



Kochbuch

HotmixPRO

Gastro X



Index

#	PROGRAMMEN	Seite
01	SCHNEIDEN	10
02	GROB HACKEN	10
03	FEIN HACKEN	10
04	REIBEN	11
05	PULVERISIEREN	11
06	SCHLAGEN	11
07	MISCHEN	12
08	EMULGIEREN	12
09	EIWEISSER SCHLAGEN	13
10	SAHNE SCHLAGEN	13
11	WEICHER TEIG	14
12	HALBFESTER TEIG	14
13	FESTER TEIG	14
14	KALTE PASTETE	15
15	KALTE FARCE	15
16	FARCE-MOUSSE	16
17	SUESS-SAUERE MARINADE	17
18	PIKANTE MARINADE	18
19	ORIENTAL MARINADE	19
20	ANBRATEN	20
21	SCHMOREN	20
22	ROESTEN	21
23	INDIREKT KOCHEN BEI NIEDR. TEMP. IN WASSER – OEL	21
24	FLEISCH ODER FISCH KOCHEN	22
25	GEMUESE KOCHEN	22
26	DAMPFKOCHEN	23
27	GEMUESE IN OEL KANDIEREN (CONFIT)	23
28	GEMUESE ODER OBST IN OEL KANDIEREN	24
29	REDUZIERUNGEN	26
30	REDUZIERUNGEN IN ZUCKER	26
31	PASTEURISIERUNG MIREPOIX	27
32	FOERDERUNG VON PIGMENTEN	28
33	EIER BEI NIEDERIGER TEMPERATUR KOCHEN	29
34	EIER DAMPFKOCHEN	29
35	MARBLE EGGS	30

36	HARTGEKOCHENE ODER POCHET EIER	30
37	ESSIG ODER WEIN COURT-BOUILLON	31
38	MILCH COURT-BOUILLON	32
39	KRUSTENTIER BRUEHE (FUMET)	33
40	FISCH BRUEHE (COULIS)	34
41	BISQUE	35
42	BISQUE SAUCE	37
43	WEISSER ROUX	39
44	SCHWARZER ROUX	39
45	GEKLAERTE BUTTER	40
46	HASELNUSS BUTTER	40
47	BASIS CREMESUPPEN	41
48	CREMESUPPEN MIT EIERBASIS	42
49	BASIS SALZIGE SOUFFLES	43
50	BASIS SUSSMILCH SOUFFLES	45
51	BASIS FUER ALKOLISCHER SORBET	46
52	BASIS FUER FRUCHTENEIS	47
53	WEISSER BASIS FUER EIS	49
54	GELBER BASIS FUER EIS	51
55	BASIS FUER GETROCKENE FRUECHTENPASTE FUER EIS	53
56	FRUCHTGELEE BASIS	54
57	BASE MOUSSE DI FRUTTA	55
58	FRUCHTENMOUSSE BASIS	56
59	FRUECHTENKONFITURE BASIS	57
60	BEREIFTE FRUECHTE	59
61	BASIS FUER SUESSE BAYRISCHE	60
62	PATE BOMBE	61
63	BASIS FUER PARFAIT	62
64	FONDANT	63
65	ZUCKER KARMELISIEREN 106°	64
66	ZUCKER KARMELISIEREN 111°	64
67	ZUCKER KARMELISIEREN 115°	65
68	ZUCKER KARMELISIEREN 120°	65
69	ZUCKER KARMELISIEREN 145°	66
70	ZUCKER KARMELISIEREN 158°	66
71	ZUCKER KARMELISIEREN 165°	67
72	FRANZOESISCHE MERINGE	68
73	SCHWEIZER MERINGE	69
74	ITALIENISCHE MERINGE	70

75	ALKOHOLBAD 20°	71
76	ALKOHOLBAD 40°	72
77	BITTERSCHOKOLADE TEMPERIEREN (BESAMUNG)	73
78	MILCHSCHOKOLADE TEMPERIEREN (BESAMUNG)	74

#	REZEPTEN	Seite
TEIGE, MISCHUNGEN		75
01	BASISTEIG FUER FRITUERE	76
02	WEICHER BIERTEIG	77
03	TEMPURA TEIG	78
04	BRANDY TEIG	79
05	EIERTEIG	80
06	GELBER EIERTEIG	81
07	KNOBLAUCH UND PETERSILIE EIERTEIG	82
08	KAKAO EIERTEIG	83
09	SEPIATINTE EIERTEIG	84
10	ROTER EIERTEIG	85
11	EIERTEIG AUS KASTANIENMEHL	86
12	BLAETTERTEIG (EISKALT MIXTOPF)	87
13	TEIG ZUM FUETTERN	88
14	TEIG FUER SALZIGER STRUDEL	89
15	BRIK TEIG	90
16	PIZZA TEIG	91
17	CREPES TEIG	92
18	PATE GENOISE	93
19	BISKUITKUCHEN	94
20	MARGHERITA SANDKUCHEN	95
21	KUCHENTEIG	96
22	BRIOCHE TEIG	97
23	MURBETEIG	98
24	GESCHLAGENER MUERBETEIG	99
25	MUERBETEIG	100
26	MANDELPASTE	101
27	MANDELPASTE FUER PETIT FOURS	102
28	SABLÉ TEIG	103
29	TEIG FUER WAFFELN	104
30	TEIG FUER CHOUX	105
SAUCEN		106

01	TRUFFELBUTTER	107
02	SENF BUTTER	108
03	SARDELLENBUTTER	109
04	KNOBLAUCHBUTTER	110
05	KRUSTENTIERBUTTER	111
06	BUTTER FUER SCHNECKEN	112
07	AIOLI SAUCE	113
08	HUMMUS	114
09	AUBERGINEN-KAVIAR	115
10	MAYONNAISE	116
11	GRUENER MAYONNAISE	117
12	MAYONNAISE OHNE EI	118
13	COCKTAILSAUCE	119
14	JOGHURT-SAUCE	120
15	SAUCE TARTARE	121
16	JONVILLE SAUCE	122
17	THUNFISCHSAUCE	123
18	SARDELLEN SAUCE	124
19	AVOCADOSAUCE	125
20	CITRONETTE	126
21	VINAIGRETTE	127
22	TAPENADE SAUCE	128
23	HOLLAENDISCHE SAUCE	129
24	BEARNAISE-SAUCE	130
25	BECHAMELSAUCE	131
26	WEISSBUTTER-SAUCE (FUER GEKOCHTEM FISCH)	132
27	GANSELEBER-SAUCE	133
28	WEISSWEIN-SAUCE (FUER FISCH)	134
29	BARBECUESAUCE	135
30	BALSAMICO ESSIG-REDUKTION	136
31	PASTEURISIERTE ROUX	137
32	GRUNDREZEPT FUR HERZOGIN KARTOFFELN	138
33	KARTOFFELPUEREE	139
34	APFEL UND MANGO CHUTNEY	140
35	KAROTTENCOULIS MIT KUEMMEL	141
BRUEHEN, CREMESUPPEN		142
01	GEMUESEBRUEHE GRANULAT	143
02	FLEISCHBRUEHEWUERFEL	144
03	GEMUSEBRUEHEWUERFEL	145

04	OCHSENKRAFTBRUEHE	146
05	FISCH-KRAFTBRUEHE	147
06	FLEISCHSAUCE	148
07	GAZPACHO	149
08	PORREE-CREMESUPPE	150
09	SELLERIE-CREMESUPPE	151
10	KURBIS-CREMESUPPE	152
11	BLUMENKOHL-CREMESUPPE DU BARRY	153
12	KARTOFFELCREME MIT TRUEFFEL	154
13	CREMESUPPE AGNES SOREL	155
14	CHAMPIGNON-CREMESUPPE	157
15	AUSTERN-CREMESUPPE MIT EI	158
16	VICHYSOISE	159
REIS, RISOTTOS UND PASTASAUZEN		160
01	JAPANISCHER REIS FUR SUSHI UND SASHIMI	161
02	PILAUREIS	162
03	MAILANDER RISOTTO	163
04	RISOTTO MIT KURBIS, SPECK UND TOMATEN	164
05	RISOTTO MIT ERDBEEREN	165
06	RISOTTO MIT GARNELEN UND ROQUEFORTKAESE	166
07	GENUESISCHER PESTO	167
08	PESTO MIT MANDELN	168
09	PESTO MIT RAUKE	169
10	FLEISCHSAUCE AUF BOLOGNESER ART	170
11	CARBONARA SAUCE	171
12	SAUCE MIT TOMATEN UND BASILIKUM	172
13	WEISSER MUSCHELSAUCE	173
14	ROTER MUSCHELSAUCE	174
15	SAUCE MIT WURST UND PILZEN	175
16	SAUCE MIT TOMATEN UND RICOTTA-KAESE	176
17	SAUCE MIT RADICCHIO, KOKOS UND SPECK	177
FUELLUNGEN, PASTETEN, QUICHE-TORTEN UND SOUFFLES		178
01	PILZENFUELLUNG	179
02	RAUCHERLACHSFUELLUNG	180
03	HUHN- ODER KALBFLEISCH-FUELLUNG (EISKALT MIXTOPFS)	181
04	SCHINKEN UND FRISCHE ZIEGENKAESE FUELLUNG	182
05	TOMATENGELEE	183
06	SCHINKENMOUSSE	184
07	ZIEGENKAESE-MOUSSE MIT OLIVENPASTE	185

08	THUNFISCH UND MONTASIOKAESE-MOUSSE MIT ZITRONE	186
09	THUNFISCH-SAHNEPUDDING	187
10	GERAUCHERTER PASTETE (HERINGEN)	188
11	AVOCADO-PASTETE	189
12	GARNELEN-TARTARE IN AVOCADOMOUSSE	190
13	SALZIGER KOUGELHOF MIT SCHNECKEN	191
14	QUICHE LORRAINE	192
15	ARTISCHOCKEN QUICHE-TORTE	193
16	QUICHE SANS PATE	194
17	QUICHE-TORTE MIT SPARGEL UND LACHS (OHNE EIER)	195
DESSERTS, EIS UND SORBETS		196
01	CHANTILLY SAHNE	197
02	WASSERGLASUR	198
03	GLASUR ROYAL	199
04	BUTTERCREME FUER KUCHEN	200
05	ZITRONENCREME FUER KUCHEN	201
06	SIRUP FUER BABA UND SORBETS	202
07	SIRUP FUER EINWEICHEN IN ALKOHOL UND FRUCHTBAVAROIS	203
08	SIRUP FUER OBSTKONSERVE	204
09	SIRUP FUER PARFAIT	205
10	SIRUP FUER SAVARIN	206
11	ENGLISCHE CREME	207
12	KONDITORCREME	208
13	KONDITORCREME MIT PASSIONSFRUCHT	209
14	LEMON CURD	210
15	KARAMELCREME	211
16	SCHOKOLADENKUCHEN	212
17	SCHOKOLADENGANACHE	213
18	SCHOKOLADENGANACHE ZUM FULLEN	214
19	SCHOKOLADENGANACHE MOUSSE	215
20	EISKALTSOUFFLE	216
21	HASELNUSS-MOUSSE MIT KANDIERTEN FRUCHTEN	217
22	PASTEURISIERTER TIRAMISU'	218
23	TIRAMISU	219
24	ORANGEN-ZABAIONE	220
25	KALTE SAUCE AUS ROTEN FRUECHTEN	221
26	POCHIERTE PFIRSICHEN	223
27	KROKANT	224
28	PRALINIERTER MANDELN	225

29	PRALINIERTER HASELNÜSSE	226
30	EISDESSERT AUF ITALIENISCHE ART	227
31	FEIGENSORBET	228
32	COINTREAUORBET	229
33	PORTWEINSORBET	230
34	ERDBEERSORBET MIT PROSECCO	231
35	CHAMPAGNESORBET	232
GETRÄNKE		233
01	CAPPUCCINO	234
02	SCHOKOLADE MILCHSHAKE (2 PERSONEN)	235
03	APRIKOSE MILCHSHAKE	236
04	ANANAS UND KIWI MILCHSHAKE	237
05	ANANAS UND MELONE MILCHSHAKE (2 PERSONEN)	238
06	BANANE UND ERDBEER MILCHSHAKE	239
07	BANANE UND HONIG MILCHSHAKE	240
08	PASSIONSFRUCHT MILCHSHAKE	241
09	ALEXANDER	242
10	WHISKY-CRÈME	243
11	BLOODY MARY	244
12	GEFRORENER ERBEEREN-DAIQUIRI (2 PERSONEN)	245
13	GIN FIZZ	246
14	GRANITA DAIQUIRI	247
15	IRISH COFFEE	248
16	MOJITO MIT MINZE	249
17	PIÑA COLADA	250
18	SANGRIA	251

0. Programmen

01 - SCHNEIDEN

Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Schneidender Zutat	3	/	/

02 - GROB HACKEN

Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Grobzuhackener Zutat	5	/	/

03 - FEINHACKEN

Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Verschlussbecher	Feinzuhackender Zutat	8	/	/

04 - REIBEN

Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP
1	Messer + Verschlussbeche r	Reibender Zutat	10	/	/

05 - PULVERISIEREN

Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Verschlussbecher	Pulverisierender Zutat	10	3 min	/

06 - SCHLAGEN

Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Schlagender Zutat	2	/	/

07 - MISCHEN

Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Mischender Zutat	3	/	/

08 - EMULGIEREN

Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Verschluss	Emulgierender Zutat	10	/	/

09 - EIWEISS SCHLAGEN

Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Minimal 2 Eiweisser	3	/	/

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

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

10 - SAHNE SCHLAGEN (kalter Mixtopf)

Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP
1	Messer + Rühraufsatz	Minimal 200 g Sahne	3	/	/

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

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

11 - Weicher Teig

Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Mischender Zutat	4	1 Min	/

12 - HALBFESTER TEIG

Bearbeitung:

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

13 - FESTER TEIG

Bearbeitung:

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

14 - KALTER PASTETEN (KALTER MIXTOPF)

Bearbeitung:



STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Verschluss	Alle Zutaten MAX 500 g	10	/	/

15 - KALTE FUELLUNGEN (EISKALTER MIXTOPF)

Bearbeitung:



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

16 - MOUSSE FÜR FÜLLUNGEN (EISKALTER MIXTOPF)

Zutaten:

- Eiskalter Fleisch oder Fisch, in Stücken: 250 g
- Pfeffer und Gewürze nach Geschmack
- Brandy or trockener Wermutwein: 8 g
- Schlagsahne: 150 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Eiskalter Fleisch oder Fisch, in Sücken: 250 g	10	30 Sek	/
2	Messer + Rühraufsatz	Pfeffer und Gewürze nach Geschmack Brandy or trockener Wermutwein 8 g	3	2 Min	/
		SCHLAGSAHNE 150 G UNTERRÜHREN.			

17 - SÜSS-SAUERE MARINADE

Zutaten:

- Honig: 15 g
- Senf: 10 g
- Appfelessig: 15 g
- Samenöl: 21 g
- Süsse Paprika: 8 g
- Koriander Samen nach Geschmack
- Geriebene Orangenschale nach Geschmack

Bearbeitung:

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

18 - PIKANTE MARINADE

Zutaten:

- Zwiebel: 50 g
- Chili Pfeffer: 10 g
- Knoblauch: 5 g
- Apfelessig: 15 g
- Erdnussöl: 20 g
- Zimt: 2 g
- Geriebene Muskatnuss: 1 g
- Kardamom: 5 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Zwiebel 50 g Chili Pfeffer 10 g Knoblauch 5 g	10	30 Sek	/
2	Messer	Apfelessig 15 g Erdnussöl 20 g Zimt 2 g Geriebene Muskatnuss 1 g Kardamom 5 g	3	30 Sek	/

19 - ORIENTALISCHE MARINADE

Zutaten:

- Porree: 30 g
- Zwiebel: 30 g
- Ingwer: 10 g
- Sojasauce: 15 g
- Erdnussöl: 15 g
- Sesamöl: 15 g
- Pfeffer nach Geschmack

Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Porree 30 g Zwiebel 30 g Ingwer 10 g	10	1 Min	/
2	Messer + Rühraufsatz	Sojasauce 15 g Sesamöl 15 g Erdnussöl 15 g Pfeffer nach Geschmack	3	30 Sek	/

20 - ANBRATEN

Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Verschluss	Anzubratener Zutat	1	Gewünschte Zeit einstellen	95 WAIT TEMP

21 - SCHMOREN

Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz + Verschluss	Schmorender Zutat	1	Gewünschte Zeit einstellen	105 WAIT TEMP

22 - RÖSTEN

Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz + Verschluss	Röstender Zutat	1 PULSE	Gewünschte Zeit einstellen	115 WAIT TEMP

23 - INDIREKT KOCHEN BEI NIEDRIGEN TEMPERATUREN IN WASSER ODER OEL

Zutaten:

- Fleisch oder Fisch: 200 g
- Wasser oder Öl: 1000 g

Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Verschluss	Alle Zutaten	0	20 Min	65

24 - FLEISCH ODER FISCH KOCHEN

Zutaten:

- Wasser: 1000 g
- Fleisch oder Fisch: 300 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Verschluss	Alle Zutaten	0	1 Stunde	110 WAIT TEMP

25 - GEMÜSE KOCHEN



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Verschluss	Kochendes Gemüse	0	Gewünschte Zeit einstellen	

26 - DAMPFKOCHEN

Bearbeitung:



STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz + Verschluss	Dampfkochender Zutat	0	Gewünschte Zeit einstellen	

27 - GEMÜSE IN ÖL KANDIEREN (CONFIT)

Zutaten:

- Öl: 500 g
- Gemüse: 200 g

Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Verschluss	Alle Zutaten	0	4 Stunden	80

28 - GEMÜSE ODER OBST IN ZUCKER KANDIEREN

Zutaten:

- Zucker: 250 g
- Wasser: 1000 g
- Gemüse oder Obst

Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Zucker 250 g Wasser 1000 g	1	10 Min	95 WAIT TEMP
2	Messer	Gemüse oder Obst	0	5 Min	95 WAIT TEMP
		12 STUNDEN EINWEICHEN LASSEN			
		DAS GEMÜSE ODER OBST AUSNEHMEN			
3	Messer	Reserviertes Nass Zucker 250 g	1	10 Min	95 WAIT TEMP
4	Messer	Reserviertes Gemüse oder Obst	0	5 Min	95 WAIT TEMP
		12 STUNDEN EINWEICHEN LASSEN			

Fortsetzung der Tabelle auf der nächsten Seite.

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
		DAS GEMÜSE ODER OBST AUSNEHMEN			
5	Messer	Reserviertes Nass Zucker 250 g	1	10 Min	95 WAIT TEMP
6	Messer	Reserviertes Gemüse oder Obst	0	5 Min	95 WAIT TEMP
		12 STUNDEN EINWEICHEN LASSEN			

29 - REDUZIEREN

Bearbeitung:



STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	MAX 2000 g Zutaten	0	2 Stunden	85

30 - REDUZIEREN IN ZUCKER

Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Zu reduzierende Zutat	2	Gewünschte Zeit einstellen	108 WAIT TEMP

31 - PASTEURISIEREN MIREPOIX

Zutaten:

- Mirepoix: 200 g
- Öl: 200 g

Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Verschluss	Mirepoix 200 g Öl 200 g	7	30 Sek	/
2	Messer	/	1 F	30 Min	98

32 - FARBEXTRAKTION

Zutaten:

- Wasser: 1000 g
- Gemüse: 500 g

Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Verschluss	Alle Zutaten	7	4 Min	/
		DEN INHALT DES MIXTOPFES FILTERN			
2	Messer + Rühraufsatz + Verschluss	Das gefilterte Nass		0	78 WAIT TEMP
		FILTERN UND SCHNELL KÜHLEN			

33 - EIER BEI NIEDRIGER TEMPERATUR KOCHEN

Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Verschluss	EIER MIT WASSER BEDECKT	0	45 Min	62 WAIT TEMP

34 - EIER DAMPFKOCHEN

Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Einsatz + Verschluss	EIER MIT WASSER BEDECKT	0	8 Min	100 WAIT TEMP

35 - MARMOR EIER

Zutaten:

- Wasser: 500 g
- Soja-Sauce: 96 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Verschluss	Alle Zutaten	0	3 Stunden	87 WAIT TEMP

36 - HARTGEKOCHTE ODER POCHIERTE EIER KOCHEN

Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Verschluss	EIER MIT WASSER BEDECKT	0	5 Min	90 WAIT TEMP

37 - ESSIG ODER WEIN COURT-BOUILLON

Zutaten:

- Wasser: 1000 g
- Essig 100 g oder Wein 400 g
- Mirepoix: 150 g
- Porree: 30 g
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rührhaufsatz	Alle Zutaten	1	30 Min	95 WAIT TEMP

38 - MILCH COURT-BOUILLON

Zutaten:

- Milch: 250 g
- Wasser: 1000 g
- Salz nach Geschmack
- 1/2 Geschälte Zitrone in Stücken



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rührhaufsatz	Milch 250 g	1	0	95 WAIT TEMP
		ABKÜHLEN LASSEN			
2	Messer + Rührhaufsatz	Wasser 1000 g Salz nach Geschmack 1/2 geschälte Zitrone in Stücken	2	30 sec	/

39 - KRÜSTENTIER BRÜHE (FUMET)

Zutaten:

- Mirepoix verreichert mit Porree: 140 g
- Oel: 20 g
- Krustentiere: 500 g
- Weisswein: 70 g
- Petersilie nach Geschmack
- Kaltes Wasser: 700 g

Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Mirepoix verreichert mit Porree 140 g Oel 20 g	1	2 Min	95 WAIT TEMP
2	Messer	Krustentiere 500 g	10	3 Min	/
3	Messer + Rühraufsatz	Weisswein 70 g Petersilie nach Geschmack	1	10 Min	95 WAIT TEMP
4	Messer + Rühraufsatz	Kaltes Wasser 700 g	1	30 Min	95 WAIT TEMP

40 - FISCH BRÜHE (COULIS)

Zutaten:

- Mirepoix verreichert mit Porree: 100 g
- Oel: 10 g
- Fisch-Teile: 370 g
- Salz nach Geschmack
- Weisswein: 50 g
- Kaltes Wasser: 750 g
- Petersilie nach Geschmack

Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Mirepoix verreichert mit Porree 100 g Oel 10 g	1	2 Min	95 WAIT TEMP
2	Messer + Rühraufsatz	Fisch-Teile 370 g Salz nach Geschmack	1	2 Min	95 WAIT TEMP
3	Messer + Rühraufsatz	Weisswein 50 g	1	3 Min	95 WAIT TEMP
4	Messer + Rühraufsatz	Kaltes Wasser 750 g Petersilie nach Geschmack	1	30 min	95 WAIT TEMP

41 - BISQUE

Zutaten:

- Oel: 20 g
- Butter: 10 g
- 1 Knoblauchzehe
- Krustentiere ohne Köpfe: 320 g
- Mirepoix: 60 g
- Cognac: 40 g
- Weisswein: 50 g
- Brühe (Fumet): 720 g
- Gehackte Tomaten: 150 g
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 1 Bund Gewürzkräuter
- Reismehl: 30 g
- Butter: 50 g
- Sahne: 80 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Oel 20 g Butter 10 g 1 Knoblauchzehe Krustentiere ohne Köpfe 320 g	1	5 Min	102 WAIT TEMP
2	Messer + Rühraufsatz	Mirepoix 60 g	1	5 Min	100 WAIT TEMP
3	Messer + Rühraufsatz	Cognac 40 g	1	5 Min	100 WAIT TEMP

Fortsetzung der Tabelle auf der nächsten Seite.

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
4	Messer + Rühraufsatz	Weisswein 50 g	1	5 Min	100 WAIT TEMP
5	Messer + Rühraufsatz	Brühe (Fumet) 600 g Gehackte Tomaten 150 g Salz und Pfeffer nach Geschmack 1 Bund Gewürzkräuter	1	10 Min	100 WAIT TEMP
		DEN INHALT DES MIXTOPF BEISEITE HALTEN			
		DIE KRUSTENTIERE AUS DEN SCHALEN BRECHEN			
6	Messer	Krustentiere ohne Schalen	10	10 Sek	/
		DAS KRUSTENTIERPÜREE BEISEITE HALTEN			
7	Messer	Schalen	10	1 Min	/
8	Messer	Reserviertes Nass	1	20 Min	95 WAIT TEMP
		MIT EINEM FEINEM SIEB FILTERN DAS GEFILTERTE NASS WIEDER IM MIXTOPF GIESSEN			
9		Krustentierpüree Brühe (Fumet) 120 g Reismehl 30 g	6	40 Sek	/
10	Messer	/	2	10 Min	85 WAIT TEMP
11	Messer	Butter 50 g Sahne 80 g	3	1 Min	/

42 - BISQUE SAUCE

Zutaten:

- Oel: 20 g
- Butter: 10 g
- 1 Knoblauchzehe
- Krustentiere ohne Köpfe: 320 g
- Mirepoix: 60 g
- Cognac: 40 g
- Weisswein: 50 g
- Brühe (Fumet): 520 g
- Gehackte Tomaten: 150 g
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 1 Bund Gewürzkräuter
- Reismehl: 30 g
- Butter: 50 g
- Sahne: 80 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rührhaufsatz	Oel 20 g Butter 10 g 1 Knoblauchzehe Krustentiere ohne Köpfe 320 g	1	5 Min	102 WAIT TEMP
2	Messer + Rührhaufsatz	Mirepoix 60 g	1	5 Min	100 WAIT TEMP
3	Messer + Rührhaufsatz	Cognac 40 g	1	5 Min	100 WAIT TEMP
4	Messer + Rührhaufsatz	Weisswein 50 g	1	5 Min	100 WAIT TEMP

Fortsetzung der Tabelle auf der nächsten Seite.

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
5	Messer + Rühraufsatz	Brühe (Fumet) 400 g Gehackte Tomaten 150 g Salz und Pfeffer nach Geschmack 1 Bund Gewürzkräuter	1	10 Min	100 WAIT TEMP
		DEN INHALT DES MIXTOPF BEISEITE HALTEN			
		DIE KRUSTENTIERE AUS DEN SCHALEN BRECHEN			
6	Messer	Krustentiere ohne Schale	10	10 Sek	/
		DAS KRUSTENTIERPÜREE BEISEITE HALTEN			
7	Messer	Schalen	10	1 Min	/
8	Messer	Reserviertes Nass	1	20 Min	95 WAIT TEMP
		MIT EINEM FEINEM SIEB FILTERN DAS RESERVIERTE NASS WIEDER IM MIXTOPF GIESSEN			
9	Messer	Krustentierpüree Brühe (Fumet) 120 g Reismehl 30 g	6	40 Sek	/
10	Messer	/	2	10 Min	85 WAIT TEMP
11	Messer	Butter 50 g Sahne 80 g	3	1 Min	/

43 - ROUX BLANC

Zutaten:

- Mehl: 200 g
- Weiche Butter: 200 g

Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Alle Zutaten	1	1 Min	85 WAIT TEMP

44 - ROUX BRUN

Zutaten:

- Mehl: 200 g
- Weiche Butter: 200 g

Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Alle Zutaten	1	7 Min	85 WAIT TEMP

45 - GEKLÄERTE BUTTER

Bearbeitung:



STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Butter 500g	1	5 Min	85 WAIT TEMP
		SCHAUM ABSCHÖPFEN UND FILTERN.			

46 - HASELNUSS BUTTER

Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Butter	1	15 Min	130 WAIT TEMP

47 - BASIS CREMESUPPEN

Zutaten:

- Zwiebel: 50 g
- Butter: 30 g
- Haupt Zutat: 250 g
- Kartoffeln in Stücken: 200 g
- Brühe: 750 g
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Sahne: 60 g

Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Zwiebel 50 g	5	20 Sek	/
2	Messer	Butter 15 g	1	5 Min	95 WAIT TEMP
3	Messer	Haupt Zutat 50 g Kartoffeln in Stücken 200 g Brühe 750 g Salz und Pfeffer nach Geschmack	1	1 Stunde	95 WAIT TEMP
4	Messer	/	10	30 Sek	/
5	Messer	Sahne 60 g Butter 15 g	6	30 Sek	/

48 - CREMESUPPEN MIT EIERBASIS

Zutaten:

- Zwiebel: 50 g
- Butter: 25 g
- Brühe: 750 g
- Haupt Zutat: 250 g
- Roux blanc: 120 g
- Eigelb: n 2
- Sahne: 60 g

Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Zwiebel 50 g	5	20 Sek	/
2	Messer	Butter 25 g	1	5 Min	95 WAIT TEMP
3	Messer	Brühe 750 g Haupt Zutat 250 g	1	1 Stunde	95 WAIT TEMP
4	Messer	/	10	1 Min	/
5	Messer	Roux blanc 120 g	6	20 Min	95 WAIT TEMP
6	Messer	Eigelb n 2 Sahne 60 g	6	20 Sek	/

49 - BASIS SALZIGE SOUFFLES

Zutaten:

- Haupt-Zutat: 100 g
- Butter: 100 g
- Mehl: 60 g
- Maisstärke: 20 g
- Milch: 400 g
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Muskatnuss nach Geschmack
- Eigelb: n 8
- Geriebene Parmesan Käse: 20 g

Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTATEN	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Haupt Zutat 100 g	10	30 Sek	/
		BEISEITE HALTEN			
2	Messer + Rühraufsatz	Butter 100 g Mehl 60 g Maisstärke 30 g	1	0	95 WAIT TEMP
3	Messer + Rühraufsatz	Milch 400 g Salz und Pfeffer nach Geschmack Muskatnuss nach Geschmack	1	1 Min	95 WAIT TEMP
4	Messer + Rühraufsatz	Eigelb n 8 Geriebene Parmesan Käse 20 g	2	30 Sek	/
5	Messer + Rühraufsatz	Reservierter Haupt Zutat	3	1 Min	/

Fortsetzung der Tabelle auf der nächsten Seite.

STEP	ZUBEHÖR	ZUTATEN	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
		ABKÜHLEN LASSEN. 4 GESCHLAGENE EIWEISSER UNTERRÜHREN.			

50 - BASIS SÜSSMILCHSOUFFLES

Zutaten:

- Mehl: 30 g
- Butter: 50 g
- Maisstärke: 10 g
- Milch: 200 g
- Essenzieller Geschmack nach Geschmack
- Eigelb: n 4
- Eiweisser: n 4
- Zucker: 60 g

Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Mehl 30 g Butter 50 g Maisstärke 10 g	2	30 Sek	40 WAIT TEMP
2	Messer + Rühraufsatz	Milch 200 g Essenzieller Geschmack nach Geschmack	2	30 Sek	85 WAIT TEMP
3	Messer + Rühraufsatz	Eigelb n 4	2	30 Sek	/
		BEISEITE HALTEN UND ABKÜHLEN LASSEN			
4	Messer + Rühraufsatz	Eiweisser n 4 Zucker 60 g	3	2 Min und 30 Sek	/
		DIE RESERVIERTE MISCHUNG UNTERRÜHREN.			

51 - BASIS FÜR ALKOHOLISCHE SORBETS

Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Verhältnisse Zutaten auf Webseite	3	30 Sek	/
		EISWÜRFEL MIT DER MISCHUNG MACHEN			
2	Messer	Eiswürfel			

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

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

52 - BASIS FÜR FRÜCHTENEIS

Zutaten:

- Zucker: 400 g
- Dextrose: 100 g
- Wasser: 500 g
- Früchtenpüree: Mengen auf Webseite
- Zitronensaft: Menge auf Webseite
- Wasser: Menge auf Webseite

Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Zucker 400 g Dextrose 100 g Wasser 500 g	2	2 Min	95 WAIT TEMP
		SCHNELL KÜHLEN			
2	Messer	Früchtenpüree (Menge auf Webseite) Zitronensaft (Menge auf Webseite) Wasser (Menge auf Webseite)	7	1 Min	/
		12 STUNDEN IM GEFRIERFACH HALTEN. EISWÜRFEL MIT DER MISCHUNG MACHEN.			

Weitere Informationen finden Sie auf der folgenden Seite.

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

GESCHMACK	VERHAELTNISSE
Süßes Früchteneis (wie Bananen, Feigen, Ananas, Früchte mit Sirup)	300 bis 320 g Früchtenpüree, 370 g Früchtenbasis, 10 g Zitronensaft, 100 bis 120 g Wasser
Süß-Saures Früchteneis	360 bis 380 g Früchtenpüree, 400 g Früchtenbasis, 10 g Zitronensaft, 10-30 g Wasser
Zitrus Früchteneis	250 bis 360 g Zitrusfrüchtensaft, 420 g Früchtenbasis, 20 g Zitronensaft, 0 bis 110 g Wasser
Zitroneneis	160 g Zitronensaft, 460 g Früchtenbasis, 180 g Wasser
Gemüse Eis	370 g Gemüsesaft, 420 g Früchtenbasis, 10 g Zitronensaft

53 - BASIS FÜR EIS - WEISS

Zutaten:

- Zucker: 240 g
- Dextrose: 50 g
- Magermilchpulver: 50 g
- Milch: 1000 g
- Sahne: 200 g
- Geschmack: siehe Webseite



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Zucker 240 g Dextrose 50 g Magermilchpulver 50 g Milch 1000 g	2	1 Min	85 WAIT TEMP
2	Messer + Rühraufsatz	Sahne 200 g	2	30 Sek	/
		SCHNELL KÜHLEN UND BEISEITE HALTEN			
3	Messer	Geschmack (siehe Webseite) Reservierte weisse Basis 800 g	8	1 Min	/
		FÜR 12 STUNDEN IM GEFRIERFACH HALTEN. EISWÜRFEL MIT DER MISCHUNG MACHEN.			

Weitere Informationen finden Sie auf der folgenden Seite.

Achtung! Bei Anwendung dieses Programms, immer diese Verhältnisse beachten:

BEISPIEL GESCHMACK	VERHAELTNISSE
Nicht-fette Geschmacks (wie z.B.: Schaumgebäck, Cassata, Kokos, Lakritz, Minze, usw)	800 g weisse Basis, 100 g gewünschtes Geschmack, 30 g Dextrose und 1,5 dl Milch
Fette Geschmacks (wie z.B.: Hazelnuss, weisse Schokolade, Pistazien, Nußschokolade, Mandel, Walnuss, usw)	800 g weisse Basis, 100 g Gewünschtes Geschmack, 40 g Dextrose und 1,5 dl Magermilch
ohne Geschmack	800 g weisse Basis, 0,5 dl frische Sahne
Schokolade Geschmack	800 g weisse oder gelbe Basis, 40 g Kakao (gemischt mit 0,5 dl kochendes Wasser) und 30 g Dextrose
Mascarpone Geschmack	800 g gelbe Basis, 150 g Mascarpone, 1 dl Magermilch und 50 g Dextrose.

54 - BASIS FÜR EIS - GELB

Zutaten:

- Milch: 1000 g
- 1 Vanillebohne
- Zucker: 250 g
- Dextrose: 50 g
- Eigelb: 150 g
- Magermilchpulver: 50 g
- Sahne: 100 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rührhaufsatz	Milch 1000 g 1 Vanillebohne	2	30 Sek	95 WAIT TEMP
		BEISEITE HALTEN			
2	Messer + Rührhaufsatz	Zucker 250 g Dextrose 50 g Eigelb 150 g Magermilchpulver 50 g	3	5 Min	/
3	Messer + Rührhaufsatz	Reservierte Mischung durch Deckelöffnung	2	0	85 WAIT TEMP
4	Messer + Rührhaufsatz	Sahne 100 g	3	30 Sek	/
		SCHNELL KÜHLEN, FÜR 12 STUNDEN IM GEFRIERFACH AUFBEWAHREN.			
		EISWÜRFEL MACHEN MIT DER MISCHUNG.			

Weitere Informationen finden Sie auf der folgenden Seite.

Achtung! Bei Anwendung dieses Programms, immer diese Verhältnisse beachten:

BEISPIEL GESCHMACK	VERHÄLTNISSE
Nicht-fetten Geschmacks (wie z.B.: Schaumgebäck, Cassata, Kokos, Lakritz, Minze, usw)	800 g weisse Basis, 100 g gewünschtes Geschmack, 30 g Dextrose und 1,5 dl Milch
Fette Geschmacks (wie z.B.: Haselnüsse, weiße Schokolade, Pistazien, Nußschokolade, Mandel, Walnüsse, usw.)	800 g weisse Basis, 100 g gewünschtes Geschmack, 40 g Dextrose und 1,5 dl Magermilch
Cremegeschmack	800 g weisse Basis, 0,5 dl frische Sahne
Schokoladengeschmack	800 g weisse oder gelbe Basis, 40 g Kakao (gemischt mit 0,5 dl kochendes Wasser) und 30 g Dextrose
Mascarpone Geschmack	800 g gelbe Basis, 150 g Mascarpone, 1 dl Magermilch und 50 g Dextrose.

55 - BASIS FÜR EIS AUS GETROCKNETEN FRÜCHTEN

Zutaten:

- Getrocknete Früchte: 250 g

Bearbeitung:



STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Verschluss	Getrocknete Früchte	1 PULSE	0	155 WAIT TEMP
2	Messer	/	10	5 Min	/

56 - FRUCHTGELEE BASIS

Zutaten:

- Früchte: 320 g
- Zucker: 480 g
- Gelatine: 45 g
- Zitronensäure: 7 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Verschluss	Früchte 320 g	10	30 Sek	/
2	Messer	Zucker 480 g Gelatine 45 g	3	3 Min	103 WAIT TEMP
3	Messer	Zitronensäure 7 g	3	30 Sek	/

57 - FRUCHTMOUSSE BASIS

Zutaten:

- Früchtpüree: 250 g
- Zitronensaft: 1 Löffel
- Zucker: 80 g
- Gelatine: 15 g
- Geschlagene Sahne: 250 g
- Italienische Meringue: 80 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Früchtpüree 250 g 1 Löffel zitronensaft Zucker 80 g	2	0	50 WAIT TEMP
2	Messer	Gelatine 15 g	6	40 Sek	/
		BEISEITE HALTEN UND ABKÜHLEN LASSEN.			
		HALFGESCHLAGENE SAHNE 250G UND ITALIENISCHE MERINGUE 80G UNTERRÜHREN.			

58 - FRUCHTCOULIS BASIS

Zutaten:

- Früchte (Aprikosen oder Kirschen oder Melone): 500 g
- Zucker: 200 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Früchte 500 g	10	30 Sek	/
2	Messer	Zucker 200 g	3	0	70 WAIT TEMP
		SCHNELL KÜHLEN.			

59 - FRUCHTKONFITÜRE BASIS

Zutaten:

- Früchte: siehe Webseite
- Zucker: siehe webseite
- Zitronensaft: siehe Webseite



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Alle Zutaten	10	1 Min	/
2	Messer + Rührhaufsatz	/	2	0	105 WAIT TEMP

Weitere Informationen finden Sie auf der folgenden Seite.

Wichtig! Bei Anwendung dieses Programms, immer diese Proportionen im Auge behalten:

FRÜCHTE (1/2 kg pures Püree)	ANDERE ZUTATEN	HINWEISE UND VARIANTEN
Aprikosen, frischer Ananas, Erdbeeren, Birnen, Pfirsiche	350 g Zucker, Saft von 1/2 Zitrone	Die Birnen sollen sofort gekocht werden. Wir beraten Anwendung von Pektinzucker.
Kaki	250 g Zucker, 1 dl Wasser, und das Saft von 1/2 Zitrone	Mit dem Wasser und dem Zucker eine Sirup machen, die Früchte darein legen und alles für 30 Minuten kochen lassen.
Kirschen	275 g Zucker, das Saft von 1/2 Zitrone	Wir beraten Anwendung von Pektinzucker.
Feigen, Melone	300 g Zucker, das Saft von 1/2 Zitrone	Tun Sie ein kleines bisschen geriebene Zitronenschale dabei. Die Feigen sollen hart sein.
Kirschen und Pflaumen	350 g Zucker	Optionel, können Sie 1 dl Himbeersaft dabei tun
Quitten	450 g Zucker, Saft von 1/2 Zitrone	Die Quitten in Stücken schneiden, ihre Schalen aufbewahren, in Wasser kochen, purieren, dann die andere Zutaten addieren und kochen.

60 - BASIS FÜR BEREIFTE FRÜCHTE

Zutaten:

- Eiweiss: n 1
- Wasser: 1 Löffel



Bearbeitung:

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

61 - BASIS FÜR SÜSSE BAVAROIS

Zutaten:

- Vollmilch: 166 g
- Sahne: 166 g
- Zucker: 83 g
- Eigelb: 83 g
- Gelatine: 25 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rührhaufsatz	Vollmilch 166 g Sahne 166 g Zucker 83 g Eigelb 83 g	2	0	84 WAIT TEMP
2	Messer + Rührhaufsatz	Gelatine 25 g	2	30 Sek	/
		BEI 30° 600 G GESCHLAGENE SAHNE UNTERRÜHREN.			

62 - PATE A BOMBE

Zutaten:

- Zucker: 130 g
- Wasser: 40 g
- Eigelb: n 6



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz + Verschluss	Zucker 130 g Wasser 40 g	2	0	100 WAIT TEMP
		BEISEITE HALTEN			
2	Messer + Rühraufsatz	Eigelb n 6 Reservierte Mischung durch Deckelöffnung	3	1 Min	/
3	Messer + Rühraufsatz	/	4	5 Min	/

63 - BASIS FÜR PARFAIT

Zutaten:

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



Bearbeitung:

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

64 - FONDANT

Zutaten:

- Zucker: 500 g
- Wasser: 150 g
- Glucose: 10 g

Bearbeitung:



STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rührhaufsatz	Alle Zutaten	1	0	114 WAIT TEMP
2	Messer + Rührhaufsatz	BIS DIE MISCHUNG WEISS WIRD	2		/

65 - ZUCKER KARAMELLISIEREN 106°

Zutaten:

- Raffinierter Zucker: 500 g
- Wasser: 200 g

Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz + Verschluss	Alle Zutaten	1	0	106 WAIT TEMP

66 - ZUCKER KARAMELLISIEREN 111°

Zutaten:

- Raffinierter Zucker: 500 g
- Wasser: 200 g

Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz + Verschluss	Alle Zutaten	1	0	111 WAIT TEMP

67 - ZUCKER KARAMELLISIEREN 115°

Zutaten:

- Raffinierter Zucker: 500 g
- Wasser: 200 g

Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz + Verschluss	Alle Zutaten	1	0	115 WAIT TEMP

68 - ZUCKER KARAMELLISIEREN 120°

Zutaten:

- Raffinierter Zucker: 500 g
- Wasser: 200 g

Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz + Verschluss	Alle Zutaten	1		

69 - ZUCKER KARAMELLISIEREN 145°

Zutaten:

- Raffinierter Zucker: 500 g
- Wasser: 200 g

Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz + Verschluss	Alle Zutaten	1	0	145 WAIT TEMP

70 - ZUCKER KARAMELLISIEREN 158°

Zutaten:

- Raffinierter Zucker: 500 g
- Wasser: 200 g

Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz + Verschluss	Alle Zutaten	1	0	158 WAIT TEMP

71 - ZUCKER KARAMELLISIEREN 165°

Zutaten:

- Wasser: 200 g
- Raffinierter Zucker: 500 g

Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz + Verschluss	Alle Zutaten	1	0	165 WAIT TEMP

72 - FRANZÖSISCHE MERINGUE

Zutaten:

- Eiweisser: n 4
- Staubzucker: 250 g



Bearbeitung:

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

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

HINWEISE:

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

73 - SCHWEIZER MERINGUE

Zutaten:

- Eiweiss: n 4
- Zucker: 250 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rührhaufsatz	Alle Zutaten	4	0	60 WAIT TEMP

Einige Tropfen Zitronensaft helfen die Zubereitung und nehmen den starken Eigeschmack weg.

74 - ITALIENISCHE MERINGUE

Zutaten:

- Eiweisser: 165 g
- Zucker: 335 g
- Wasser: 75 g

Bearbeitung:



STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Eiweisser 165 g Zucker 55 g	3	3 Min	/
		DIE GESCHLAGENE EIWEISSER IM KÜHLSCHRANK STELLEN			
2	Messer + Rühraufsatz	Zucker 280 g Wasser 75 g	2	0	121 WAIT TEMP
		BEISEITE HALTEN			
3	Messer + Rühraufsatz	Reservierte Eiweisser Gekochenes Zucker durch Deckelöffnung	2	2 Min	/

Einige Tropfen Zitronensaft helfen die Zubereitung und nehmen den starken Eigengeschmack weg.

75 - IN ALKOHOL 20° ZIEHEN LASSEN

Zutaten:

- Wasser: 60 g
- Zucker: 80 g
- Likör 20°: 100 g

Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Wasser 60 g Zucker 80 g	2	0	95 WAIT TEMP
		ABKÜHLEN LASSEN			
2	Messer + Rühraufsatz	Likör 20° 100 g	2	30 Sek	/

76 - IN ALKOHOL 40° ZIEHEN LASSEN

Zutaten:

- Zucker: 115 g
- Wasser: 85 g
- Likör 40°: 50 g

Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Zucker 115 g Wasser 85 g	2	1 Min	95 WAIT TEMP
		ABKÜHLEN LASSEN			
2	Messer + Rühraufsatz	Likör 40° 50 g	2	30 Sek	/

77 - BITTERSCHOKOLADE TEMPERIEREN

Zutaten:

- Bitterschokolade in Stücken: 600 g
- Geriebene Bitterschokolade durch Deckelöffnung: 400 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Bitterschokolade in Stücken 600 g	3	10 Min	48 WAIT TEMP
2	Messer + Rühraufsatz	Geriebene Bitterschokolade durch Deckelöffnung 400 g	2	5 Min	26 WAIT TEMP
3	Messer + Rühraufsatz	/	2	4 Stunden	32 WAIT TEMP

78 - MILCHSCHOKOLADE TEMPERIEREN

Zutaten:

- Milch Schokolade in Stücken: 600 g
- Geriebene Milkschokolade durch Deckelöffnung: 400 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Milkschokolade in Stücken 600 g	3	10 Min	48 WAIT TEMP
2	Messer + Rühraufsatz	Geriebene Milkschokolade durch Deckelöffnung 400 g	2	5 Min	26 WAIT TEMP
3	Messer + Rühraufsatz	/	2	4 Stunden	29 WAIT TEMP

1. Teige



01 - Basisteig für Friteuse

Zutate:

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



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Alle Zutaten	5	1 min	/

02 - Weicher Bierteig

Zutaten:

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



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Alle Zutaten	5	30 sec	/

03 - Tempura Teig

Zutaten:

- Kaltes Mineralwasser mit Kohlensäure: 300 g
- Pflanzenöl: 1 spoon
- Eigelb: n 1
- Mehl: 180 g
- Stärkemehl: 40 g



Bearbeitung:

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

04 - Brandyteig

Zutaten:

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



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Alle Zutaten	3	20 sec	/

05 - Eierteig

Zutaten:

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

Bearbeitung:



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

06 - Gelber Eierteig

Zutaten:

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

Bearbeitung:



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

07 - Eierteig mit Knoblauch und Petersilie

Zutaten:

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



Bearbeitung:

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

08 - Kakao Eierteig

Zutaten:

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



Bearbeitung:

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

09 - Sepiatinte Eierteig

Zutaten:

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



Bearbeitung:

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

10 - Roter Eierteig

Zutaten:

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



Bearbeitung:

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

11 - Eierteig aus Kastanienmehl

Zutaten:

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



Bearbeitung:

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

12 - Blätterteig (eiskalter Mixtopf)

Zutaten:

- Mehl: 400 g
- Eiskalte Butter in Stücken: 200 g
- Salz: 10 g
- Kaltes Wasser durch Deckelöffnung: 90 g



Bearbeitung:

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

13 - Pâte brisée

Zutaten:

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



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Mehl 250 g Weiche Butter 125 g	10	10 Sek	/
2	Messer	Kaltes Wasser 75 g Salz 5 g	10	5 Sek	/
		2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen bevor Verwendung			

14 - Teig für salziger Strudel

Zutaten:

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



Bearbeitung:

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

15 - Brik Teig

Zutaten:

- Mehl: 150 g
- Griesmehl: 50 g
- Wasser: 350 g
- Salz nach Geschmack



Bearbeitung:

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

16 - Pizza Teig

Zutaten:

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



Bearbeitung:

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

17 - Crepes Teig

Zutaten:

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



Bearbeitung:

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

18 - Pâté Genoise

Zutaten:

- Eier: n 5
- Zucker: 150 g
- Mehl: 150 g

Bearbeitung:



STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Eier n 5 Zucker 150 g	3	2 Min	40 WAIT TEMP
2	Messer	Mehl 150 g	3	1 Min	/

19 - Biskuitkuchen

Zutaten:

- Zucker: 130 g
- 1 Zitronenschale
- Eier: n 3
- Butter: 130 g
- Mehl: 130 g
- Hefe in Pulver: 2 Teelöffel
- Prise Salz



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Zucker 130 g	8	5 Sek	/
2	Messer	1 Zitronenschale	8	5 Sek	/
3	Messer	Eier n 3	3	2 Min	40
4	Messer	Butter 130 g	3	30 Sek	/
5	Messer	Mehl 130 g Hefe in Pulver 2 Teelöffel Prise Salz	3	10 Sek	/

20 - Margherita Sandkuchen

Zutaten:

- Eier: n 2
- Eigelb: n 4
- Zucker: 120 g
- Butter: 40 g
- Mehl: 90 g
- Kartoffelstärke: 30 g
- Backhefe: 10 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Eier n 2 Eigelb n 4 Zucker 120 g	3	2 Min	40 WAIT TEMP
2	Messer	Butter 40 g	3	30 Sek	/
3	Messer	Mehl 90 g Kartoffelstärke 30 g Backhefe 10 g	3	10 Sek	/

21 - Kuchenteig

Zutaten:

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



Bearbeitung:

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

22 - Brioche Teig

Zutaten:

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



Bearbeitung:

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

23 - Mürbeteig

Zutaten:

- Mehl: 250 g
- Weiche Butter: 125 g
- Zucker: 100 g
- Prise Salz
- Vanille-Essenz: 1 g
- Ei: n 1



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Mehl 250 g Weiche Butter 125 g Zucker 100 g Prise Salz Vanille-Essenz 1 g	4	20 Sek	/
2	Messer + Rühraufsatz	Ei n 1	4	20 Sek	/

24 - Geschlagener Mürbe-Teig

Zutaten:

- Weiche Butter: 175 g
- Staubzucker: 125 g
- Vanillezucker: 1/2 Tüte
- Prise Salz
- Geriebene Zitronenschale nach Geschmack
- Eier: n 1
- Eigelb: n 1
- Mehl: 250 g
- Kartoffelstärke: 25 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Weiche Butter 175 g	4	30 Sek	/
2	Messer + Rühraufsatz	Staubzucker 125 g Vanillezucker 1/2 Tüte Prise Salz Geriebene Zitronenschale nach Geschmack Eier n 1 Eigelb n 1	4	30 Sek	/
3	Messer + Rühraufsatz	Mehl 250g Kartoffelstärke 25 g	4	1 Min	/

25 - Mürbeteig

Zutaten:

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



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Mehl 250 g Butter 125 g Salz 5 g Eier n 1 Wasser 15 g	3	30 sec	/
2	Messer	Mehl 250 g	7	20 sec	/

26 - Mandel Teig

Zutaten:

- Pulverisierte Mandeln: 750 g
- Staubzucker: 625 g
- Akazien-Blutenhonig: 125 g
- Wasser: 165 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Alle Zutaten	4	10 Min	80

27 - Teig für Mandel Petit Fours

Zutaten:

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



Bearbeitung:

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

28 - Sablé Teig

Zutaten:

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



Bearbeitung:

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

29 - Teig für Waffeln

Zutaten:

- Milch: 500 g
- Frische Hefe: 12 g
- Mehl: 250 g
- Salz nach Geschmack
- Zucker: 40 g
- Eier: n 3
- Vanille-Essenz nach Geschmack
- Butter: 80 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Milch 100 g Frische Hefe 12 g	4	20 Sek	/
2	Messer	Mehl 250 g Salz nach Geschmack Zucker 40 g Eier n 3 Vanille-Essenz nach Geschmack	4	20 Sek	/
3	Messer	400g Milch durch Deckelöffnung	3	1 Min	/
		1 STUNDE IM KÜHLSCHRANK STELLEN			
4	Messer	Butter 80 g	2	2 Min	90
5	Messer	Reserviertes Teig	2	30 Sek	/

30 - Teig für Choux

Zutaten:

- Wasser: 250 g
- Butter: 100 g
- Prise Salz und Zucker
- Mehl: 160 g
- Eier: n 3



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Wasser 250 G Butter 100 G Prise Salz und Zucker	1	5 Min	100
2	Messer	Mehl 160 G	4	15 Sek	/
		BEISEITE HALTEN UND ABKÜHLEN LASSEN			
3	Messer + Rühraufsatz	Eier n 3	3	3 Min	/
4	Messer + Rühraufsatz	Reserviertes Teig Geschlagene Eier durch Deckelöffnung	4		/

2.Saucen



01 - Trüffelbutter

Zutaten:

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

Bearbeitung:



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

02 - Senfbutter

Zutaten:

- Petersilie: 1 Bund
- Weiche Butter: 100 g
- Süsser Senf: 1 Eßlöffel
- 1 Prise Salz



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	1 Bund Petersilie	5	15 Sek	/
2	Messer + Rührhaufsatz	Weiche Butter 100 g	3	30 Sek	/
3	Messer + Rührhaufsatz	Süsser Senf 1 Eßlöffel Prise Salz	3	30 Sek	/

03 - Sardellenbutter

Zutaten:

- Oeleingelegte Sardellen: 50 g
- Weiche Butter: 100 g



Bearbeitung:

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

04 - Knoblauchbutter

Zutaten:

- Knoblauch: 50 g
- Basilikum: n 2 Blätter
- Weiche Butter: 100 g



Bearbeitung :

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

05 - Krustentier-Butter

Zutaten:

- Weiche Butter: 200 g
- Krustentier-Stücken: 200 g
- Salz und Pfeffer nach Geschmack



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Weiche Butter 200 g Krustentier-Stücke 200 g	10	2 Min	/
2	Messer + Rühraufsatz	Salz und Pfeffer nach Geschmack	3	1 Min	85 WAIT TEMP
		30 MIN RUHEN LASSEN UND FILTERN			

06 - Butter für Schnecken

Zutaten:

- Petersilie: 20 g
- Knoblauch: n 1 clove
- Schalotte: 40 g
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Weiche Butter: 200 g



Bearbeitung:

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

07 - Aioli Sauce

Zutaten:

- Knoblauch: n 4 Zehen
- Senf: 1 Teelöffel
- Eigelb: n 3
- Salz nach Geschmack
- Olivenöl durch Deckelöffnung: 300 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Knoblauchzehen n 4 Senf 1 Teelöffel Eigelb n 3 Salz nach Geschmack Olivenöl durch Deckelöffnung 300 g	6	20 Sek	/

08 - Hummus

Zutaten:

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



Bearbeitung:

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

09 - Auberginen-Kaviar

Zutaten:

- Zwiebel: 60 g
- Knoblauch: 10 g
- Olivenöl: 50 g
- Auberginen in Stücken: 350 g
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Gehackte Petersilie nach Geschmack



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Zwiebel 60 g Knoblauch 10 g Olivenöl 50 g	3	5 Min	90
2	Messer	Auberginen in Stücken 350 g Salz und Pfeffer nach Geschmack Gehackte Petersilie nach Geschmack	2	15 Min	90

10 - Mayonnaise

Zutaten:

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



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Eier n 2 Eigelb n 1 Frischer Senf 5 g Zitronensaft 10 g Salz 5 g	3	1 Min	/
2	Messer	350 g Samenöl und 150 g Olivenöl durch Deckelöffnung	4	2 Min	/

11 - Grüne Mayonnaise

Zutaten:

- Mayonnaise: 200 g
- Gekochte und gehackte Spinat: 50 g
- Gehackter Lauch nach Geschmack
- Gehackte Petersilie nach Geschmack

Bearbeitung:



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

12 - Mayonnaise ohne Ei

Zutaten:

- Milch: 120 g
- Salz: 1 Prise
- Gehackter Knoblauch: n 3 Zehen
- Oel: 400 g
- Saft von 1 Zitrone



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Milch 120 g Prise Salz	6	20 Sek	/
2	Messer	Gehackter Knoblauch n 3 Zehen	10	10 Sek	/
3	Messer	400 g Oel durch Deckelöffnung	4	3 Min	/
4	Messer	Saft von 1 Zitrone	2	10 Sek	/

13 - Cocktail Sauce

Zutaten:

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

Bearbeitung:



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

14 - Joghurt-Sauce

Zutaten:

- Knoblauch: 1/2 Zehe
- Joghurt Natur: 500 g
- Sahne: 200 g
- Zitronensaft: 8 g
- Salz nach geschmack



Bearbeitung:

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

15 - Sauce Tartare

Zutaten:

- Hartgekochte Eier: n 2
- Essiggurken nach Geschmack
- Kapern nach Geschmack
- Schnittlauch nach Geschmack
- Mayonnaise: 200 g



Bearbeitung:

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

16- Jonville Sauce

Zutaten:

- Butter: 60 g
- Geschälte Garnelen: 100 g
- Cayenne-Pfeffer nach Geschmack
- Mehl: 30 g
- Fisch Brühe: 500 g
- Weisswein: 50 g
- Sahne: 60 g
- Zitronensaft: 8 g
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Eigelb: n 2



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Butter 30 g Geschälte Garnelen 100 g Cayenne-Pfeffer nach Geschmack	1	0	85 WAIT TEMP
2	Messer	/	10	10 Sek	/
		BEISEITE HALTEN			
3	Messer + Rührhaufsatz	Butter 30 g Mehl 30 g	2	0	40 WAIT TEMP
4	Messer + Rührhaufsatz	Fisch Brühe 500 g Weisswein 50 g	3	10 Min	95 WAIT TEMP
4	Messer + Rührhaufsatz	Sahne 60 g Zitronensaft 8 g Salz und weisser Pfeffer nach Geschmack Eigelb n 2	3	30 Sek	/

17 - Thunfisch Sauce

Zutaten:

- Thunfisch in Oel: 200 g
- Kapern: 20 g
- Oelsardellen: 20 g
- Mayonnaise: 400 g

Bearbeitung:



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

18 - Sardellen Sauce

Zutaten:

- Butter: 60 g
- Mehl: 30 g
- Fisch Brühe: 500 g
- Weisswein: 150 g
- Sahne: 60 g
- Zitronensaft: 8 g
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Eigelb: n 2
- Sardellenpaste nach Geschmack



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rührhaufsatz	Butter 30 g Mehl 30 g	2	0	40 WAIT TEMP
2	Messer + Rührhaufsatz	Fisch Brühe 500 g Weisswein 150 g	3	10 Min	95 WAIT TEMP
3	Messer + Rührhaufsatz	Sahne 60 g Zitronensaft 8 g Salz und Pfeffer nach Geschmack Eigelb n 2 Sardellenpaste nach Geschmack Butter 30 g	3	30 Sek	/

19 - Avocado-Sauce

Zutaten:

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



Bearbeitung:

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

20 - Citronette

Zutaten:

- Zitronensaft: 32 g
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Öl durch Deckel-Oeffnung: 128 g



Bearbeitung:

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

21 - Vinaigrette

Zutaten:

- Essig: 32 g
- Salz und weisser Pfeffer nach Geschmack
- Olivenöl durch Deckelöffnung: 100 g



Bearbeitung:

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

22 - Tapenade Sauce

Zutaten:

- Sardellen in Oel: 100 g
- Entkernten Oliven: 250 g
- Kapern: 150 g
- Olivenöl: 200 g
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Saft von 1 Zitrone



Bearbeitung:

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

23 - Holländische Sauce

Zutaten:

- Essig: 50 g
- Wasser: 150 g
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Weisswein: 100 g
- Weiche Butter in Stücken: 500 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHOER	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Essig 50 g Wasser 150 g Salz und Pfeffer nach Geschmack Weisswein 100 g	2		82 WAIT TEMP
		BIS AUF 10° IM KÜHLSCHRANK ABKÜHLEN LASSEN			
2	Messer + Rühraufsatz	Weiche Butter in Stücken 500 g Kalte reservierte Mischung	2	10 Min	

24 - Bearnaise Sauce

Zutaten:

- Gehackte Schalotte: 20 g
- Gehackter Kerbel: 5 g
- Thymian: 2 g
- Lorbeer: 1 Blatt
- Estragon: 5 g
- Essig: 50 g
- Weisswein: 100 g
- Wasser: 150 g
- Eigelb: 225 g
- Salz und Pfeffer: 10 g
- Weiche Butter in Stücken: 500 g
- Gehackter Estragon: 5 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Gehackte Schalotte 20 g Gehackter Kerbel 5 g Thymian 2 g Lorbeer 1 Blatt Estragon 5 g Essig 50 g Weisswein 100 g Wasser 150 g	2	15 min	45 WAIT TEMP
		DEN EINHALT DES MIXTOPFS FILTRIEREN			
2		Reservierte Flüssigkeit Eigelb 225 g Salz und Pfeffer 10 g	2		82 WAIT TEMP
		BIS AUF 10°C IM KÜHLSCHRANK ABKÜHLEN LASSEN			
3	Messer + Rühraufsatz	kalte reservierte Mischung Weiche Butter in Stücken 500 g Gehackter Estragon 5 g	2	10 Min	

25 - Bechamel-Sauce

Zutaten:

- Milch: 1000 g
- Butter: 80 g
- Mehl: 70 g
- Salz: 5 g
- Muskatnuss: 1 Prise



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rührhaufsatz	Alle Zutaten	2	30 Min	95

26 - Weisse Butter-Sauce (für gekochten Fisch)

Zutaten:

- Schalotte: 25 g
- Essig: 15 g
- Weisswein: 40 g
- Kalte Butter in Stücken: 200 g
- Salz und weisser Pfeffer nach Geschmack



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Schalotte 25 g	10	30 Sek	/
2	Messer	Essig 15 g Weisswein 40 g	1	25 Min	85 WAIT TEMP
3	Messer	Kalte Butter in Stücken 200 g Salz und Pfeffer nach Geschmack	4	30 Sek	/

27 - Foie Gras Sauce

Zutaten:

- Rotes Orangensaft: 100 g
- Portwein: 100 g
- Schalotte: n 1
- Fleischsauce: 200 g
- Gansелеber: 100 g

Bearbeitung:



STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Rotes Orangensaft 100 g	2	15 Min	115
		BEISEITE HALTEN			
2	Messer	Portwein 100 g Schalotte n 1	6	20 Sec	/
3	Messer	/	1	8 Min	115
4	Messer	Fleischsauce 200 g	2	5 Min	85
5	Messer	Gansелеber 100 g Reserviertes rotes Orangensaft Reduktion	10	20 Sek	/

28 - Weisswein-Sauce (für Fisch)

Zutaten:

- Butter: 60 g
- Mehl: 30 g
- Fisch Brühe: 500 g
- Weisswein: 150 g
- Sahne: 60 g
- Zitronensaft: 8 g
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Eigelb: n 2



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Butter 30 g Mehl 30 g	2	0	40 WAIT TEMP
2	Messer + Rühraufsatz	Fisch Brühe 500 g Weisswein 150 g	3	10 Min	95 WAIT TEMP
3	Messer + Rühraufsatz	Sahne 60 g Zitronensaft 8 g Salz und Pfeffer nach Geschmack Eigelb n 2 Butter 30 g	3	30 Sek	/

29 - Barbecue Sauce

Zutaten:

- Tomatensauce: 100 g
- Knoblauch: 1 Zehe
- Bier: 100 g
- Essig: 8 g
- Worcestershire Sauce: 8 g
- Zitronensaft: 8 g
- Honig: 15 g
- Soja-Sauce: 8 g
- Tequila: 8 g
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Süsse Paprika: 4 g
- Senf: 6 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Alle Zutaten	10	30 Sek	/
2	Messer + Rühraufsatz	/	1	20 Min	90

30 -Balsamico Essig Reduktion

Zutaten:

- Balsamico Essig: 500 g
- Rohrzuckersirup: 50 g

Bearbeitung:



STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Alle Zutaten	1F	0	113 WAIT TEMP

31 - Pasteurisierte Roux

Zutaten:

- Mehl: 600 g
- Weiche Butter: 400 g
- Samenöl: 100 g

Bearbeitung:



STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Alle Zutaten	2	30 Min	95

32 - Grundrezept für Herzogin Kartoffeln

Zutaten:

- Kartoffelpüree: 700 g
- Weiche Butter: 70 g
- Eigelb: n 2
- Muskatnuss nach Geschmack
- Salz und Pfeffer nach Geschmack



Bearbeitung:

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

33 - Kartoffelpüree

Zutaten:

- Geschälte Kartoffeln in Stücken: 800 g
- Milch: 400 g
- Butter: 50 g
- Geriebene Parmesankäse: 50 g
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Bearbeitung:



STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Geschälte Kartoffeln in Stücken 800 g Milch 400 g	1E	30 Min	95
2	Messer + Rühraufsatz	Butter 50 g Geriebene Parmesankäse 50 g Salz und Pfeffer nach Geschmack	2	1 Min	/

34 - Apfel und Mango Chutney

Zutaten:

- Geschälte Apfel (Renette): 200 g
- Mango in Stücken: 100 g
- Essig: 120 g
- Rohrzucker: 100 g
- Chilischote: 2 g
- Sultaninen: 30 g
- Senf: 30 g
- Puder-Ingwer: 1 Teelöffel
- Salz nach Geschmack



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rührhaufsatz	Alle Zutaten	1 PULSE	30 Min	95 WAIT TEMP

35 - Karottencoulis mit Kümmel

Zutaten:

- Karotten: 200 g
- Hühnerbrühe: 400 g
- Kümmel: 2 g
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Butter: 30 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Karotten 200 g Hühnerbrühe 400 g Kümmel 2 g Salz und Pfeffer nach Geschmack	8	30 Sek	/
2	Messer	/	1	10 Min	95
3	Messer	Butter 30 g	10	30 Sek	/

3. Bruhen, Cremen, Suppen



01 - Gemüsebrühe Granulat

Zutaten:

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



Bearbeitung:

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

02 - Fleischbrühe-Würfel

Zutaten:

- Mirepoix mit Gewürze: 160 g
- Tomaten: 30 g
- Wasser: 40 g
- Roter Wein: 10 g
- Hackfleisch: 160 g
- Grobes Salz: 160 g
- 1/2 Lorbeerblatt



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Mirepoix 160 g Tomaten 30 g Wasser 40 g Roter Wein 10 g	4	10 sec	/
2	Messer + Einsatz	Hackfleisch 160 g Grobes Salz 160 g 1/2 Lorbeerblatt	1	28 min	90
3		DEN EINSATZ AUSNEHMEN			
4	Messer	Inhalt des Einsatzes	5	30 sec	/
5	Messer	/	10	40 sec	/

03 - Gemüsebrühe-Würfel

Zutaten:

- Sellerie: 100 g
- Karotten: 100 g
- Zwiebel: 50 g
- Tomaten: 60 g
- Zucchini: 50 g
- 1 Knoblauchzehe
- Frische Pilzen: 100 g
- 1 Lorbeerblatt
- Einige Blätter Basilikum Salvei und Rosmarin
- 1 Bund Petersilie
- Natives Olivenöl: 30 g
- Weisses Wein: 30 g
- Grobes Salz: 200 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Sellerie 100 g Karotten 100 g Zwiebel 50 g Tomaten 60 g Zucchini 50 g 1 Knoblauchzehe Frische Pilzen 100 g 1 Lorbeerblatt Einige Blätter Basilikum Salvei und Rosmarin 1 Bund Petersilie	4	10 sec	/
2	Messer	Natives Olivenöl 30 g Weisses Wein 30 g Grobes Salz 200 g	2	20 min	90
3	Messer	/	5	30 sec	/
4	Messer	/	10	1 min	/

04 - Ochsenkraftbrühe

Zutaten:

- Lauch: 40 g
- Zwiebel: 40 g
- Sellerie: 30 g
- Karotten: 30 g
- Reife Tomate: n 1
- Gewürfeltes Fleisch: 250 g
- Ochsenbrühe: 1300 g
- Eiweiß: n 1



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Leek 40 g Zwiebel 40 g Sellerie 30 g Karotten 30 g Reife Tomate n 1 Gewürfeltes Fleisch 250 g	10	1 Min	/
2	Messer + Rührhaufsatz	Ochsenbrühe 1300 g	1	1 Stunde	95 WAIT TEMP
3	Messer + Rührhaufsatz	Eiweiß n 1	1	30 Sek	/
		FILTRIEREN			

05 - Fischbrühe

Zutaten:

- Lauch: 40 g
- Zwiebel: 40 g
- Sellerie: 30 g
- Karotten: 30 g
- Fisch: 250 g
- Fisch Brühe: 1300 g
- Eiweiß: n 1



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Lauch 40 g Zwiebel 40 g Sellerie 30 g Karotten 30 g Fisch 250 g	10	1 Min	/
2	Messer	Fisch Brühe 1300 g	1	30 Min	95 WAIT TEMP
3	Messer	Eiweiß n 1	1	30 Sek	/
		FILTRIERN			

06 - Fleischsauce

Zutaten:

- Mirepoix: 60 g
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Rosmarinzweig
- Getrocknete Pilzen: n 2
- Olivenöl: 20 g
- Rotwein: 20 g
- Fleisch in kleinen Stücken: 150 g
- Tomatenmark: 10 g
- Wasser: 700 g
- Gewürznelke: n 1
- 1 Wacholderbeere



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Mirepoix 60 g 1 Lorbeerblatt 1 Rosmarinzweig Getrocknete Pilzen n 2 Olivenöl 20 g Rotwein 20 g	1	5 Min	110
2	Messer	Fleisch in kleinen Stücken 150 g	2	3 Min	110
3	Messer	Tomatenmark 10 g Wasser 700 g Gewürznelke n 1 1 Wacholderbeere	1	1 Stunde	110
		FILTRIEREN MIT EINEM SIEB ODER MIT EINE MULLBINDE			

07 - Gazpacho

Zutaten:

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



Bearbeitung:

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

08 - Porree-Cremesuppe

Zutaten:

- Gemüsebrühe: 600 g
- Weisswein: 40 g
- Porreestengel in Ringen: 500 g
- Weisses Roux: 160 g
- Salz und Pfeffer nach Geschmack



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTATEN	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Gemüsebrühe 600 g Weisswein 40 g Porreestengel in Ringen 500 g	1	30 Min	95 WAIT TEMP
2	Messer	Weisses Roux 160 g Salz und Pfeffer nach Geschmack	5	5 Min	95 WAIT TEMP

09 - Sellerie-Cremesuppe

Zutaten:

- Öl: 40 g
- 1 Knoblauchzehe
- Sellerie in Stücken: 400 g
- Kartoffeln in Stücken: 100 g
- Gemüsebrühe: 700 g
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Sahne: 170 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Öl 40 g 1 Knoblauchzehe	1	2 Min	95 WAIT TEMP
2	Messer	Sellerie in Stücken 400 g Kartoffeln in Stücken 100 g	2	5 Min	115 WAIT TEMP
3	Messer	Gemüsebrühe 700 g	1	40 Min	95 WAIT TEMP
4	Messer	Salz und Pfeffer nach Geschmack Sahne 170 g	8	30 Sek	/

10 - Kurbis-Cremesuppe

Zutaten:

- Kurbis in Stücken: 500 g
- Pasteurisierte Schalotte: 1 Teelöffel
- Wasser oder Gemüsebrühe: 500 g
- Prise Salz



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Alle Zutaten	2	30 Min	105
2	Messer	/	5	20 Sek	/

11 - Blumenkohl-Cremesuppe "du Barry"

Zutaten:

- Blumenkohl in Stücken: 300 g
- Wasser: 300 g
- Sahne: 50 g
- Butter: 40 g
- Geriebene Käse: 50 g
- Salz und Pfeffer nach Geschmack



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Blumenkohl in Stücken 300 g Wasser 300 g	3	15 Min	95 WAIT TEMP
2	Messer	/	6	10 Sek	95
3	Messer	Sahne 50 g Butter 40 g Geriebene Käse 50 g Salz und Pfeffer nach Geschmack	3	4 Min	95 WAIT TEMP

12 - Kartoffel-Cremesuppe mit Trüffel

Zutaten:

- Sahne: 500 g
- Geschälte Kartoffeln in Stücken: 600 g
- Truffelöl: 30 g
- Geriebene Parmesankäse: 60 g
- Salz und Pfeffer nach Geschmack



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Sahne 500 g Geschälte Kartoffeln in Stücken 600 g	1	20 Min	95 WAIT TEMP
2	Messer	Truffelöl 30 g	4	20 Sek	95
3	Messer	Geriebene Parmesankäse 60 g Salz und Pfeffer nach Geschmack	4	30 Sek	95

13 - Agnes Sorel Cremesuppe

Zutat:

- Wasser: 1000 g
- Karotte: n 1
- Porreestengel: n 2
- Hühnerbrustfilet in Stücken: n 1
- Butter: 100 g
- Mehl: 100 g
- Eigelb: n 4
- Sahne: 200 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Wasser 1000 g Karotte n 1 1/2 Porreestengel	0	5 Min	100 WAIT TEMP
2	Messer + Einsatz	Hühnerbrustfilet in Stücken in den Einsatz		30 Min	110 WAIT TEMP
3		DEN EINSATZ AUSNEHMEN UND DAS HUEHNERBRUSTFILET UND DIE BRUEHE BEISEITE HALTEN			
4	Messer	Porreestengel	7	20 Sek	
5	Messer	Butter 100 g	2	5 Min	85
6	Messer	Mehl 100 g	2	50 Sek	85
7	Messer	Reservierte gefilterte Brühe	2	6 Min	85

Fortsetzung der Tabelle auf der nächsten Seite.

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
8	Messer	/	9	1 Min	/
9	Messer	Eigelb n 4 Sahne 200 g	3	1 Min	85 WAIT TEMP
		MIT DAS HUEHNERBRUSTFILET IN STUECKEN AUFDIENEN.			

14 - Champignon-Cremesuppe

Zutaten:

- Schalotten: n 2
- Oel: 50 g
- Pflze in Stücken: 400 g
- Kartoffel in Stücken: n 1
- Gemüsebrühe: 1000 g
- Sahne: 100 g
- Salz und Pfeffer nach Geschmack



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Schalotten n 2	6	10 Sek	/
2	Messer	Oel 50 g	2	3 Min	95
3	Messer	Pflze in Stücken 400 g	2	5 Min	95
4	Messer	Kartoffel in Stücken n 1 Gemüsebrühe 1000 g	2	35 Min	95 WAIT TEMP
5	Messer	Sahne 100 g Salz und Pfeffer nach Geschmack	8	20 Sek	/

15 - Austern-Cremesuppe mit Ei

Zutaten:

- Butter: 50 g
- Mehl: 50 g
- Court Bouillon: 1000 g
- Milch: 180 g
- Entschaalte Austern mit ihrem Nass:
n 30
- Eigelb: n 1



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Butter 50 g Mehl 50 g	2	1 Min	95 WAIT TEMP
2	Messer	Court Bouillon 1000 g Milch 180 g Entschaalte Austern mit ihrem Nass n 30 Eigelb n 1	2	20 Min	95 WAIT TEMP
3	Messer	/	5	30 Sek	/

16 - Vichysoisse

Zutaten:

- Butter: 40 g
- Porreestengen in Julienne: n 2
- Kartoffeln in Stücken: n 3
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Gemüsebrühe: 800 g
- Sahne: 200 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Butter 40 g Porree in Julienne n 2	2	10 Min	80
2	Messer	Kartoffeln in Stücken n 3	2	10 Min	80
3	Messer	Salz und Pfeffer nach Geschmack Gemüsebrühe 800 g	1	10 Min	95
4	Messer	/	7	1 Min	/
5	Messer	Sahne 200 g	3	3 Min	/

4. Reis, Risotto, Saucen für Pasta



01 - Japanischer Reis für Sushi und Sashimi

Zutaten:

- Japanischer Reis: 380 g
- Wasser: 500 g
- Reis Essig: 50 g
- Zucker: 25 g
- Kombu Alge: 8 cm



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rührhaufsatz + Verschluss	Japanischer Reis 380 g Wasser 500 g	1	6 Min.	95 WAIT TEMP
2		6 MINUTEN RUHEN LASSEN			
3	Messer + Rührhaufsatz	Reis Essig 50 g Zucker 25 g Kombu Alge cm 8	1 PULSE	30 Sek.	50 WAIT TEMP

02 - Pilawreis

Zutaten:

- Patna oder Basmati Reis: 250 g
- Butter: 80 g
- Zwiebel mit Gewürznelke n 1
- Brühe: 400 g
- Salz nach Geschmack



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rührhaufsatz	Patna oder Basmati Reis 250 g Butter 80 g	1 PULSE	5 Min.	105 WAIT TEMP
2	Messer + Rührhaufsatz	Zwiebel mit Gewürznelke n 1 Brühe 400 g Salz nach Geschmack	1 PULSE	12 Min.	95 WAIT TEMP

03 - Mailänder Risotto

Zutaten:

- Zwiebel: 30 g
- Butter: 100 g
- Carnaroli Reis: 250 g
- Brühe oder Wasser nach Geschmack
- 1 Prise Salz
- Kleine Tüten Safran: n 2
- Geriebene Parmesankäse: 50 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Zwiebel 30 g	6	15 Sek.	/
2	Messer + Rühraufsatz	Butter 50 g	1	5 Min.	105
3	Messer + Rühraufsatz	Carnaroli Reis 250 g	1 PULSE	10 Min.	105
4	Messer + Rühraufsatz	Brühe oder Wasser nach Geschmack durch die Öffnung im Deckel	1 PULSE	6 Min.	105
5	Messer + Rühraufsatz	1 Prise Salz Kleine Tüten Safran n 2 Butter 50 g	1 PULSE	8 Min.	105
6	Messer + Rühraufsatz	Geriebene Parmesankäse 50 g	1 PULSE	2 Min.	105

04 - Risotto mit Kürbis, Speck und Tomaten

Zutaten:

- Carnaroli Reis: 250 g
- Olivenöl: 1 teaspoon
- Pasteurisierte Schalotte: 1/2 Teelöffel
- Butter: 50 g
- Kürbiscremesuppe: 200 g
- Gemüsebrühe nach Bedarf durch die Deckelöffnung
- Prise Salz
- Juliennegeschnittener Speck: 60 g
- Geriebene Parmesankäse: 35 g
- Tomaten in Stücken: 80 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rührhaufsatz	Carnaroli Reis 250 g Olivenöl 1 Teelöffel Pasteurisierte Schalotte 1/2 Teelöffel	1	10 Min	105
2	Messer + Rührhaufsatz	Butter 50 g Kürbiscremesuppe 200 g Gemüsebrühe nach Bedarf durch Deckelöffnung Prise Salz	1	6 Min	105
3	Messer + Rührhaufsatz	Juliennegeschnittener Speck 60 g	1	5 Min	105
4	Messer + Rührhaufsatz	Geriebene Parmesankäse 35 g	1 PULSE	3 Min	105
5	Messer + Rührhaufsatz	Tomaten in Stücken 80 g	1 PULSE	2 Min	105

05 - Risotto mit Erdbeeren

Zutaten:

- Zwiebel: 40 g
- Butter: 80 g
- Carnaroli Reis: 250 g
- Weisses Wein: 50 g
- Gemüsebrühe nach Bedarf durch Deckelöffnung
- Salz nach Geschmack
- Erdbeeren: 200 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Zwiebel 40 g	6	10 Sek	/
2	Messer + Rührhaufsatz	Butter 40 g	1	5 Min	105
3	Messer + Rührhaufsatz	Carnaroli Reis 250 g	1 PULSE	10 Min	105
4	Messer + Rührhaufsatz	Weisses Wein 50 g	1 PULSE	2 Min	105
5	Messer + Rührhaufsatz	Gemüsebrühe nach Bedarf durch Deckelöffnung Salz nach Geschmack	1 PULSE	8 Min	105
6	Messer + Rührhaufsatz	Erdbeeren 200 g	1 PULSE	6 Min	105
7	Messer + Rührhaufsatz	Butter 40 g	1 PULSE	1 Min	105

06 - Risotto mit Garnelen und Roquefortkäse

Zutaten:

- Zwiebel: 20 g
- 1 Knoblauchzehe
- Butter: 40 g
- Carnaroli Reis: 250 g
- Brandy: 50 g
- Garnelen: 150 g
- Gemüsebrühe nach Bedarf durch Deckelöffnung
- Salz nach Geschmack
- Roquefortkäse: 50 g
- Sahne: 20 g
- Pfeffer und gehackter Petersilie nach Geschmack



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Zwiebel 20 g 1 Knoblauchzehe	6	10 Sek	/
2	Messer + Rührhaufsatz	Butter 40 g	1	5 Min	105
3	Messer + Rührhaufsatz	Carnaroli Reis 250 g	1 PULSE	10 Min	105
4	Messer + Rührhaufsatz	Brandy g 50 Garnelen 150 g	1 PULSE	2 Min	105
5	Messer + Rührhaufsatz	Gemüsebrühe nach Bedarf durch Deckelöffnung Salz nach Geschmack	1 PULSE	10 Min	105
6	Messer + Rührhaufsatz	Roquefortkäse 50 g Sahne 20 g Pfeffer und gehackter Petersilie nach Geschmack	1 PULSE	4 Min	105

07 - genuesischer Pesto

Zutaten:

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



Bearbeitung:

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

08 - Pesto mit Mandeln

Zutaten:

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



Bearbeitung:

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

09 - Pesto mit Rauke

Zutaten:

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



Bearbeitung:

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

10 - Fleischsauce auf Bologneser Art

Zutaten:

- Zwiebel: 50 g
- Sellerie: 50 g
- Karotten: 50 g
- Natives Olivenöl: 50 g
- Gehacktes Fleisch: 300 g
- Rotwein: 60 g
- Wasser: 250 g
- Tomatensauce: 100 g
- Tomatenmark: 30 g
- Salz nach Geschmack



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Zwiebel 50 g Sellerie 50 g Karotten 50 g	6	15 Sek	/
2	Messer	Natives Olivenöl 50 g	1	5 Min	95 WAIT TEMP
3	Messer + Rühraufsatz	Gehacktes Fleisch 300 g Rotwein 60 g	2	6 Min	95
4	Messer + Rühraufsatz	Wasser 250 g Tomatensauce 100 g Tomatenmark 30 g Salz nach Geschmack	1	35 Min	95 WAIT TEMP

11 - Carbonara Sauce

Zutaten:

- Oel: 20 g
- Speck in Würfel: 200 g
- Geriebene Parmesankäse: 100 g
- Eier: n 2



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rührhaufsatz	Oel 20 g Speck in Würfel 200 g	1	5 Min	100
2		ABKÜHLEN LASSEN			
3	Messer + Rührhaufsatz	Geriebene Parmesankäse 100 g Eier n 2	1	30 Sek	/

12 - Sauce mit Tomaten und Basilikum

Zutaten:

- 1 Knoblauchzehe
- Olivenöl: 40 g
- Geschälte Tomaten: 400 g
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Basilikumblätter: n 7



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	1 Knoblauchzehe	6	10 Sek	/
2	Messer	Olivenöl 40 g	2	3 Min	95 WAIT TEMP
3	Messer	Geschälte Tomaten 80 g Salz und Pfeffer nach Geschmack Basilikumblätter n 7	1	10 Min	105 WAIT

13 - Weiße Muschelsauce

Zutaten:

- 2 Knoblauchzehen
- Petersilie: 10 g
- Natives Olivenöl: 60 g
- Venusmuscheln: 400 g

Bearbeitung:



STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	2 Knoblauchzehen Petersilie 10 g	5	40 sec	/
2	Messer + Rührhaufsatz	Natives Olivenöl 60 g	1	2 min	95 WAIT TEMP
3	Messer + Rührhaufsatz	Venusmuscheln 400 g	1	10 min	95 WAIT TEMP

14 - Rote Muschelsauce

Zutaten:

- 2 Knoblauchzehen
- Petersilie 10 g
- Natives Olivenöl 60 g
- Venusmuscheln 400 g
- Tomatensauce: 350 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	2 Knoblauchzehen Petersilie 10 g	5	40 Sek	/
2	Messer + Rührhaufsatz	Natives Olivenöl 60 g	1	2 Min	95 WAIT TEMP
3	Messer + Rührhaufsatz	Venusmuscheln 400 g Tomatensauce 350 g	1	10 Min	95 WAIT TEMP

15 - Sauce mit Wurst und Pilzen

Zutaten:

- Zwiebel: 40 g
- 2 Knoblauchzehen
- Natives Olivenöl: 30 g
- Wurst in Stücken: 150 g
- Rotwein: 20 g
- Pilzen in Stücken: 300 g
- Gehackte Tomaten: 400 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Zwiebel 40 g 2 Knoblauchzehen	7	10 Sek	/
2	Messer + Rühraufsatz	Natives Olivenöl 30 g	1	5 Min	95 WAIT TEMP
3	Messer + Rühraufsatz	Wurst in Stücken 150 g Rotwein 20 g	1	10 Min	95 WAIT TEMP
4	Messer + Rühraufsatz	Pilzen in Stücken 300 g Gehackte Tomaten 400 g	1	10 Min	95 WAIT TEMP

16 - Sauce mit Tomaten und Ricotta-Käse

Zutaten:

- 2 Knoblauchzehen
- Olivenöl: 40 g
- Gehackte Tomaten: 400 g
- Ricotta-Käse: 200 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	2 Knoblauchzehen	8	10 Sek	/
2	Messer + Rührhaufsatz	Olivenöl 40 g	1	3 Min	95 WAIT TEMP
3	Messer + Rührhaufsatz	Gehackte Tomaten 400 g	1	10 Min	95 WAIT TEMP
4	Messer + Rührhaufsatz	Ricotta-Käse 200 g	1	5 Min	95 WAIT TEMP

17 - Sauce mit Radicchio, Kokos und Speck

Zutaten:

- 1 Knoblauchzehe
- Öl: 30 g
- Speck in Stücken: 120 g
- Rotwein: 20 g
- Gehackte Tomaten: 200 g
- Milch: 100 g
- Kokosraspeln: 100 g
- Roter Radicchio in Julienne: 50 g
- Salz und Pfeffer nach Geschmack



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	1 Knoblauchzehe	6	10 Sek	/
2	Messer	Öl 30 g	2	3 Min	95
3	Messer + Rührhaufsatz	Speck in Stückchen 120 g	1	5 Min	95 WAIT TEMP
4	Messer + Rührhaufsatz	Rotwein 20 g	1	5 Min	95 WAIT TEMP
5	Messer + Rührhaufsatz	Gehackte Tomaten 200 g	1	6 Min	95 WAIT TEMP
6	Messer + Rührhaufsatz	Milch 100 g	1	7 Min	95 WAIT TEMP
7	Messer + Rührhaufsatz	Kokosraspeln 100 g Roter Radicchio in Julienne 60 g Salz und Pfeffer nach Geschmack	1	6 Min	95 WAIT TEMP

5. Füllungen, Pasteten, Salzige Kuchen, Soufflé



01 - Pilzfüllung

Zutaten:

- Pilzen: 300 g
- Olivenöl: 20 g
- Butter: 20 g
- Sahne: 150 g
- Geriebener Emmenthaler: 50 g
- Salz und Pfeffer nach Geschmack



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Pilzen 300 g	4	5 sec	/
2	Messer	Olivenöl 20 g Butter 20 g	1	6 min	100
3	Messer	Sahne 150 g Geriebener Emmenthaler 50 g Salz und Pfeffer nach Geschmack	4	1 min	/

02 - Räucherlachsfüllung

Zutaten:

- 1 Bund Petersilie
- Räucherlachs 160 g
- 3 Eßlöffel Sahne
- Ricotta-Käse 300 g
- Salz und Pfeffer nach Geschmack



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	1 Bund Petersilie Räucherlachs 80 g	6	10 sec	/
2	Messer	3 Eßlöffel Sahne Räucherlachs 80 g Ricotta-Käse 300 g Salz und Pfeffer nach Geschmack	4	1 min	/

03 - Hühn- oder Kalbfleischfüllung (eiskalter Mixtopf)

Zutaten:

- Sahne: 400 g
- Eier: n 2
- Toastbrot: n 2 scheiben
- Sehr kalter Hühn- oder Kalbsfleisch in Stücken: 160 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Sahne 400 g Eier n 2 2 Toastbrotscheiben in Stücken	4	30 Sek	/
2	Messer	Sehr kalter Hühn- oder Kalbsfleisch in Stücken 160 g	10	30 Sek	/

04 - Schinken und frischer Ziegenkäse Füllung

Zutaten:

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



Bearbeitung:

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

05 - Tomatengelee

Zutaten:

- Tomaten in Stücken: 500 g
- Basilikumblätter: n 2
- Olivenöl: 100 g
- Salz: 2 g
- Gelatine: 25 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Tomaten in Stücken 500 g Basilikumblätter n 2 Olivenöl 100 g Salz 2 g	2	10 Min	95 WAIT TEMP
2	Messer	Gelatine 25 g	5	40 Sek	/

06 - Schinken-Mousse

Zutaten:

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



Bearbeitung:

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

07 - Ziegenkäsemousse mit Olivenpaste

Zutaten:

- Sahne: 250 g
- Schwarze entkernte Oliven: 20 g
- Tomatenconfit: 20 g
- Ziegenkäse: 200 g
- Gehackter Schnittlauch: 10 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Sahne 250 g	3	40 Sek	/
		BEISEITE HALTEN			
2	Messer	Schwarze entkernte Oliven 20 g Tomaten confit 20 g	5	30 Sek	/
3	Messer	Ziegenkäse 200 g Gehackter Schnittlauch 10 g	3	15 Sek	/
4	Messer + Rühraufsatz	Reservierte Mischung	2	30 Sek	/

08 - Thunfisch und Montasiokäse Mousse mit Zitrone

Zutaten:

- Weiche Montasio-Käse: 150 g
- Thunfisch in Oel: 150 g
- Sahne: 80 g
- Geriebene Schalen von 2 Zitronen
- Salz und Pfeffer nach Geschmack



Bearbeitung:

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

09 - Panna Cotta mit Thunfisch

Zutaten:

- Sahne: 450 g
- Weiche Butter: 180 g
- Thunfisch in Oel: 300 g
- Martini dry: 20 g
- Salz und Pfeffer: 6 g
- Gelatine: 15 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Sahne 450 g Weiche Butter 180 g Thunfisch in Oel 300 g Martini dry 20 g Salz und Pfeffer 6 g	2	5 Min	95 WAIT TEMP
2	Messer	Gelatine 15 g	5	40 Sek	/

10 - Geräucherte Pastete (Hering)

Zutaten:

- Geraucherten Heringen: 230 g
- Weichkäse: 150 g
- 1 Knoblauchzehe
- Weiche Butter: 30 g
- Gefiltertes Saft von 1/2 Zitrone
- Pfeffer nach Geschmack



Bearbeitung:

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

11 - Avocado-Pastete

Zutaten:

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



Bearbeitung:

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

12 - Garnelen-Tartar in Avocado-Mousse

Zutaten:

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



Bearbeitung:

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

13 - Salziger Gugelhupf mit Schnecken

Zutaten:

- Butter: 100 g
- Gekochte Schnecken: 100 g
- Gehacktes Knoblauch: 10 g
- Gehackte Petersilie: 10 g
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Zucker: 10 g
- Mehl: 250 g
- Eier: n 2
- Frische Hefe: 15 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Butter 25 g Gekochte Schnecken 100 g Gehacktes Knoblauch 10 g Gehackte Petersilie 10 g Salz und Pfeffer nach Geschmack	1	5 Min	95 WAIT TEMP
		BEISEITE HALTEN			
2	Messer	Weiche Butter 75 g Zucker 10 g Mehl 250 g Eier n 2 Frische Hefe 15 g	2	2 min	/
3	Messer	Reservierte Mischung	2	40 sec	/

14 - Quiche Lorraine

Zutaten:

- Gruyere-Käse in Stücken: 150 g
- Speck in Stücken: 250 g
- Eigelb: n 8
- Sahne: 300 g
- Salz und Muskatnuss nach Geschmack

Bearbeitung:



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

15 - Artischokken Quiche-Torte

Zutaten:

- Natives Olivenöl: 30 g
- Artischokken in kleine Stücken: 400 g
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Sardellen in Oel: n 4
- Milch: 200 g
- Geriebene Parmesankäse: 70 g
- Gehackte Petersilie: 2 g
- Geraucherte Käse (Scamorza) in Stücken: 100 g
- Eier: 150 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rührhaufsatz	Natives Olivenöl 30 g	0		130
2	Messer + Rührhaufsatz	Artischokken in kleine Stücken 400 g Salz und Pfeffer nach Geschmack	1 PULSE	20 Min	115
3	Messer + Rührhaufsatz	Sardellen in Oel n 4 Milch 200 g Geriebene Parmesankäse 70 g Gehackte Petersilie 2 g Geraucherte Käse in Stücken 100 g Eier 150 g	2	30 Min	/

16 - Quiche sans Paté

Zutaten:

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

Bearbeitung:



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

17 - Quiche-Torte mit Spargel und Lachs (ohne Eier)

Zutaten:

- Öl: 60 g
- Spargelspitzen: 600 g
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Roux: 12 g
- Milch: 200 g
- Geraucherter Lachs in Stücken: 250 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Öl 60 g	0	0	130 WAIT TEMP
2	Messer + Rühraufsatz	Spargelspitzen 600 g Salz und Pfeffer nach Geschmack	1 PULSE	10 Min	115
3	Messer + Rühraufsatz	Roux 12 g Milch 200 g	1	0	95 WAIT TEMP
4	Messer + Rühraufsatz	Geraucherter Lachs in Stücken 250 g	2	20 Min	/

6. Desserts, Eis, Sorbet



01 - Chantilly Sahne

Zutaten:

- Kalte Sahne: 250 g
- Staubzucker: 20 g
- Vanillezucker: 5 g



Bearbeitung:

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

02 - Wasserglasur

Zutaten

- Puderzucker: 200 g
- Wasser: 15 g



Bearbeitung:

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

03 - Glasur Royal

Zutaten:

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

Bearbeitung:



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

04 - Butter-Creme für Kuchen

Zutaten:

- Zucker: 300 g
- Glukose: 10 g
- Wasser: 100 g
- Eier: n 1
- Weiche Butter: 300 g
- Alkohol 90°: 15 g

Bearbeitung:



STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Zucker 300 g Glukose 10 g Wasser 100 g	1	/	120
		BEISEITE HALTEN			
2	Messer + Rühraufsatz	Eier n 1	3	2 min	/
3	Messer + Rühraufsatz	Reservierte Mischung durch Deckelöffnung	3	5 min	/
4	Messer + Rühraufsatz	Weiche Butter 300 g Alkohol 90° 15 g	3	8 min	/

05 - Zitronen-Creme für Kuchen

Zutaten:

- Eier: n 3
- Zucker: 75 g
- Zitronensaft: 100 g
- Weiche Butte: 125 g
- Zucker: 75 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Eier n 3 Zucker 75 g	3	3 Min	/
2	Messer + Rühraufsatz	Zitronensaft 100 g Weiche Butter 125 g Zucker 75 g	3	1 Min	90 WAIT TEMP
3	Messer + Rühraufsatz	/	3	30 Sek	/

06 - Sirup für Baba und Sorbets

Zutaten:

- Zucker: 500 g
- Wasser: 810 g

Bearbeitung:



STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Alle Zutaten	1	1 Min	95 WAIT TEMP

07 - Sirup für einweichen in Alkohol und Fruchtbavarois

Zutaten:

- Zucker: 500 g
- Wasser: 365 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rührhaufsatz	Alle Zutaten	1	1 Min	95 WAIT TEMP

08 - Sirup für Obstkonserve

Zutaten:

- Zucker: 500 g
- Wasser: 950 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Alle Zutaten	1	1 Min	100 WAIT TEMP

09 - Sirup für Parfait

Zutaten:

- Zucker: 500 g
- Wasser: 470 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rührhaufsatz	Alle Zutaten	1	1 Min	95 WAIT TEMP

10 - Sirup für Savarin

Zutaten:

- Zucker: 500 g
- Wasser: 700 g

Bearbeitung:



STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rührhaufsatz	Alle Zutaten	1	1 min	95 WAIT TEMP

11 - Englische Creme

Zutaten:

- Vollmilch: 500 g
- Sahne: 500 g
- Zucker: 250 g
- Eigelb: 250 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Alle Zutaten	2	0	82 WAIT TEMP
2	Messer + Rühraufsatz	/	3	30 Sek	/

12 - Konditorcreme

Zutaten:

- Geriebene Zitronenschale: 1 g
- Zucker: 150 g
- Mehlstärke: 40 g
- Eigelb: 200 g
- Milch: 400 g
- Sahne: 100 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Alle Zutaten	2	0	84 WAIT TEMP
2	Messer + Rühraufsatz	/	3	30 Sek	/

13 - Konditorcreme mit Passionsfrucht

Zutaten:

- Milch: 300 g
- Passionsfruchtpüree: 200 g
- Eigelb: 100 g
- Zucker: 100 g
- Blütenhonig: 25 g
- Mehlstärke: 50 g
- Butter: 50 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Alle Zutaten	2	0	84 WAIT TEMP
2	Messer + Rühraufsatz	/	3	30 Sek	/

14 - Lemon Curd

Zutaten:

- Eier: n 6
- Zucker: 500 g
- Weiche Butter 150 g
- Saft von 4 Zitronen
- 4 Zitronenschale



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Eier n 6 Zucker 500 g	3	3 Min	/
		BEISEITE HALTEN			
2	Messer + Rühraufsatz	Weiche Butter 150 g Saft von 4 Zitronen 4 Zitronenschale	4	1 Min	85 WAIT TEMP
3	Messer + Rühraufsatz	Reservierte Mischung durch Deckelöffnung	4	20 Min	80

15 - Karamelcreme

Zutaten:

- Eigelb: n 1
- Eier: n 4
- Zucker: 75 g
- Geriebene Zitronenschale: 1 g
- 1/2 vanillenbohne
- Milch: 450 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Eigelb n 1 Eier n 4 Zucker 75 g	3	4 Min	50
2	Messer	Geriebene Zitronenschale 1 g 1/2 vanillenbohne	3	2 Min	70
3	Messer	Milch 450 g	3	6 Min	70

16 - Schokoladen-Kuchen

Zutaten:

- Eigelb: 100 g
- Zucker: 100 g
- Sahne: 250 g
- Milch: 250 g
- Gelatine: 10 g
- Bitterschokolade: 275 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Alle Zutaten		0	84 WAIT TEMP
2	Messer	/	5	20 Sek	/

17 - Schokoladenganache

Zutaten:

- Schokolade in Stücken: 250 g
- Sahne: 170 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Schokolade in Stücken 250 g	10	30 Sek	/
2	Messer + Rühraufsatz	Sahne 170 g	3	0	90 WAIT TEMP

18 - Schokoladen-Ganache zum Füllen

Zutaten:

- Schokolade in Stücken: 250 g
- Sahne: 170 g
- Weiche Butter: 30 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Schokolade in Stücken 150 g	10	30 Sek	/
2	Messer + Rühraufsatz	Sahne 170 g	3	0	90 WAIT TEMP
3	Messer + Rühraufsatz	Weiche Butter 30 g	3	30 Sek	/

19 - Schokoladen Ganache Mousse

Zutaten:

- Sahne: 700 g
- Gehackte Schokolade 75% Kokao: 350 g
- Schlagsahne: 260 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Sahne 350 g Schokolade in Stücken 350 g	10	10 Sek	/
2	Messer + Rühraufsatz	Sahne 350 g	2	0	85 WAIT TEMP
		BEI 30°C ABKÜHLEN LASSEN.			
		SCHLAGSAHNE 260G UNTERRÜHREN			

20 - Soufflé gelée

Zutaten:

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

Bearbeitung:



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

21 - Hazelnuss-Mousse mit kandierten Früchten

Zutaten:

- Sahne: 90 g
- Haselnusspaste: 50 g
- Gelatine Blätter: n 4
- Kandierte Früchte in Stücken: 50 g
- Italienische Meringue: 150 g
- Geschlagene Sahne: 285 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Sahne 90 g Haselnusspaste 50 g	1	3 Min	85
2	Messer + Rühraufsatz	Gelatine Blätter n 4 Kandierte Früchte in Stücken 50 g	2	30 Sek	/
		BEI 30°C ABKÜHLEN LASSEN.			
		150 G ITALIANISCHE MERINGUE UND 285 G SCHLAGSAHNE UNTERRÜHREN.			

22 - Pasteurisiertes Tiramisu

Zutaten:

- Eigelb: n 4
- Zucker: 150 g
- Wasser: 50 g
- Mascarpone Käse: 250 g
- Schlagsahne: 250 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Eigelb n 4	3	3 Min	121 WAIT TEMP
2		BEISEITE STELLEN			
3	Messer + Rühraufsatz + Verschluss	Zucker 150 g Wasser 50 g	2	0	121 WAIT TEMP
4	Messer + Rühraufsatz	Beiseite gestellte Mischung durch die Öffnung im Deckel	3	3 Min	/
5	Messer + Rühraufsatz	Mascarpone Käse 250 g	3	1 Min	/
6	Messer + Rühraufsatz	Schlagsahne 250 g	2	1 Min	/

23 - Tiramisù

Zutaten:

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



Bearbeitung:

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

24 - Orangenabaione

Zutaten:

- Eigelb: 200 g
- Zucker: 125 g
- Marsala Wein: 60 g
- Maskat: 60 g
- Rotes Orangensaft: 125 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rührhaufsatz	Alle Zutaten	2	0	85 WAIT TEMP

25 - Kalte Sauce aus roten Früchten

Zutaten:

- Rotwein: 400 g
- Zucker: 20 g
- Gewürze für Lebkuchen: 1 Teelöffel
- Vanillen nach Geschmack
- 1/2 Orange in dünne Scheiben geschnitten
- 1/2 Zitrone in feinen Scheiben geschnitten
- Anissterne: n 2
- Erdbeeren in 4 Scheiben geschnitten: 200 g
- Johannisbeere: 50 g
- Himbeeren: 100 g
- Geschnittene frische Feigen: n 2
- Früchtencoulis: 300 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Rotwein 400 g Zucker 20 g Gewürze für Lebkuchen 1 Teelöffel Vanille nach Geschmack 1/2 Orange in dünne Scheiben geschnitten 1/2 Zitrone in dünne Scheiben geschnitten Anissterne n 2	1	10 Min	85

Fortsetzung der Tabelle auf der nächsten Seite

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
2	Messer + Rühraufsatz	Erdbeeren in 4 Scheiben geschnitten 200 g Johannisbeere 50 g Himbeere 100 g Geschnittene frische Feigen n 2	1	2 Min	85
3	Messer + Rühraufsatz	Früchtencoulis 300 g	1	30 Sek	/
		24 STUNDEN IM KÜHLSCHRANK INFUSIEREN LASSEN.			

26 - Pochierte Pfirsiche

Zutaten:

- Wasser: 1000 g
- Orangensaft: 250 g
- Zucker: 100 g
- Vanille nach Geschmack
- 1 Zimtstange
- 1/2 geschälte Orange in dünne Scheiben geschnitten
- 1/2 geschälte Zitrone in dünne Scheiben geschnitten
- 1 Teelöffel Gewürze für Lebkuchen
- Gewaschene gelbe Pfirsiche in der Hälfte geschnitten: n 4



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Wasser 1000 g Orangensaft 250 g Zucker 100 g Vanille nach Geschmack 1 Zimtstange 1/2 geschälte Orange in dünne Scheiben geschnitten 1/2 geschälte Zitrone in dünne Scheiben 1 Teelöffel Gewürze für Lebkuchen	1	10 Min	85 WAIT TEMP
2	Messer	Gewaschene gelbe Pfirsichen in der Hälfte geschnitten 4	0	15 Min	85 WAIT TEMP
		24 STUNDEN IM KÜHLSCHRANK RUHEN LASSEN. MIT VANILLE-EIS AUFDIENEN.			

27 - Krokant

Zutaten:

- Zucker: 600 g
- Glucose: 50 g
- Wasser: 240 g
- Getrocknete Früchten: 500 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rührhaufsatz + Verschluss	Zucker 600 g Glucose 50 g Wasser 240 g	1	0	160 WAIT TEMP
2	Messer + Rührhaufsatz	Getrocknete Früchten 500 g	1	30 Sek	160

28 - Pralinierte Mandeln

Zutaten:

- Zucker: 250 g
- Wasser: 80 g
- Mandeln: 250 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Verschluss	Zucker 250 g Wasser 80 g	1	0	120 WAIT TEMP
2	Messer	Mandeln 250 g	1	10 Sek	/

29 - Pralinierte Haselnüsse

Zutaten:

- Zucker: 125 g
- Wasser: 40 g
- Haselnüsse: 250 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rührhaufsatz + Verschluss	Zucker 125 g Wasser 40 g	1	0	120 WAIT TEMP
2	Messer + Rührhaufsatz	Haselnüsse 250 g	1	10 Sek	/

30 - Eisdessert auf italienische Art

Zutaten:

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



Bearbeitung:

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

31 - Feigensorbet

Zutaten:

- Frische Feigen: 500 g
- Orangensaft: 1000 g
- Rohrzuckersirup: 100 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Alle Zutaten	6	1 Min	/
2	Messer	/	2	8 Min	90 WAIT TEMP
		IM GEFRIERFACH AUFBEWAHREN.			

32 - Cointreau Sorbet

Zutaten:

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

Bearbeitung:



STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rührhaufsatz	Alle Zutaten	3	30 Sek	/
		IM GEFRIERFACH HALTEN.			

33 - Port Sorbet

Zutaten:

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

Bearbeitung:



STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rührhaufsatz	Alle Zutaten	3	30 Sek	/
		IM GEFRIERFACH AUFBEWAHREN.			

34 - Erdbeer und Prosecco Sorbet

Zutaten:

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

Bearbeitung:



STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rührhaufsatz	Alle Zutaten	3	30 Sek	/
		IM GEFRIERFACH AUFBEWAHREN.			

35 - Champagner Sorbet

Zutaten:

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



Bearbeitung:

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

7. Getränke



01 - Cappuccino

Zutate:

- Milch: 300 g
- Zucker: 20 g
- Instant-Kaffee: 20 g

Bearbeitung:



STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Alle Zutaten	4	5 min	70

02 - Schokoladen Milchshake (2 Personen)

Zutaten:

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



Bearbeitung:

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

03 - Aprikosen Milchshake

Zutaten:

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



Bearbeitung:

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

04 - Ananas und Kiwi Milchshake

Zutaten:

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



Bearbeitung:

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

05 - Ananas und Melone Milchshake

Zutaten:

- Ananas Scheiben: n 2
- Melone Scheiben: n 3
- Saft von 2 Zitronen
- Eiswürfel: 100 g

Bearbeitung:



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

06 - Banane und Erdbeer Milchshake

Zutaten:

- Bananen: n 2
- Saft von 2 Orangen
- Erdbeeren: 300 g



Bearbeitung:

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

07 - Bananen und Honig Milchshake

Zutaten

- Bananen: n 2
- Honig: 10 g
- Eiswürfel: 200 g
- Sojamilch: 250 g

Bearbeitung:



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

08 - Passionsfrucht Milchshake

Zutaten:

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

Bearbeitung:



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

09 - Alexander

Zutaten:

- Brandy: 100 g
- Kakao-Creme: 100 g
- Sahne: 100 g
- Eiswürfel: n 8

Bearbeitung:



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

10 - Whiskey Creme

Zutaten:

- Schokolade: 30 g
- Eigelb: n 2
- Zucker: 150 g
- Milch: 300 g
- Sahne: 200 g
- Whiskey: 200 g
- Alcohol: 70 g
- Vanille Aroma nach Geschmack



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Schokolade 30 g	10	30 Sek	/
2	Messer	Eigelb n 2 Zucker 150 g Milch 300 g Sahne 200 g	4	6 Min	80
3	Messer	Whiskey 200 g Alcohol 70 g Vanille Aroma nach Geschmack	2	5 Sek	/

11 - Bloody Mary

Zutaten:

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



Bearbeitung:

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

12 - Gefrorener Erdbeer-Daiquiri (2 Personen)

Zutaten:

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



Bearbeitung:

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

13 - Gin Fizz

Zutaten:

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

Bearbeitung:



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

14 - Granita Daiquiri

Zutaten:

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



Bearbeitung:

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

15 - Irish Coffee

Zutaten:

- Kaffee: 200 g
- Whiskey: 120 g
- 1 kleiner Löffel Rohrzucker



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rührhaufsatz	Alle Zutaten	1	3 Min	90

16 - Mojito mit Minze

Zutaten:

- Eiswürfel: 200 g
- Zucker: 20 g
- Saft von 2 Limetten
- Minzeblätter: n 10
- Weisses Rum: 250 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Eiswürfel 200 g Zucker 20 g Saft von 2 Limetten Minzeblätter n 10	9	15 Sek	/
2	Messer	Weisses Rum 250 g	3	10 Sek	/

17 - Piña Colada

Zutaten:

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

Bearbeitung:



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

18 - Sangria

Zutaten:

- Rotwein: 1000 g
- Zucker: 80 g
- Orange in Scheiben geschnitten: n 1
- Zitrone in Scheiben geschnitten: n 2
- Zimtstange: n 1
- Pfirsichen in Stücken: 150 g
- Birnen in Stücken: 100 g



Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Rotwein 1000 g Zucker 80 g 1 Orange in Scheiben geschnitten 2 Zitrone in Scheiben geschnitten 1 Zimtstange	0	25 Min	100
2	Messer	Pfirsichen in Stücken 150 g Birnen in Stücken 100 g	0	5 Min	100



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