



- 1 ciuffetto di prezzemolo
- Salmone affumicato 160 g
- 3 cuchiai di panna
- Formaggio ricotta o Cottage 300 g
- Sale e pepe a piacere

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	1 ciuffetto di prezzemolo Salmone affumicato 80 g	6	10 sec	/
2	Lame	3 cuchiai di crema Salmone affumicato 80 g Formaggio Ricotta o Cottage 300 g Sale e pepe a piacere	4	1 min	/

03 - Farcia di pollo o vitello (bicchiere gelato)



Ingredienti:

- Panna: 400 g
- Uova: n 2
- Pane per toast a pezzi: n 2 fette
- Pollo o vitello a pezzetti: 160 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Panna 400 g Uova n 2 2 fette di pane per toast a pezzi	4	30 sec	/
2	Lame	Pollo o vitello freddo a pezzetti 160 g	10	30 sec	/

04 - Farcia Prosciutto e Caprino

Ingredienti:

- 1 ciuffetto di prezzemolo
- Prosciutto cotto a pezzetti: 250 g
- Caprino: 250 g
- Senape a piacere
- Sale e pepe a piacere



Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	1 ciuffetto di prezzemolo	7	15 sec	/
2	Lame	Prosciutto cotto a pezzetti 250 g Caprino 250 g Senape a piacere Sale e pepe a piacere	7	15 sec	/

05 - Gelé di Pomodoro

Ingredienti:



- Pomodori in pezzi: 500 g
- Foglie di basilico: n 2
- Olio d'oliva: 100 g
- Sale: 2 g
- Gelatina: 25 g

Metodo:

STEP	ACESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Pomodori in pezzi 500 g Foglie di basilico n 2 Olio d'oliva 100 g Sale 2 g	2	10 min	95 WAIT TEMP
2	Lame	Gelatina 25 g	5	40 sec	/

06 - Mousse al Prosciutto

Ingredienti:



- Prosciutto cotto a pezzetti: 300 g
- Formaggio Parmigiano grattugiato: 50 g
- Burro morbido: 120 g
- Latte: 50 g
- Presa di sale

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Prosciutto cotto a pezzetti 300 g	6	15 sec	/
2	Lame	Formaggio Parmigiano grattugiato 50 g Burro morbido 120 g Latte 50 g Presa di sale	6	20 sec	/
		TENERE IN FRIGORIFERO PER 3 ORE PRIMA DI SERVIRE.			

07 - Mousse di formaggio di capra alla pasta d'olive



Ingredienti:

- Panna: 250 g
- Olive nere denocciolate: 20 g
- Confit di pomodoro: 20 g
- Pecorino: 200 g
- Erba cipollina a pezzetti: 10 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TIME	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Panna 250 g	3	40 sec	/
		METTERE DA PARTE			
2	Lame	Olive nere denocciolate 20 g Confit di pomodoro 20 g	5	30 sec	/
3	Lame	Pecorino 200 g Erba cipollina a pezzetti 10 g	3	15 sec	/
4	Lame + Miscelatore	Composto riservato	2	30 sec	/

08 - Mousse di Tonno e Montasio al Profumo di Limone



Ingredienti:

- Montasio a pezzetti: 150 g
- Tonno all'olio: 150 g
- Panna: 80 g
- Buccia grattugiata di 2 limoni
- Sale e pepe a piacere

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Montasio a pezzetti 150 g	8	10 sec	/
2	Lame + Miscelatore	Tonno all'olio 150 g Panna 80 g Buccia grattugiata di 2 limoni Sale e pepe a piacere	3	15 sec	/

09 - Panna Cotta al Tonno



Ingredienti:

- Panna: 450 g
- Burro morbido: 180 g
- Tonno sott'olio: 300 g
- Martini dry: 20 g
- Sale e pepe: 6 g
- Gelatina: 15 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Panna 450 g Burro morbido 180 g Tonno sott'olio 300 g Martini dry 20 g Sale e pepe 6 g	2	5 min	95 WAIT TEMP
2	Lame	Gelatina 15 g	5	40 sec	/

10 - Paté affumicato (Aringhe)

Ingredienti:



- Aringhe affumicate: 230 g
- Formaggio morbido: 150 g
- 1 spicco d'aglio
- Burro morbido: 30 g
- Succo filtrato di 1/2 limone
- Pepe a piacere

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Tutti gli ingredienti	10	1 min	/

11 - Paté di Avocado



Ingredienti:

- Avocado maturi in pezzi: n 3
- Succo di 1 limone
- 1/2 cipolla
- Pomodoro maturo a pezzi: n 1
- Gocce di Tabasco: n 2
- 1 cucchiaino di cumino
- Sale e pepe a piacere

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Avocado maturi in pezzi n 3 Succo di 1 limone	8	20 sec	/
2	Lame	1/2 cipolla Pomodoro maturo a pezzi n 1 Gocce di Tabasco n 2 1 cucchiaino di cumino Sale e pepe a piacere	8	15 sec	/

12 - Tartare di gamberetti in Mousse di Avocado



Ingredienti:

- Cerfoglio: 5 g
- Erba Cipollina: 5 g
- Confit di pomodoro: 22 g
- Olio d'oliva: 100 g
- Aceto Balsamico: 50 g
- Sale e pepe a piacere
- Gamberetti cotti a vapore: 400 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Cerfoglio 5 g Erba Cipollina 5 g Confit di pomodoro 22 g Olio d'oliva 100 g Aceto Balsamico 50 g Sale e pepe a piacere	7	3 min	/
2	Lame	Gamberetti cotti a vapore 400 g	2	10 sec	/
		SERVIRE CON MOUSSE DI AVOCADO.			

13 - Kougelhof Salato aux Escargots

Ingredienti:



- Burro: 100 g
- Lumache cotte: 100 g
- Aglio tritato: 10 g
- Prezzemolo tritato: 10 g
- Sale e pepe a piacere
- Zucchero: 10 g
- Farina: 250 g
- Uova: n 2
- Lievito fresco: 15 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Burro 25 g Lumache cotte 100 g Aglio tritato 10 g Prezzemolo tritato 10 g Sale e pepe a piacere	1	5 min	95 WAIT TEMP
		METTERE DA PARTE			
2	Lame	Burro morbido 75 g Zucchero 10 g Farina 250 g Uova n 2 Lievito fresco 15 g	2	2 min	/
3	Lame	Composto riservato	2	40 sec	/

14 - Quiche Lorraine



Ingredienti:

- Formaggio Gruyere a pezzi: 150 g
- Speck a pezzetti: 250 g
- Tuorli d'uovo: n 8
- Crema: 300 g
- Sale e noce moscata a piacere

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Formaggio Gruyere a pezzi 150 g Speck a pezzetti 250 g	5	10 sec	/
2	Lame	Tuorli d'uovo n 8 Crema 300 g Sale e noce moscata a piacere	4	10 sec	/

15 - Quiche Salata ai Carciofi

Ingredienti:



- Olio d'oliva extravergine: 30 g
- Carciofi tagliati in piccoli quarti: 400 g
- Sale e pepe a piacere
- Acciughe sott'olio: n 4
- Latte: 200 g
- Formaggio Parmigiano grattugiato: 70 g
- Prezzemolo tritato: 2 g
- Formaggio affumicato (Scamorza) a pezzi: 100 g
- Uova: 150 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Olio d'oliva extravergine 30 g	0		130
2	Lame + Miscelatore	Carciofi tagliati in piccoli quarti 400 g Sale e pepe a piacere	1 PULSE	20 min	115
3	Lame + Miscelatore	Acciughe sott'olio n 4 Latte 200 g Formaggio Parmigiano grattugiato 70 g Prezzemolo tritato 2 g Formaggio affumicato (Scamorza) a pezzi 100 g Uova 150 g	2	30 min	/

16 - Quiche sans paté



Ingredienti:

- Uova: n 3
- Latte: 500 g
- Farina: 100 g
- Sale e pepe a piacere
- Formaggio Gruyere grattugiato: 100 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Tutti gli ingredienti	6	30 sec	/

17 - Torta Salata con Asparagi e Salmone

Ingredienti:



- Olio: 60 g
- Punte di asparagi: 600 g
- Sale e pepe a piacere
- Roux: 12 g
- Latte: 200 g
- Salmone affumicato a pezzi: 250 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Olio 60 g	0		130
2	Lame + Miscelatore	Punte di asparagi 600 g Sale e pepe a piacere	1 PULSE	10 min	115
3	Lame + Miscelatore	Roux 12 g Latte 200 g	1	0	95 WAIT TEMP
4	Lame + Miscelatore	Salmone affumicato a pezzi 250 g	2	20 min	/

6. Dolci, Gelati, Sorbetti



01 - Panna Chantilly



Ingredienti:

- Panna fredda: 250 g
- Zucchero a polvere: 20 g
- Zucchero vanigliato: 5 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Tutti gli ingredienti	3	2	/

02 - Glassa all'Acqua Aromatizzabile



Ingredienti:

- Zucchero a polvere: 200 g
- Acqua: 15 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Tutti gli ingredienti	3	1 min	/

03 - Glassa Reale



Ingredienti:

- Albume d'uovo: n 1
- Zucchero a polvere nel foro del coperchio: 200 g
- Succo di limone: n 3 gocce

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPS	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Albume d'uovo n 1 Zucchero a polvere nel foro del coperchio 200 g	3	3 min	/
2	Lame + Miscelatore	Succo di limone n 3 gocce	3	2 min	/

04 - Crema al burro per torte

Ingredienti:



- Zucchero: 300 g
- Glucosio: 10 g
- Acqua: 100 g
- Uova: n 1
- Burro morbido: 300 g
- Alcool 90°: 15 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Zucchero 300 g Glucosio 10 g Acqua 100 g	1	/	120
		METTERE DA PARTE			
2	Lame + Miscelatore	Uova n 1	3	2 min	/
3	Lame + Miscelatore	Composto riservato attraverso il foro del coperchio	3	5 min	/
4	Lame + Miscelatore	Burro morbido 300 g Alcool 90° 15 g	3	8 min	/

05 - Crema al Limone per Torte

Ingredienti:



- Uova: n 3
- Zucchero: 75 g
- Succo di limone: 100 g
- Burro morbido: 125 g
- Zucchero: 75 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lames + Miscelatore	Uova n 3 Zucchero 75 g	3	3 min	/
2	Lame + Miscelatore	Succo di limone 100 g Burro Morbido 125 g Zucchero 75 g	3	1 min	90 WAIT TEMP
3	Lame + Miscelatore	/	3	30 sec	/

06 - Sciroppo per baba' e sorbetti

Ingredienti:



- Zucchero: 500 g
- Acqua: 810 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Tutti gli ingredienti	1	1 min	95 WAIT TEMP

07 - Sciroppo per bagne alcoliche e bavaresi alla frutta



Ingredienti:

- Zucchero: 500 g
- Acqua: 365 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Tutti gli ingredienti	1	1 min	95 WAIT TEMP

08 - Sciroppo per frutta in conserva

Ingredienti:



- Zucchero: 500 g
- Acqua: 950 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Tutti gli ingredienti	1	1 min	100 WAIT TEMP

09 - Sciroppo per Parfait

Ingredienti:



- Zucchero: 500 g
- Acqua: 470 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Tutti gli ingredienti	1	1 min	95 WAIT TEMP

10 - Sciroppo per Savarin



Ingredienti:

- Zucchero: 500 g
- Acqua: 700 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Tutti gli ingredienti	1	1 min	95 WAIT TEMP

11 - Crema Inglese



Ingredienti:

- Latte intero: 500 g
- Crema: 500 g
- Zucchero: 250 g
- Tuorli d'uovo: 250 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Tutti gli ingredienti	2	0	82 WAIT TEMP
2	Lame + Miscelatore	/	3	30 sec	/

12 - Crema Pasticcera



Ingredienti:

- Buccia di limone: 1 g
- Zucchero: 150 g
- Amido: 40 g
- Tuorli d'uovo: 200 g
- Latte: 400 g
- Crema: 100 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Tutti gli ingredienti	2	0	84 WAIT TEMP
2	Lame + Miscelatore	/	3	30 sec	/

13 - Crema Pasticcera al Frutto della Passione

Ingredienti:



- Latte: 300 g
- Purea di frutti della passione: 200 g
- Tuorli d'uovo: 100 g
- Zucchero: 100 g
- Miele millefiore: 25 g
- Fecola: 50 g
- Burro: 50 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Tutti gli ingredienti	2	0	84 WAIT TEMP
2	Lame + Miscelatore	/	3	30 sec	/

14 - Lemon Curd



Ingredienti:

- Uova: n 6
- Zucchero: 500 g
- Burro morbido: 150 g
- Succo di 4 limoni
- Buccia di 4 limoni

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Uova n 6 Zucchero 500 g	3	3 min	/
		METTERE DA PARTE			
2	Lame + Miscelatore	Burro morbido 150 g Succo di 4 limoni Buccia di 4 limoni	4	1 min	85 WAIT TEMP
3	Lame + Miscelatore	Composto riservato attraverso il foro del coperchio	4	20 min	80

15 - Creme Caramel

Ingredienti:



- Tuorli d'uovo: n 1
- Uova: n 4
- Zucchero: 75 g
- Buccia di limone grattugiato: 1 g
- 1/2 bacca di vaniglia
- Latte: 450 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Tuorli d'uovo n 1 Uova n 4 Zucchero 75 g	3	4 min	50
2	Lame	Buccia di limone grattugiata 1 g 1/2 bacca di vaniglia	3	2 min	70
3	Lame	Latte 450 g	3	6 min	70

16 - Cremoso al Cioccolato

Ingredienti:



- Tuorli d'uovo: 100 g
- Zucchero: 100 g
- Crema: 250 g
- Latte: 250 g
- Gelatina: 10 g
- Cioccolato fondente: 275 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Tutti gli ingredienti	2	0	84 WAIT TEMP
2	Lame	/	5	20 sec	/

17 - Ganache al Cioccolato

Ingredienti:



- Cioccolata a pezzi: 250 g
- Crema: 170 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Cioccolata a pezzi 250 g	10	30 sec	/
2	Lame + Miscelatore	Crema 170 g	3	0	90 WAIT TEMP

18 - Ganache al Cioccolato per Farce

Ingredienti:



- Cioccolata a pezzi: 250 g
- Crema: 170 g
- Burro morbido: 30 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Cioccolata a pezzi 150 g	10	30 sec	/
2	Lame + Miscelatore	Crema 170 g	3	0	90 WAIT TEMP
3	Lame + Miscelatore	Burro morbido 30 g	3	30 sec	/

19 - Ganache mousseline



Ingredienti:

- Crema: 700 g
- Cioccolata 75% cacao a pezzi: 350 g
- Panna montata: 260 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Crema 350 g Cioccolata a pezzi 350 g	10	10 sec	/
2	Lame + Miscelatore	Crema 350 g	2	0	85 WAIT TEMP
		LASCIARE RAFFREDDARE A 30°. INCORPORARE 260 G DI PANNA MONTATA.			

20 - Soufflé Ghiacciato



Ingredienti:

- Frutta: 300 g
- Meringue italiana fredda: 400 g
- Panna montata: 400 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Frutta 300 g	10	30 sec	/
		INCORPORARE 400 G DI MERINGUE ITALIANA FREDDA E 400 G DI PANNA MONTATA.			

21 - Mousse alle Nocciole con Frutti Canditi

Ingredienti:



- Crema: 90 g
- Pasta di nocciole: 50 g
- Foglie di gelatina: n 4
- Frutti canditi in pezzetti: 50 g
- Meringue italiana: 150 g
- Panna montata: 285 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Crema 90 g Pasta di nocciole 50 g	1	3 min	85
2	Lame + Miscelatore	Foglie di gelatina n 4 Frutta candita a pezzetti 50 g	2	30 sec	/
		LASCIARE RAFFREDDARE A 30°C. INCORPORARE 150 G DI MERINGUE ITALIANA E 285 G DI PANNA MONTATA.			

22 - Tiramisù pastorizzato



Ingredienti:

- Tuorli d'uovo: n 4
- Zucchero: 150 g
- Acqua: 50 g
- Mascarpone: 250 g
- Panna montata: 250 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Tuorli d'uovo n 4	3	3 min	/
2		METTERE DA PARTE			
3	Lame + Miscelatore + Bicchierino	Zucchero 150 g Acqua 50 g	2	0	121 WAIT TEMP
4	Lame + Miscelatore	Composto riservato attraverso il foro del comperchio	3	3 min	/
5	Lame + Miscelatore	Mascarpone 250 g	3	1 min	/
		INCORPORARE 250 G DI PANNA MONTATA.			

23 - Tiramisù



Ingredienti:

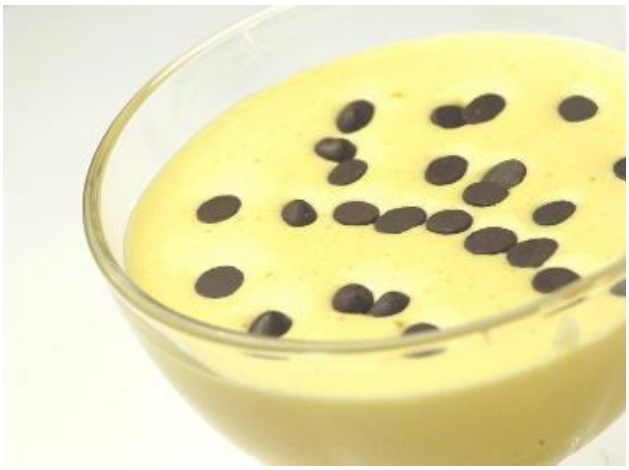
- Zucchero: 100 g
- Tuorli d'uovo: n 6
- Mascarpone: 500 g
- Albumi d'uovo montati: n 6

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Zucchero 100 g Tuorli d'uovo n 6	3	3 min	/
2	Lame + Miscelatore	Mascarpone 500 g	3	2 min	/
		INCORPORARE 6 ALBUMI MONTATI.			

24 - Zabaione all'arancio

Ingredienti:



- Tuorli d'uovo: 200 g
- Zucchero: 125 g
- Vino Marsala: 60 g
- Moscato: 60 g
- Succo d'arance rosse: 125 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Tutti gli ingredienti	2	0	85 WAIT TEMP

25 - Salsa Fredda ai Frutti Rossi

Ingredienti:

- Vino rosso: 400 g
- Zucchero: 20 g
- Spezie per pan di zenzero: 1 cucchiaino
- Vaniglia a piacere
- 1/2 Arancio tagliato a fette
- 1/2 Limone tagliato a fette
- Stelle d'anice: n 2
- Fragole tagliate in 4 pezzi: 200 g
- Ribes: 50 g
- Lamponi: 100 g
- Fichi freschi tagliati: n 2
- Coulis di frutta: 300 g



Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Vino rosso 400 g Zucchero 20 g Spezie per pan di zenzero 1 cucchiaino Vaniglia a piacere 1/2 Arancio tagliato a fette sottili 1/2 Limone tagliato a fette sottili Stelle di anice n 2	1	10 min	85
2	Lame + Miscelatore	Fragole tagliate in 4 pezzi 200 g Ribes 50 g Lamponi 100 g Fichi freschi tagliati n 2	1	2 min	85
3	Lame + Miscelatore	Coulis di Frutta 300 g	1	30 sec	/
		LASCIARE IN INFUSIONE PER 24 H NEL FRIGORIFERO.			

26 - Pesche in Camicia

Ingredienti:



- Acqua: 1000 g
- Succo d'arancio: 250 g
- Zucchero: 100 g
- Vaniglia a piacere
- 1 bacchetta di cannella
- 1/2 arancio sbucciato tagliato a fette
- 1/2 limone sbucciato tagliato a fette
- 1 cucchiaino di spezie per pan di zenzero
- Pesche sbucciate tagliate a metà: n 4

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Acqua 1000 g Succo d'arancio 250 g Zucchero 100 g Vaniglia a piacere 1 bacchetta di cannella 1/2 arancio sbucciato tagliato a fette 1/2 limone sbucciato tagliato a fette 1 cucchiaino di spezie per pan di zenzero	1	10 min	85 WAIT TEMP
2	Lame	Pesche sbucciate tagliate a metà n 4	0	15 min	85 WAIT TEMP
		TENERE IN FRIGORIFERO 24 H. SERVIRE CON GELATO ALLA VANIGLIA.			

27 - Croccante



Ingredienti:

- Zucchero: 600 g
- Glucosio: 50 g
- Acqua: 240 g
- Noci assortite: 500 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore + Bicchierino	Zucchero 600 g Glucosio 50 g Acqua 240 g	1	0	160 WAIT TEMP
2	Lame + Miscelatore	Noci assortite 500 g	1	30 sec	160

28 - Mandorle Pralinate

Ingredienti:



- Zucchero: 250 g
- Acqua: 80 g
- Mandorle: 250 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Bicchierino	Zucchero 250 g Acqua 80 g	1	0	120 WAIT TEMP
2	Lame	Mandorle 250 g	1	10 sec	/

29- Nocciole Pralinate

Ingredienti:



- Zucchero: 125 g
- Acqua: 40 g
- Nocciole: 250 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore + Bicchierino	Zucchero 125 g Acqua 40 g	1	0	120 WAIT TEMP
2	Lame + Miscelatore	Nocciole 250 g	1	10 sec	/

30 - Semifreddo all'Italiana

Ingredienti:



- Panna: 500 g
- Zucchero in polvere: 50 g
- Meringue italiana: 150 g
- Nocciole: 80 g
- Pistachi: 50 g
- Frutta candita a pezzetti: 50 g
- Uva passa: 40 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Panna 500 g Zucchero in polvere 50 g	3	3 min	/

INCORPORARE:
Meringa italiana 150 g
Nocciole 80 g
Pistacchi 50 g
Frutta candita a pezzetti 50 g
Uva passa 40 g
TENERE NEL FREEZER PER 4 ORE PRIMA DI SERVIRE.

31 - Sorbetto ai Fichi



Ingredienti:

- Fichi freschi: 500 g
- Succo d'arancio: 1000 g
- Sciroppo di zucchero di canna: 100 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Tutti gli ingredienti	6	1 min	/
2	Lame	/	2	8 min	90 WAIT TEMP
		TENERE NEL FREEZER.			

32 - Sorbetto al Cointreau



Ingredienti:

- Cointreau: 60 g
- Base per gelato frutta: 400 g
- Succo di limone: 10 g
- Acqua: 230 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Tutti gli ingredienti	3	30 sec	/
		TENERE NEL FREEZER.			

33 - Sorbetto al Porto



Ingredienti:

- Porto: 130 g
- Succo di limone: 10 g
- Base per gelato frutta: 400 g
- Acqua: 260 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Tutti gli ingredienti	3	30 sec	/
		CONSERVARE IN FREEZER			

34 - Sorbetto alle fragole e prosecco



Ingredienti:

- Prosecco: 200 g
- Purea di fragole: 220 g
- Base per gelato frutta: 380 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Tutti gli ingredienti	3	30 sec	/
		CONSERVARE IN FREEZER			

35 - Sorbetto allo Champagne

Ingredienti:



- Champagne: 250 g
- Succo di limone: 10 g
- Base per gelato frutta: 420 g
- Acqua: 120 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Tutti gli ingredienti	3	30 sec	/
		CONSERVARE IN FREEZER			

7.Bevande



01 - Cappuccino



Ingredienti:

- Latte: 300 g
- Zucchero: 20 g
- Caffè: 20 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Tutti gli ingredienti	4	5 min	70

02 - Frappè al cioccolato (2 persone)

Ingredienti:



- Gelato al cioccolato: 100 g
- Latte: 100 g
- Zucchero: 10 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Tutti gli ingredienti	7	10 sec	/

03 - Frappè di albicocche



Ingredienti:

- Gelato alle albicocche: 150 g
- Albicocche tagliate a metà: n 2
- Latte: 50 g
- Zucchero: 10 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Tutti gli ingredienti	7	10 sec	/

04 - Frappè di Ananas e Kiwi

Ingredienti:



- Ananas a tranci: n 2
- Kiwi a pezzi: n 4
- Succo di 2 limoni
- Zucchero: 10 g
- Cubetti di ghiaccio: 100 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Ananas a tranci n 2 Kiwi a pezzi n 4 Succo di 2 limoni Zucchero 10 g	8	15 sec	/
2	Lame	Cubetti di ghiaccio 100 g	8	10 sec	/

05 - Frappè di Ananas e Melone



Ingredienti:

- Ananas a tranci: n 2
- Melone in tranci: n 3
- Succo di 2 limoni
- Cubetti di ghiaccio: 100 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Ananas in tranci n 2 Melone in tranci n 3 Succo di 2 limoni	8	15 sec	/
2	Lame	Cubetti di ghiaccio 100 g	8	10 sec	/

06 - Frappè di Banana e Fragola

Ingredienti:



- Banane: n 2
- Succo di 2 arance
- Fragole: 300 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Tutti gli ingredienti	8	15 sec	/

07 - Frappè di banane e miele

Ingredienti:



- Banane: n 2
- Miele: 10 g
- Cubetti di ghiaccio: 200 g
- Latte di soia: 250 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Banane n 2 Miele 10 g Cubetti di ghiaccio 200 g	8	15 sec	/
2	Lame	Latte di soia 250 g	3	10 sec	/

08 - Frappè passion fruit



Ingredienti:

- Gelato di frutti della passione: 200 g
- Latte: 100 g
- Zucchero: 10 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Tutti gli ingredienti	8	15 sec	/

09 - Alexander



Ingredienti:

- Brandy: 100 g
- Crema di cacao: 100 g
- Panna: 100 g
- Cubetti di ghiaccio: n 8

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Tutti gli ingredienti	10	10 sec	/

10 - whiskey cream



Ingredienti:

- Cioccolata: 30 g
- Tuorli d'uovo: n 2
- Zucchero: 150 g
- Latte: 300 g
- Crema: 200 g
- Whiskey: 200 g
- Alcool: 70 g
- Essenza di vanilla a piacere

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VEOLICTA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Cioccolato 30 g	10	30 sec	/
2	Lame	Tuorli d'uovo n 2 Zucchero 150 g Latte 300 g Crema 200 g	4	6 min	80
3	Lame	Whiskey 200 g Alcool 70 g Essenza di vanilla a piacere	2	5 sec	/

11 - Bloody Mary

Ingredienti:



- Gocce di salsa Worchester: n 20
- Vodka: 80 g
- Gambe di sedano a pezzi: n 6
- Succo di pomodoro a piacere

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Tutti gli ingredienti	10	30 sec	/

12 - Frozen Strawberry Daiquiri (2 persone)

Ingredienti:

- Succo di 2 lime
- Zucchero: 10 g
- Rum bianco: 120 g
- Fragole: n 7
- Cubetti di ghiaccio: 200 g
- Gocce di liquore alle fragole (facoltativo): n 10



Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Tutti gli ingredienti	9	30 sec	/

13 - Gin Fizz



Ingredienti:

- Gin: 270 g
- Succo di limone: 70 g
- Zucchero 10 g
- Acqua Tonica: 100 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Tutti gli ingredienti	9	20 sec	/

14 - Granita Daiquiri

Ingredienti:



- Cubetti di ghiaccio: 200 g
- Sciroppo di zucchero: 20 g
- Sciroppo di Grenadina: 10 g
- Succo di 4 lime
- Rum: 250 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Cubetti di ghiaccio 200 g Sciroppo di zucchero 20 g Sciroppo di Grenadina 10 g Succo di 4 lime	8	15 sec	/
2	Lame	Rum 250 g	3	10 sec	/

15 - Irish Coffee



Ingredienti:

- Caffè: 200 g
- Whiskey: 120 g
- Zucchero di canna: 1 cucchiaino

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Tutti gli ingredienti	1	3 min	90

16 - Mojito alla menta



Ingredienti:

- Cubetti di ghiaccio: 200 g
- Zucchero: 20 g
- Succo di 2 lime
- Foglie di menta: n 10
- Rum bianco: 250 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Cubetti di ghiaccio 200 g Zucchero 20 g Succo di 2 lime Foglie di menta n 10	9	15 sec	/
2	Lame	Rum bianco 250 g	3	10 sec	/

17 - Piña Colada



Ingredienti:

- Ananas fresco: 300 g
- Rum bianco: 600 g
- Latte di cocco: 300 g
- Cubetti di ghiaccio: 150 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Tutti gli ingredienti	8	30 sec	/

18 - Sangria



Ingredienti:

- Vino rosso: 1000 g
- Zucchero: 80 g
- Arancia tagliata in quarti: n 1
- Limone tagliato in quarti: n 1
- Bacchetta di cannella: n 1
- Pesche tagliate a tranci: 150 g
- Pere tagliate a tranci: 100 g

Metodo:

STEP	ACCESSOIRO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Vino rosso 1000 g Zucchero 80 g 1 Arancia tagliata in quarti 1 Limone tagliato a quarti 1 bacchetta di cannella	0	25 min	100
2	Lame	Pesche tagliate a tranci 150 g Pere tagliate a tranci 100 g	0	5 min	100



N.B. Le immagini presenti sono a titolo esemplificativo e decorativo. Nessuna preparazione mostrata in foto è stata realizzata con HotmixPRO.