

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

Ricettario

HotmixPRO

Breeze



INDICE

NR.	PROGRAMMI	PAG
1	TAGLIARE	8
2	TRITARE GROSSOLANO	8
3	TRITARE FINE	8
4	GRATTUGIARE	9
5	POLVERIZZARE	9
6	SBATTERE	9
7	MISCELARE	10
8	EMULSIONARE	10
9	MONTARE ALBUMI	11
10	MONTARE PANNA	11
11	IMPASTO MORBIDO	12
12	IMPASTO MEDIO	12
13	IMPASTO FORTE	12
14	PATE' FREDDI	13
15	FARCE	13
16	FARCIA MOUSSELINE	14
17	MARINATA AGRODOLCE	15
18	MARINATA PICCANTE	16
19	MARINATA ORIENTALE	17
20	BASE ROYALE PER CONSOMME'	18
21	BASE ALCOLICA PER SORBETTO	19
22	BASE CREMA MOUSSE DI FRUTTA	20
23	MERINGA FRANCESE	21
24	BASE PARFAIT	22
25	PREPARAZIONE PER FRUTTA BRINATA	23

NR.	RICETTE	PAG.
IMPASTI		24
101	PASTELLA BASE PER FRITTURE	25
102	PASTELLA SOFFICE ALLA BIRRA	26
103	PASTELLA PER TEMPURA	27
104	PASTELLA AL BRANDY	28
105	PASTELLA PER FRITTI ALLA MENTA	29
106	PASTELLA PER FRITTI SPEZIATA	30
107	PASTELLA ALL'UOVO GIALLA	31

108	PASTA ALL'UOVO SPECIALE	32
109	PASTA ALL'UOVO AGLIO E PREZZEMOLO	33
110	PASTA ALL'UOVO AL CACAO	34
111	PASTA ALL'UOVO AL NERO DI SEPPIA	35
112	PASTA ALL'UOVO ROSSA	36
113	PASTA ALL'UOVO DI FARINA DI CASTAGNE	37
114	PASTA PER PIZZA	38
115	PANE AGLIO E PREZZEMOLO	39
116	PANE AL BASILICO	40
117	PANE AL CURRY	41
118	PANE ALLE NOCI	42
119	PANE BURRO E PARMIGIANO	43
120	PANE GIALLO AI SEMI DI SESAMO	44
121	PANE OLIVE E ROSMARINO	45
122	PANE SPECK E PEPE	46
123	PANE SOFFICE ALL'ACCIUGA	47
124	PANE GIALLO ALLE OLIVE	48
125	PANE DOLCE AL LATTE	49
126	PANINI AL COCCO	50
127	PANE AZZIMO	51
128	GRISSINI AL PECORINO	52
129	PASTA SFOGLIA	53
130	PASTA PER FODERARE	54
131	PASTA BRISEE	55
132	PASTA FROLLA	56
133	PASTA FROLLA MONTATA	57
134	PASTA BRIK	58
135	PASTA SIGARETTA	59
136	PASTA SABLE	60
137	SHORTBREAD	61
138	PASTA PER CAKE	62
139	PASTA PER BRIOCHE	63
140	IMPASTO PER CREPES	64
141	IMPASTO PER STRUDEL SALATI	65
142	IMPASTO BISCOTTI VIENNESI	66
143	MACARONS	67
144	CRUMBLE	68
145	PASTA PETIT FOURS ALLE MANDORLE	69
146	CREPES AL ROQUEFORT	70
147	CROISSANT ALLE ERBE AROMATICHE	71
148	MUFFIN DOLCE ALLE ZUCCHINE	72

149	MUFFIN SALATO OLIVE E ROSMARINO	73
150	PLUM-CAKE SALATO NOCI E PARMIGIANO	74
SALSE, CREME DOLCI E SALATE		75
201	BURRO AL TARTUFO	76
202	BURRO ALLA SENAPE	77
203	BURRO ALL'ACCIUGA	78
204	BURRO ALL'AGLIO	79
205	BURRO PER LUMACHE	80
206	SALSA AIOLI	81
207	HUMMUS	82
208	MAIONESE	83
209	MAIONESE VERDE	84
210	MAIONESE SENZA UOVA	85
211	SALSA COCKTAIL	86
212	SALSA ALLO YOGURT	87
213	SALSA TARTARA	88
214	SALSA TONNATA	89
215	SALSA AVOCADO	90
216	CITRONETTE	91
217	SALSA VINAIGRETTE	92
218	SALSA TAPENADE	93
219	GUACAMOLE	94
220	BASE PATATE DUCHESSA	95
221	CREMA DI SESAMO	96
BRODI, CREME E ZUPPE		97
301	BRODO VEGETALE GRANULARE	98
302	GAZPACHO	99
SUGHI PER PASTA		100
401	PESTO ALLA GENOVESE	101
402	PESTO ALLE MANDORLE	102
403	PESTO DI RUCOLA	103
404	PESTO DI ZUCCHINE	104
FARCE, PATE', TORTE SALATE, SOUFFLE'		105
501	FARCIA AL SALMONE	106
502	FARCIA DI POLLO O VITELLO	107
503	FARCIA PROSCIUTTO E CAPRINO	108
504	FARCIA DI PROSCIUTTO E PISTACCHI	109
505	MOUSSE DI FORMAGGIO DI CAPRA ALLA PASTA D'OLIVE	110
506	MOUSSE DI TONNO E MONTASIO AL PROFUMO DI LIMONE	111
507	MOUSSE AL PROSCIUTTO	112
508	MOUSSE DI CAMEMBERT E NOCCIOLE	113

509	MOUSSE DI PROSCIUTTO E GORGONZOLA	114
510	MOUSSE DI TONNO E CAPPERI	115
511	PATÉ AFFUMICATO (ARRINGHE)	116
512	PATÉ DI AVOCADO	117
513	TARTARE DI GAMBERETTI IN MOUSSE DI AVOCADO	118
514	QUICHE LORRAINE	119
515	QUICHE SANS PATE	120
516	FALAFEL	121
517	CROCCHETTE DI PATATE E ZUCCA ALLE MANDORLE	122
518	SOUFFLÉ DOLCE AL FORMAGGIO	123
519	TORTINO DI PATATE E SEDANO RAPA	124
DESSERT		125
601	GLASSA ALL'ACQUA AROMATIZZABILE	126
602	GLASSA REALE	127
603	TIRAMISÙ TRADIZIONALE	128
604	PANNA CHANTILLY	129
605	SOUFFLÉ GHIACCIATO	130
606	SEMIFREDDO ALL'ITALIANA	131
607	SPECULOOS	132
GELATI, SORBETTI, GRANITE		133
701	GELATO RICOTTA E FRUTTA	134
702	GELATO AL BASILICO	135
703	GELATO PIÑA COLADA	136
704	GELATO SALATO AL SALMONE	137
705	SORBETTO AL COINTREAU	138
706	SORBETTO AL PORTO	139
707	SORBETTO ALLE FRAGOLE E PROSECCO	140
708	SORBETTO ALLO CHAMPAGNE	141
709	SORBETTO DI ANGIURIA	142
710	SORBETTO DI POMODORO	143
711	GRANITA AL CAFFÈ	144
712	GRANITA AL LIMONE	145
713	GRANITA AL GELSO NERO	146
714	GRANITA ALLO CHAMPAGNE	147
715	GRANITA DI FRAGOLE	148
BEVANDE		149
801	FRAPPÈ AL CIOCCOLATO (2 PERSONE)	150
802	FRAPPÈ DI ALBICOCCHE	151
803	FRAPPÈ DI ANANAS E KIWI	152
804	FRAPPÈ DI ANANAS E MELONE	153
805	FRAPPÈ DI BANANA E FRAGOLA	154

806	FRAPPÈ DI BANANE E MIELE	155
807	FRAPPÈ DI ANANAS E PAPAIA	156
808	FRAPPÈ PASSION FRUIT	157
809	BATIDA DE BANANA	158
810	ALEXANDER	159
811	BLOODY MARY	160
812	FROZEN STRAWBERRY DAIQUIRI (2 PERSONE)	161
813	GIN FIZZ	162
814	GRANITA DAIQUIRI	163
815	MOJITO ALLA MENTA	164
816	PIÑA COLADA	165

0. Programmi

01 - TAGLIARE

Metodo:

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

02 - TRITARE GROSSOLANO

Metodo:

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

03 - TRITARE FINE

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Bicchierino	L'ingrediente da tritare	8	/	/

04 - GRATTUGIARE

Metodo:

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

05 - POLVERIZZARE

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Bicchierino	L'ingrediente da polverizzare	10	3 min	/

06 - SBATTERE

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	L'ingrediente da sbattere	4	2 min	/

07 - MISCELARE

Metodo:

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

08 - EMULSIONARE

Metodo:

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

09 - MONTARE ALBUMI

Metodo:

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

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

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

10 - MONTARE PANNA

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Minimo 200 g di panna fredda	3		-24

11 - IMPASTO MORBIDO

Metodo:

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

12 - IMPASTO MEDIO

Metodo:

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

13 - IMPASTO FORTE

Metodo:

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

14 - PATE' FREDDI



Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Fase di pre-raffreddamento / no ingredienti	0	0	10 WAIT TEMP
2	Lame + Bicchierino	Quantità massima ingredienti 500 g	10	/	-24

15 - FARCE



Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Fase di pre-raffreddamento / no ingredienti	0	0	10 WAIT TEMP
2	Lame	Ingredienti molto freddi	10	/	-24

16 - FARCIA MOUSSELINE

Ingredienti:

- Carne o pesce a cubetti: 250 g
- Pepe Q.B.
- Aromi Q.B.
- Brandy o vermouth secco: 8 g
- Panna montata: 150 g



Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Fase di pre-raffreddamento / no ingredienti	0	0	10 WAIT TEMP
2	Lame	Carne o pesce a cubetti freddissimi 250 g	10	30 sec	-24
3	Lame + Miscelatore	Pepe Q.B. Aromi Q.B. Brandy o vermouth secchi 8 g	3	2 min	/
4	Lame + Miscelatore	Panna montata 150 g	3	30 sec	/

17 - MARINATA AGRO-DOLCE

Ingredienti:

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

Metodo:

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

18 - MARINATA PICCANTE

Ingredienti:

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



Metodo:

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

19 - MARINATA ORIENTALE

Ingredienti:

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

Metodo:

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

20 - BASE ROYALE PER CONSOMME'

Ingredienti:

- Purea dell'elemento caratteristico: 200 g
- Latte: 100 g
- Panna: 100 g
- Tuorli d'uovo: 120 g
- Albumi d'uovo: 25 g

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Tutti gli ingredienti	3	1 min	/
		Dare la forma e cuocere a bagno maria in forno			

21 - BASE ALCOLICA PER SORBETTO

Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Proporzioni ingredienti (vedi sotto)	3	30 sec	/
		Mantecare (velocità Gelato-Granita)			

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

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

22 - BASE CREMA MOUSSE DI FRUTTA

Ingredienti:

- Frutta a scelta: 340 g
- Meringa all'italiana: 340 g
- Panna semimontata: 410 g
- Gelatina ammollata: 10 g



Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Bicchierino	Frutta a scelta 340 g	10	1 min	/
2	Lame + Miscelatore	Meringa all'italiana 340 g Panna semimontata 410 g Gelatina ammollata 10 g	1	20 sec	/

23 - MERINGA FRANCESE

Ingredienti:

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



Metodo:

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

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

CONSIGLI:

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

24 - BASE PARFAIT

Ingredienti:

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



Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Pate a bombe 350 g Aroma selezionato a piacere Panna montata 500 g	2	30 sec	/
2	Lame + Miscelatore	Meringue italiana 100 g	2	30 sec	/
		Tenere nel freezer 4 ore prima di servire			

25 - FRUTTA BRINATA

Ingredienti:

- Albumi: n 1
- Acqua: 1 cucchiaio



Metodo:

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

1. Impasti



01 - Pastella base per frittura

Ingredienti:

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



Metodo:

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

02 - Pastella soffice alla birra

Ingredienti:

- Uova: n. 2
- Farina tipo 00: 250 g
- Birra: 200 g
- Olio di semi: 2 cucchiari
- Un pizzico di sale



Metodo:

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

03 - Pastella per tempura

Ingredienti:

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



Metodo:

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

04 - Pastella al Brandy

Ingredienti:

- Brandy: 100 g
- Acqua gassata: 120 g
- Farina tipo 00: 250 g
- Olio di semi: 15 g



Metodo:

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

05 - Pastella per fritti alla menta

Ingredienti:

- Tuorli: 50 g
- Vino bianco: 50 g
- Farina 00: 120 g
- Scorza grattugiata di 1 limone
- Menta tritata fine Q.B.
- Sale Q.B.



Metodo:

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

06 - Pastella per fritti speziata

Ingredienti:

- Acqua: 230 g
- Lievito chimico: 3 g
- Farina di ceci: 250 g
- Semi di curcuma in polvere: 5 g
- Semi di coriandolo in polvere: 5 g
- Peperoncino in polvere Q.B.
- Sale Q.B.



Metodo:

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

07 - Pasta all'uovo gialla

Ingredienti:

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



Metodo:

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

08 - Pasta all'uovo speciale

Ingredienti:

- Farina tipo 00: 400 g
- Tuorli d'uovo: n. 13
- Sale a piacere



Metodo:

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

09 - Pasta all'uovo aglio e prezzemolo

Ingredienti:

- Farina tipo 00: 450 g
- Uova: n 4
- Purea di Aglio: 40 g
- Prezzemolo asciutto tritato Q.B.
- Sale Q.B.



Metodo:

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

10 - Pasta all'uovo al cacao

Ingredienti:

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



Metodo:

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

11 - Pasta all'uovo al nero di seppia

Ingredienti:

- Farina tipo 00: 400 g
- Uova: n 2
- Albumi d'uovo: n 2
- Olio d'oliva: 10 g
- Sale Q.B.
- Nero di Seppia: 20 g



Metodo:

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

12 - Pasta all'uovo rossa

Ingredienti:

- Farina tipo 00: 400 g
- Uova: n 2
- Tuorli d'uovo: n 3
- Rape rosse bollite: 50 g
- Sale a piacere



Metodo:

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

13 - Pasta all'uovo di farina di castagne

Ingredienti:

- Farina tipo 00: 250 g
- Farina di Castagne: 150 g
- Uova: n 4
- Sale a piacere



Metodo:

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

14 - Pasta per pizza

Ingredienti:

- 25 g Lievito di birra sciolto in 300 g d'acqua
- Olio d'oliva extravergine: 20 g
- Zucchero: 10 g
- Sale: 10 g
- Farina: 500 g



Metodo:

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

15 - Pane aglio e prezzemolo

Ingredienti:

- Prezzemolo: 20 g
- Spremitura di 2 spicchi d'aglio
- 10 g di zucchero sciolti in 300 g d'acqua
- Lievito di birra: 40 g
- Olio d'oliva: 30 g
- Farina integrale: 100 g
- Farina 00: 500 g
- Sale Q.B.



Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Prezzemolo 20 g Spremitura di 2 spicchi d'aglio	10	10 sec	/
2	Lame	10 g di zucchero sciolti in 300 g d'acqua Lievito di birra 40 g Olio d'oliva 30 g Farina integrale 100 g Farina 00: 500 g Sale Q.B.	10	10 sec	/

16 - Pane al basilico

Ingredienti:

- Acqua: 300 g
- Lievito di birra sciolto: 30 g
- Zucchero: 10 g
- Basilico tritato: 50 g
- Olio d'oliva: 20 g
- Farina 0: 500 g
- Sale Q.B.



Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Bicchierino	Tutti gli ingredienti	10	10 sec	/

17 - Pane al curry

Ingredienti:

- Acqua: 300 g
- Lievito di birra: 25 g
- Farina: 500 g
- 1 cucchiaino di curry
- Olio d'oliva: 25 g
- Sale Q.B.



Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Bicchierino	Tutti gli ingredienti	10	10 sec	/

18 - Pane alle noci

Ingredienti:

- Latte: 300 g
- Olio d'oliva: 20 g
- Zucchero: 5 g
- Lievito di birra sciolto: 25 g
- Noci tritate: 80 g
- Farina 0: 500 g
- Sale Q.B.



Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Bicchierino	Tutti gli ingredienti	10	10 sec	/

19 - Pane burro e Parmigiano

Ingredienti:

- Latte: 50 g
- Lievito di birra: 30 g
- Zucchero: 10 g
- Acqua: 150 g
- Uova: n. 1
- Parmigiano grattugiato: 70 g
- Olio d'oliva: 20 g
- Burro pomata: 120 g
- Farina 0: 300 g



Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Bicchierino	Latte 50 g Lievito di birra 30 g Zucchero 10 g	6	30 sec	/
2	Lame + Bicchierino	Acqua 150 g Uova n. 1 Parmigiano grattugiato 70 g Olio d'oliva 20 g Burro pomata 120 g Farina 0: 300 g	10	10 sec	/

20 - Pane giallo ai semi di sesamo

Ingredienti:

- Latte: 200 g
- Zucchero: 10 g
- Lievito di birra: 20 g
- Farina di mais: 50 g
- Olio d'oliva: 20 g
- Farina 0: 380 g



Metodo:

STEP	ACCESSORI	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Bicchierino	Latte 200 g Zucchero 10 g Lievito di birra 20 g	6	30 sec	/
2	Lame + Bicchierino	Farina di mais 50 g Olio d'oliva 20 g Farina 0: 380 g	10	10 sec	/
		Formare i panini e spennellarli con albume			
		Cospargeli con semi di sesamo			

21 - Pane olive e rosmarino

Ingredienti:

- Lievito di birra: 15 g
- Acqua: 150 g
- Zucchero: 10 g
- Olio d'oliva: 60 g
- Rosmarino Q.B.
- Olive nere denocciolate: 80 g
- Farina 00: 350 g
- Sale Q.B.



Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Lievito di birra 15 g Acqua 150 g Zucchero 10 g Olio d'oliva 60 g Rosmarino Q.B. Olive nere denocciolate 80 g	8	15 sec	/
2	Lame	Farina 350 g Sale Q.B.	10	10 sec	/

22 - Pane speck e pepe

Ingredienti:

- Latte: 270 g
- Lievito sciolto: 25 g
- Uova: n. 1
- Zuchero: 20 g
- Pepe nero Q.B.
- Speck a cubetti: 120 g
- Sale Q.B.
- Farina 0: 500 g



Metodo:

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

23 - Pane soffice all'acciuga

Ingredienti:

- Acqua: 300 g
- Lievito sciolto: 30 g
- Zucchero: 10 g
- Olio d'oliva: 20 g
- Acciughe sott'olio spezzettate 90 g
- Farina 0: 500 g
- Sale Q.B.



Metodo:

STEP	ACCESSORI	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Bicchierino	Tutti gli ingredienti	10	10 sec	/

24 - Pane giallo alle olive

Ingredienti:

- Acqua: 250 g
- Olio d'oliva: 50 g
- 1 bustina di lievito
- Zucchero: 10 g
- Dragoncello tritato Q.B.
- Pecorino grattugiato: 50 g
- Olive nere tritate: 50 g
- Farina di mais: 150 g
- Farina 0: 350 g
- Sale Q.B.



Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Bicchierino	Tutti gli ingredienti	10	10 sec	/

25 - Pane dolce al latte

Ingredienti:

- Latte: 250 g
- Burro pomata: 80 g
- Zucchero: 40 g
- Lievito di birra sciolto: 40 g
- Farina 0: 500 g
- Sale: 5 g



Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Latte 250 g Burro pomata 80 g	4	3 min	/
2	Lame + Bicchierino	Zucchero 40 g Lievito di birra sciolto 40 g Farina 0: 500 g Sale 5 g	10	10 sec	/

26 - Panini al cocco

Ingredienti:

- Latte: 250 g
- Lievito di birra: 25 g
- Zucchero: 5 g
- Polpa di cocco grattugiata: 50 g
- Burro pomata: 50 g
- Farina 0: 500 g
- Olio d'oliva: 30 g
- Sale: 10 g



Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Latte 250 g Lievito di birra 25 g Zucchero 5 g Polpa di cocco grattugiata 50 g Burro pomata 50 g	6	20 sec	/
2	Lame	Farina 0 500 g Olio d'oliva 30 g Sale 10 g	10	10 sec	/

27 - Pane azzimo

Ingredienti:

- Acqua: 150 g
- Olio d'oliva: 20 g
- Sale Q.B.
- Farina: 220 g



Metodo:

STEP	ACCESSORI	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Bicchierino	Tutti gli ingredienti	10	10 sec	/

28 - Grissini al pecorino

Ingredienti:

- Acqua: 300 g
- Lievito di birra sciolto: 15 g
- Olio d'oliva: 80 g
- Zucchero: 10 g
- Pecorino grattugiato: 60 g
- Farina: 500 g
- Sale Q.B.



Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Bicchierino	Tutti gli ingredienti	10	10 sec	/

29 - Pasta sfoglia

Ingredienti:

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



Metodo:

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

30 - Pasta per foderare

Ingredienti:

- Farina tipo 00: 250 g
- Burro morbido: 125 g
- Acqua fredda: 75 g
- Sale: 5 g



Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Farina tipo 00 250 g Burro morbido 125 g	10	10 sec	/
2	Lame	Acqua fredda 75 g Sale 5 g	10	5 sec	/
		TENERE IN FRIGORIFERO PER 2 ORE PRIMA DI SERVIRE			

31 - Pasta Brisee

Ingredienti:

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



Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Farina 250 g Burro burro pomata 125g Sale 5 g Uova n 1 Acqua 15 g	3	30 sec	/
2	Lame	Farina 250 g	10	10 sec	/

32 - Pasta frolla

Ingredienti:

- Farina tipo 00: 250 g
- Burro pomata: 125 g
- Zucchero: 100 g
- 1 Pizzico di sale
- Vaniglia aroma: 1 g
- Uova: n.1



Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Farina 00: 250 g Burro pomata 125 g Zucchero 100 g 1 pizzico di sale Vaniglia aroma 1 g	10	10 sec	/
2	Lame	Uova n.1	10	10 sec	/

33 - Pasta frolla montata

Ingredienti:

- Burro pomata: 175 g
- Zucchero a velo: 125 g
- Vanilline Q.B.
- 1 pizzico di sale
- Scorza di limone grattugiata Q.B.
- Uova: n. 1
- Tuorli: n.1
- Farina 00: 250 g
- Fecola di patate: 25 g



Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Burro pomata 175 g	4	30 sec	/
2	Lame	Zucchero a velo 125 g Vanillina Q.B. 1 Pizzico di sale Scorza di limone grattugiata Q.B. Uova n. 1 Tuorlo n.1	4	30 sec	/
3	Lame	Farina 00: 250 g Fecola di patate 25 g	10	10 sec	/

34 - Pasta Brik

Ingredienti:

- Farina bianca: 150 g
- Farina di semola: 50 g
- Acqua: 350 g
- Sale a piacere



Metodo:

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

35 - Pasta sigaretta

Ingredienti:

- Zucchero: 375 g
- Albume: 375 g
- Burro pomata: 375 g
- Farina 00: 375 g
- Vaniglia Q.B.



Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Bicchierino	Zucchero 375 g	10	2 min	/
2	Lame + Bicchierino	Albumi 375 g Burro pomata 375 g Farina 375 g Vaniglia Q.B.	10	10 sec	/

36 - Pasta sable

Ingredienti:

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



Metodo:

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

37 - Shortbread

Ingredienti:

- Zucchero: 200 g
- Burro pomata: 400 g
- Sale Q.B.
- Farina: 430 g



Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Bicchierino	Zucchero 200 g	10	1 min	/
2	Lame	Burro pomata 400 g Sale Q.B.	8	15 sec	/
3	Lame	Farina 430 g	10	10 sec	/

38 - Pasta per Cake

Ingredienti:

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



Metodo:

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

39 - Pasta per brioche

Ingredienti:

- 12 g di lievito fresco sciolti in 80 g d'acqua
- Farina: 250 g
- Sale: 5 g
- Uova: n 2
- Burro: 90 g
- Zucchero: 50 g



Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	12 g lievito fresco sciolto in 40 g di acqua Farina 80 g	10	10 sec	/
2		Prendere il composto e lasciarlo riposare per 1 ora			/
3	Lame	Farina 170 g Sale 5 g Uova n 2 Burro 90 g Zucchero 50 g	10	10 sec	/
4	Lame	Composto lievitato riservato	10 PULSE 2	48 sec	/
5	Lame	NEXT	10 PULSE 2	48 sec	/

40 - Impasto per crepes

Ingredienti:

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



Metodo:

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

41 - Pasta per Strudel salati

Ingredienti:

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



Metodo:

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

42 - Impasto biscotti Viennesi

Ingredienti:

- Zucchero: 80 g
- Burro pomata: 200 g
- Albumi: 50 g
- 1 Pizzico di sale
- Vaniglia Q.B.
- Farina 00: 250 g



Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Bicchierino	Zucchero 80 g	10	1 min	/
2	Lame + Bicchierino	Burro pomata 200 g Albumi 50 g Sale Q.B. Vaniglia Q.B. Farina 00: 250 g	10	10 sec	/

43 - Macaron

Ingredienti:

- Zucchero: 945 g
- Mandorle: 345 g
- Cacao amaro: 45 g
- Albumi: 165 g



Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Bicchierino	Zucchero 615 g Mandorle 345 g Cacao amaro 45 g	10	2 min	/
		Mettere da parte			
2	Lame + Miscelatore	Albumi 165 g Zucchero 330 g	3	2 min	/
		Incorporare al composto messo da parte			

44 - Crumble

Ingredienti:

- Burro pomata: 400 g
- Zucchero di canna: 150 g
- Sale: 2 g
- Semi di bacca di vaniglia
- Zucchero bianco: 50 g
- Farina 00: 500 g



Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Burro pomata 400 g Zucchero di canna 150 g Sale 2 g Semi di bacca di vaniglia Zucchero bianco 50 g	3	2 min	/
2	Lame + Bicchierino	Farina 00: 500 g	10	10 sec	/

45 - Pasta Petit Fours alle mandorle

Ingredienti:

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



Metodo:

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

46 - Crepes al Roquefort

Ingredienti:

- Farina 00 : 180 g
- Uova: n.2
- Tuorli: n.1
- Roquefort a pezzi: 180 g
- Birra: 60 g
- Sale Q.B.



Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Farina 180 g Uova n.2 Tuorli n.1 Roquefort a pezzi 180 g	6	1 min 30 sec	/
2	Lame	Birra a filo dal foro nel coperchio 60 g Sale Q.B.	3	1 min	/
		Lasciare riposare 30 minuti			

47 - Croissant alle erbe aromatiche

Ingredienti:

- Spicchi d'aglio: n.2
- Scalogno: 20 g
- Prezzemolo: 30 g
- Erba cipollina: 20 g
- Latte: 250 g
- Burro pomata: 100 g
- Lievito: 20 g
- Semi di cumino Q.B.
- Maggiorana tritata Q.B.
- Albumi: 50 g
- Zucchero: 10 g
- Farina 0: 500 g
- Sale Q.B.



Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Bicchierino	Spicchi d'aglio n.2 Scalogno 20 g Prezzemolo 30 g Erba cipollina 20 g	8	10 sec	/
2	Lame	Latte 250 g Burro pomata 100 g	4	3 min	/
3	Lame + Bicchierino	Lievito 20 g Semi di cumino Q.B. Maggiorana tritata Q.B. Albumi 50 g Zucchero 10 g Farina 0: 500 g Sale Q.B.	10	10 sec	/

48 - Muffin dolce alle zucchine

Ingredienti:

- Noci tritate: 50 g
- Zucchero: 100 g
- Burro pomata: 70 g
- Uova: n.2
- Cannella in polvere Q.B.
- 1 bustina di vanillina
- Zucchine a julienne: 150 g
- Farina: 150 g
- Lievito chimico: 10 g
- Sale Q.B.



Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Noci tritate 50 g Zucchero 100 g Burro pomata 70 g Uova n.2 Cannella in polvere Q.B. 1 bustina di vanillina Zucchine a julienne 150 g	6	20 sec	/
2	Lame	Farina 150 g Lievito chimico 10 g Sale Q.B.	10	10 sec	/

49 - Muffin salato olive e rosmarino

Ingredienti:

- Latte: 250 g
- Burro pomata: 140 g
- Uova: n.2
- Lievito chimico: 16 g
- Parmigiano grattugiato : 30 g
- Olive nere denocciolate: 100 g
- Rosmarino tritato Q.B.
- Farina 00: 370 g
- Sale Q.B.



Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Latte 250 g Burro pomata 140 g Uova n.2 Lievito chimico 16 g Parmigiano grattugiato 30 g Olive nere denocciolate 100 g Rosmarino tritato Q.B.	6	20 sec	/
2	Lame	Farina 00: 370 g Sale Q.B.	10	10 sec	/

50 - Plum-cake noci e Parmigiano

Ingredienti:

- Lievito di birra: 30 g
- Acqua: 100 g
- Zucchero: 10 g
- Burro pomata: 80 g
- Tuorli: 40 g
- Latte: 250 g
- Farina 00: 500 g
- Parmigiano grattugiato: 100 g
- Sale Q.B.



Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Lievito di birra 30 g Acqua 100 g Zucchero 10 g Burro pomata 80 g Tuorli: 40 g	6	20 sec	/
2	Lame	Latte 250 g Farina 00: 500 g Parmigiano grattugiato 100 g Sale Q.B.	10	10 sec	/

2. SALSE



01 - Burro al tartufo

Ingredienti:

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



Metodo:

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

02 - Burro alla senape

Ingredienti:

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



Metodo:

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

03 - Burro all'acciuga

Ingredienti:

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



Metodo:

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

04 - Burro all'aglio

Ingredienti:

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



Metodo:

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

05 - Burro per lumache

Ingredienti:

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



Metodo:

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

06 - Salsa Aioli

Ingredienti:

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



Metodo:

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

07 - Hummus

Ingredienti:

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



Metodo:

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

08 - Maionese

Ingredienti:

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



Metodo:

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

09 - Maionese verde

Ingredienti:

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



Metodo:

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

10 - Maionese senza uova

Ingredienti:

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



Metodo:

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

11 - Salsa cocktail

Ingredienti:

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



Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Maionese 200 g Brandy 8 g Salsa Worcestershire 2 gocce Tabasco a piacere Ketchup 50 g	3	1 min	/
2	Lame + Miscelatore	Panna montata 30 g	2	20 sec	/

12 - Salsa allo yogurt

Ingredienti:

- 1/2 Spicchio d'aglio
- Yogurt Naturale: 500 g
- Panna: 200 g
- Succo di limone: 8 g
- Sale a piacere



Metodo:

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

13 - Salsa tartara

Ingredienti:

- Uova sode: n 2
- Cetriolini Q.B.
- Capperi Q.B.
- Erba cipollina Q.B.
- Maionese: 200 g



Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Uova sode n 2 Cetriolini Q.B. Capperi Q.B. Erba cipollina Q.B.	10	10 sec	/
2	Lame + Miscelatore	Maionese 200 g	2	30 sec	/

14 - Salsa tonnata

Ingredienti:

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

Metodo:



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

15 - Salsa avocado

Ingredienti:

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



Metodo:

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

16 - Citronette

Ingredienti:

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



Metodo:

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

17 - Salsa vinaigrette

Ingredienti:

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



Metodo:

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

18 - Salsa Tapenade

Ingredienti:

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



Metodo:

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

19 - Guacamole

Ingredienti:

- Cipollotti: n. 1
- Peperoncini verdi: n.3
- 1mazzetto di cordiandolo
- Avocado maturi puliti a pezzi: n. 4
- Succo di 2 lime
- Sale e pepe quanto basta



Metodo:

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

20 - Base patate Duchessa

Ingredienti:

- Patate farinose lessate schiacciate: 700 g
- Burro pomata: 70 g
- Tuorli d'uovo: n 2
- Noce moscata Q.B.
- Sale e pepe Q.B.



Metodo:

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

21 - Crema di sesamo

Ingredienti:

- Tahina: 420 g
- Succo di 2 limoni
- 1 spicchio d'aglio
- Prezzemolo Q.B.
- Sale e pepe Q.B.
- Paprica dolce: 10 g



Metodo:

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

3. Brodi, Creme



01- Brodo vegetale granulare

Ingredienti:

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



Metodo:

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

02 - Gazpacho

Ingredienti:

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



Metodo:

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

4. Sughì per Pasta



01 - Pesto alla Genovese

Ingredienti:

- 1 Spicchio d'aglio
- Formaggio Parmigiano: 50 g
- Foglie di basilico: 90 g
- Pecorino: 50 g
- Pinoli: 30 g
- Sale e pepe Q.B.
- Olio d'oliva extravergine: 140 g



Metodo:

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

02 - Pesto alle mandorle

Ingredienti:

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



Metodo:

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

03 - Pesto di rucola

Ingredienti:

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



Metodo:

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

04 - Pesto di zucchine

Ingredienti:

- Zucchine lessate (solo la parte verde): 200 g
- Pinoli: 40 g
- Foglie di basilico: 30 g
- Sale e pepe Q.B.
- Parmigiano grattugiato: 70 g
- Olio a filo dal foro nel coperchio: 150 g



Metodo:

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

5. Farce, Paté, Torte salate, Soufflé



01 - Farcia al salmone

Ingredienti:

- 1 ciuffetto di prezzemolo
- Salmone affumicato: 160 g
- 3 cucchiaini di panna liquida
- Ricotta freschissima: 300 g
- Sale e pepe Q.B.



Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	1 ciuffetto di prezzemolo Salmone affumicato 80 g	6	10 sec	/
2	Lame	3 cucchiaini di panna liquida Salmone affumicato 80 g Ricotta freschissima 300 g Sale e pepe Q.B.	4	1 min	/

02 - Farcia di pollo o vitello

Ingredienti:

- Panna: 400 g
- Uova: n. 2
- 2 fette di pane a cassetta a pezzetti
- Carne di pollo o vitello a cubetti freddissima: 160 g



Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Fase di pre-raffreddamento/ no ingredienti	0	0	10 WAIT TEMP
2	Lame	Panna 400 g Uova n. 2 2 fette di pane a cassetta a pezzetti	4	30 sec	-24
3	Lame	Carne di pollo o vitello a cubetti freddissima 160 g	10	30 sec	-24

03 - Farcia prosciutto e caprino

Ingredienti:

- 1 ciuffetto di prezzemolo
- Prosciutto cotto a pezzetti: 250 g
- Caprino freschissimo: 250 g
- Senape Q.B.
- Sale e pepe Q.B.



Metodo:

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

04 - Farcia di prosciutto e pistacchi

Ingredienti:

- Prosciutto cotto: 300 g
- Panna: 50 g
- Ricotta: 200g
- Gorgonzola: 100 g
- Pistacchi tostati tritati: 30 g
- Tabasco Q.B.
- Sale e pepe Q.B.



Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Prosciutto cotto a pezzi 300 g Panna 50 g	8	30 sec	/
2	Lame	Ricotta 200g Gorgonzola 100 g Pistacchi tostati tritati 30 g Tabasco Q.B. Sale e pepe Q.B.	3		/

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

Ingredienti:

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



Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Panna 250 g	3	40 sec	/
		METTERE DA PARTE			
2	Lame	Olive nere denocciolate 20 g Pomodori Confit 20 g	6	30 sec	/
3	Lame	Pecorino 200 g Erba cipollina a pezzetti 10 g	3	15 sec	/
4	Lame + Miscelatore	Panna messa da parte	2	30 sec	/

06 - Mousse di tonno e Montasio al profumo di limone

Ingredienti:

- Montasio a pezzetti: 150 g
- Tonno sott'olio sgocciolato: 150 g
- Panna liquida: 80 g
- Scorza grattugiata di 2 limoni
- Sale e pepe Q.B.



Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Montasio a pezzetti 150 g	8	10 sec	/
2	Lame + Miscelatore	Tonno sotto'olio sgocciolato 150 g Panna liquida 80 g Scorza grattugiata di 2 limoni Sale e pepe Q.B.	3	15 sec	/

07 - Mousse al prosciutto

Ingredienti:

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



Metodo:

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

08 - Mousse di Camembert e nocciole

Ingredienti:

- Camembert: 500 g
- Panna: 200 g
- Parmigiano grattugiato: 60 g
- Nocciole tostate: 30 g
- Pepe Q.B.



Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Bicchierino	Tutti gli ingredienti	10	2 min	/

09 - Mousse di prosciutto e gorgonzola

Ingredienti:

- Prosciutto cotto: 300 g
- Panna: 50 g
- Ricotta: 200 g
- Gorgonzola: 100 g
- Pistacchi: 30 g
- Tabasco Q.B.



Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Bicchierino	Tutti gli ingredienti	8	1 min	/

10 - Mousse di tonno e capperi

Ingredienti:

- Tonno sott'olio: 300 g
- Olive nere denocciolate: 50 g
- Capperi: 20 g
- Prezzemolo Q.B.
- Tuorli sodi: n. 2
- Burro pomata: 100 g
- Cognac: 20 g
- Filetti d'acciuga sott'olio: n. 4



Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Bicchierino	Tutti gli ingredienti	8	2 min	/

11 - Paté affumicato (Arringhe)

Ingredienti:

- Arringhe affumicate: 230 g
- Formaggio morbido: 150 g
- 1 spicchio d'aglio
- Burro morbido: 30 g
- Succo filtrato di 1/2 limone
- Pepe Q.B.



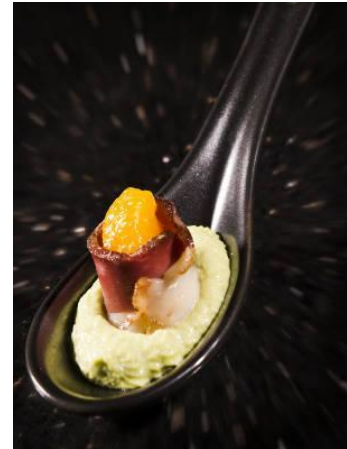
Metodo:

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

12 - Paté di avocado

Ingredienti:

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



Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Avocado maturi puliti a pezzi n.3 Succo di 1 limone	8	20 sec	/
2	Lame	1/2 cipolla Pomodoro maturo a pezzi n 1 Gocce di Tabasco n 2 1 cucchiaino di cumino Sale e pepe Q.B.	5	15 sec	/

13 - Tartare di gamberetti in mousse di avocado

Ingredienti:

- Cerfoglio: 5 g
- Erba Cipollina: 5 g
- Pomodori Confit: 22 g
- Olio d'oliva: 100 g
- Aceto Balsamico: 50 g
- Sale e pepe Q.B.
- Gamberetti cotti al vapore: 400 g



Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Cerfoglio 5 g Erba Cipollina 5 g Pomodori Confit 22 g Olio d'oliva 100 g Aceto Balsamico 50 g Sale e pepe Q.B.	7	3 min	/
2	Lame	Gamberetti cotti al vapore 400 g	2	10 sec	/
		SERVIRE ACCOMPAGNANDO CON MOUSSE D'AVOCADO.			

14 - Quiche Lorraine

Ingredienti:

- Groviera a pezzi: 150 g
- Pancetta affumicata a pezzi: 250 g
- Tuorli d'uovo: n 8
- Panna: 300 g
- Sale e noce moscata Q.B.



Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Groviera a pezzi 150 g Pancetta affumicata a pezzi 250 g	5	10 sec	/
2	Lame	Tuorli d'uovo n 8 Panna 300 g Sale e noce moscata Q.B.	4	10 sec	/

15 - Quiche sans paté

Ingredienti:

- Uova: n 3
- Latte: 500 g
- Farina: 100 g
- Sale e pepe Q.B.
- Groviera grattugiato: 100 g



Metodo:

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

16 - Falafel

Ingredienti:

- Ceci lessati: 300 g
- Spicchi d'aglio: n.2
- Cipolla rossa: 60 g
- Prezzemolo Q.B.
- Cumino macinato Q.B.
- Coriandolo macinato Q.B.
- Pepe macinato Q.B.
- Olio d'oliva: 20 g



Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Bicchierino	Tutti gli ingredienti	10	30 sec	/
		Fare delle polpette e friggerle. Accompagnare con crema di sesamo.			

17 - Crocchette di patate e zucca alle mandorle

Ingredienti:

- Patate lesse: 800 g
- Zucca lessata: 300 g
- Parmigiano grattugiato: 100 g
- Uova: n.2
- Pane grattugiato: 40 g
- Prezzemolo tritato Q.B.
- Peperoncino in polvere Q.B.
- Sale Q.B.



Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Bicchierino	Tutti gli ingredienti	8	10 sec	/
		Ricavare delle polpette. Cospargerle di mandorle tritate prima di friggerle.			

18 - Soufflé dolce al formaggio

Ingredienti:

- Tuorlo: 50 g
- Zucchero a velo: 100 g
- Formaggio Quark: 250 g
- Panna: 100 g
- Farina di mandorle: 20 g



Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Tuorli 50 g Zucchero a velo 100 g	3	1 min	/
2	Lame + Miscelatore	Formaggio Quark 250 g Panna 100 g Farina di mandorle 20 g	3	2 min	/
		Incorporare con albumi montati a neve			

19 - Tortino di patate e sedano rapa

Ingredienti:

- Sedano rapa lessato: 400 g
- Patate lesse: 400 g
- Burro: 20 g
- Parmigiano grattugiato: 80 g
- Sale e pepe Q.B.



Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Tutti gli ingredienti	8	20 sec	/
		Cuocere al forno			

6. Dolci



01 - Glassa all'acqua aromatizzabile

Ingredienti:

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



Metodo:

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

02 - Glassa Reale

Ingredienti:

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



Metodo:

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

03 - Tiramisù tradizionale

Ingredienti:

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



Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Zucchero 100 g Tuorli d'uovo n 6	3	3 min	/
2	Lame + Miscelatore	Mascarpone 500 g	3	2 min	/
3	Lame + Miscelatore	Albumi d'uovo montati a neve ferma n.6	2	1 min	/

04 - Panna Chantilly

Ingredienti:

- Panna ben fredda: 250 g
- Zucchero a velo: 20 g
- Zucchero vanigliato: 5 g



Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Tutti gli ingredienti	3	2 min	-24

05 - Soufflé ghiacciato

Ingredienti:

- Frutta: 300 g
- Meringa all'italiana fredda: 400 g
- Panna montata: 400 g



Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Frutta 300 g	10	30 sec	/
2	Lame + Miscelatore	Meringa all'italiana fredda 400 g	2	10 sec	/
3	Lame + Miscelatore	Panna montata 400 g	2	10 sec	/

06 - Semifreddo all'Italiana

Ingredienti:

- Panna: 500 g
- Zucchero a velo: 50 g
- Meringue italiana: 150 g
- Nocciole: 80 g
- Pistacchi: 50 g
- Frutta candita a dadini: 50 g
- Uvetta reidratata: 40 g



Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Meringue italiana 150 g Nocciole 80 g Pistacchi 50 g Frutta candita a dadini 50 g Uvetta reidratata 40 g	2	10 sec	/
		METTERE DA PARTE			
2	Lame + Miscelatore	Panna 500 g Zucchero a velo 50 g	3	3 min	/
3	Lame + Miscelatore	Composto messo da parte	2	30 sec	/
		TENERE NEL FREEZER PER 4 ORE PRIMA DI SERVIRE			

07 - Speculoos

Ingredienti:

- Burro pomata: 120 g
- Uova: n.2
- Latte: 10 g
- Zucchero: 33 g
- Zucchero di canna: 112 g
- Bacca vaniglia semi Q.B.
- Cannella in polvere Q.B.
- Lievito chimico: 4 g
- Farina: 220 g



Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Tutti gli ingredienti	4	2 min	/
		Lasciare riposare in frigo per 12 ore			

7. Gelati, Granite, Sorbetti



01 - Gelato ricotta e frutta

Ingredienti:

- Base bianca maturata: 200 g
- Frutta: 260 g
- Ricotta: 245 g
- Sciroppo 70 brix: 290 g
- Stabilizzante: 5 g



Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Base bianca maturata 200 g Frutta 260 g Ricotta 245 g Sciroppo 70 brix 290 g Stabilizzante 5 g	8	1 min	/
		Mettere da parte il contenuto del bicchiere. Lavare e asciugare il contenuto del bicchiere. Sostituire le lame con la pala di mantecazione. Reinserire il bicchiere nella macchina			
2	Pala di mantecazione	Segui le istruzioni sul display!	Gelato Granita		

02 - Gelato al basilico

Ingredienti:

- Base bianca maturata: 450 g
- Ricotta: 350 g
- Sciroppo 70 brix: 200 g
- Foglie di basilico tritato: n.15



Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Tutti gli ingredienti	10	3 min	/
		Mettere da parte il contenuto del bicchiere. Lavare e asciugare il bicchiere. Sostituire le lame con la pala di mantecazione. Reinserire il bicchiere nella macchina.			
2	Pala di mantecazione	Segui le istruzioni sul bicchiere!	Gelato Granita		

03 - Gelato piña colada

Ingredienti:

- Base bianca maturata: 420 g
- Pasta di cocco: 50 g
- Polpa di ananas: 200 g
- Acqua: 110 g
- Rum: 10 g
- Stabilizzante: 5 g
- Zucchero 70 brix: 165 g
- Succo di limone: 40 g



Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Tutti gli ingredienti	10	30 sec	/
		Mettere da parte il contenuto del bicchiere. Lavare e asciugare il bicchiere. Sostituire le lame con la pala di mantecazione Reinserire il bicchiere nella macchina.			
2	Pala di mantecazione	Segui le istruzioni sul display!	Gelato Granita		

04 - Gelato salato al salmone

Ingredienti:

- Salmone affumicato: 80 g
- Base bianca maturata: 900 g
- Sciroppo 70 brix: 20 g



Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Salmone affumicato 80 g Base bianca maturata 200 g	10	2 min	/
2	Lame + Miscelatore	Base bianca maturata 700 g Sciroppo 70 brix 20 g	3		
		Mettere da parte il contenuto del bicchiere. Lavare e asciugare il bicchiere. Sostituire le lame con la pala di mantecazione. Reinserire il bicchiere nella macchina.			
3	Pala di mantecazione	Segui le istruzioni sul display!	Gelato Granita		

05 - Sorbetto al Cointreau

Ingredienti:

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



Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Tutti gli ingredienti	3	30 sec	/
		Mettere da parte il contenuto del bicchiere. Lavare e asciugare il bicchiere. Sostituire le lame con la pala di mantecazione. Reinserire il bicchiere nella macchina.			
2	Pala di mantecazione	Segui le istruzioni sul display!	Gelato Granita		

06 - Sorbetto al Porto

Ingredienti:

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



Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Tutti gli ingredienti	3	30 sec	/
		Mettere da parte il contenuto del bicchiere. Lavare e asciugare il bicchiere. Sostituire le lame con la pala di mantecazione. Reinserire il bicchiere nella macchina.			
2	Pala di mantecazione	Segui le istruzioni sul display!	Gelato Granita		

07 - Sorbetto alle fragole e prosecco

Ingredienti:

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



Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Tutti gli ingredienti	3	30 sec	/
		Mettere da parte il contenuto del bicchiere. Lavare e asciugare il bicchiere. Sostituire le lame con la pala di mantecazione. Reinserire il bicchiere nella macchina.			
2	Pala di mantecazione	Seguire le istruzioni sul display	Gelato Granita		

08 - Sorbetto allo Champagne

Ingredienti:

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



Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Tutti gli ingredienti	3	30 sec	/
		Mettere da parte il contenuto del bicchiere. Lavare e asciugare il bicchiere. Sostituire le lame con la pala di mantecazione. Reinserire il bicchiere			
2	Pala di mantecazione	Seguire le istruzioni sul display	Gelato Granita		

09 - Sorbetto di anguria

Ingredienti:

- Polpa di anguria: 600 g
- Acqua: 130 g
- Sciroppo 70 brix: 370 g
- Stabilizzante a freddo: 5 g
- Succo di limone: 20 g



Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Bicchierino	Tutti gli ingredienti	8	20 sec	/
		Mettere da parte il contenuto del bicchiere. Lavare e asciugare il bicchiere. Sostituire le lame con la pala di mantecazione. Reinserire il bicchiere.			
2	Pala di mantecazione	Seguire le istruzioni sul display	Gelato Granita		

10 - Sorbetto di pomodoro

Ingredienti:

- Pomodori maturi sbollentati senza semi: 400 g
- Olio d'oliva: 20 g
- Olio essenziale di basilico: 3 gocce
- Base maturata per gelato alla frutta: 600 g
- Sale Q.B.



Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Bicchierino	Pomodori maturi sbollentati senza semi 400g	10	1 min	/
2	Lame + Miscelatore	Olio d'oliva 20 g Olio essenziale di basilico: 3 gocce Base maturata per gelato alla frutta 600 g Sale Q.B.	3	5 min	/
		Mettere da parte il contenuto del bicchiere. Lavare e asciugare il bicchiere. Sostituire le lame con la pala di mantecazione. Reinserire il bicchiere.			
3	Pala di mantecazione	Seguire le istruzioni sul display	Gelato Granita		

11 - Granita al caffè

Ingredienti:

- Caffè nero (espresso): 500 g
- Zuccheri: 200 g



Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Pala di mantecazione	Tutti gli ingredienti Segui le istruzioni sul display!	Gelato granita	/	/

12 - Granita al limone

Ingredienti:

- Succo di limone: 420 g
- Acqua: 450 g
- Zucchero: 170 g



Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Pala di mantecazione	Tutti gli ingredienti Segui le istruzioni sul display!	Gelato granita	/	/

13 - Granita al gelso nero

Ingredienti:

- Acqua: 360 g
- Zucchero: 160 g
- Polpa frullata di gelso: 160 g



Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Pala di mantecazione	Segui le istruzioni sul display! Tutti gli ingredienti	Gelato granita		

14 - Granita allo Champagne

Ingredienti:

- Champagne: 300 g
- Sciroppo 70 brix: 300 g
- Acqua: 400 g



Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Pala di mantecazione	Tutti gli ingredienti. Segui le istruzioni sul display!	Gelato granita	/	/
		Aromatizzabile con agrumi a piacere			

15 - Granita di fragole

Ingredienti:

- Acqua: 500 g
- Purea di fragole: 300 g
- Succo di limone: 30 g
- Zuccheri: 170 g



Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Pala di mantecazione	Tutti gli ingredienti. Segui le istruzioni sul display!	Gelato granita	/	/

8. Bevande



01 - Frappè al cioccolato (2 persone)

Ingredienti:

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



Metodo:

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

02 - Frappè di albicocche

Ingredienti:

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



Metodo:

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

03 - Frappè di ananas e kiwi

Ingredienti:

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



Metodo:

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

04 - Frappè di ananas e melone

Ingrediente:

- Fette di ananas: n 2
- Fette di melone a pezzi: n 3
- Succo di 2 limoni
- Cubetti di ghiaccio: 100 g



Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Fette di ananas n 2 Fette di melone a pezzi n 3 Succo di 2 limoni	8	15 sec	/
2	Lame	Cubetti di ghiaccio 100 g	8	10 sec	/

05 - Frappè di banana e fragola

Ingredienti:

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



Metodo:

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

06 - Frappè di banane e miele

Ingredienti:

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

Metodo:



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

07 - Frappè di ananas e papaia

Ingredienti:

- Ananas: 600 g
- Papaia: 350 g
- Latte: 150 g
- Miele: 40 g
- Zucchero di canna: 40 g
- Latte di cocco: 50 g
- Cubetti di ghiaccio: 100 g



Metodo:

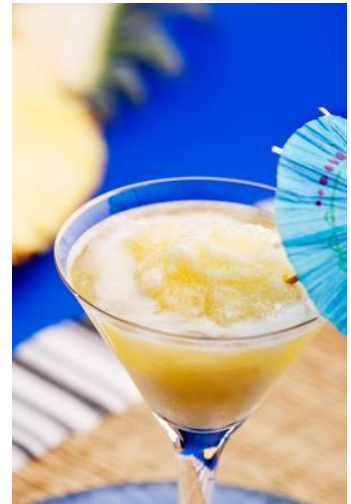
STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Bicchierino	Tutti gli ingredienti	8	20 sec	/

08 - Frappè passion fruit

Ingredienti:

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

Metodo:



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

09 - Batida de Banana

Ingredienti:

- Banane mature: n.3
- Succo di limone Q.B.
- Cachaça: 160 g
- Succo di ananas: 320 g
- Crema di banana: 80 g
- Sciroppo di zucchero: 80 g
- Cubetti di ghiaccio: 100 g



Metodo:

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

10 - Alexander

Ingredienti:

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



Metodo:

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

11 - Bloody Mary

Ingredienti:

- Gocce di salsa Worchester: n 20
- Vodka: 80 g
- Gambi di sedano bianco a pezzi: n 6
- Succo di pomodoro Q.B.



Metodo:

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

12 - Frozen Strawberry Daiquiri (2 persone)

Ingredienti:

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



Metodo:

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

13 - Gin fizz

Ingredienti:

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

Metodo:



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

14 - Granita Daiquiri

Ingredienti:

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



Metodo:

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

15 - Mojito alla menta

Ingredienti:

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



Metodo:

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

16 - Piña colada

Ingredienti:

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



Metodo:

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



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